



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA GASTRONOMÍA

DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

*Monografía previa a la obtención del título de
“Licenciado en Gastronomía y Servicios de
Alimentos y Bebidas”*

AUTORAS:

JANNETH TATIANA CARANGUI CARANGUI

SILVANA ESTEFANÍA PULLA ARMIJOS

DIRECTORA: MST. SILVANA VANESSA ASTUDILLO DURÁN

CUENCA-ECUADOR

2015



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

RESUMEN

Durante los últimos años la actividad económica del servicio de alimentos y bebidas en la ciudad de Azogues ha tenido un crecimiento de gran magnitud, por lo cual, se ha visto conveniente la creación de una propuesta para la futura apertura de un bar-restaurant temático en comida fusión ecuatoriana-mexicana, que tiene como finalidad emprender un negocio propio, en el cual, se pueda aplicar los conocimientos aprendidos durante la carrera, y a más de un interés económico se busca ofrecer una nueva propuesta de restauración, creando a la vez nuevas plazas de trabajo para los profesionales de la gastronomía.

La importancia de esta monografía es buscar la manera de satisfacer las necesidades del público demandante, que buscan la oferta de diferentes propuestas gastronómicas y al descubrir la poca oferta en el tema se ha visto conveniente la creación de un bar-restaurant con comida fusión ecuatoriana-mexicana. La información resultante a más de ser una investigación, sea una fuente de información concreta para analizar la factibilidad de este negocio, y la futura puesta en marcha de la misma.

Con este proyecto se busca profundizar los aspectos relacionados a la concepción, establecimiento y funcionamiento de esta nueva propuesta gastronómica, para lo cual se presentará un análisis de mercado y factibilidad, estructuración de la organización gastronómica, marketing, y un análisis financiero.

PALABRAS CLAVE:

**ESTUDIO DE MERCADO, COMPETENCIA, ESTRUCTURA FINANCIERA,
PLAN DE NEGOCIOS.**



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

ABSTRACT

In the last years food and beverage, in Azogues has had a great growth. Therefore, it is convenient to create a business plan for a bar-themed restaurant in Ecuadorian-Mexican fusion food, whose principal objective is to start a business, in order to apply the knowledge acquired in the college career. More than an economic interest it seeks to offer a new gastronomic proposal, while creating new jobs for future professionals in culinary arts.

The importance of this thesis is finding ways to meet needs of demanding public seeking different gastronomic offers. During this analysis, it has seen convenient to create a bar-restaurant with Ecuadorian- Mexican fusion food. The resulting information, in addition to being an investigation, is a particular source of information to analyze the feasibility of this business, and its implementation.

This project seeks to analyze issues related to design, establishment and operation of this new gastronomic offer, for which market analysis and feasibility, structuring of gastronomic organization, marketing, and financial analyzes were carried out.

KEYWORDS:

MARKET SURVEY, COMPETITION, FINANCIAL STRUCTURE, BUSINESS PLAN.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

INDICE

PORTADA.....	1
RESUMEN	2
ABSTRACT	3
INDICE.....	4
CLÁUSULA DE DERECHOS DE AUTOR	11
CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	13
AGRADECIMIENTOS.....	15
DEDICATORIA	16
INTRODUCCIÓN	18
CAPITULO 1	20
ESTUDIO DE MERCADO	20
1.1 ANALISIS AMBIENTAL - FODA.....	21
1.2 MERCADO POTENCIAL.....	23
1.2.1 DESCRIPCION DEL MERCADO.....	23
1.2.2 MERCADO OBJETIVO	24
1.2.3 TAMAÑO DEL MERCADO.....	25
1.2.4 INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	26
1.2.4.1 TAMAÑO Y UNIVERSO DE LA MUESTRA.....	26
1.2.4.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	26
1.2.5 FACTORES CLAVES DEL ÉXITO	34
1.2.6 BARRERAS DE ENTRADA Y SALIDA	35
1.2.6.1 BARRERAS DE ENTRADA.....	35
1.2.6.2 BARRERAS DE SALIDA.....	37
1.2.7 EVOLUCIÓN Y CRECIMIENTO EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS	38
1.2.8 TENDENCIAS.....	39
1.3 COMPETENCIA.....	40
1.3.1 COMPETENCIAS ACTUALES Y SUS ESTRATEGIAS.....	40
1.3.2 VENTAJAS COMPETITIVAS RESPECTO A LOS COMPETIDORES	43
CAPÍTULO 2	44
PLAN DE MARKETING	44
2.1 MISIÓN	45
2.2 VISIÓN	45
2.3 OBJETIVO GENERAL.....	45



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

2.3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	45
2.3.2 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS	46
2.3.3 OBJETIVOS FINANCIEROS	46
2.4 VALORES DE LA COMPAÑÍA	46
2.5 MARKETING ESTRATÉGICO.....	47
2.5.1 ANÁLISIS FODA DEL MARKETING	47
2.5.2 VENTAJA COMPETITIVA.....	48
2.5.3 NOMBRE Y LOGOTIPO	48
2.6 MARKETING TÁCTICO.....	49
2.6.1 PRODUCTO/SERVICIO.....	49
2.6.1.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:	51
2.6.1.2 DISEÑO DE LA CARTA	77
2.6.2 PRECIOS.....	80
2.6.2.1 ESTRATEGIA DE PRECIOS.....	80
2.6.2.2 ESTRATEGIA DE PRECIOS ORIENTADA A LA UTILIDAD	82
2.6.2.3 ESTRATEGIA DE VENTAS.....	83
2.6.3 PLAZA.....	84
2.6.3.1 UBICACIÓN	85
2.6.4 PROMOCIÓN.....	85
2.6.4.1 PLAN DE MEDIOS.....	86
2.6.4.2 PUBLICIDAD.....	87
2.7 PRESUPUESTO DEL MARKETING	87
CAPITULO 3	89
DESARROLLO DEL PROYECTO BAR-RESTAURANTE “CHILE VERDE”	89
3.1 ASPECTOS GENERALES DEL BAR-RESTAURANTE.....	89
3.2 ÁREAS DEL RESTAURANTE.....	89
3.2.1 ÁREA ADMINISTRATIVA.....	89
3.2.2 ÁREA OPERATIVA.....	90
3.3 EQUIPO DIRECTIVO Y ORGANIZACIONAL.....	90
3.3.1 OBJETIVOS DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	91
3.3.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	91
3.4 REGLAMENTOS, VALORES Y HORARIOS CORPORATIVOS	94
3.4.1 REGLAMENTO INTERNO	94
3.4.2 VALORES CORPORATIVOS	95



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

3.4.3 HORARIO DE ATENCIÓN	96
3.4.4 HORARIO DEL PERSONAL	97
3.5 PLAN DE OPERACIÓN	98
3.5.1 LOCALIZACIÓN Y DECORACIÓN	98
3.5.1.1 CARACTERÍSTICAS Y DECORACIÓN DE CHILE VERDE	99
3.5.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN	101
3.5.2.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO.....	102
3.5.3 EQUIPO E INFRAESTRUCTURA.....	105
3.5.4 PROVEEDORES Y CADENA DE ABASTECIMIENTO	108
3.5.4.1 PROVEEDORES.....	108
3.5.4.2 CADENA DE ABASTECIMIENTO.....	109
3.5.5 FORMAS DE PAGO	110
3.6 TRÁMITES Y REQUISITOS PARA ESTABLECER LA EMPRESA.....	111
3.6.1 PATENTE MUNICIPAL	111
3.6.2 IEPI.....	112
3.6.3 PREDIO URBANO	113
3.6.4 PERMISO DE BOMBEROS.....	113
3.6.5 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO (INTENDENCIA).....	113
3.6.6 PERMISO DE SALUD.....	114
3.6.7 RUC.....	114
3.6.8 AFILIACIÓN AL MINISTERIO DE TURISMO	115
CAPÍTULO 4	117
ANÁLISIS FINANCIERO	117
4.1 PRESUPUESTO DE CAPITAL.....	118
4.1.1 INVERSIÓN DE ACTIVOS FIJOS, CAPITAL, FINANCIAMIENTO Y ANALISIS DEL FINANCIAMIENTO.....	118
4.2 FINANCIAMIENTO.....	121
4.2.1 GASTOS FINANCIEROS.....	122
4.2.2 ANALISIS DEL FINANCIAMIENTO	123
4.3 COSTOS Y GASTOS	124
4.3.1 SUELDOS Y BENEFICIO ANUALES.....	124
4.3.2 GASTOS EN SERVICIOS BÁSICOS.....	125
4.3.3 GASTOS DE PUBLICIDAD.....	126
4.3.4 GASTOS DE UTILES DE OFICINA.....	127



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

4.3.5 GASTOS DE MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO	127
4.4 ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS A 5 AÑOS.....	128
4.4.1 PROYECCION DE VENTAS	129
4.4.2 INGRESOS	129
4.4.3 PROYECCIÓN DE COMPRA DE MATERIALES DIRECTOS Y UTILES DE OFICINA.....	130
4.5 CRONOGRAMA DE LA INVERSION	130
4.6 PROYECCIÓN DE ESTADO DE RESULTADOS ANUAL	131
4.7 PUNTO DE EQUILIBRIO	133
4.8 FLUJO DE EFECTIVO	138
4.8.1 VALOR ACTUAL NETO (VAN)	139
4.8.2 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	140
4.9 SENSIBILIDAD DEL PROYECTO	140
4.10 BALANCE INICIAL	141
CAPÍTULO 5	143
APLICACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS	143
CONCLUSIONES	263
RECOMENDACIONES	265
BIBLIOGRAFÍA	267
ANEXOS	269



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

INDICE DE TABLAS

TABLA 1: POBLACIÓN DE LA PROVINCIA DEL CAÑAR POR EDADES.....	23
TABLA 2: SEGMENTACIÓN DEL MERCADO DE LA CIUDAD DE AZOGUES.....	24
TABLA 3: ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DEL CAÑAR.....	25
TABLA 4: ESTRATIFICACIÓN SOCIAL DE LA PROVINCIA DEL CAÑAR (SEGÚN QUINTILES DE INGRESO)	25
TABLA 5: CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA.....	33
TABLA 6: EVOLUCIÓN Y CRECIMIENTO EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS.....	39
TABLA 7: COMPETENCIA DIRECTA.....	41
TABLA 8: COMPETENCIA INDIRECTA	42
TABLA 9: LAS 4 P´S DEL MARKETING	49
TABLA 10: PRECIOS DE VENTA.....	81
TABLA 11: PRESUPUESTO DE LA PUBLICIDAD	88
TABLA 12: HORARIO DE ATENCIÓN.....	96
TABLA 13: HORARIO DE EMPLEADOS	97
TABLA 14: MUEBLES Y ENSERES	105
TABLA 15: CADENA DE ABASTECIMIENTO.....	110
TABLA 16: INVERSION DE ACTIVOS FIJOS Y CAPITAL	118
TABLA 17: ACTIVOS DIFERIDOS.....	120
TABLA 18: CAPITAL DE TRABAJO	120
TABLA 19: INVERSION.....	120
TABLA 20: FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	121
TABLA 21: COSTO PROMEDIO DE CAPITAL.....	122
TABLA 22: TABLA DE AMORTIZACION DE LA DEUDA.....	123
TABLA 23: ANÁLISIS DE INVERSIÓN	124
TABLA 24: PERSONAL ADMINISTRATIVO	125
TABLA 25: GASTOS EN SERVICIOS	126
TABLA 26: GASTOS DE PUBLICIDAD	127
TABLA 27: UTILES DE OFICINA.....	127
TABLA 28: MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO	128
TABLA 29: PROYECCION DE VENTAS.....	129
TABLA 30: INGRESOS.....	129
TABLA 31: PROYECCION DE COMPRAS	130
TABLA 32: CRONOGRAMA DE LA INVERSION.....	131
TABLA 33: ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO A 5 AÑOS	133
TABLA 34: COSTOS VARIABLES.....	134
TABLA 35: COSTOS FIJOS	135
TABLA 36: INGRESOS.....	135
TABLA 37: PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES	136
TABLA 38: PUNTO DE EQUILIBRIO EN CANTIDAD	136
TABLA 39: INFORMACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO	137
TABLA 40: FLUJO NETO ANUAL.....	139
TABLA 41: SENSIBILIDAD DEL PROYECTO	141
TABLA 42: BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL	142



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

INDICE DE IMAGENES

IMAGEN 1: Logotipo	49
IMAGEN 2: Nachos con queso	51
IMAGEN 3: Nachos Locos	52
IMAGEN 4: Picada Ecuatoriana	52
IMAGEN 5: Tostones de verde	53
IMAGEN 6: Dedos de pescado en salsa picante.....	53
IMAGEN 7: Papas en camisa	54
IMAGEN 8: Empanada de verde.....	54
IMAGEN 9: Cemita Ecuatoriana	55
IMAGEN 10: Cemita Mexicana de pollo.....	55
IMAGEN 11: Cemita Mexicana de carne.....	55
IMAGEN 12: Torta del Chavo	56
IMAGEN 13: Pozole de cerdo	57
IMAGEN 14: Locro de papas	57
IMAGEN 15: Trilogía de flautas	58
IMAGEN 16: Taco de res.....	59
IMAGEN 17: Taco de pollo	59
IMAGEN 18: Taco de plátano verde	59
IMAGEN 19: Tigrillo ecuatoriano.....	60
IMAGEN 20: Mole manchamanteles.	61
IMAGEN 21: Machaca	61
IMAGEN 22: Cheesecake de chocolate y taxo.....	62
IMAGEN 23: Helado de cedrón con nachos de quinua.	62
IMAGEN 24: Mini torta de chocolate y mole acompañado con oritos flameados en tequila.....	63
IMAGEN 25: Flan de chocolate de metate con miel de Jamaica.	63
IMAGEN 26: Limonada	64
IMAGEN 27: Limonada de fresa	64
IMAGEN 28: Horchata mexicana	65
IMAGEN 29: Horchata ecuatoriana.....	65
IMAGEN 30: Guayaba y piña.....	66
IMAGEN 31: Fresa y naranja.....	66
IMAGEN 32: Michelada	67
IMAGEN 33: Michelada de naranjilla	67



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 34: Michelada de maracuyá	68
IMAGEN 35: Cuba Libre	68
IMAGEN 36: Whisky en las rocas	69
IMAGEN 37: Martini	69
IMAGEN 38: Daiquiri frozen de guayaba	70
IMAGEN 39: Mojito	70
IMAGEN 40: Mojito de fresa	71
IMAGEN 41: Caipiriña.....	71
IMAGEN 42: Caipiriña aguardiente ecuatoriano.....	72
IMAGEN 43: Margarita.....	72
IMAGEN 44: Margarita de Maracuyá	73
IMAGEN 45: Mango madness margarita.....	73
IMAGEN 46: Bahama mama.....	74
IMAGEN 47: Canelazo típico	74
IMAGEN 48: Manzana picosa.....	75
IMAGEN 49: Manabí beach	75
IMAGEN 50: Chocoholic.....	76
IMAGEN 51: Vogué	76
IMAGEN 52: UBICACIÓN.....	85
IMAGEN 53: ORGANIGRAMA DE "CHILE VERDE"	92
IMAGEN 54: DECORACIÓN 1 DE "CHILE VERDE"	99
IMAGEN 55: DECORACIÓN 2 DE "CHILE VERDE"	100
IMAGEN 56: DIAGRAMA DE PROCESOS.....	102
IMAGEN 57: DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE "CHILE VERDE"	104
IMAGEN 58: PUNTO DE EQUILIBRIO	138



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

CLÁUSULA DE DERECHOS DE AUTOR

Janneth Tatiana Carangui Carangui, autora de la monografía "PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR-RESTAURANTE TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA EN AZOGUES", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciatura en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, Marzo 12 del 2015

Janneth Tatiana Carangui Carangui

030214209-6



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANTE TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SILVANA ESTEFANÍA PULLA ARMIJOS, autora de la tesis "PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR-RESTAURANTE TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autora.

Cuenca, 16 de Marzo de 2015

SILVANA ESTEFANÍA PULLA ARMIJOS

C.I: 0705370971



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Janneth Tatiana Carangui Carangui, autora de la monografía “PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR-RESTAURANTE TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA EN AZOGUES”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, Marzo 12 del 2015

Janneth Tatiana Carangui Carangui
030214209-6



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SILVANA ESTEFANÍA PULLA ARMIJOS, autora de la tesis "PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR-RESTAURANTE TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 16 de Marzo de 2015

SILVANA ESTEFANÍA PULLA ARMIJOS

C.I: 0705370971



AGRADECIMIENTOS

En primer lugar agradecemos a Dios y a la Virgen, por habernos guiado siempre, por brindarnos la oportunidad de vivir cada día y habernos ayudado a concluir con una meta más.

A nuestros padres, hermanos y familiares, un agradecimiento muy especial por las palabras de aliento siempre, y por el apoyo incondicional.

Nuestros sinceros agradecimientos están dirigidos a la Universidad de Cuenca, a la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, de manera especial a todos los profesores que nos guiaron durante estos años, quienes con su empeño y dedicación supieron impartirnos sus conocimientos para de esta manera llegar a culminar nuestros estudios universitarios de una manera exitosa.

Agradecemos infinitamente a la Mst. Silvana Astudillo, nuestra directora de monografía, por la paciencia durante todo este tiempo, quien supo guiarnos y apoyarnos siempre durante el desarrollo de nuestro proyecto. Muchas gracias por el tiempo dado, los consejos y recomendaciones para la elaboración de esta monografía.

Al Ing. Jhon Valverde, por tomarse el tiempo de compartir con nosotras todos sus conocimientos sobre la gastronomía ecuatoriana y mexicana. Además de ayudarnos y guiarnos en la elaboración del menú, necesario para el desarrollo de esta monografía.

Janneth Carangui y Silvana Pulla



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

DEDICATORIA

En primer lugar le agradezco y dedico esta monografía a Dios y a la Virgen María, por haberme ayudado a culminar una de mis metas, por haberme brindado la sabiduría necesaria para mantenerme dentro de mis objetivos de vida.

A mis padres, los pilares fundamentales de mi vida Sara Carangui y Walter Carangui por su apoyo incondicional en todos los momentos de mi vida, por sus buenos consejos y enseñanzas que ahora están dando frutos. A mi mami le agradezco infinitamente por los sacrificios que ha realizado a lo largo de su vida para que sus hijos cumplamos todos nuestros sueños, por inculcarme siempre los valores de la responsabilidad, humildad, trabajo y lo más importante luchar por cumplir nuestros sueños y metas sin importar los sacrificios que tengamos que hacer. Muchas gracias mami hemos logrado cumplir una meta de muchas más que están por venir.

A mi papi le agradezco infinitamente por el apoyo más incondicional que he tenido en mi vida, por estar siempre cuando lo necesito sin importar la hora o el momento, por los interminables viajes y las malas noches para que pudiera culminar con mi etapa universitaria. Más que un padre es un amigo, gracias a su esfuerzo y sacrificio he llegado tan lejos.

A mis hermanos Walter y Christopher, los hombres más importantes de mi vida, les agradezco por estar siempre para mí. A mis primos, tíos y abuelitos por estar siempre pendientes de mí motivándome, alentándome y apoyándome incondicionalmente, por hacer que mis logros sean suyos sin importar la distancia.

Como olvidarme de mis amigos de toda la vida y de las personas especiales en mi corazón, que de una u otra manera supieron ser un apoyo fundamental dentro de mi vida, tanto profesional como personal. Gracias infinitas por todos los buenos y malos momentos compartidos.

Janneth Tatiana Carangui Carangui



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

En primer lugar dedico este logro a Dios y la Virgen María, que guiaron mis pasos para culminar una de mis metas, y darme sabiduría y fuerza para enfrentar los problemas que se me presentaron en el transcurso de mi camino.

A mis padres que por ellos son quien soy, que a pesar de la distancia de estos últimos 5 años siempre estuvieron pendientes de mí. A mi mami por su amor incondicional, por sus consejos, por siempre velar por mi bienestar, por ella que a pesar de todo siempre ha estado a mi lado; juntas hemos logrado esta meta propuesta. A mi papi por darme los recursos necesarios para mis estudios, por su paciencia que ha tenido en todo momento, por su cariño y por siempre alentarme a que me esfuerce cada día más y ser mejor persona.

A mi hermano Oscar que siempre ha estado junto a mí, mi hermano mayor te agradezco por todo tu apoyo. A mi hermana Mariuxi que siempre estuvo pendiente de mí, gracias por todos tus consejos, porque siempre has estado presente a pesar de la distancia.

A mi abuelita, a mis tías, tíos, primas, y primos, que han sido un pilar fundamental para mí, muchas gracias.

Y por último, a todas mis amigas que han estado junto a mí estos años, por los buenos y malos momentos, que se han convertido parte de mi familia, gracias por las risas, y por su paciencia.

Silvana Estefanía Pulla Armijos



INTRODUCCIÓN

El presente trabajo consiste en desarrollar una propuesta para la apertura de un bar-restaurante temático en comida fusión ecuatoriana-mexicana, en la ciudad de Azogues, provincia del Cañar; lo cual servirá como una guía para analizar, estructurar, organizar y planificar un negocio gastronómico. El objetivo es dar una solución a las necesidades de un mercado de consumidores en la ciudad, al cual se ofertará un lugar seguro, moderno, con productos y propuestas gastronómicas diferentes y sobretodo, con un servicio al cliente de calidad.

Para realizar este proyecto se debe tener el deseo de emprender, ya que eso permite esforzarse para alcanzar las metas propuestas y arriesgarse a buscar nuevas alternativas. Por lo cual, la importancia de emprender se basa en dejar de lado la zona de confort, debido a que es ahí donde una persona se llena de limitaciones y causa daño a su bienestar futuro, por ende todo emprendedor debe comenzar a abrirse paso, superando cada adversidad que se encuentre, para cumplir con sus objetivos propuestos y así generar negocios rentables.

Cuando se va a crear un proyecto es recomendable realizar una correcta planificación del negocio, mediante este análisis se estudiará la situación inicial del proyecto, para tener una visión más amplia de la viabilidad del proyecto en el ámbito económico y social; y en base a ese estudio se permitirá tomar las mejores decisiones para cumplir con las metas deseadas de la empresa.

Este trabajo comprende cuatro capítulos: el primero contiene un estudio de mercado y un análisis FODA, dentro del cual se analizan los gustos y preferencias del consumidor, también se estudia el mercado potencial y la segmentación del mismo, y se elaborará un estudio de la competencia en base a los datos obtenidos.

En el siguiente capítulo se analiza el plan de marketing a ser empleado en el proyecto, mediante la aplicación de estrategias dirigidas al producto, precio, plaza y promoción, para alcanzar la fidelización de los clientes y así cumplir los objetivos de la empresa, además se desarrollara aspectos relacionados con el



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

nombre, logotipo, menú, infraestructura, ubicación, detalles del servicio, publicidad y promoción.

En el tercer capítulo se analiza los aspectos generales de la propuesta; dentro de los cuales se incluye en área administrativa y el área operativa. Se estudia detalladamente las funciones, obligaciones y horarios del personal del equipo directivo y organizacional. También se determina las características de la decoración e infraestructura del establecimiento; como de los procesos de producción y abastecimiento. Un punto clave de este capítulo también es el desarrollo de los trámites y requisitos para establecer el negocio.

El cuarto capítulo abarca el plan financiero, que constituye la parte más importante de la propuesta debido a que determinará el monto de la inversión, los costos y gastos generales, la proyección de ventas y los estados financieros proyectados a cinco años. Estos datos nos brindarán información para saber que tan factible y recomendable es la apertura de un bar-restaurant temático en comida fusión ecuatoriana-mexicana, en la ciudad de Azogues.

Y finalmente, en el quinto capítulo se desarrolla la aplicación y estandarización de las recetas a ser utilizadas en el menú de la propuesta gastronómica, esto ayuda a determinar las cantidades necesarias de materia prima y la cantidad económica que se necesitará para el funcionamiento del bar-restaurant.



CAPITULO 1

ESTUDIO DE MERCADO

La definición de mercado se puede entender como un lugar donde se encuentran la oferta y la demanda, para realizar las transacciones de bienes y servicios a un determinado precio; en este caso, desde una óptica comercial, utilizaremos este término como el conjunto de compradores y vendedores de un producto o servicio.

Stanley Jevons (1876) afirma que "los comerciantes pueden estar diseminados por toda la ciudad o una región, sin embargo constituir un mercado, si se hallan en estrecha comunicación los unos con los otros, gracias a ferias, reuniones, listas de precios, el correo, u otros medios".

Para realizar un estudio del mercado primero se debe averiguar la respuesta del mercado ante un producto o servicio, con el fin de plantear la estrategia comercial más adecuada. Es decir, el estudio de mercado es una herramienta de mercadeo que permite y facilita la obtención de datos, resultados que de una u otra forma serán analizados, procesados mediante herramientas estadísticas y así obtener como resultados la aceptación o no y sus complicaciones de un producto dentro del mercado (Ferre Trenzano José María y Ferre Nadal Jesús,1997).

El estudio del mercado dentro del proyecto juega un papel muy importante, debido a que, con la información recopilada se podrá identificar el público potencial. Uno de los principales objetivos del proyecto es determinar la factibilidad de una empresa de bar-restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana dentro del mercado de la ciudad de Azogues.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

El proyecto se trata del análisis para la creación de un bar- restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana; la cual busca ofertar al público de la ciudad de Azogues una variedad de platos típicos de cada país y otros que ofrezcan una fusión de los dos dentro de un solo plato. El establecimiento también ofrecerá una variedad de bebidas típicas no alcohólicas y alcohólicas, dentro de las cuales se encuentran cócteles que incluyen licores y frutas propias de cada país creando así una variedad de nuevos sabores.

1.1 ANALISIS AMBIENTAL - FODA

El análisis FODA es un estudio de las fortalezas, debilidades, oportgramoes y amenazas; los dos primeros ítems son internos: los primeros aspectos la empresa o negocio se los puede controlar; los dos últimos son externos: factores que se pueden identificar y tomar control sobre ellos.

El objetivo del análisis es identificar las debilidades y convertirlas en fortalezas; identificar las amenazas y convertirlas en oportgramoes. A continuación se presenta un análisis FODA del proyecto. Para esto, se definirá la industria del proyecto; la propuesta de Chile Verde se encuentra dentro de la industria de los Bares y Restaurantes.

FORTALEZAS

- Precios competitivos dentro del mercado.
- Personal capacitado en el área gastronómica, el establecimiento constará con personal competente para la atención de los clientes.
- Instalaciones y ubicación.



OPORTUNIDADES

- Al ser un establecimiento con una propuesta nueva crea en los consumidores expectativas, estas expectativas tienen que ser llenadas con productos y servicios de calidad, buscando fidelidad en los consumidores.
- La tecnología a ser implementada como: software para facturación.
- Crecimiento de la industria de bares y restaurantes en la zona escogida para el desarrollo de la propuesta, creando así la oportunidad de que el negocio sea factible y logre desarrollar los objetivos.

DEBILIDADES

- No se cuenta con local propio.
- Inexperiencia para la apertura de un negocio propio.
- No poseer un parqueadero propio.
- Poco conocimiento del mercado sobre la cultura y gastronomía mexicana.

AMENAZAS

- Clientes fieles a lugares existentes.
- Crecimiento de industrias relacionadas como son: bares, discotecas, restaurantes, centros de entretenimiento, etc; que puedan ser productos sustitutos, volviéndose una competencia directa.



1.2 MERCADO POTENCIAL

El primer punto para posicionar una empresa dentro de un mercado es identificar el mercado potencial, el cual está compuesto por todas aquellas personas e instituciones que tienen o pueden llegar a tener la necesidad que satisface el producto en cuestión. Es posible que parte de este mercado satisfaga su necesidad, comprando sus productos a la competencia, pero eso no quiere decir que en algún momento llegue a cambiar y comprar otra marca. (Rodríguez, 2008)

1.2.1 DESCRIPCION DEL MERCADO

El mercado total para el proyecto de bar-restaurante corresponde a la ciudad de Azogues, datos que se obtuvieron de la información del INEC, en el último censo realizado en el 2010 en la población de la provincia del Cañar. A continuación se presenta la Tabla N° 1, donde se ha dividido por rangos de edades la cantidad de personas y su porcentaje dentro de la provincia del Cañar.

TABLA 1: POBLACIÓN DE LA CIUDAD DE AZOGUES POR EDADES

Rango de edad	2010	%
90 y más	280	0,1
85-89	420	0,6
80-84	841	1,2
75-79	1051	1,5
70-74	1541	2,2
65-69	1962	2,8
60-61	2172	3,1
55-59	2382	3,4
50-54	2732	3,9
45-49	3083	4,4
40-44	3363	4,8
35-39	3713	5,3
30-34	4204	6
25-29	5185	7,4



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

20-24	6376	9,1
15-19	7847	11,2
10-14.	8338	11,9
5-9.	7497	10,7
0-4	7147	10,2
TOTAL	70064	100

Fuente: INEC, 2010

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la Tabla N° 2 se presenta los datos de la ciudad de Azogues, en cuanto al porcentaje de hombres, mujeres y la edad promedio; datos que se utilizarán dentro de la segmentación del mercado.

TABLA 2: SEGMENTACIÓN DEL MERCADO DE LA CIUDAD DE AZOGUES

Ciudad	Hombres	%	Mujeres	%	Total	Edad promedio.
Azogues	32.088	30,5	37.976	31,7	70.064	30

Fuente: INEC, 2010

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

1.2.2 MERCADO OBJETIVO

En la ciudad de Azogues existen 70.064 personas, de las cuales 32.088 son hombres y 37.976 son mujeres. La edad promedio de la población es de 30 años.

El público objetivo elegido está conformado por personas de nacionalidad ecuatoriana, de género masculino y femenino que vivan en Azogues y sus alrededores, que formen parte de la PEA (Población Económicamente Activa), de la población total de la provincia del Cañar, que pertenezcan a una clase social media, media alta o alta, y que les sea de agrado todo lo referente a la comida fusión y nuevas tendencias.

En la Tabla N° 3 se ha obtenido los datos del INEC de la población económicamente activa de la provincia del Cañar, que servirán para la determinación del público objetivo.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

TABLA 3: ESTRUCTURA DE LA POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA DE AZOGUES

	Población Total (PT)	Población en Edad de Trabajar (PET)	Población Económicamente Inactiva (PEI)	Población Económicamente Activa (PEA)
Hombres	32.088	24.708	8.985	15.723
Mujeres	37.976	30.381	18.988	11.393

Fuente: INEC, 2010

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla

1.2.3 TAMAÑO DEL MERCADO

La identificación del público objetivo existente en la ciudad de Azogues, se realizó en base a la población, la estratificación social y según los quintiles de ingreso, dando como resultado 21.019 personas que se encuentran entre la clase media, media alta y alta.

En la tabla N° 4 se presenta la estratificación social de la provincia del Cañar y también de la ciudad de Azogues.

TABLA 4: ESTRATIFICACIÓN SOCIAL DE LA PROVINCIA DEL CAÑAR (SEGÚN QUINTILES DE INGRESO)

	Estratificación social	Ingreso en dólares	Personas según quintiles de ingreso	% según quintiles de ingreso	Personas según quintiles de ingreso en la ciudad de Azogues
Quintil 1	Clase baja	353	81.392	36,14	25324
Quintil 2	Clase media baja	521	51.148	22,71	15914
Quintil 3	Clase media	671	41.613	18,48	12948
Quintil 4	Clase media alta	894	32.747	14,54	10189
Quintil 5	Clase alta	1692	18.284	8,12	5689
Total			225.184	100	70.064

Fuente: Matriz de resultados Enighur 2011-2012.

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Por lo tanto, el mercado objetivo del proyecto es de 28.826 personas las cuales se encuentran en la clase media, media alta y alta, esto es un equivalente al 30 % de la población de la ciudad de Azogues, dentro de este grupo se encuentran personas con ingresos superiores a 671 dólares al mes.

1.2.4 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

El objetivo de la investigación de mercado es recoger datos que servirán para conocer la aceptación de una nueva propuesta gastronómica en la ciudad de Azogues con la temática de un bar-restaurante de comida fusión-mexicana, y a la vez averiguar los gustos y preferencias del público objetivo.

Para el estudio se usa la metodología cuantitativa mediante la aplicación de encuestas; la metodología cuantitativa es una investigación que se realiza a una muestra representativa de un grupo en general, mediante el uso de preguntas estandarizadas, para luego cuantificarlas y analizarlas estadísticamente.

1.2.4.1 TAMAÑO Y UNIVERSO DE LA MUESTRA

El universo considerado para el estudio de mercado es de 21.019 personas de la ciudad de Azogues que se encuentran entre los 18 y 45 años de edad, agrupados entre la clase media, media alta y alta. La muestra corresponde a 150 personas de la ciudad de Azogues, las cuales se encuentran dentro de la segmentación de mercado al que va dirigido y la estratificación social antes mencionada; los resultados dan un nivel de confianza del 95% y un 5% de error.

En el anexo N° 1 se encuentra el modelo de encuesta aplicada.

1.2.4.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

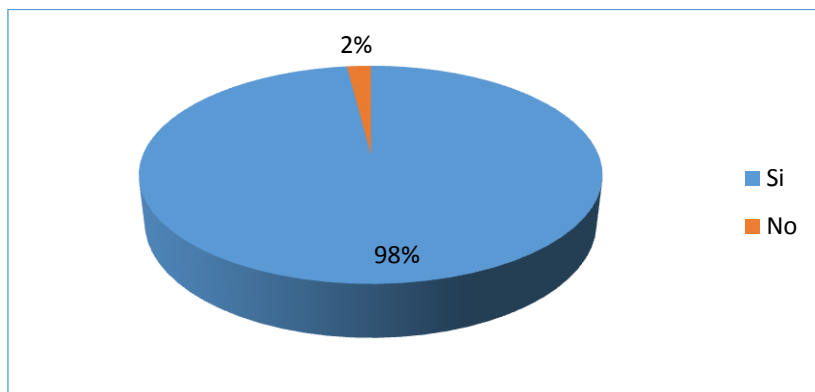
Los resultados de la encuesta determinan a qué sector va dirigido la propuesta, mediante el cual se puede analizar claramente a que target y nicho de mercado se enfocará el proyecto y con qué precio se puede entrar a competir en el mercado. También sirve para conocer los gustos y preferencias en cuanto a



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

ubicación, frecuencia de asistencia al bar-restaurante y compañía de los clientes. Todos estos datos sirven para que la empresa tome las decisiones y estrategias más adecuadas para la implementación de la misma, y a la vez permita realizar una proyección de ventas adecuada. En el anexo N° 1 se encuentra el modelo de encuesta.

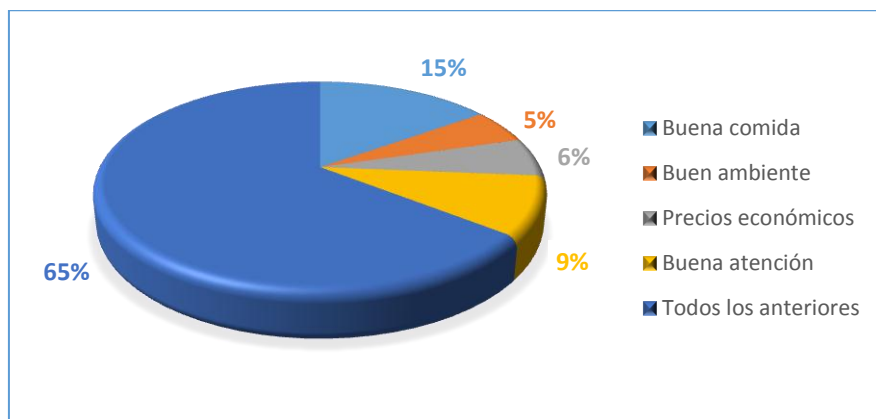
1. ¿Estaría Ud. interesado en la apertura de un bar-restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana en la ciudad de Azogues?



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El 98% de los encuestados respondieron que si estarían de acuerdo con la apertura de un bar-restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana en la ciudad de Azogues, mientras que el 2% restante no están de acuerdo con la apertura de este restaurante.

2. ¿Qué busca de un bar-restaurante?



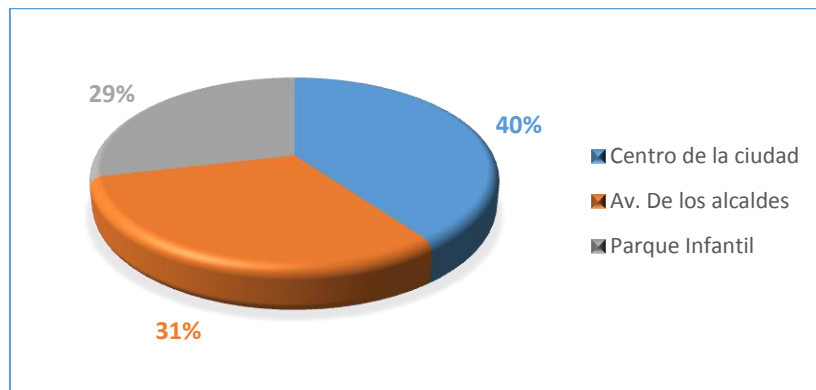


DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En cuanto a la pregunta ¿Qué busca en un bar-restaurante? Los encuestados respondieron que un 15% buscan buena comida, el 5 % dijeron que buscan un buen ambiente dentro de un bar-restaurante, el 6% eligieron precios económicos, el 9 % respondieron que buscan una buena atención, mientras que el 65% restante eligieron todos los anteriores.

3. ¿En qué lugar le gustaría a Ud. que este ubicado el bar-restaurante?



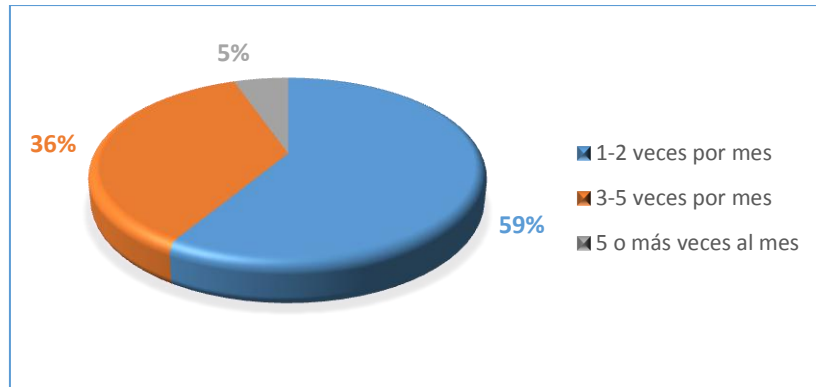
Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El 40% de los encuestados respondió que les gustaría que el bar-restaurante se encuentre ubicado en el centro de la ciudad, el 31% eligieron la Av. de los Alcaldes como opción, mientras que el 29% escogió el Parque Infantil.

4. ¿Cuál sería la frecuencia con la que usted visitaría el bar-restaurante?



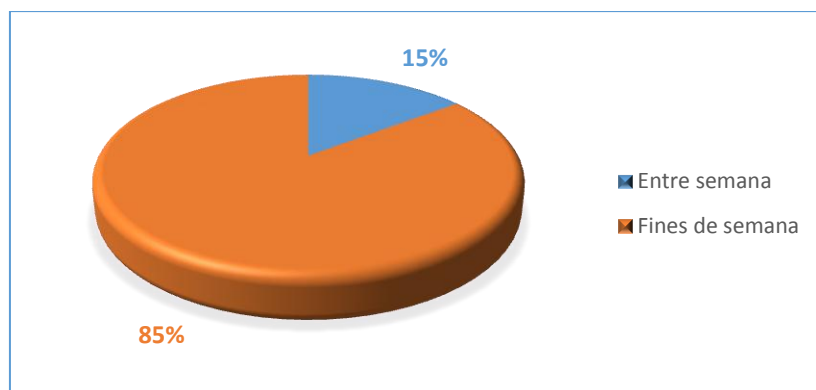
DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En cuanto a la pregunta ¿Cuál sería la frecuencia con la que usted visitaría el bar-restaurante? El 59% de los encuestados respondieron que asistirían al bar-restaurante de 1-2 veces por mes, el 36% respondieron que asistirían de 3-5 veces por mes, y el 5% de los entrevistados respondieron que asistirían al bar-restaurante 5 o más veces al mes.

5. ¿En qué días asistiría al restaurante, marque la principal?



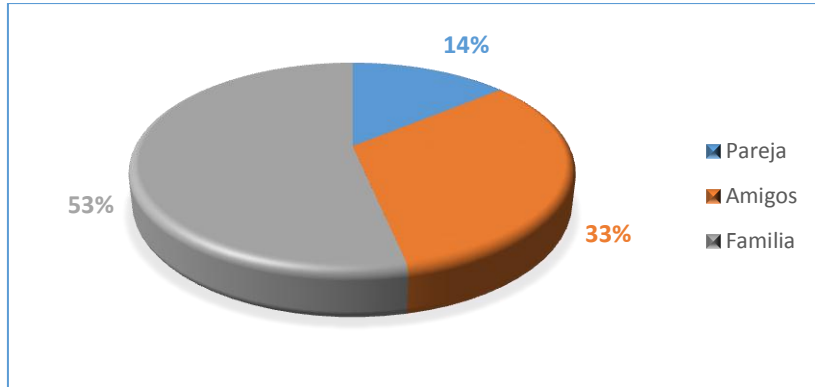
Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El 15% de los encuestados eligieron que asistirían al establecimiento entre semana y el 85% restante escogió que asistirá al bar-restaurante los fines de semana.

6. ¿Con quién le gustaría a usted asistir al restaurante, escoja la opción principal?



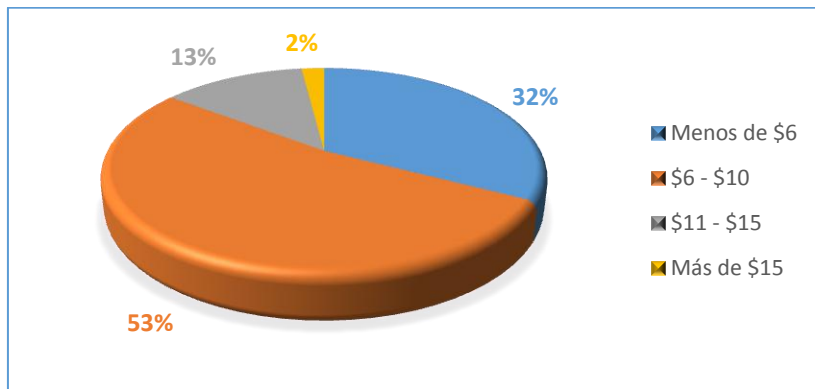
DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

De los encuestados el 14% respondió que asistirían al establecimiento con pareja, el 33% escogió que asistirían con amigos, mientras que el 51% de los encuestados eligió que asistiría con la familia.

7. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por los productos que ofrece el restaurante?



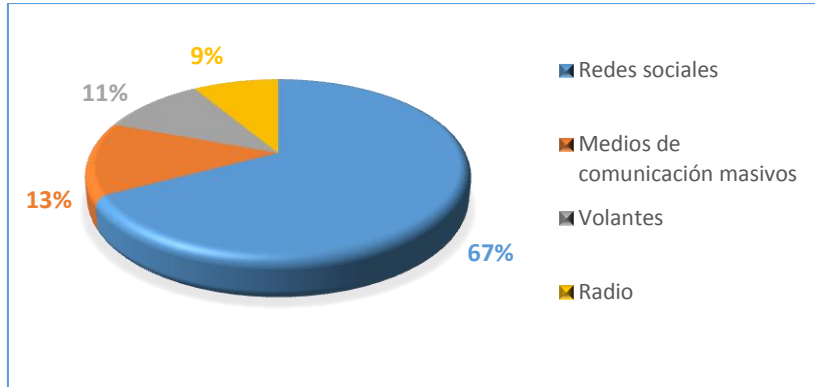
Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En relación a la pregunta ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por los productos que ofrece el restaurante? El 32% de los encuestados respondieron que gastarían menos de \$6, el 53% respondió que gastarían de \$6 - \$10, el 13% escogió que su rango de gasto sería de \$11 - \$15, y el 2% restante escogió que gastarían más de \$15.

8. ¿A través de qué medio de comunicación le gustaría que se publicite el restaurante?



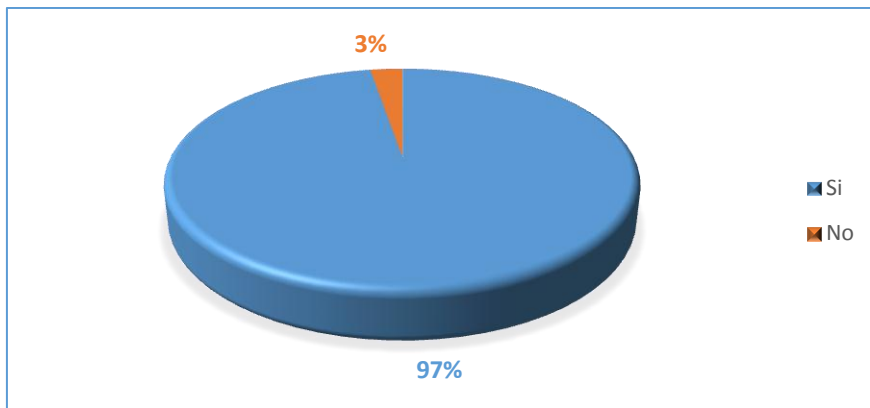
DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El 67% de las personas encuestadas eligieron a las redes sociales como medio para publicitar el establecimiento, el 13% eligieron los medios de comunicación masivos, el 11% de los encuestados escogieron los volantes y el 10% restante eligió a la radio como medio para publicitar el establecimiento.

9. ¿Le gustaría que este establecimiento brinde servicio a domicilio?



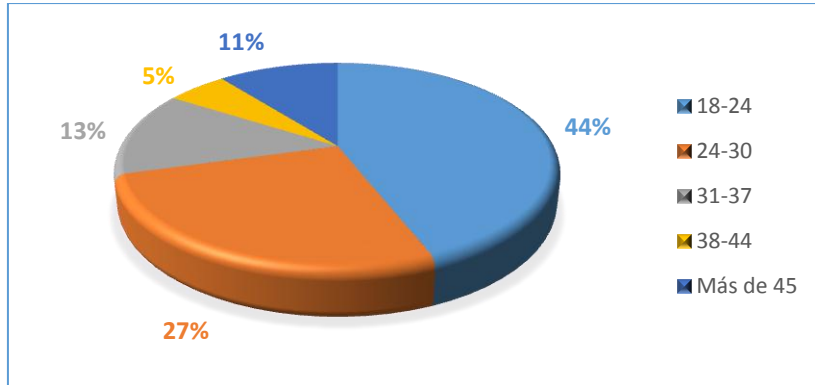
Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El 97% de los encuestados respondieron que sí estarían de acuerdo con la implementación del servicio a domicilio, mientras que el 3% restante que no están de acuerdo.

10. Edad:



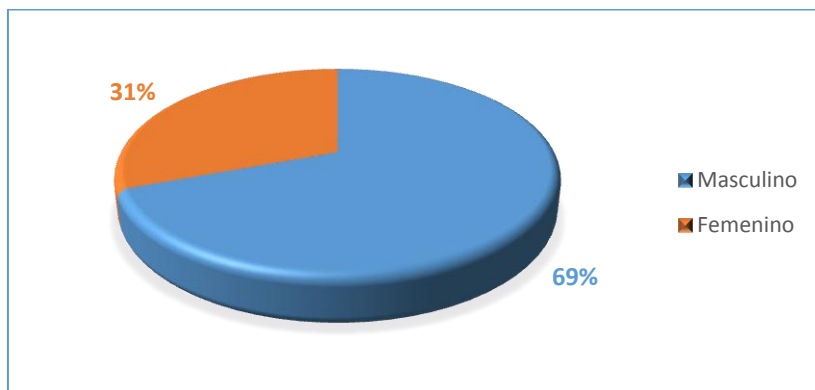
DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

De las personas encuestadas el 44% tienen entre 18-24 años, el 27% tienen entre 24-30 años, el 13% tienen entre 31-37 años, el 5% tienen entre 38-44 años y el 11% restante tienen más de 45 años.

11. Sexo:



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El género de los encuestados son: el 69 % son de sexo masculino, mientras que el 31 % son de género femenino. Las personas encuestadas son de la ciudad de Azogues.

CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA

En la Tabla N° 5, se presentarán las conclusiones sobre la encuesta realizada, con las opciones elegidas de mayor aceptación por las personas encuestadas.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 5: CONCLUSIONES DE LA ENCUESTA

<i>Pregunta</i>	Respuesta con mayor porcentaje	Porcentaje
<i>Apertura de bar-restaurant</i>	Sí	98%
<i>Lo que busca</i>	Todas las anteriores	65%
<i>Ubicación</i>	Centro de la ciudad	40%
<i>Frecuencia de visita</i>	1-2 veces por mes	59%
<i>Días de asistencia</i>	Fines de semana	85%
<i>Asistiría con</i>	Familia	53%
<i>Precio</i>	6-10 dólares	53%
<i>Medio de comunicación</i>	Redes sociales	67%
<i>Servicio a domicilio</i>	Sí	97%
<i>Edad</i>	18-24 años	44%
<i>Sexo</i>	Masculino	69%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En conclusión el 98% de los encuestados respondieron que si estarían de acuerdo con la apertura de un bar-restaurant de comida fusión mexicana-ecuatoriana en la ciudad de Azogues, el 65% de los encuestados eligieron la opción de todos los anteriores, para saber qué buscan al momento de elegir un bar-restaurant; esto quiere decir que el público objetivo busca un lugar que ofrezca buen ambiente, buena decoración, buena atención y precios económicos. El 40% las personas eligieron que el bar-restaurant se encuentre ubicado en el centro de la ciudad; mientras que un 59% de los encuestados indicaron que su frecuencia de visita al establecimiento sería de 1-2 veces por mes, y que los días preferidos para asistir al bar-restaurant son los fines de semana para el 85% de los encuestados. El 53% respondieron que prefieren asistir con su familia a este tipo de establecimiento. El mercado objetivo corresponde a un target, en el cual las personas estarían dispuestas a pagar entre 6-10 dólares, de acuerdo al 53% de los encuestados. El 67% los encuestados eligieron a las redes sociales como el medio para realizar la publicidad y promoción del



establecimiento. Por su parte, el 97% de los encuestados están de acuerdo con que se ofrezca el servicio a domicilio en el bar-restaurant. La mayoría de los encuestados se encontraron en el rango de 18-24 años de edad con un 44%; mientras que el 69% de encuestados fueron de sexo masculino.

1.2.5 FACTORES CLAVES DEL ÉXITO

Los factores claves de éxito son los elementos que le permiten a la futura empresa o proyecto alcanzar los objetivos que se ha trazado y distinguen a la empresa de la competencia haciendo la única. También se pueden considerar como factores claves del éxito a aquellos que, en última instancia, le permiten sobrevivir y prosperar en un mercado tan competitivo (Grant Robert M., 2004).

Para determinar los factores claves de éxito del proyecto se ha clasificado en tres factores determinantes: factores geográficos, factores demográficos y factores conductuales.

a. Factores Geográficos

- La ubicación está dentro de una zona residencial (Av. 24 de Mayo y Av. de los Alcaldes). Al contar con estos beneficios el proyecto tiene la posibilidad de crecer dentro del mercado más rápidamente.

b. Factores Demográficos

- Los clientes están distribuidos equitativamente entre hombres y mujeres con edades de 20 a 45 años. Con un 22,5% del público objetivo conformado por los rangos de 20 a 34 años de edad que forman la población económicamente activa, y también en el aspecto social (ver tabla N° 4).



c. Factores Conductuales

Los potenciales clientes son personas que:

- Buscan lugares donde puedan disfrutar y degustar de una comida de calidad.
- Llevan una vida social activa, que incluye salidas nocturnas de recreación.
- Los clientes invierten su dinero en busca de satisfacer sus necesidades sociales.
- Se ofertará un servicio de comida fusión mexicana ecuatoriana, que en la ciudad de Azogues es inexistente.

1.2.6 BARRERAS DE ENTRADA Y SALIDA

Las barreras de entrada y salida suponen un grado de dificultad para la futura empresa o proyecto al acceder a un mercado o un determinado sector. Son obstáculos que dificultan o imposibilitan la entrada de un nuevo negocio, propuesta o producto a un mercado. Por lo tanto, las empresas deben contar con la capacidad productiva y económica para competir en el mercado y diferenciar su producto dentro del mismo.

1.2.6.1 BARRERAS DE ENTRADA

Las barreras de entrada son obstáculos generales que interfieren con el acceso a un tipo de actividad o con la salida del mismo, en este caso las barreras serían todos los impedimentos que surgen al ingresar al mercado.

Basado en el marco de análisis de negocios de Michael Porter, 2008, según sus barreras aplicadas a la propuesta serían:



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

1. Economías de escala: Los volúmenes de producción impactan en la eficiencia; si los costos de producción dentro del establecimiento aumentarán en vez de disminuir se convertirán en barreras de entrada, ya que a mayor producción se debería obtener mayores ingresos.
2. Alta inversión inicial: Se da cuando el negocio requiere de un gran capital inicial para operar eficientemente. Por ejemplo, en el caso del bar-restaurante, al ser la primera propuesta de este tipo dentro de la ciudad de Azogues, se deberá invertir en todos los equipos necesarios para la producción, decoración y ambientación del mismo para competir en el mercado.
3. Acceso a proveedores y canales de distribución: Cuando se trata de ingresar una nueva propuesta al mercado pueden surgir barreras para la distribución de la misma, debido a que el público no tiene conocimiento sobre la propuesta, y se deberá buscar maneras para dar a conocer el servicio ofrecido. Esto puede llevar a reducir costos o la calidad, lo cual es una desventaja clara ante los negocios ya establecidos.

Puede ser otra barrera si la producción de los productos claves está concentrada en manos de pocas empresas, en este caso aplicaría a grandes empresas de distribución de ciertos productos que al ser un negocio nuevo no tenga apertura.

4. Diferenciación del Producto: la existencia de bares y restaurantes ya establecidos, que han logrado posicionar sus productos y marcas gracias a esfuerzos de publicidad y fidelización de la clientela; es una de la principal barrera de entrada a la industria, por lo que será muy complicado para los nuevos competidores conseguir alguna participación en el mercado. En la tabla N°6 y N°7 se detallará los aspectos en los que se diferencia la competencia.



5. Falta de experiencia en la industria: En ciertas actividades la especialización y la experiencia real resultan factores clave de éxito. Las futuras inversionistas han trabajado en bares y restaurantes pero no lo han manejado desde el ámbito económico y gerencial, convirtiéndose así en una barrera de ingreso al mercado debido a la falta de experiencia sobre el manejo un negocio propio.
6. Barreras legales: En el ámbito legal para la implementación de un nuevo negocio en la industria se necesita de ciertos permisos que día a día han ido aumentando siendo permisos municipales, gubernamentales o de salud.

Las políticas de los gobiernos pueden dificultar el ingreso al mercado través de complicadas leyes y requisitos. Durante el desarrollo del proyecto se verá afectado por el cambio de las cocinas a gas por las cocinas a inducción en el año 2016.

1.2.6.2 BARRERAS DE SALIDA

Las barreras de salida son el conjunto de situaciones que hacen que un futuro negocio o empresa no pueda abandonar el sector en el que se desenvuelve sin que esto produzca altos costos. Se los puede considerar también factores estratégicos y emocionales que hacen que una empresa siga dentro del mercado competitivo, aun obteniendo bajos beneficios o incluso dando pérdidas.

En este proyecto de factibilidad para la creación de un bar- restaurante temático de comida fusión mexicana-ecuatoriana, se considera que las principales barreras de entrada se puedan llegar a convertir en barreras de salida. Si bien la inversión inicial sería bastante importante no se cree que llegado el caso el local y las instalaciones serían de difícil liquidación debido a que se encuentra ubicado en una zona estratégica y contaría con los elementos requeridos para la implementación de otro recinto de similares características y la misma explotación.



1.2.7 EVOLUCIÓN Y CRECIMIENTO EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS

El crecimiento de un establecimiento o empresa se puede analizar de distintas maneras y formas; puede ser como clientes, empleados y competidores. Existe el crecimiento interno y externo, las dos tienen como objetivo la expansión y crecimiento de la empresa la única diferencia es que la primera logra financiarse a través de ganancias propias, en cuanto la segunda logra su objetivo mediante ayudas externas como fusiones o adquisiciones.

Según Susana Jiménez de Escalón (2013) la evolución y crecimiento de la empresa se debe analizar por las siguientes razones:

- Aprovechar los beneficios de aumentar la escala de producción (economía de escala).
- Ganar un posicionamiento dentro del mercado, esto permite a la empresa tener precios más altos y generar más ganancias.
- Sobrevivir en un ambiente competitivo.

En la Tabla N° 6 se realiza una proyección sobre la evolución y crecimiento de la propuesta desde el año de operación y los cuatro siguientes. Para la siguiente tabla se tomó en cuenta el 30 % de la población total de la ciudad de Azogues que se encuentra dentro del segmento del mercado que escogimos es decir un 21.019,00 del 70.064,00 total, que es el porcentaje al que se proyecta tener una aceptación durante el primer año de funcionamiento. En el punto dos se encuentran las ganancias proyectadas en el primer año, para esto se tomó en cuenta un promedio de 5,5 dólares por persona, lo cual se encuentra dentro del rango de aceptación en las encuestas.

Para el punto tres en donde se establece el capital a ser empleado en la empresa para el primer año y para los siguientes. En el cuarto punto se establece que la empresa empezará su funcionamiento con 4 empleados para el primer año. Todos los datos de esta tabla se los obtuvo de la tabla N° 29 de la proyección de ventas.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 6: EVOLUCIÓN Y CRECIMIENTO EN LOS PRÓXIMOS 5 AÑOS

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Crecimiento del público	21.019	22.070	23.174	24.332	25.549
Ingresos en dólares	115.605,60	121.385,88	127.455,17	133.827,93	140.519,33
# Empleados contratados	4	5	6	8	8

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

- El crecimiento anual proyectado del público dentro de la segmentación de mercado, se obtuvo en base a una tasa de crecimiento del 10 % anual, lo cual permitirá cumplir las expectativas del proyecto.
- La participación de mercado (ingresos): Este valor se obtuvo en base a la proyección del público y las ventas que tienen un promedio de \$ 5,5 dólares por persona, el valor final se obtiene en base a una tasa de crecimiento de 1,5 % anual.
- Número de empleados contratados: se iniciará con un máximo de 4 empleados, tomando en cuenta el horario de atención; los dos siguientes años se contratará dos empleados más, y finalmente los dos últimos años se contratará dos empleados más.

Estos datos serán de ayuda para verificar cada año el progreso que va teniendo el bar-restaurante de acuerdo a la proyección que se ha realizado en la Tabla N°6.

1.2.8 TENDENCIAS

Se denomina tendencia, en la cual un mercado se mueve en una dirección particular en un intervalo de tiempo, (Murphy John J., 2003). Para identificar las tendencias del mercado se utiliza el análisis técnico, estudio que caracteriza a las tendencias de mercado como una respuesta previsible de los precios del mercado en los niveles de apoyo a los precios y la resistencia de precios que varían con el tiempo.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

- El proyecto se diferenciará al ofrecer productos y servicios a los que los consumidores no tenían acceso antes. En el pasado, la tendencia ha sido la de ofrecer servicios como: comida rápida, pizzerías, restaurantes de comida típica, pizzerías, y licorerías. Por ende, el número de personas que buscan un servicio nuevo y diferente es cada vez mayor, dejando así una gama de oportgramoes para cubrir estas necesidades.
- Este proyecto de fusión de comida mexicana-ecuatoriana ofrecerá una gran variedad de platos y bebidas para el gusto de todos los consumidores.
- Además existe un crecimiento considerable de la gastronomía internacional y nacional dentro del país dando apertura a los establecimientos de comida fusión. El potencial del crecimiento de esta industria es inmenso.

1.3 COMPETENCIA

Dentro de la competencia existe un indeterminado número de compradores y vendedores, que intentan aumentar su beneficio o satisfacción, y en la que los precios están determinados únicamente por la oferta y la demanda.

La competitividad de una empresa es un factor clave del crecimiento económico de un país, también hace referencia a la posición competitiva de una empresa en relación con las demás, se pone de manifiesto por su capacidad de producir bienes o servicios en unas condiciones de precio es equiparables o superiores con la de sus rivales, que le permiten ganar o mantener cuota dentro del mercado. (Esteban Fernández Sánchez, José Manuel Montes Peon y Camilo José Vázquez Ordas, 1997)

1.3.1 COMPETENCIAS ACTUALES Y SUS ESTRATEGIAS

El análisis de la competencia del proyecto se realizó a bares y restaurantes de la ciudad que ofrecen productos o servicios similares.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

El perfil de los competidores se ha obtenido en base de productos ofrecidos, servicio y afluencia de la gente; los cuales se convertirían en las fortalezas de la competencia. La mayoría de los establecimientos carece si bien de un servicio de calidad o de productos de calidad y una gastronomía innovadora, convirtiéndose en una ventaja competitiva en el mercado. También cabe recalcar que en la ciudad de Azogues no existe un establecimiento con las características y gastronomía que ofrece el proyecto.

En la Tabla N° 7, se presentan los datos de la competencia directa, con el fin de analizar los productos y servicios ofrecidos, y las similitudes que podrían tener con el proyecto.

TABLA 7: COMPETENCIA DIRECTA

CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPETIDORES	COMPETIDOR A
Nombre o Razón social	KopiLuwak Bar y Cafetería
Localización	Av. Manuel González frente al Hospital HCC.
Origen de los visitantes.	Clientes en busca de relax y diversión. Puntos de encuentro para reuniones con amigos.
Características similares	Ofrecen alta gama de productos variados incluidos cócteles.
Tipo de cliente ofertado	Clientes de entre 18 a 60 años.
Calidad de los servicios	Servicio personalizado y los productos de calidad media.
Servicios y actividades	Cafetería, comida rápida, postres, y cócteles
Precios	6 a15 dólares.
Canales de distribución	Establecimiento interno y externo
Medios de promoción	Periódico y redes sociales.
Fortalezas de la competencia	Servicio personalizado. Variedad de productos. Ubicación. Único lugar de este tipo en la zona
Debilidades de la competencia	Calidad media en los productos.

Fuente: Observación Directa
Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

En la Tabla N° 8, se presentan los datos de la competencia indirecta, con el fin de analizar los productos y servicios ofrecidos, y las similitudes que podrían tener con el proyecto y como pueden afectar al mismo.

TABLA 8: COMPETENCIA INDIRECTA

CARACTERÍSTICAS DE LOS COMPETIDORES	COMPETIDOR A	COMPETIDOR B	COMPETIDOR C	COMPETIDOR D
Nombre o Razón social	Bless Bar y Karaoke	Tífmzi Cocina Italo Argentina	Restaurante El Edén	Bless Bar & Lounge
Localización	Av. Ignacio Neira	Benigno Rivera 1-13 y Bartolomé Serrano	Av. Alberto Ochoa y Miguel Vintimilla	Av. 16 de Abril
Origen de los visitantes.	Clientes en busca de cócteles y un karaoke.	Clientes en busca de comida y diversión. Puntos de encuentro para reuniones con amigos.	Clientes en busca de buena comida, y punto de encuentro para reuniones con amigos y reuniones de negocios.	Clientes en busca de cócteles y diversión entre amigos.
Características similares	Ofrecen cócteles.	Ofrecen varios productos desde pizzas, platos a la carta, postres, vinos y cócteles.	Platos a la carta, postres, vinos y cócteles.	Ofrecen cócteles.
Tipo de cliente ofertado	Clientes de 18 a 35 años	Público en general.	Clientes de entre 18 a 60 años.	Clientes de 18 a 35 años
Calidad de los servicios	Servicio medio	Calidad media	Calidad y servicio alto.	Servicio medio
Servicios y actividades	Cócteles, cervezas y botellas de licor.	Pizzas, platos a la carta, carnes a la parrilla, postres, vinos y cócteles	Platos a la carta, postres, vinos y cócteles.	Cócteles, cervezas y botellas de licor.
Precios	6 a 12 dólares	7 a 14 dólares	8 a 18 dólares	6 a 12 dólares
Canales de distribución	Dos establecimientos	Establecimiento	Establecimiento	Dos establecimientos
Medios de promoción	Redes sociales.	Periódico y redes sociales.	Periódico, radio y redes sociales.	Redes sociales.
Fortalezas de la competencia	Cócteles baratos.	Lugar nuevo. Ubicación céntrica.	Ubicación. Ambientación. Servicio y productos de calidad.	Cócteles baratos.
Debilidades de mis competidores	Calidad baja de los productos.	Servicio medio.	Precios.	Calidad baja de los productos.

Fuente: Observación Directa
Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



1.3.2 VENTAJAS COMPETITIVAS RESPECTO A LOS COMPETIDORES

Las ventajas competitivas que se encontrarán en el establecimiento respecto a la competencia son las siguientes:

- El proyecto al ser moderno y el primero con este tipo de propuesta es una gran ventaja, ya que los establecimientos actuales ofrecen servicios similares, pero de baja calidad.
- Brindar un excelente servicio a nuestros visitantes para que se sientan a gusto en las instalaciones.
- Realizar convenios con instituciones privadas, en caso de capacitación, reuniones laborales, festividades y otros.
- Fuerte identidad organizacional, en base a los valores que favorecen al cambio, la innovación y trabajo en equipo.



CAPÍTULO 2

PLAN DE MARKETING

“El marketing es la función de gestión que organiza y dirige todas aquellas actividades del negocio implicadas en el asesoramiento y la conversión del poder adquisitivo del cliente en una demanda efectiva para un producto o servicio específico, y que al proporcionar dicho proyecto o servicio al consumidor o usuario final, consigue un beneficio económico u otros objetivos estipulados por la empresa”. (Chris Thomas, 2007).

En un mercado competitivo no es suficiente elegir los clientes, productos y servicios requeridos. Se necesita posicionar la marca sobre las otras que están compitiendo por el mismo segmento del mercado. Posicionar una marca envuelve dos elementos: clientes y consumidores. Los clientes son las personas que se fidelizan con la marca, es decir son los que adquieren un producto o servicio, lo consumen, se vuelven clientes frecuentes y recomiendan el producto o servicio; por su parte, los consumidores son aquellas personas que adquieren el servicio o producto sin importarle la fidelización ni la relación, es decir son consumidores fugaces.

La principal característica que ofrece la propuesta del bar-restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana, es brindar a sus clientes un servicio de calidad que envuelve desde los platos que son un resultado de la mezcla de los principales ingredientes de las dos culturas gastronómicas dando como producto final una fusión de sabores únicos y especiales.

Además se encuentran las bebidas que son una mezcla de los mejores productos de cada país; y finalmente brindar un servicio de calidad y mucho profesionalismo, para sobrepasar las expectativas de los clientes.

Para lograr dar el valor distintivo respectivo al proyecto y lograr posicionarlo dentro del mercado, se ha creído conveniente la implementación de un plan de marketing para lograr cubrir los objetivos específicos y financieros del bar-restaurante.



2.1 MISIÓN

Buscar posicionarse en la mente del cliente como una marca en el mercado mediante la aplicación de estrategias dirigidas al producto, precio, plaza y promoción, las cuales permitirán alcanzar la fidelización de los clientes y así contribuir a cumplir los objetivos de la empresa.

2.2 VISIÓN

La visión de Chile Verde es establecerse dentro del mercado y ser reconocido como un bar-restaurante de comida fusión, original y profesional, con calidad humana, valores y principios éticos, mediante la oferta de servicios y productos de excelencia; logrando una empresa altamente productiva, competitiva e innovadora con el objetivo principal de satisfacer a los clientes, esto se logrará mediante la aplicación de estrategias de las 4 P's del Marketing, para cubrir las ventajas competitivas en el mercado.

2.3 OBJETIVO GENERAL

Desarrollar e implementar un plan de marketing que ayude a posicionar a Chile Verde en el mercado, fidelizar y aumentar la afluencia de clientes, permitiendo así el crecimiento de las ventas mediante la aplicación de las 4 P's del Marketing.

2.3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Posicionar el bar-restaurante en el mercado, al brindar productos y servicios de calidad que logren satisfacer las necesidades, requerimientos y expectativas de los consumidores.
- Definir y desarrollar el marketing estratégico a ser aplicado en la empresa Chile Verde.
- Aplicar estrategias de marketing táctico que capten la atención de los clientes potenciales y así obtener el reconocimiento y posicionamiento de la marca en el mercado.



2.3.2 OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

- Crear un menú de comida fusión mexicana-ecuatoriana con platos y bebidas llamativas que combinen las dos culturas y llamen la atención del público objetivo.
- Establecer precios de acuerdo a un margen de rentabilidad que permitan cumplir los objetivos financieros de la empresa y a la vez, satisfacer al cliente con la relación del precio, producto y calidad.
- Realizar una campaña de publicidad con la imagen corporativa del restaurante, que permita incrementar la cantidad de clientes en la ciudad de Azogues.
- Brindar un servicio personalizado y amable con los clientes, generando fidelidad en los mismos.

2.3.3 OBJETIVOS FINANCIEROS

- Determinar la inversión en los proyectos publicitarios para promocionar los productos y servicios que oferta el establecimiento.
- Definir la inversión para el área de decoración

2.4 VALORES DE LA COMPAÑÍA

Los valores que existen en la empresa son los siguientes:

- Talento Humano: asegurar las oportgramoes de desarrollo personal basadas en el mérito y en la aportación profesional, permitiendo cubrir las necesidades de los clientes internos y externos.
- Conducta ética: actuar con profesionalidad, integridad moral, lealtad y respeto a los clientes y los compañeros de trabajo.
- Orientación al cliente: centrar el esfuerzo en la satisfacción del cliente, aportando soluciones competitivas y de calidad.
- Innovación: promover mejoras continuas e innovación para alcanzar la máxima calidad desde criterios de rentabilidad.



2.5 MARKETING ESTRATÉGICO

Lo que se pretende con la aplicación del marketing estratégico en el establecimiento de bar-restaurant es buscar los medios necesarios para dar a conocer a Chile Verde y lo que ofrece, para generar expectativas en los clientes y a la vez cubrir las mismas, obteniendo así rendimientos elevados; y a su vez posicionarse en el mercado, a través de un continuo mejoramiento, creación de productos y servicios que aportan a los clientes un valor superior al de las ofertas de la competencia.

2.5.1 ANÁLISIS FODA DEL MARKETING

A continuación se describirán las fortalezas, oportgramoes, debilidades y amenazas que existen en el plan de marketing del proyecto:

Fortalezas:

- Buena relación de precio, cantidad y calidad.
- Producto gourmet original y diferenciado.
- Innovación constante en el producto y su oferta.
- Zona wi-fi y acceso a su contraseña dentro del menú.

Oportgramoes:

- Aumento del interés por parte de la población azogueña en la gastronomía ecuatoriana y mexicana.
- Nuevas técnicas que permitan ofrecer nuevos productos o servicios dentro de la gastronomía fusión mexicana-ecuatoriana.
- Avances tecnológicos.
- Aparición de nuevos canales de distribución.
- Mediante una correcta publicidad, promoción y servicio los resultados se verían a corto plazo.

Debilidades:

- Falta de conocimiento sobre el manejo de publicidad en una empresa nueva.
- Existencia de competencia indirecta con precios bajos.



Amenazas:

- Cambios en la normativa legal que afectan a la publicidad.
- Competencia con la publicidad agresiva de los establecimientos existentes y de nuevos competidores.

2.5.2 VENTAJA COMPETITIVA

En Chile Verde las ventajas competitivas que existen son las siguientes:

- Ser el primer establecimiento en ofrecer comida fusión mexicana-ecuatoriana en la ciudad de Azogues.
- El producto que se ofertará tiene buena relación de calidad-precio, también será un elemento clave la diferenciación de los platos a ofrecer.
- Servicio especializado y en constante progreso, enfocado en satisfacer las necesidades del cliente.

2.5.3 NOMBRE Y LOGOTIPO

Se eligió el nombre de Chile Verde para la propuesta del bar restaurante, debido a que combina dos productos típicos de cada región; el chile que a más de ser un ingrediente emblemático de México es un producto propio de América. Los chiles son elemento principal e insustituible de la cocina mexicana: su aroma, sabor y picor les confieren personalidad y vigor. Además de la cocina, los chiles están presentes en ritos, terapias tradicionales, dichos, albulos y canciones populares. El plátano verde por su parte, es un ingrediente propio de la cocina ecuatoriana debido a que nuestro país es uno de los principales exportadores de plátano del mundo, convirtiéndolo en un importante elemento en la gastronomía, especialmente en la costa ecuatoriana.

El chile y el verde son dos ingredientes que se encuentran presentes en el menú escogido para desarrollar en el proyecto, por lo tanto se consideró factible el uso de la combinación de los mismos.

El logotipo que se hizo fue de acuerdo al nombre y a la propuesta del establecimiento.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 1: LOGOTIPO



2.6 MARKETING TÁCTICO

En el marketing táctico se detallará a profundidad los medios que se usarán para alcanzar la meta del establecimiento, donde se encuentra la plaza, productos, precio y promoción; estos puntos serán estratégicos para el crecimiento del bar-restaurante Chile Verde.

En la Tabla N° 9 se presenta las 4P's del marketing que serán aplicadas al proyecto, y que en los siguientes puntos serán descritas.

TABLA 9: LAS 4 P'S DEL MARKETING

PRODUCTO	PRECIO
PLAZA	PROMOCION

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla

2.6.1 PRODUCTO/SERVICIO

La comida es una de las formas más claras de la cultura de un pueblo, ya que es la más colorida y agradable a los sentidos, en ella se resume la milenaria cultura, la grandeza de la historia, las tradiciones y la gente.

Para hablar sobre el menú que se ha escogido; primero se tiene que hablar sobre la gastronomía que está implícita en el proyecto de bar-restaurante, para así poder tener una idea más clara al momento de conocer los platos y bebidas que han sido fusionados.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Gastronomía Mexicana: los sabores, aromas y texturas de la cocina tradicional mexicana son un deleite para el paladar. La comida mexicana es reconocida a nivel mundial como una de las 5 mejores cocinas, junto con la china, italiana, española e hindú. El maíz, el chile, el chocolate y el frijól son algunos de los ingredientes más tradicionales de esta comida.

La gastronomía mexicana siempre ha sido calificada como una cocina de gran influencia barroca, resultado de un mestizaje culinario, representa en mucho la visión que los mexicanos tienen del mundo, de esta forma la zona norte del país de clima más áspero y seco ofrece una cocina más bien sobria, de sabores sencillos, en cambio en el sureste donde la tierra es más generosa se da una explosión de sabores con una cantidad hasta ahora desconocida de platillos y recetas locales. (Uriel Maldonado, 2009)

Gastronomía Ecuatoriana: La alimentación desde el punto de vista cultural y nutricional en el Ecuador enfrenta continuos cambios como ocurre en la sociedad actual en general, para hablar de una manera más concreta de la gastronomía ecuatoriana se la divide en tres regiones, éstas son: costa, sierra y oriente; en cada región existen productos que son típicos de cada una de ellas debido al clima y tipo de tierra que existe en las regiones. Es por ello que el Ecuador es considerado como uno de los países de Latinoamérica con mayor biodiversidad. Esto ha dado como resultado una increíble fusión de sabores.

Otros de los factores que influyen directamente dentro de la gastronomía ecuatoriana son las tradiciones y festividades tanto religiosas como culinarias que a pesar de los tiempos y los cambios existentes los ecuatorianos se han caracterizado por mantenerlas vivas y las cuales marcan un punto importante dentro de la gastronomía local. Existiendo una variedad inmensa de platos creados para las festividades existentes dentro del país.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Los productos más típicos del país son: mariscos, plátano, maíz, yuca y papa; con estos productos se puede realizar una infinidad de platos que con el transcurso del tiempo se han vuelto representativos para el país.

2.6.1.1 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

A continuación se describen los productos a ser ofrecidos en Chile Verde:

MENÚ

PICADITAS

Nachos con queso

Crocantes pedacitos de tortilla, servidos con queso ecuatoriano fundido, acompañados de guacamole y pico de gallo.

IMAGEN 2: Nachos con queso



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Nachos Locos

Servidos con fréjol negro, queso ecuatoriano fundido, carne guisada al estilo campeche, acompañados de guacamole y crema agria.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 3: Nachos Locos



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Picada ecuatoriana

Crujientes chips de camote y yuca, servidos con salsa enchilada y salsa de queso.

IMAGEN 4: Picada Ecuatoriana



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Tostones de verde

Nuestros tradicionales patacones, servidos con salsa de pepita aromatizada con epazote (paico).



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 5: Tostones de verde



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Dedos de pescado en salsa picante.

Deliciosas tiritas de pescado fritas, servidas con salsa de chile verde.

IMAGEN 6: Dedos de pescado en salsa picante.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Papas en camisa

Papitas chauchas salteadas en manteca negra de cerdo, y acompañadas con salsa de chipotle y maní.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 7: Papas en camisa



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Empanada de verde

Tradicionales empanadas ecuatorianas rellenas de queso o chicharrón, acompañadas con salsa de chochos.

IMAGEN 8: Empanada de verde



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



SANDUCHES

Cemita Ecuatoriana

Sánduche de un jugoso pernil, acompañado con cebolla, tomate y chile, servido con papas caseras.

IMAGEN 9: Cemita Ecuatoriana



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Cemita Mexicana

Sánduche de pollo o carne enchilada con aguacate, cebolla, frijoles y chile, acompañado con papas caseras.

IMAGEN 10: Cemita Mexicana de pollo



IMAGEN 11: Cemita Mexicana de carne



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Torta del Chavo

Sánduche de jamón, cebolla, tomate, aguacate, frijoles, mayonesa, y jalapeños; en nuestro tradicional pan de telera.

IMAGEN 12: Torta del Chavo



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



SOPAS

Pozole de cerdo

Sopa mexicana con trocitos de cuero de cerdo (cuchicara), con salsa picosa de pepa de zambo y mote pelado.

IMAGEN 13: Posole de cerdo



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Locro de papas

Tradicional locro de papa bolona, con queso fresco, guacamole y pico de gallo (opcional).

IMAGEN 14: Locro de papas



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



TACOS Y FLAUTAS

Trilogía de flautas

Suaves tortillas de trigo rellenas con camarón, pollo y carne de res, acompañadas con salsa entomatada.

IMAGEN 15: Trilogía de flautas



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Tacos

Jugosos trocitos de pollo o res salteados con cebolla y pimientos, envueltos en una tortilla de verde o maíz, acompañados con guacamole, frijoles, crema agria y ají de pepita.

IMAGEN 16: Taco de res



IMAGEN 17: Taco de pollo



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

IMAGEN 18: Taco de plátano verde



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



PLATOS FUERTES

Tigrillo ecuatoriano

Plátano verde molido, revuelto con huevo y queso, acompañado con bistec de carne.

IMAGEN 19: Tigrillo ecuatoriano



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Mole manchamanteles.

Corte de carne de cerdo o pollo, en una exquisita salsa de chile, piña y maduro, acompañado de arroz amarillo y plátano maduro frito, servido con ensalada fresca.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 20: Mole manchamanteles.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Machaca.

Huevos revueltos con cecina de res o cerdo, acompañado con llapingachos, frijoles, y aguacate, con salsa de ají manaba; y ensalada fresca.

IMAGEN 21: Machaca



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



POSTRES

Cheesecake de chocolate y taxo

Deliciosa combinación de la dulzura del chocolate y el exótico sabor del taxo, fusionados en este exquisito cheesecake.

IMAGEN 22: Cheesecake de chocolate y taxo



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Helado de cedrón con nachos de quinua.

Exquisito helado de cedrón acompañado con crujientes trocitos de quinua.

IMAGEN 23: Helado de cedrón con nachos de quinua.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Mini torta de chocolate y mole acompañado con oritos flameados en tequila.

Deliciosa combinación de una torta de chocolate y mole, servido con oritos flameados en tequila.

IMAGEN 24: Mini torta de chocolate y mole acompañado con oritos flameados en tequila.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Flan de chocolate de metate con miel de Jamaica.

IMAGEN 25: Flan de chocolate de metate con miel de Jamaica.



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

BEBIDAS

Limonada

IMAGEN 26: Limonada



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Limonada de fresa

IMAGEN 27: Limonada de fresa



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Horchata mexicana

IMAGEN 28: Horchata mexicana



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Horchata ecuatoriana

IMAGEN 29: Horchata ecuatoriana



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Guayaba y piña

IMAGEN 30: Guayaba y piña



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Fresa y naranja

IMAGEN 31: Fresa y naranja



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



COCTELES

Michelada

Cerveza + tabasco + sal + limón + pimienta

IMAGEN 32: Michelada



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Michelada de naranjilla

Cerveza + naranjilla + tabasco + sal + limón + pimienta

IMAGEN 33: Michelada de naranjilla



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Michelada de maracuyá

Cerveza + maracuyá + tabasco + sal + limón + pimienta

IMAGEN 34: Michelada de maracuyá



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Cuba Libre

Ron + coca cola + limón + hielo

IMAGEN 35: Cuba Libre



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Whisky en las rocas

Whisky + hielo

IMAGEN 36: Whisky en las rocas



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Martini

Gin + vermouth + aceituna

IMAGEN 37: Martini



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Daiquiri frozen de guayaba

Ron + triple sec + guayaba+ limón + azúcar + hielo

IMAGEN 38: Daiquiri frozen de guayaba



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Mojito

Ron + limón + hierbabuena + azúcar + hielo

IMAGEN 39: Mojito



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Mojito de fresa

Ron + fresa + limón + hierbabuena + azúcar + hielo

IMAGEN 40: Mojito de fresa



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Caipiriña

Cachaca + limón + hielo + azúcar

IMAGEN 41: Caipiriña



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Caipiriña aguardiente ecuatoriano

Aguardiente ecuatoriano + limón + hielo + azúcar

IMAGEN 42: Caipiriña aguardiente ecuatoriano



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Margarita

Tequila + jugo de limón + triple sec y un escarchado de sal

IMAGEN 43: Margarita



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Margarita de Maracuyá

Tequila + maracuyá + jugo de limón + triple sec y un escarchado de sal

IMAGEN 44: Margarita de Maracuyá



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Mango madness margarita

Tequila + Cointreau + mix de mango + jugo de limón y naranja + Licor Crims

IMAGEN 45: Mango madness margarita



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Bahama mama

Ron + licor de banana + jugo de piña + jugo de naranja + sprite

IMAGEN 46: Bahama mama



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Canelazo típico

Aguardiente ecuatoriano + naranjilla + infusión de canela + azúcar

IMAGEN 47: Canelazo típico



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Manzana picosa

Zhumir Apple + jugo de manzana + agua tónica + zumo de limón + tabasco.

IMAGEN 48: Manzana picosa



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Manabí beach

Zhumir coco + vodka + zhumir makeba piña colada + hielo

IMAGEN 49: Manabí beach



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

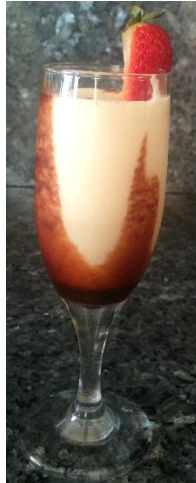


DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Chocoholic

Zhumir pink xocolatl + tacao + zhumir seco + helado de vainilla + syrup de chocolate

IMAGEN 50: Chocoholic



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Vogué

Zhumir maracuyá + campari + naranja+ zhumir pink Berry & berries

IMAGEN 51: Vogué



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

En el capítulo 5 se encuentran las fichas de cada plato y bebida.

2.6.1.2 DISEÑO DE LA CARTA





DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

PICADITAS

NACHOS CON QUESO

Crocantes pedacitos de tortilla, servidos con queso ecuatoriano fundido, acompañados de guacamole y pico de gallo.

PICADA ECUATORIANA

Crujientes chips de camote y yuca, servidos con salsa enchilada y salsa de queso.

EMPANADA DE VERDE

Tradicional empanada ecuatoriana rellena de queso o chicharrón, acompañada con salsa de chichos.

DEDOS DE PESCADO EN SALSA PICANTE

Deliciosas tiritas de pescado trífido, servidas con salsa de chile verde.

SANDWICHES

GEMITA ECUATORIANA

Sándwich de un jugoso pami, acompañado con cebolla, tomate y chile, servido con papas caseras.

GEMITA MEXICANA

Sándwich de pollo o carne enchilada con aguacate, cebolla, frijoles y chile, acompañado con papas caseras.

SOPAS

PONZOLE DE CERDO

Sopa mexicana con trocitos de cuero de cerdo (ouzhizara), con salsa picosa de papa de zambo y mole pelado.

NACHOS LOCOS

Servidos con frijol negro, queso ecuatoriano fundido, carne guisada al estilo campeche, acompañados de guacamole y crema agria.

TOSTONES DE VERDE

Nuestros tradicionales patocones, servidos con salsa de papita aromatizada con epazote (pico).

PAPAS EN CAMISA

Papitas chauchas salteadas en manteca negra de cerdo, y acompañadas con salsa de chipotle y mani.

TORTA DEL CHAVO

Sándwich de jamón, cebolla, tomate, aguacate, frijoles, mayonesa, y jalapeños; en nuestro tradicional pan de leña.

En cada plato se puede elegir el nivel de picor de su salsa:

- A lo mero mero (1)
- Ni chana ni juana (2)
- Un chance (3)

TACOS Y FLAUTAS

TACOS

Jugosos trocitos de pollo o res salteados con cebolla y pimientos, envueltos en una tortilla de verde o maíz, acompañados con guacamole, frijoles, crema agria y ají de papita.

TRILOGÍA DE FLAUTAS

Suevas tortillas de trigo rellenas con camarón, pollo y carne de res, acompañadas con salsa en tortillada.

PLATOS FUERTES

TIGRILLO ECUATORIANO

Plátano verde molido, revuelto con huevo y queso, acompañado con bistec de carne.

MOLE MANCHA MANTELES

Carra de carne de cerdo o pollo, en una escudilla salsa de chile, plátano y maizero, acompañado de arroz amarillo y plátano maduro frito, servido con ensalada fresca.

MACACHA

Huevos revueltos con castina de res o cerdo, acompañado con lapiztrillos, frijoles, y aguacate, con salsa de ají manabita, y ensalada fresca.

En cada plato se puede elegir el nivel de picor de su salsa:

- A lo mero mero (1)
- Ni chana ni juana (2)
- Un chance (3)

POSTRES

Cheesecake de chocolate y limo

Mini torta de chocolate y mole acompañado con oriflos flameados en tequila.

Helado de cadón con nachos de quinoa

Flan de chocolate de metal con miel de Jamaica.

BEBIDAS

Limonada

Limonada de fresa

Horchata

Horchata ecuatoriana

Guayaba y piña

Fresa y naranja



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.



Colores usados en la carta:

- Rojo: tradicionalmente al color rojo se lo ha relacionado con la pasión, por lo tanto, enriquece, estimula y promueve el movimiento y la actividad. El color rojo es el más excitante de los colores, las personas que prefieren este color, son personas que actúan más con el corazón que por la razón, son muy decididas y siempre optimistas. Se utilizó el color rojo como color principal en la carta por que se busca llamar la atención del cliente y alcanzar sobre ellos la pasión por el buen comer.
- Verde: es un color que se identifica con la naturaleza, logra una conexión con ella y transmite sentimientos de frescura, armonía,



crecimiento y fertilidad. Es un color muy especial cuando necesitamos relajación y perfecto para encontrar armonía, calma y confort. Además es el color de uno de los principales ingredientes del menú como lo es el plátano verde.

- Celeste: el color celeste es el color escogido por excelencia de muchas empresas porque sugiere responsabilidad e inspira confianza. Además que es un color que implica frescura y limpieza.
- La mezcla de la pasión, con la frescura y armonía, da como resultado una gama de colores muy llamativos y atractivos para el cliente

2.6.2 PRECIOS

La fijación de precios en un nuevo establecimiento es muy importante, debido a que mediante estos se logrará cubrir los objetivos estratégicos, financieros y los objetivos de marketing de la empresa. Mediante la determinación de precios depende el desempeño de las ventas dando como resultado el éxito de la empresa. El éxito también se logrará junto con la distribución, la promoción y la definición del producto.

Para establecer el precio se debe tomar en cuenta varios factores, tales como: el mercado objetivo, el producto y servicio ofrecido, estrategias de promoción, distribución y ventas. Estos parámetros deben cumplir con los objetivos de la empresa.

2.6.2.1 ESTRATEGIA DE PRECIOS

Se empleará la estrategia de precios de penetración, que consiste en iniciar la actividad con precios más bajos que los habituales de mercado con el fin de captar en el menor tiempo posible el mayor número de clientes para posteriormente ir ajustando los precios al alza, siempre y cuando no se vea



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

perjudicada la calidad del establecimiento, y dichos precios serán valorados mediante un estudio financiero para determinar el costo de los productos a ser ofertados se tomará en cuenta cuatro aspectos fundamentales; costos de producción, salarios de los empleados, el target al que va dirigido el establecimiento y una determinada rentabilidad apropiada.

También, al momento de elegir los precios se ha tomado en cuenta los precios de la competencia para poder ingresar al mercado con precios accesibles al público objetivo.

Para realizar el cálculo del precio de cada plato del menú se realizó de la siguiente manera:

Costo de cada plato: Costo bruto (incluyendo el 0,005 % error) + Factor de conversión que es 1,9 (1 % + 0,9 % que es el porcentaje de ganancia y salario de empleados).

En el Anexo N° 2 se encuentra desglosado el precio tanto de venta como de costo de producción y el margen de rentabilidad.

En la Tabla N° 10 se presentan los platos de la carta con su respectivo precio de venta.

TABLA 10: PRECIOS DE VENTA

PRODUCTO	PRECIO
Nachos con queso	3,01
Nachos Locos	5,16
Picada Ecuatoriana	2,09
Tostones de verde	2,55
Dedos de pescado en salsa picante	4,01
Papas en camisa	1,52
Empanadas de verde	3,39
Cemita ecuatoriana	2,42
Cemita mexicana	3,09
Torta del chavo	2,10
Pmlole de cerdo	3,57
Locro	1,64
Trilogía de flautas	4.97
Tacos	4.53



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Tigrillo ecuatoriano	3.29
Mole manchamanteles	4.38
Machaca	4.01
Cheesecake de chocolate y taxo	2.41
Helado de cedrón con nachos de quinua	1.31
Mini torta de chocolate y mole acompañado con oritos flameados en tequila	2.81
Flan de chocolate de metate con miel de Jamaica	1.44
Limonada	0.51
Limonada de fresa	0.59
Horchata	0.94
Horchata ecuatoriana	0.87
Jugo de guayaba y piña	1.14
Jugo de fresa y naranja	2.08
Michelada	
Michelada de naranjilla	1.44
Michelada de maracuyá	1.28
Cuba libre	1.24
Whisky en las rocas	2.65
Martini	2.83
Daiquiri frmlen de guayaba	1.90
Mojito	2.01
Mojito de fresa	2.17
Caipiriña	1.46
Caipiriña aguardiente ecuatoriano	1.00
Margarita	2.13
Margarita de maracuyá	2.33
Mango madness margarita	2.69
Bahama mama	2.51
Canelazo típico	0.76
Manzana picosa	1.80
Manabí beach	2.97
Chocoholic	1.28
Vogué	1.76

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

2.6.2.2 ESTRATEGIA DE PRECIOS ORIENTADA A LA UTILIDAD

Para calcular el margen de utilidad se resta el costo de producción del costo de venta al público. De acuerdo a la fórmula utilizada para obtener el margen de



utilidad en las tablas anteriores, se puede observar que el promedio de la utilidad es de 50%. Lo que nos da como resultado un buen rendimiento y se puede determinar que mediante estos precios se puede cubrir los objetivos planteados de la empresa.

2.6.2.3 ESTRATEGIA DE VENTAS

Las estrategias de ventas son acciones que se desarrollarán en la empresa para lograr cumplir con los objetivos estratégicos y financieros planteados. Se ha analizado la aplicación de las siguientes estrategias:

- **Cambiar o mejorar un producto:** Luego de los seis primeros meses de apertura del bar-restaurante, se analizará los productos ofertados y las ventas producidas por los mismos, mediante este estudio se podrá determinar que mejoras se puede establecer en cada ítem del menú, o en su caso se estudiará la posibilidad de cambiar por otro producto o finalmente retirarlo del menú. Esto se realizará con la finalidad de incrementar las ventas en un 10% por año como está establecido en la Tabla N° 6.
- **Capacitación al personal:** un personal debidamente capacitado es una gran estrategia de ventas, el servicio cumple una importante función dentro del desarrollo de un bar-restaurante. No existe alguna persona que desee regresar a un lugar por más deliciosa que haya estado su comida si el servicio no fue bueno. En la empresa se pondrá mucho énfasis en el servicio al cliente y también en el manejo de alimentos y bebidas.
- **Establecer los precios:** para establecer los precios del menú del bar-restaurante, se estudiarán los costos de producción, el porcentaje de rentabilidad esperado y los precios de la competencia; para así fijar precios que sean competitivos y logren introducir a la empresa dentro del mercado.
- **Brindar servicios adicionales gratuitos:** como estrategia de venta también se ha analizado brindar servicios adicionales gratuitos tales como: en el caso en el que el bar-restaurante se encuentre con gran afluencia de



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

personas, para reducir la espera de los clientes se ha creído conveniente servir piqueos gratuitos en las mesas. Una segunda opción es crear una tarjeta de descuento para los clientes frecuentes y así motivar la afluencia y la fidelidad de los clientes.

- Dar obsequios: a más de brindar servicios gratuitos, el dar obsequios o regalos es una gran opción. A manera de publicidad se ha creído conveniente obsequiar esferos y llaveros a todos nuestros clientes durante el primer mes de funcionamiento.
- Uso de redes sociales: las redes sociales son una manera de publicidad muy utilizada en estos días, se creará una página en Facebook, Twitter e Instagram.
- Uso de testimonios: otra estrategia de ventas consiste en el uso de testimonios de clientes que hayan quedado muy satisfechos con el servicio brindado por la empresa. Estos testimonios se publicarán en las redes sociales de la empresa, se usarán como medio publicitario.
- Creación de planes para empresas y eventos sociales: para fomentar las ventas se realizará la creación de planes para eventos sean estos empresariales o sociales, se realizará mediante la aplicación de planes empresariales o reservas de áreas VIP para reuniones.

2.6.3 PLAZA

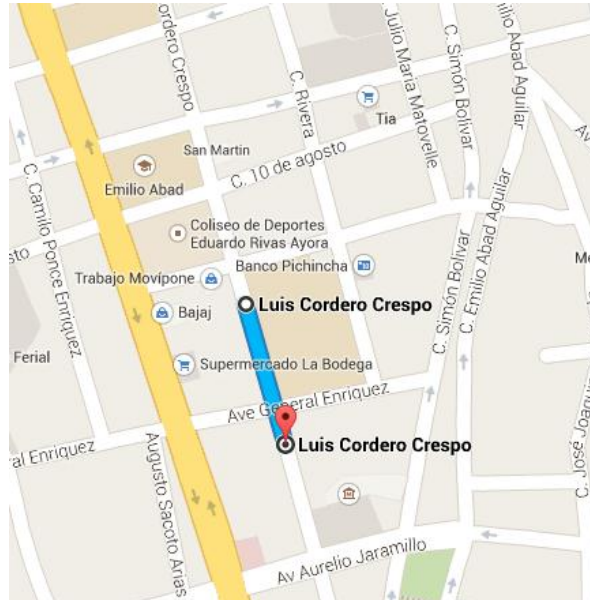
Dentro de la posición y distribución de la empresa en el mercado se incluyen todas las actividades que se desarrollan para poner el producto a disposición del segmento de mercado escogido. Para ello el bar-restaurant se encuentra ubicado en la zona céntrica de la ciudad, que actualmente se encuentra en constante crecimiento, lo que facilita la afluencia de personas.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

2.6.3.1 UBICACIÓN

IMAGEN 52: UBICACIÓN



Se encuentra ubicado en la calle Luis Cordero y General Enríquez. La ubicación es estratégica ya que esta zona se encuentra en constante expansión y es visitada regularmente por los consumidores, puesto que se trata de una zona en la que se reúnen varias propuestas, similares y distintas, que son las preferidas a la hora de salir con amigos, compañeros de trabajo, pareja o familia.

El bar-restaurante posee una excelente accesibilidad ya que tiene todos los servicios de transporte como líneas de buses que circulan por el lugar, y una compañía de taxis a su alrededor.

También cuenta con las comunicaciones y facilidades adecuadas para llegar o averiguar sobre el restaurante (internet, celular, y líneas telefónicas).

2.6.4 PROMOCIÓN

El principal objetivo de Chile Verde es posicionarse del mercado objetivo, para ello primero se debe atraer a futuros clientes y obtener la fidelización de los



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

mismos, lo cual se logrará mediante los productos ofertados, servicio de calidad, la promoción y publicidad que tendrá el establecimiento para avanzar dentro del mercado competitivo.

2.6.4.1 PLAN DE MEDIOS

Dentro del plan de medios se elegirán los canales de distribución de los mensajes publicitarios, los cuales han sido escogidos por su porcentaje de aceptación en la encuesta (Anexo N° 1) previamente realizada. Y todo mensaje publicitario será adaptado a la necesidad del momento de la empresa.

Además como objetivo principal dentro del plan de medios se buscará llegar a todos los posibles consumidores para que tengan una idea amplia sobre el establecimiento, y así puedan obtener la información necesaria para que en ellos nazca el interés de asistir al bar-restaurante.

Las promociones que van a encontrar en el bar-restaurante serán variadas, entre ellas tenemos:

- Los cumpleaños al presentar la cédula se les obsequiará un postre gratis.
- Micheladas 2x1 miércoles a viernes, de 17h00 a 19h00.
- Happy hour jueves, viernes, sábado 16h00 a 19h00 en bebidas y cócteles seleccionados.
- Por la compra de nachos locos la segunda bebida (gaseosa) es gratis, todos los viernes de 15h00 a 19h00
- Bebida no alcohólica gratis por la compra de cualquier plato fuerte de Miércoles a Viernes de 15h00 a 18h00
- Los domingos por la compra de dos platos fuertes, el niño recibe una porción de helado.



2.6.4.2 PUBLICIDAD

La publicidad es el conjunto de técnicas de comunicación que utiliza el marketing de las empresas para dar a conocer a los consumidores sus productos y sus ofertas. (Antonio Merinero, 1997).

El objetivo de nuestra publicidad es brindar información a nuestros clientes con el fin de estimular o crear demanda para que concurran a nuestro negocio. El consumidor a través de la publicidad puede conocer cualidades distintivas de los productos y/o tipo de servicio que brindamos en nuestro bar-restaurante.

Los medios que utilizaremos para lograr los objetivos publicitarios serán capaces de efectuar eficazmente este tipo de comunicación. A continuación se detallan los medios publicitarios más utilizados, donde cada uno de ellos tiene un cierto impacto, llega a un determinado público y tiene condiciones técnicas acordes con los fines creativos de realización y los objetivos de audiencia que se han establecido para la campaña.

- Periódico: publicación semanal sobre Chile Verde en el periódico local El Espectador, el cual es el de mayor aceptación.
- Tecnológicamente optaremos también por medios como redes sociales: Facebook, Twitter e Instagram. Dentro de Facebook y Twitter se creará una página detallada para que el público conozca completamente el establecimiento incorporando fotos, promociones y la carta, para que el cliente tenga un conocimiento más amplio del mismo y visite el bar-restaurante.

2.7 PRESUPUESTO DEL MARKETING

En la Tabla N° 11 se detalla los gastos que se invertirán en la publicidad del bar-restaurante Chile Verde.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 11: PRESUPUESTO DE LA PUBLICIDAD

PRESUPUESTO DE LA PUBLICIDAD			
Detalle	Costo Mensual	Meses	TOTAL
Periódico	100	12	1200
Internet	27	12	324
TOTAL			1524

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



CAPITULO 3

DESARROLLO DEL PROYECTO BAR-RESTAURANTE “CHILE VERDE”

3.1 ASPECTOS GENERALES DEL BAR-RESTAURANTE

El principal objetivo del bar-restaurante es ofrecer y brindar al público objetivo, productos y servicios de alta calidad mediante una gastronomía fusión de comida mexicana y ecuatoriana, logrando ofertar una propuesta diferente, única e innovadora. Estos componentes son claves para el éxito del proyecto y posicionamiento de la marca del mismo dentro del mercado.

Un estudio adecuado de mercado permite determinar las variables del mismo, los cuales nos ayudan a establecer los aspectos generales que se deben tener en cuenta al poner en puesta un proyecto de factibilidad para la creación de un bar-restaurante. Las variables a tomarse en cuenta son: la estrategia de precios, ubicación, producto, servicio, promoción, participación en redes y posicionamiento. Así al analizar estos factores el proyecto logrará tener éxito y así, cumplir con las expectativas del público objetivo.

La característica principal del restaurante es la fusión de dos tipos de gastronomías como son la mexicana y la ecuatoriana; acompañado con un servicio de alta calidad y profesionalismo que logre superar las expectativas de los clientes. Por lo tanto, se cree conveniente crear una propuesta con un estilo vanguardista pero que a la vez resalte las tradiciones propias de las dos culturas, con tendencias rústicas pero a su vez elegante y de buen gusto. Creando un ambiente que invite a los clientes a degustar y disfrutar todos los productos a ser ofertados.

3.2 ÁREAS DEL RESTAURANTE

3.2.1 ÁREA ADMINISTRATIVA

La administración o gerencia estará a cargo de las propietarias, quienes estarán a cargo de la organización, dirección, control y evaluación de trabajo



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

dentro de Chile Verde. Al ser administradoras estarán a cargo del correcto funcionamiento del establecimiento para lograr cumplir los objetivos de la misma. Al ser dos propietarias estarán a cargo de la caja y cocina aleatoriamente.

3.2.2 ÁREA OPERATIVA

El área operativa está dividida en tres secciones principales, las cuales son:

1. Cocina: el área de cocina estará a cargo de un cocinero principal y un ayudante, en este caso, el ayudante sería una de las propietarias.
2. Bar: el servicio en la barra estará a cargo de un barman, quién deberá tener conocimientos sobre el manejo de un bar, experiencia en la elaboración de bebidas y también conocimientos en el manejo de inventarios para evitar pérdidas.
3. Servicio: el personal de servicio cumplirá con la función de atender a los clientes, satisfacer sus requerimientos y brindar un servicio de calidad y excelencia.

3.3 EQUIPO DIRECTIVO Y ORGANIZACIONAL

Todas las empresas que desean crecer, sobresalir y ser rentables, necesitan una estructura organizacional idónea para dirigir y gestionar la empresa de una mejor manera, se necesita identificar el talento que se requiere dentro de la misma. Una correcta planificación de la estructura organizacional asegura que existan suficientes recursos humanos dentro del establecimiento para lograr cumplir los objetivos de la empresa, sean estos estratégicos o financieros. Es muy importante que las responsabilidades estén previamente bien establecidas y definidas, para que el ambiente de trabajo sea eficiente. Cada una de las personas realizará una función estratégica, debido a que cada trabajo ocupará una posición en el organigrama organizacional de la empresa.



3.3.1 OBJETIVOS DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

- Contratar a personal competente, que pueda desempeñar las actividades delegadas dentro del área del restaurante.
- Designar los deberes, derechos y obligaciones de cada empleado en la organización.
- Trabajar con suficiente personal para garantizar una adecuada atención al cliente.
- Fijar el área de autoridad de cada persona, lo que cada uno debe hacer para alcanzar las metas

3.3.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

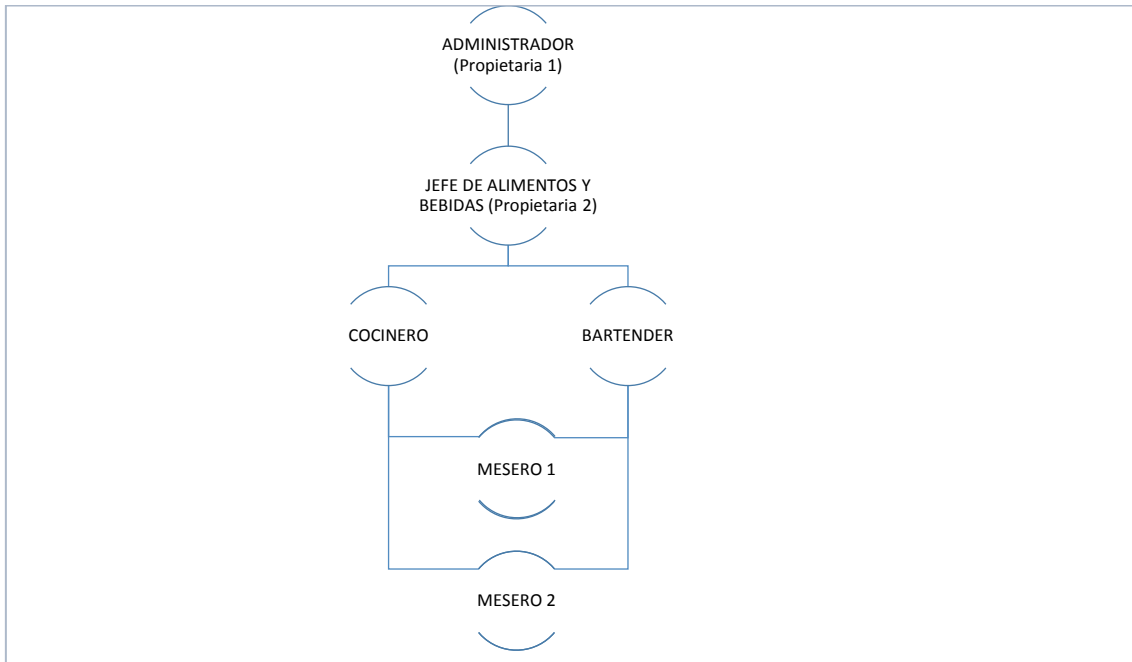
Las necesidades organizacionales en cada establecimiento son únicas, y es probable que no todos los bares-restaurantes tengan las mismas.

El proyecto al iniciar su funcionamiento se encuentra dentro de las pequeñas empresas, por lo cual los propietarios cumplirán la función de gerente, cocineros y en todo lo que se necesite, debido a que en las operaciones pequeñas una sola persona puede manejar diversas funciones, en el cuadro a continuación se presenta la estructura organizacional que existirá en el establecimiento:



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 53: ORGANIGRAMA DE “CHILE VERDE”



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Descripción de las funciones dentro de Chile Verde

- **Propietarios.-** Los dueños del bar-restaurante deberán crear ideas para maximizar las habilidades de sus empleados para lograr vender más, desde una simple bebida hasta un plato fuerte; también deberán brindar un buen entrenamiento a sus empleados. Los dueños también definirán las metas y objetivos de la empresa, además establecerán las políticas de la empresa y tomarán todas las decisiones necesarias para crear un negocio rentable y a largo plazo.

Existirán 2 propietarios, los cuales se dividirán en administrador y jefe de alimentos y bebidas. El administrador estará a cargo de manejar el inventario del restaurante, la planificación del personal, flujos de dinero dentro de caja durante todos los días de atención; al manejar la caja estará a cargo del mantenimiento de los registros, llevar el control de los sistemas y el pago del sueldo a los empleados. También estará a cargo



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

de la publicidad del bar-restaurante. Controlará el cumplimiento de los objetivos estratégicos y financieros de la empresa. También cumplirá las funciones de crear y mantener buenas relaciones con los clientes, gerentes corporativos y proveedores para mantener el buen funcionamiento de la empresa. Controlará los gastos administrativos así como servicio de agua, luz, teléfono e internet.

Por su parte, el jefe de alimentos y bebidas estará encargado de supervisar al personal de cocina, previsión y compras de la materia prima y todos los elementos relacionados que se necesiten dentro del establecimiento. También estará encargado de manejar el control de los productos, el inventario diario, la revisión de la mise place, distribución de tareas del personal de cocina, planificación de eventos, difusión del marketing y cumplirá con la función de abrir y cerrar Chile Verde. Al ser un proyecto de emprendimiento pequeño las propietarias a más de las funciones antes descritas cumplirán con ayudar en donde se las requiera, sea en cocina o servicio.

Cocinero.- El cocinero es el que dirige la cocina completa. Es responsable de los productos que entran en la cocina de los proveedores, reporta directamente a los propietarios acerca del inventario y las órdenes. El cocinero también es responsable de todas las comidas que salgan de la cocina. Es responsable por todas las decisiones que se toman en la cocina en relación con todo desde control de calidad hasta los especiales del día.

- **Bartender.-** El bartender es la principal figura dentro de un establecimiento que ofrece bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El bartender puede ser un vendedor, animador, mixólogo y psicólogo a la misma vez. La primera función será la de mezclar y servir bebidas para los clientes en el establecimiento. (Costas Katsigris y Chris Thomas, 2007). Además cumplirá con las funciones de lavar las copas, vasos y utensilios, mantener ordenado y limpio el bar, revisar el stock del bar antes de la apertura y cerrar el bar. También ayudará dentro de la cocina cuando haya poca afluencia de clientes.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

- **Meseros.-** Los meseros también deberá desempeñar el papel de hostess y promotores para lo cual requieres tener una personalidad amigable, una apariencia atractiva y porte; tiene que estar siempre alerta y observar las necesidades de los clientes, el bartender y los cocineros, para lograr así brindar un servicio de calidad, ésta posición no es apropiada para personas que sean tímidas, inseguras y personas que no comuniquen sus necesidades.

Existirán dos meseros que se encargarán del servicio a los clientes; un mesero estará de tiempo completo, mientras que el otro será de medio tiempo.

3.4 REGLAMENTOS, VALORES Y HORARIOS CORPORATIVOS

3.4.1 REGLAMENTO INTERNO

Todo el personal que conforma el bar-restaurant “Chile Verde” está en la obligación de cumplir y hacer cumplir las disposiciones puestas en el siguiente reglamento:

1. Todo el personal debe estar correctamente uniformado durante el horario de trabajo.
2. Los horarios y turnos de trabajo estarán a cargo de la Administración del establecimiento. Todos los empleados están en la obligación de cumplir con el horario de trabajo.
3. Los propietarios son quienes pueden autorizar o no permisos dentro del horario de trabajo.
4. En caso de faltas deben ser justificadas con el respaldo de la documentación respectiva. En el caso de no ser justificada se procederá a la elaboración memorando.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

5. Está prohibido ingerir bebidas alcohólicas en horarios de trabajo así como llegar en estado etílico. La falta a este punto tiene como consecuencia un memorando por parte de los propietarios.
6. El respeto entre los empleados debe ser prioritario, queda prohibido el uso de palabras fuertes o un trato que atente contra la moral del personal que forma parte del establecimiento.
7. Con lo que respecta a los memorandos si un empleado llega a tener tres de estos será despedido.
8. Todos los empleados están en la obligación de asistir a reuniones programadas con anticipación para la mejora del establecimiento.
9. Los sueldos serán cancelados dentro de los cinco primeros días de cada mes.
10. Tomar al cliente como prioridad dentro del establecimiento.
11. Todos quienes forman parte de “Chile Verde” están en la obligación de cumplir y hacer cumplir este Reglamento.

3.4.2 VALORES CORPORATIVOS

Dentro de las políticas de la empresa, se ha creído conveniente establecer valores empresariales que permitan desarrollar una estructura integral en nuestro equipo de trabajo, fomentando una actitud de servicio, convivencia y armonía en un ambiente de profesionalismo, honestidad y entusiasmo, en el trabajo. A continuación se detallan los valores corporativos:

- **Honestidad.-** Actuar con rectitud e integridad, tanto en el manejo de materia prima como en el manejo de dinero.
- **Lealtad.-** Formar trabajadores leales a la empresa.
- **Respeto.-** Como empresa se buscará fomentar la debida consideración a la dignidad humana y a su entorno. Procurando siempre el respeto entre trabajadores y clientes; y empleados y propietarios.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

- **Responsabilidad.-** Como empresa se cumplirá el deber de crear políticas que ayuden a crear un buen ambiente de trabajo. En cuanto a los trabajadores se exigirá responsabilidad en sus tareas asignadas y las disposiciones de la empresa.
- **Confianza.-** Se buscará crear un ambiente en el cual la confianza sea un valor primordial para procurar crear un ambiente adecuado en el cual los empleados tengan confianza en sí mismos y en sus compañeros de trabajo.
- **Puntualidad.-** Se debe cumplir las tareas a la hora indicada para que los clientes se sientan satisfechos. Se desempeñará con exactitud, puntualidad para fortalecer nuestro ambiente laboral.

3.4.3 HORARIO DE ATENCIÓN

En la Tabla N°12 se detallará el horario de atención a los clientes, el horario se ha definido mediante la encuesta (Anexo N°1) que se realizó, donde las personas indicaron que prefieren asistir al bar-restaurant los fines de semana.

TABLA 12: HORARIO DE ATENCIÓN

HORARIO DE ATENCIÓN					
	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
12:00					X
13:00					X
14:00					X
15:00	X	X			X
16:00	X	X	X	X	X
17:00	X	X	X	X	X
18:00	X	X	X	X	X
19:00	X	X	X	X	X
20:00	X	X	X	X	X
21:00	X	X	X	X	
22:00			X	X	
23:00			X	X	
0:00			X	X	

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Se ha decidido que el bar-restaurante funcione desde el día miércoles hasta el domingo para que exista una mayor afluencia de clientes.

3.4.4 HORARIO DEL PERSONAL

Para planificar los horarios del personal se debe elaborar un horario detallado de los días y horas de operaciones dentro de los cuales se debe tomar en cuenta las horas pico y valles de la demanda de los clientes y así poder determinar la cantidad necesaria de empleados en las horas de mayor afluencia.

En la Tabla N° 13 se describe el horario de trabajo del personal, el cual se realizó en base al cumplimiento de las 8 horas semanales de trabajo establecidas.

TABLA 13: HORARIO DE EMPLEADOS

HORARIO DE EMPLEADOS					
	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PROPIETARIO 1	14:00 a 22:00	14:00 a 22:00	15:00 a 23:00	16:00 a 24:00	11:00 a 19:00
PROPIETARIO 2	14:00 a 22:00	14:00 a 22:00	16:00 a 24:00	15:00 a 23:00	12:00 a 20:00
COCINERO	14:00 a 22:00	14:00 a 22:00	16:00 a 24:00	16:00 a 24:00	12:00 a 20:00
BARTENDER	14:00 a 22:00	15:00 a 23:00	16:00 a 24:00	16:00 a 24:00	12:00 a 20:00
MESERO 1	14:00 a 22:00	14:00 a 22:00	14:00 a 22:00	14:00 a 22:00	12:00 a 20:00
MESERO 2	18:00 a 22:00	17:00 a 23:00	20:00 a 24:00	20:00 a 24:00	12:00 a 16:00

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

- El cocinero principal cumplirá con sus 8 horas de trabajo los días miércoles y viernes empezará sus funciones a las 14:00, los viernes y sábados que son los días de mayor afluencia empezará sus funciones a las 15:00 con la intención de que su hora de salida sea más tarde, mientras que los domingos iniciará sus funciones a las 11:00, el cocinero siempre llegará una hora antes de la atención para que realice el mise en place, los días que no lo haga las propietarias que se desenvolverán como ayudantes de cocina tendrán la obligación de adelantar el trabajo del cocinero principal.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

- El bartender cumplirá sus 8 horas diarias de trabajo las cuales han sido distribuidas en base a la afluencia de gente proyectada.
- El mesero 1 estará contratado a tiempo completo. lo que quiere decir que cumplirá con un horario de 8 horas diarias, empezará sus funciones una hora antes de la apertura del establecimiento pero no estará a cargo de cerrar el mismo, exceptuando el día domingo.
- El mesero 2 estará contratado a medio tiempo, lo que quiere decir que cumplirá con un horario de 4 horas diarias, las cuales están divididas en base al día y a la afluencia de gente proyectada para el mismo. El mesero 2 estará a cargo de cerrar el establecimiento, exceptuando el día domingo.

3.5 PLAN DE OPERACIÓN

Para manejar correctamente el funcionamiento de un bar-restaurante es necesaria la creación de un plan para manejar el proceso de producción, el cual comienza con el proceso de compra de los productos a ser ofertados en el menú. El objetivo principal de este proceso es planificar, coordinar y controlar todos los procesos a ser desarrollados dentro del establecimiento, para así lograr cubrir los objetivos de rentabilidad establecidos.

3.5.1 LOCALIZACIÓN Y DECORACIÓN

El bar-restaurante Chile Verde estará ubicado en la calle Luis Cordero y General Enríquez. Los detalles de la ubicación están detallados en el capítulo anterior.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

3.5.1.1 CARACTERÍSTICAS Y DECORACIÓN DE CHILE VERDE

Al tratarse de un bar restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana se ha optado por implementar decoración tradicional y típica que destaquen las dos culturas.

La atmósfera decorativa debe cubrir un mensaje de bienvenida, el aspecto del local es la primera impresión que tiene el cliente del mismo. Para la implementación y decoración del bar-restaurante se contratara a una diseñadora de interiores.

Tendrá mesas de 2, 4, y 6 personas con sillas.

IMAGEN 54: DECORACIÓN 1 DE “CHILE VERDE”



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

IMAGEN 55: DECORACIÓN 2 DE “CHILE VERDE”



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla



3.5.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso de producción en un servicio de alimentos y bebidas es de suma importancia, debido a que en base a esto se determinará todos los procesos técnicos a ser usados dentro del establecimiento, estos procesos determinarán la utilidad del negocio en base a los insumos adquiridos.

Los procesos básicos a ser implementados dentro de Chile Verde son:

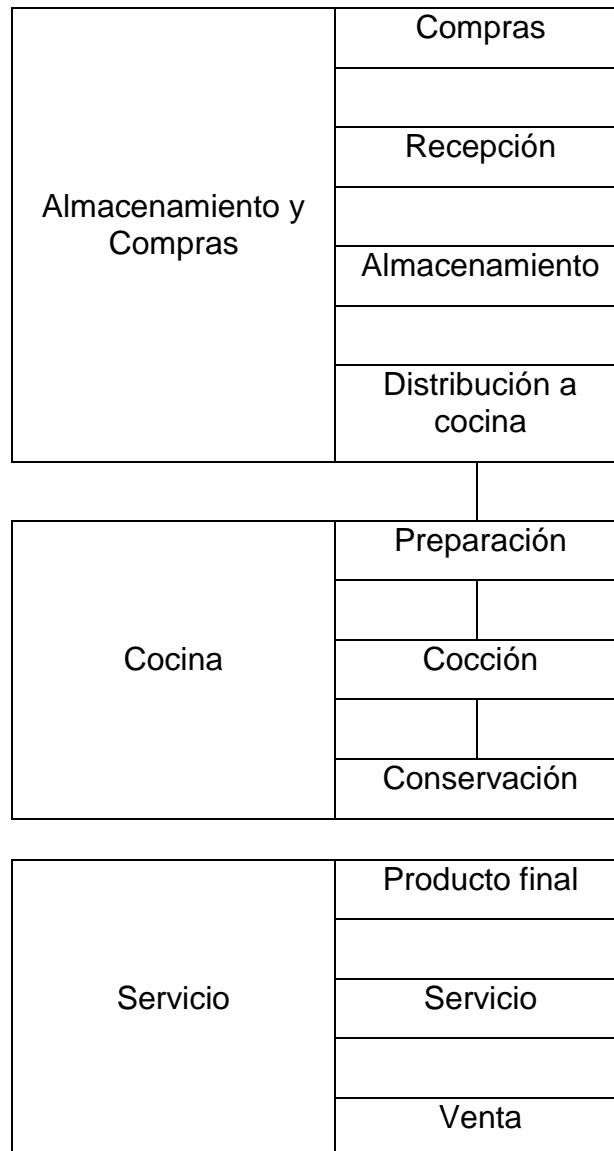
1. Comprar
2. Recibir
3. Almacenar
4. Preparar
5. Vender

La puesta en marcha de un establecimiento nuevo incluye muchos factores que influirán en la planificación, producción, objetivos, etc. Para cumplir con todos los factores establecidos por Chile Verde y optimizar los tiempos y movimientos de los empleados y las maquinarias, se ha creído óptimo crear un diagrama de procesos. El movimiento general del Chile Verde se dividirá en tres procesos fundamentales: Almacenamiento y Compras, Cocina y Servicio. En la primera etapa se refiere principalmente a la compra y almacenamiento del producto como materia prima, el alimento permanece tal como fue entregado por el proveedor hasta entregarlo a cocina para la segunda etapa. En cocina se prepara, cocina y conserva el alimento, esto se lo conoce como proceso de transformación en un plato o producto final. En el último proceso el plato obtenido es entregado al consumidor mediante el servicio.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 546: DIAGRAMA DE PROCESOS



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

3.5.2.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

A continuación se detallará el proceso que se debe realizar dentro del establecimiento de Chile Verde.

Bienvenida al cliente: El mesero recibe al cliente en la puerta y le invita a elegir entre las mesas disponibles, siempre y cuando existan mesas libres; en caso de no existir se los colocará en la barra hasta encontrar una mesa disponible. A continuación se entregará el menú y se dará un tiempo prudente



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

para que se acomoden de la mejor manera. En caso de ser necesario, el mesero limpiará la mesa hasta que todo esté impecable.

Entrega del menú: Al estar ubicados los clientes en sus respectivas mesas, el mesero entrega el menú, sugerirá las promociones del día y responderá cualquier duda existente sobre el menú. A su vez siempre estará pendiente en preguntar si desean algo extra para mejorar su comodidad.

Recepción de la orden: El mesero recibe la orden de los clientes y responde sus preguntas; también hará sugerencias sobre posibles combinaciones. Inmediatamente, envía el pedido al bartender, quien coordinará con cocina la preparación del pedido.

Entrega del pedido: El barman notificará que el pedido está listo tanto de cocina como el de barra; enseguida, el mesero entregará el pedido a los clientes. Cuando parezca que han terminado de consumir, el mesero se acercará a la mesa a preguntar si desean algo más y si todo ha estado como lo esperaban.

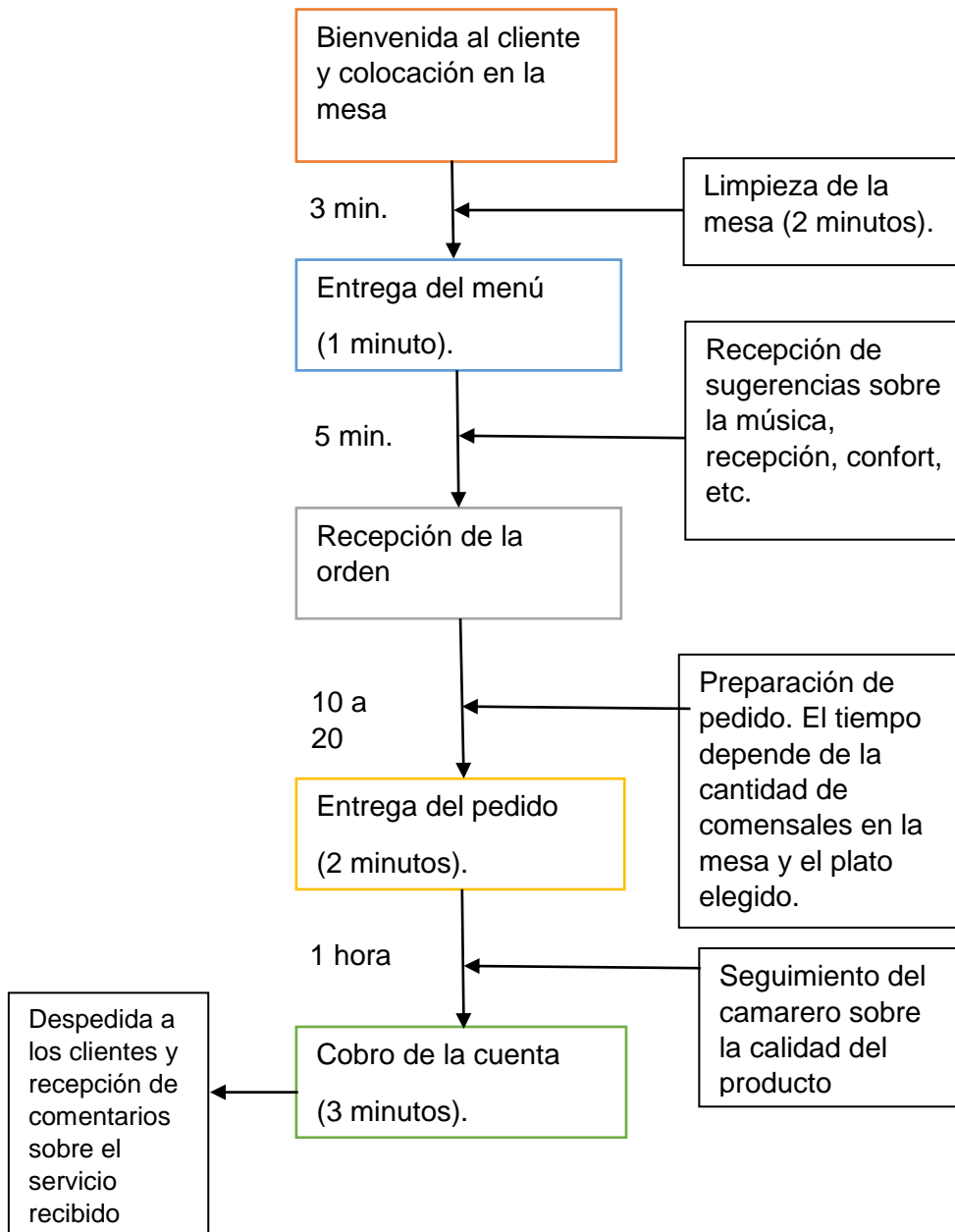
Cobro de la cuenta: Cuando los clientes hayan terminado su comida y hayan solicitado la cuenta, el mesero requerirá la cuenta al cajero, cuando la cuenta este lista el mesero llevará la cuenta a la mesa. El administrador recibirá el dinero y hará el cierre de caja respectivo, para analizar el balance de los productos vendidos y el dinero obtenido.

A continuación en la Imagen N° 57 se encuentra el organigrama con la descripción del proceso dentro de Chile Verde.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

IMAGEN 557: DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE “CHILE VERDE”



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla

Si analizamos los tiempos en cada proceso, determinamos que cada mesa tendría un tiempo de estadía aproximado en el bar de 1h30m; el cual sería el ideal para poder mantener una adecuada capacidad instalada en los días de tráfico alto.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

3.5.3 EQUIPO E INFRAESTRUCTURA

En la Tabla N° 14 se encuentra detallado el equipamiento de salón y barra que se implementará en el establecimiento con su respectivo precio y cantidad.

TABLA 14: MUEBLES Y ENSERES

MUEBLES Y ENSERES					
EQUIPO DE COCINA			Cantidad	Precio unitario \$	Precio Total \$
	•	Congelador Horizontal Indurama	1	1330.40	1330.40
	•	Mesa de preparación	1	500.00	500.00
	•	Refrigeradora Mabe 14 pies	1	850.49	850.49
	•	Cocina industrial de 6 hornillas, plancha, horno	1	1200.00	1200.00
	•	Batidora de mano	1	35.00	35.00
	•	Campana de acero inoxidable	1	400.00	400.00
	•	Balanza	1	35.20	35.20
	•	Licuada Oster	2	120.00	240.00
	•	Lavadero de dos pmlos	1	540.00	540.00
	•	Repisa metálica de 4 estantes	1	180.00	180.00
	•	Microondas General Electric	1	206.00	206.00
TOTAL					5517.09

CRISTALERIA			Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	•	Vaso para agua	25	1.58	39.50
	•	Jarro cervecero	12	3.69	44.28
	•	Copa margarita	15	7.75	116.25
	•	Shot tequila	15	1.20	18.00
	•	Jarras	3	6.79	20.37
	•	Copa cocktail Martini	10	6.65	66.50
	•	Copa cocktail hurricane	8	6.87	54.96
TOTAL					359.86



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

CUBERTERIA			Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	•	Cuchara de postre	20	0.37	7.40
	•	Cucharas	25	0.57	14.25
	•	Tenedores	50	0.63	31.50
	•	Cuchillos de mesa	50	0.92	46.00
TOTAL					99.15

VAJILLERÍA			Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	•	Salseros	20	3.93	78.60
	•	Ceniceros	5	1.99	9.95
	•	Plato tendido	30	8.48	254.40
	•	Plato de postre	15	7.03	105.45
	•	Plato tipo bowl	20	8.48	169.60
TOTAL					618.00

UTENSILIOS			Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	•	Ollas de aluminio	2	48.39	96.78
	•	Ollas de acero inoxidable	2	45.00	90.00
	•	Cacerola de aluminio	2	23.59	47.18
	•	Sartén acero inoxidable	2	24.20	48.40
	•	Sartén teflón	2	38.25	76.50
	•	Cernidor metálico	2	9.36	18.72
	•	Bowl 3 lts. • 22,9 cm.	3	2.30	6.90
	•	Bowl 4 lts • 27.1 cm.	3	4.05	12.15
	•	Bowl 8 lts. • 34,3 cm.	3	5.30	15.90
	•	Cucharetas de acero inoxidable	3	2.51	7.53
	•	Cucharones de acero inoxidable	2	2.51	5.02
	•	Batidores de mano	2	9.66	19.32
	•	Pinzas multiuso	2	3.11	6.22
	•	Espátula de calor	2	4.38	8.76
	•	Majador	1	2.50	2.50
	•	Rallador	1	2.45	2.45



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

	• Mortero	2	3.50	7.00
	• Cuchillos de chef	4	21.00	84.00
	• Cuchara de helado	1	2.50	2.50
	• Tablas de picar	3	21.76	65.28
TOTAL				623.11

MOBILIARIOS		Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	• Mesas de 6	3	100.00	300.00
	• Mesas de 4	10	60.00	600.00
	• Sillas	50	25.00	1250.00
	• Taburetes del bar	5	28.00	140.00
	• Archivador	1	60.00	60.00
TOTAL				2350.00

EQUIPOS DE CÓMPUTO		Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	• Tv led Sony 32"	2	548.05	1096.10
	• Tablet	2	250.00	500.00
	• Computadora pantalla touch	1	350.00	350.00
	• Teléfono	1	40.00	40.00
	• Impresora de caja	1	80.00	80.00
	• Laptop HP	1	300.00	300.00
TOTAL				7066.10

BAR		Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	• Vaciador exacto	4	1.29	5.16
	• Medidores de licores	4	1.79	7.16
	• Cocteleras	2	5.60	11.20
	• Hieleras	2	8.40	16.80
	• Cernidor para cócteles	2	2.96	5.92
	• Charol polipropileno	3	13.70	41.10
TOTAL				87.34

EQUIPO DE LIMPIEZA		Cantidad	Precio unitario	Precio Total
	• Tachos de basura cocina	3	8.00	24.00



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

•	Tachos de basura baño	2	5.00	10.00
•	Tacho de basura barra	1	7.00	7.00
•	Escoba	2	2.60	5.20
•	Trapeador	1	4.00	4.00
•	Jabón para platos	4	5.00	20.00
•	Recogedor de basura	1	4.00	4.00
•	Limpiones	6	2.50	15.00
•	Desinfectante	3	3.50	10.50
•	Quita grasa	2	4.50	9.00
•	Toallas de mano	6	5.00	30.00
•	Papel higiénico	10	3.00	30.00
•	Dispensador de jabón	3	8.00	24.00
•	Jabón líquido	6	4.50	27.00
TOTAL				219.70

TOTAL				16940.35
--------------	--	--	--	-----------------

Fuente: Proformas obtenidas de Equindeca y Supermercados.

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

3.5.4 PROVEEDORES Y CADENA DE ABASTECIMIENTO

3.5.4.1 PROVEEDORES

La calidad del producto que se maneja como materia prima en todo establecimiento es de suma importancia, de ello depende el éxito del plato en su elaboración, montaje, presentación y aceptación. La materia prima siempre debe contar con las condiciones necesarias e imprescindibles para así ofrecer productos de calidad, por lo tanto siempre se debe contar con proveedores adecuados que entreguen sus productos con los más altos estándares de calidad y sobretodo en el tiempo acordado.

Los proveedores son persona que proporcionan recursos, en este caso son personas que ofertan alimentos para crear platos en un restaurante. Siempre se debe vigilar constantemente los cambios que ocurren en el ambiente de los proveedores. Por ejemplo, dentro de Ecuador existen ciertos productos que



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

varían sus precios por temporadas, por lo tanto se debe estar consiente de estos cambios que pueden ocurrir a lo largo de la operación de Chile Verde.

Para garantizar la calidad de las materias primas de los proveedores es realizar un control de los mismos, para prevenir la entrada de alimentos que pongan en peligro un correcto proceso de elaboración, por lo tanto, también es conveniente mantener una relación de confianza con los proveedores, esto permitirá obtener ventajas que pueden ser desde una disminución de precios y la entrega de los alimentos sin fallos y dentro del tiempo acordado.

Existen muchas alternativas de proveedores para la adquisición de materia prima, los cuales venden y concesionan sus productos a precios mayoritarios y con diferentes formas de pago. Las propietarias de Chile Verde analizarán todas las proformas de las diferentes cadenas de productos a nivel nacional y local.

Entre los proveedores ya considerados tenemos a:

- Cervecería Nacional con pilsener y club.
- La Italiana: productos cárnicos
- Akí: abacería general

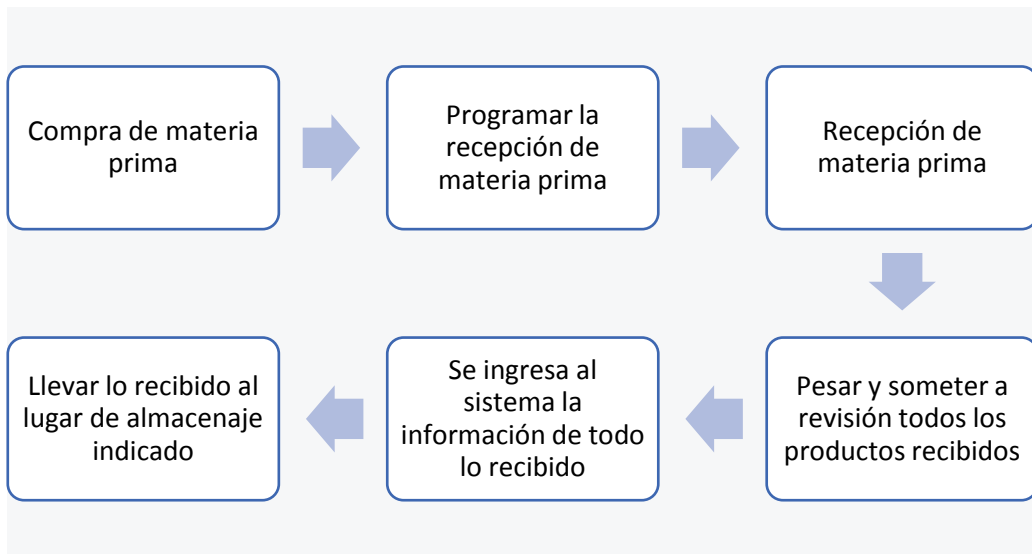
3.5.4.2 CADENA DE ABASTECIMIENTO

En la Tabla N°18 se detalla el proceso de compra de la materia prima y su correcto almacenamiento.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 15: CADENA DE ABASTECIMIENTO



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Fuente: Janneth Carangui y Silvana Pulla

El proceso de abastecimiento comprende desde la compra de materia prima e insumos, hasta el almacenaje de los mismos. Después de realizar las compras se debe programar la recepción de la materia prima. Una vez realizado todo esto se debe someter a revisión y pesar todos los productos.

El ingreso de materia prima e insumos se captura dentro del sistema para llevar un control sobre los inventarios, una vez realizado este proceso se almacena los productos en sus respectivos lugares.

3.5.5 FORMAS DE PAGO

El sistema de pago en los establecimientos de bar-restaurante son muy parecidos, existen dos lugares donde se puede pagar, estos son en la mesa o en caja, según como lo prefiera el cliente o la norma del bar-restaurante.

Dentro del bar-restaurante Chile Verde existe diferentes formas de pago para que se más accesible a los clientes, los cuales constan de:

- Efectivo.- el ingreso del dinero será inmediato.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

- Tarjeta de débito.- en los últimos años esta opción de pago está muy presente en los clientes, ya que es un método fácil y rápido.
- Tarjetas de crédito.- éste método corresponde a las transacciones bancarias, es una cuenta por cobrar; por lo cual el ingreso de dinero se verá cuando la transacción bancaria se haya realizado. Entre las tarjetas de crédito que se pueden pagar en el establecimiento son: Diners, Master Card, Visa, Discover.

No está autorizado el crédito directo con el bar.

3.6 TRÁMITES Y REQUISITOS PARA ESTABLECER LA EMPRESA

Para la apertura de Chile Verde se necesita de los siguientes permisos:

- Patente municipal
- IEPI
- Predio Urbano
- Permiso de Bomberos
- Permiso de la Intendencia
- Permiso de Salud
- RUC
- Afiliación al Ministerio de Turismo

3.6.1 PATENTE MUNICIPAL

Es un comprobante de pago emitido por la Administración zonal correspondiente, por la cancelación anual de la patente se adhiere a toda persona natural o jurídica que ejerza una actividad comercial, y trabaje en la ciudad de Azogues.

Para obtener la patente se necesitan los siguientes requisitos:

- Compra de la solicitud de patente.



- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Ingresar el formulario para generar el número de la patente.

3.6.2 IEPI

Para poner un nombre o logo a sus productos o alimenticios, se debe hacer un trámite en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) ubicado en la ciudad de Cuenca.

Requisitos:

- Todo trámite debe ir patrocinado por la firma de un abogado, indicando el número de matrícula en el Colegio de Abogados, número de casillero IEPI o judicial o dirección en el caso de provincias.
- Proceso previo y discrecional de búsqueda de signos distintivos.
- Llenar solicitud que se entrega en IEPI.
- Búsqueda de archivos: Búsqueda parcial (marcas registradas, nombres comerciales, nombre de servicios).
- Adjuntar el comprobante original de pago de la tasa de registro de marcas.
- Adjuntar los siguientes documentos: copias simples de cédula de ciudadanía y papeleta de votación.
- Examen de cumplimiento de requisitos formales.
- Notificación para que se completen los documentos.
- Publicación del extracto de las solicitudes en la Gaceta de la Propiedad Intelectual del IEP.
- Examen de registro para verificar si procede o no el registro de la marca.
- Resolución emitida por el Director nacional de Propiedad Intelectual conociéndose el registro de la marca.
- Pago de tasa.
- Emisión y otorgamiento del título de marca con duración de diez años renovables



3.6.3 PREDIO URBANO

Esta transacción se la realiza en la ciudad de Azogues en el Municipio, se solicita la cédula de la persona vaya a cancelar el costo del predio urbano.

3.6.4 PERMISO DE BOMBEROS

Para la obtención de este permiso se saca uno de habitabilidad, en el Cuerpo de bomberos.

Los requisitos para obtener el permiso de los bomberos son:

- Llenar una solicitud de inspección para que realicen el control de los extintores y salidas de emergencia.
- Presentar el formulario de visto bueno de aprobación de planos.
- Permisos del ministerio de salud

3.6.5 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO (INTENDENCIA)

El permiso de funcionamiento se lo solicita en la ciudad de Azogues.

Requisitos:

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de Turismo. (bar restaurantes en caso de estar ubicados en sitios turísticos.)
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos
- Copia RUC del establecimiento.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud, (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión)



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copias del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

3.6.6 PERMISO DE SALUD

Los permisos de salud para el funcionamiento de un negocio están regulados por la Agencia de Control y Regulación de Vigilancia Sanitaria en la ciudad de Cuenca, se puede acceder a estos permisos a través del internet, ingresando a la página del Ministerio de Salud Pública: www.arcsa.gob.ec.

Requisitos:

- Solicitud de permiso de salud.
- Cédula de ciudadanía.
- Papel de votación.
- Copia de RUC.
- Permiso del cuerpo de bomberos.
- La patente.
- Usos del suelo.
- Croquis del establecimiento.

Todos estos requisitos deberán ser escaneados, calificados y observados desde la autoridad pertinente

3.6.7 RUC

El RUC significa Registro Único de Contribuyentes, cuya función es registrar e identificar a los contribuyentes con fines de proporcionar información a la Administración Tributaria. Se deben inscribir 30 días antes para poder empezar la apertura del negocio.

Requisitos:



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

- Presentar el original y entregar una copia de la cédula de identidad, de ciudadanía.
- Presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral
- Entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo

3.6.8 AFILIACIÓN AL MINISTERIO DE TURISMO

La afiliación al ministerio de Turismo se la realiza después de la apertura del establecimiento, ya que primero realizan un estudio de funcionamiento del bar-restaurant para conocer a qué clase pertenece, y según ello definir el costo de pago de la tasa.

Requisitos y formalidades para el registro:

- Copia certificada de la escritura de constitución, aumento de Capital o reforma de estatuto, tratándose de personas jurídicas.
- Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil, tratándose de personas jurídicas.
- .Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.).
- Fotocopia de la cédula de identidad...
- Copia de la papeleta de votación.
- Fotocopia del contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario con la autorización con de utilizar el nombre comercial.
- Certificado de búsqueda de nombre comercial, marca de productos, marca de servicios y en trámite, emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social, (nombre comercial del establecimiento).
- Fotocopia del contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- Lista de precios de los servicios ofertados, (original y copia).



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

- Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil. (Formulario del Ministerio de Turismo).
- Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos. (Firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados).



CAPÍTULO 4

ANÁLISIS FINANCIERO

La habilidad de un bar de sobrevivir y prosperar depende en gran parte de tres aspectos: flujo de fondos, las ganancias netas, y el balance de resultados. El flujo de los fondos es el aspecto más crítico, debido a que es el resultado de los ingresos del bar menos los egresos que han sido cancelados. Si los egresos son más que los ingresos significarán problemas dentro de la empresa por qué no será posible el cubrir las obligaciones financieras como los pagos de roles a los empleados o la compra de materia prima. Si los egresos siguen creciendo resultará en el cierre de la empresa. Las ganancias netas son el número total de cifras con las que el negocio cierra cada mes, estas cifras son netas debido a que se les ha restado todos los gastos ocurridos en el mes, con estos datos podemos saber la rentabilidad del negocio.

El balance de resultados es el último aspecto, en el cual se analiza el deber y haber. En el haber si incluyen el capital, inventario, equipo y cuentas que otras personas adeudan a la empresa y en el deber se incluyen lo que la empresa adeuda a otras personas o empresas como cuentas del banco, hipotecas, amortizaciones, pagos de roles, etc. Las cifras del balance permiten analizar la capacidad de la empresa de crecer mediante el patrimonio neto resultante del mismo. Mientras el patrimonio neto o capital aumenta el riesgo en la empresa disminuye, debido a que será posible cubrir todas las deudas existentes.

Chile Verde, es un proyecto de bar- restaurante de comida fusión ecuatoriana-mexicana; para cubrir las necesidades requeridas para que el establecimiento sea factible y cubra los gastos iniciales o de pre inversión como son la compra de equipos, muebles o enseres, instalación y decoración del local, contratación del personal, compra de materia prima, y cualquier otro gasto que pudiese surgir para la apertura del proyecto es indispensable poseer un buen capital inicial. Para un correcto análisis del capital necesario en este capítulo se estudia los costos de pre-inversión, pre operación y los gastos a ser invertidos para la factibilidad de la apertura de Chile Verde



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Este análisis financiero detalla la proyección de los estados financieros tanto de ventas y compras, costos operacionales del establecimiento, porcentajes e indicadores que sirven para estudiar el desempeño financiero y operacional de la empresa, esto ayuda a los propietarios o administradores a tomar decisiones correctas en cuanto a la parte financiera y operacional del negocio.

4.1 PRESUPUESTO DE CAPITAL

El presupuesto de capital se refiere a todas las inversiones en el activo fijo y los procedimientos necesarios para producir y vender un producto o proyecto. Es un proceso de planeación que empieza con la elaboración del capital mediante el análisis de los desembolsos sobre activos fijos. Estos son flujos de efectivo a largo plazo.

El presupuesto de capital está constituido por el presupuesto de la inversión de activos fijos y la tabla de financiamiento.

4.1.1 INVERSIÓN DE ACTIVOS FIJOS, CAPITAL, FINANCIAMIENTO Y ANÁLISIS DEL FINANCIAMIENTO

En la Tabla N°16 se ha realizado un análisis de inversión sobre los gastos necesarios para la apertura de Chile Verde, el cual incluye costos de equipos de cocina, mobiliarios y equipos de cómputo.

TABLA 16: INVERSION DE ACTIVOS FIJOS Y CAPITAL

ACTIVOS FIJOS	CANTIDAD	VALOR DE ADQUISICIÓN USD	%
EQUIPO DE COCINA			0,00%
Congelador Horizontal Indurama	1	\$ 1330,40	13,00%
Mesa de preparación	1	\$ 500,00	4,89%
Refrigeradora Mabe 14 pies	1	\$ 850,49	8,31%
Cocina industrial de 6 hornillas, plancha, horno	1	\$ 1200,00	11,73%
Batidora de mano	1	\$ 35,00	0,34%
Campana de acero inoxidable	1	\$ 400,00	3,91%
Balanza	1	\$ 35,20	0,34%
Licuada Oster	2	\$ 240,00	2,35%
Lavadero de dos pmlos	1	\$ 540,00	5,28%



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Repisa metálica de 4 estantes	1	\$ 180,00	1,76%
Microondas General Electric	1	\$ 206,00	2,01%
MOBILIARIOS			0,00%
Mesas de 6	3	\$ 300,00	2,93%
Mesas de 4	10	\$ 600,00	5,86%
Sillas	50	\$ 1250,00	12,22%
Taburetes del bar	5	\$ 140,00	1,37%
Archivador	1	\$ 60,00	0,59%
EQUIPOS DE CÓMPUTO			0,00%
Tv led Sony 32"	2	\$ 1096,10	10,71%
Tablet	2	\$ 500,00	4,89%
Computadora pantalla touch	1	\$ 350,00	3,42%
Teléfono	1	\$ 40,00	0,39%
Impresora de caja	1	\$ 80,00	0,78%
Laptop HP	1	\$300,00	2,93%
			0,00%
			0,00%
TOTAL ACTIVOS FIJOS		\$ 10.233	100,00%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Dentro de los activos diferidos en Chile Verde, se encuentran los valores de los gastos decorativos y layout. Los gastos en decoración van a ser invertidos en pintura, elementos decorativos y de ambientación para la sala y cocina dentro del restaurante. En la Tabla N° 17 se detallan los valores especificados y su porcentaje.

En el Anexo N° 3 se detallan los valores de los gastos invertidos en la decoración y adecuación de Chile Verde.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

TABLA 17: ACTIVOS DIFERIDOS

ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	%
GASTOS DECORACION Y LAYOUT	3.500,00	100,00%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	3.500,00	100%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El capital de trabajo proyectado para los dos primeros meses de funcionamiento es de \$ 15.510,70 dólares, valor obtenido de la sumatoria del costo anual del personal administrativo, material directo e indirecto, costos de servicios básicos, arriendos adelantados, mantenimiento de los activos fijos que incluyen equipos de cocina mobiliarios y equipos de cómputo, útiles de oficina y publicidad. El valor anual es de \$ 93.064,40 dólares y el valor de los dos primeros meses de funcionamiento es de \$ 15.510,7. Este valor será utilizado como referencia para el financiamiento; valores que se encuentra especificados en la Tabla N° 18.

TABLA 18: CAPITAL DE TRABAJO

CAPITAL DE TRABAJO	
COSTO ANUAL	93064,4
COSTO PARA DOS MESES	15510,7

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

El total de la inversión es de \$ 29.243,93 dólares, como se indica en la Tabla N° 19, que es el resultado de la suma de los activos fijos, los activos diferidos, el capital del trabajo y los valores de la inversión financiera inmediata de los dos primeros meses de trabajo. Se consideró estos valores dentro de la inversión debido a que los gastos de servicios básicos, arriendos, materia prima, y sueldos deben estar cubiertos mínimo para los dos primeros meses de operación de Chile Verde, considerándolos así una inversión financiera inmediata. A partir del tercer mes se proyecta obtener beneficios del negocio para cubrir estos gastos.

TABLA 19: INVERSION



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

INVERSION	VALOR	%
ACTIVOS FIJOS	10.233,19	34,99%
ACTIVOS DIFERIDOS	3.500,00	11,97%
CAPITAL DE TRABAJO	15.510,74	53,04%
TOTAL INVERSION	29.243,93	100%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.2 FINANCIAMIENTO

El gasto valorado del financiamiento se tomó en cuenta basado en el valor de los activos fijos que equivale a \$ 29.243,93 dólares. Este valor se lo dividió en Capital Social con un porcentaje de participación del 60 % y el valor del Pasivo a largo Plazo con un porcentaje de participación del 40 %. En la Tabla N° 20 se detalla los valores.

TABLA 20: FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO		
CONCEPTO	VALOR	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN
CAPITAL SOCIAL	17.546,36	60%
PASIVO A LARGO PLAZO	11.697,57	40%
TOTAL DEL FINANCIAMIENTO	29.243,93	100%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la Tabla N° 21, el valor y el porcentaje del costo promedio del capital se obtuvieron con los valores de la Tabla N° 19. A estos precios se añadió el porcentaje del TMAR, que es la tasa mínima aceptable de rendimiento para el capital social y el pasivo a largo plazo. Finalmente para obtener el costo del capital se realiza una multiplicación del porcentaje de participación por el porcentaje del TMAR.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

TABLA 21: COSTO PROMEDIO DE CAPITAL

COSTO PROMEDIO DE CAPITAL				
CONCEPTO	INVERSIÓN	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	TMAR	COSTO DE CAPITAL
CAPITAL SOCIAL	17.546,36	60%	20,00%	12,00%
PASIVO A LARGO PLAZO	11.697,57	40%	10,00%	4,00%
TOTAL DEL FINANCIAMIENTO	29.243,93	100%		16,00%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.2.1 GASTOS FINANCIEROS

Los gastos financieros son gastos que se generan a consecuencia de financiar una empresa con recursos ajenos. En el caso de Chile Verde, para empezar a funcionar se tendrá que solicitar un préstamo bancario basado en el análisis de la inversión de \$ 11.698 dólares, como mínimo por un plazo de cinco años con una tasa de interés de 10,00 % y un dividendo de 3.085,79 que se compone de la tasa de interés, los años y el capital solicitado al banco como se detalla en la Tabla N° 22.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

TABLA 22: TABLA DE AMORTIZACION DE LA DEUDA

TABLA DE AMORTIZACIÓN DE LA DEUDA				
TASA DE INTERES		10,00%		
AÑOS		5		
CAPITAL		11.698		
DIVIDENDO		3.085,79		
AÑOS	CAPITAL	INTERES	AMORTIZACIÓN	PAGO
2015	11.697,57			
2016	9.781,54	1.169,76	1.916,03	3.085,79
2017	7.673,90	978,15	2.107,64	3.085,79
2018	5.355,50	767,39	2.318,40	3.085,79
2019	2.805,26	535,55	2.550,24	3.085,79
2020	-	280,53	2.805,26	3.085,79
			11.697,57	

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.2.2 ANALISIS DEL FINANCIAMIENTO

Para cubrir con las necesidades del proyecto se solicitará un préstamo al banco de \$ 11.698,00 dólares, por un período de cinco años y con una tasa de amortización del 10 % anual. Además cada socia aportará con \$ 10.000,00 como capital social, dando como resultado \$ 31.698,00 dólares como capital total para la inversión del bar-restaurante. En la Tabla N° 23 se detalla los gastos e inversiones en activos fijos, inversión directa como el material directo e indirecto que incluye los gastos de materia prima para los dos primeros meses de funcionamiento, el valor del arriendo, y los servicios básicos que serán cancelados por adelantado igualmente; además se incluye el valor del sueldo del personal de los dos primeros meses. Como consecuencia se obtiene que el gasto programado sería de \$ 29.243,93 dólares menos el capital para la inversión de \$ 31.698,00 dólares, da como resultante una cifra de \$ 2.454,07 dólares libres para su uso en cualquier imprevisto que pudiera suceder durante el proceso de la puesta en marcha de Chile Verde.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 23: ANÁLISIS DE INVERSIÓN

INVERSION	VALOR
ACTIVOS FIJOS	10.233,19
ACTIVOS DIFERIDOS	3.500,00
CAPITAL DE TRABAJO	15.510,74
TOTAL INVERSION	29.243,93
CAPITAL SOCIAL	31.698,00
RESULTANTE	2.454,07

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.3 COSTOS Y GASTOS

Los costos y gastos no son más que la inversión que establece un establecimiento nuevo para empezar a funcionar. Para la puesta en marcha de Chile Verde dentro de los costos y gastos a ser invertidos están los sueldos de los empleados, gastos de servicios básicos, gastos de publicidad, gastos de útiles de oficina y gastos de materia directa e indirecta. Dentro de estos gastos no están involucrados los gastos de operación, administrativos y otros.

Los costos son importantes porque ayudan a la toma de decisiones que a largo plazo mejoran los resultados financieros del negocio. Este análisis sirve para conocer la cantidad económica a invertir, establecer las bases para el cálculo de los precios de venta, el margen de rentabilidad y la utilidad neta, en base a estos datos podemos controlar los costos de producción.

4.3.1 SUELDOS Y BENEFICIO ANUALES

En la Tabla N° 24 se detalla los gastos que se van a invertir en los sueldos y beneficios de los empleados de Chile Verde, en esta tabla se verifica el precio anual que debe recibir un trabajador al ingresar en la empresa, y la inversión mensual y anual. En el Anexo N° 4 se detalla el porcentaje de aporte al seguro que es de 11,15 %, el décimo tercer sueldo que es el sueldo de cada empleado para los doce meses del año, el décimo cuarto sueldo que es el valor de 340 dividido para los doce meses del año, los fondos de reserva que equivalen a los valores obtenidos del sueldo por la tasa de 8,33 % del trabajador después del primer año de servicio, y el valor de las vacaciones, el cual se obtiene del



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

suelo del empleado dividido para 24 que son los meses de dos años de trabajo.

TABLA 24: PERSONAL ADMINISTRATIVO

PERSONAL ADMINISTRATIVO			
DENOMINACIÓN	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	TOTAL ANUAL
PERSONAL ADMINISTRATIVO			
ADMINISTRADOR	1	750,00	9.000,00
JEFE ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	750,00	9.000,00
TOTAL PERSONAL ADMINISTRATIVO		1500,00	18.000,00
PERSONAL OPERATIVO			
CHEF	1	450,00	5.400,00
BARTENDER	1	354,00	4.248,00
MESERO 1	1	354,00	4.248,00
MESERO 2	1	180,31	2.164,00
TOTAL PERSONAL OPERATIVO	4	1.338,00	16.060,00
TOTAL PERSONAL ADM. Y OPER.	6	2.838,00	34.060,00

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.3.2 GASTOS EN SERVICIOS BÁSICOS

En la Tabla N° 25 se especifican los gastos en energía eléctrica, agua, teléfono, internet y gastos varios. El consumo mensual calculado para la electricidad es de 400 KW/h mensualmente debido a los equipos a ser usados en Chile Verde, el consumo de agua proyectado es de 50 m³. El costo de la planilla telefónica está proyectado para \$ 18,00 mensuales, porque se usará solamente una línea de teléfono para el restaurante. El costo del internet en la ciudad de Azogues es de \$21,00 al mes. Se añadió un valor de \$ 480,00 dólares, que es el costo de los trámites y requisitos para la apertura de Chile Verde; estos valores se encuentran en el Anexo N °5.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 25: GASTOS EN SERVICIOS

GASTOS EN SERVICIOS			
DENOMINACIÓN	CONSUMO MENSUAL	COSTO MENSUAL	TOTAL ANUAL
ENERGÍA ELÉCTRICA kW/h	400	60,33	723,96
AGUA m ³	50	29,35	352,20
TELÉFONO		18,00	216,00
INTERNET		21,00	252,00
GASTOS VARIOS			480,00
TOTAL	450	168,68	2.024,16

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.3.3 GASTOS DE PUBLICIDAD

La publicidad de Chile Verde será manejada únicamente por dos medios. El primer medio es el periódico local que circula los días sábados llamado "El Espectador" mediante la publicación de un anuncio publicitario en un cuarto de página con un costo de \$ 25,00 dólares semanales, dando como gasto mensual un total de \$ 100,00 dólares. El segundo medio a ser usado es el Internet con la creación de una página web en las redes sociales como son Facebook, Twitter e Instagram. El uso del internet mensualmente está proyectado a \$ 30,00 dólares mensuales, dando como resultado un costo de \$360,00 dólares anualmente del uso del internet. En la Tabla N° 26 se detallan los gastos y el gasto final de la publicidad.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 26: GASTOS DE PUBLICIDAD

PRESUPUESTO DE LA PUBLICIDAD		
Detalle	Costo Mensual	Costo Anual
Periódico	100,00	1200,00
Internet	30,00	360,00
TOTAL		1560,00

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.3.4 GASTOS DE UTILES DE OFICINA

Al tratarse de un bar-restaurant los principales implementos a ser usados son: hojas para impresiones de facturación y documentos varios, tóner para la impresión de los documentos antes mencionados, carpetas para diferentes archivos de caja o cocina, y finalmente el uso de lápices y esferos para tomar comandas o firmar documentos. En la Tabla N° 27 se especifican los costos anuales de los útiles de oficina. En el Anexo N° 6 se detallan los valores mensuales de los útiles de oficina y la proyección a cinco años a partir del 2015 con el porcentaje de la tasa de la inflación de cada año respectivamente.

TABLA 27: UTILES DE OFICINA

UTILES DE OFICINA	
CONCEPTO	VALOR
TONNER	120
HOJAS	50
CARPETAS	16
LAPICES	18
ESFEROS	15
VALOR TOTAL	219,00

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.3.5 GASTOS DE MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO

En la Tabla N° 28 se explican los gastos de material directo e indirecto a ser usado en Chile Verde. Dentro del material directo se encuentran los valores de la materia prima que forman parte del menú de Chile Verde, valores que han sido obtenidos de las recetas estándar de cada plato y bebida. Por su parte, en



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

los materiales indirectos se encuentran los valores de utensilios, vajillería, cristalería, cubertería, utensilios de bar y equipo de limpieza. En el Anexo N° 7 se detallan los valores anuales de la materia prima proyectada a 5 años a partir del 2015, el valor de cada año aumenta con la tasa de inflación del 3,90 %, 3,48 %, 3,37 %, 3,26 % respectivamente. También se adjuntan los valores del material indirecto.

TABLA 28: MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO

MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO		
Concepto	Costo Mensual	Costo Anual
Material Directo	4167,81	50013,72
Material Indirecto	218,76	4.880,82
Total	4386,57	54894,54

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.4 ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS A 5 AÑOS

Los estados financieros son informes financieros o cuentas anuales que las empresas utilizan para conocer la situación económica y financiera. También se los puede considerar estados contables mediante los cuales se analiza los cambios que experimenta la empresa en un periodo determinado de tiempo. La información resultante es útil para la administración del negocio sirve para analizar los movimientos financieros necesarios para el crecimiento del establecimiento.

El principal objetivo de analizar los estados financieros de Chile Verde es de estudiar la información obtenida durante el primer año de funcionamiento para luego proyectar la información a 5 años y de esta manera analizar la evolución económica y financiera para facilitar la toma de decisiones económicas para el beneficio del negocio.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

4.4.1 PROYECCION DE VENTAS

En la Tabla N° 29 se detalla la proyección de ventas para los primeros cinco años de funcionamiento a partir del año 2015, se calculó en base a un porcentaje de participación de un 30% de la demanda potencial insatisfecha del segmento del mercado objetivo analizado en el capítulo N° 1, que dio como resultado un total de 70.064 personas y un consumo promedio de \$ 5,5 dólares por persona, este segundo valor se obtuvo del análisis de los precios del menú de Chile Verde; esto nos da como resultado el ingreso anual proyectado de cada año. El porcentaje de inflación para las ventas es de 0,05 % para el primer año y de 1,05 % para los cuatro años siguientes.

TABLA 29: PROYECCION DE VENTAS

PROYECCION DE VENTAS					
AÑOS	DEMANDA POTENCIAL	PARTICIPACIÓN	CLIENTES AL AÑO	CONSUMO PROMEDIO	INGRESOS ANUALES TOTALES
1	70064	30%	21019	5,5	115605,60
2	73567	30%	22070	5,5	121385,88
3	77246	30%	23174	5,5	127455,17
4	81108	30%	24332	5,5	133827,93
5	85163	30%	25549	5,5	140519,33

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.4.2 INGRESOS

Los ingresos obtenidos de las ventas en Chile Verde durante el primer año están proyectados a tener un valor de \$ 115.605,60 dólares e incrementarse anualmente con una tasa de inflación de 1,05 % a partir del primer año como se lo detalla en la Tabla N° 30.

TABLA 30: INGRESOS

DESCRIPCIÓN	INGRESO SEMANAL	INGRESO MENSUAL	PORCENTAJE INFLACION	INGRESO ANUAL
VENTAS AÑO 1	2408,45	9634	0,05	115605,60
VENTAS AÑO 2	2528,87	10115	1,05	121385,88
VENTAS AÑO 3	2655,32	10621	1,05	127455,17
VENTAS AÑO 4	2788,08	11152	1,05	133827,93
VENTAS AÑO 5	2927,49	11710	1,05	140519,33

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



4.4.3 PROYECCIÓN DE COMPRA DE MATERIALES DIRECTOS Y ÚTILES DE OFICINA

La proyección de compra de materiales directos que incluye la materia prima a ser usada en la elaboración de los platos y cócteles existentes en el menú de Chile Verde y su planeación para los siguientes cinco años esta detallada en la Tabla N° 31. También se encuentra el detalle de la proyección de los útiles de oficina para los cinco años a partir del 2015. En el Anexo N° 6 y N° 7 se detallan las proyecciones y valores de la materia prima y de los útiles de oficina.

TABLA 31: PROYECCION DE COMPRAS

PROYECCION DE COMPRA					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Total de Materiales Directos	50.013,72	51753,53	53497,23	55241,14	56981,44
Total de Útiles de Oficina	219	226,62	233,58	239,96	245,81
TOTAL	50.232,72	51980,15	53730,81	55481,10	57227,26

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.5 CRONOGRAMA DE LA INVERSION

En la Tabla N° 32 se determina el cronograma de la inversión, se contempla la distribución por meses de lo que se va a realizar para la apertura del bar-restaurant Chile Verde. En el mes de Mayo está planificado la elaboración de planos para la decoración del local. En Junio, Julio y Agosto se realizará la construcción de la primera etapa de la estructura de la sala, en el mes de Agosto y Septiembre se concluirá con la etapa de la estructura de la cocina, instalaciones eléctricas y la adquisición de equipos. En el mes de Octubre se concluye con la adquisición de muebles y enseres, la colocación de todo lo necesario para a finales del mismo mes realizar la apertura del restaurante.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

TABLA 32: CRONOGRAMA DE LA INVERSION

ACTIVIDAD	AÑO 2008					
	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
ELABORACIÓN DE PLANOS						
CONSTRUCCIÓN 1RA ETAPA ESTRUCTURA						
CONSTRUCCIÓN 2DA ETAPA ACABADOS						
INSTALACIONES ELÉCTRICAS						
ADQUISICIÓN EQUIPOS						
ADQUISICIÓN MUEBLES Y ENSERES						
APERTURA DE CHILE VERDE						

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.6 PROYECCIÓN DE ESTADO DE RESULTADOS ANUAL

En la Tabla N° 33 se definirá el estado de resultados proyectado a 5 años. La obtención del estado de resultados nos indicará la utilidad neta que va a tener el establecimiento, para llegar a su resultado primero se sumarán todos los ingresos y se restarán con el total de gastos obteniendo así la utilidad bruta.

Luego a la utilidad bruta se le restará el total de gastos administrativos y el de ventas dando como resultado la utilidad operacional, para después restarle a esta el total de gastos financieros obteniendo las utilidades antes de participación.

El valor de la depreciación se obtiene de la tabla de depreciaciones. Los activos fijos van perdiendo valor, se va depreciando, y por lo tanto la empresa va soportando esta pérdida de valor, este coste. Estos bienes de la empresa van perdiendo valor por la utilización que se hace de ellos, así como por el paso del tiempo y el hecho de ir quedando obsoletos. Cuando la empresa adquiere un elemento de su Activo Fijo, tiene que calcular cual va a ser la vida útil de este activo y cuál va a ser el posible valor del mismo al final de su vida útil. En el caso de Chile Verde los valores a depreciar son del equipo de cocina y el equipo de cómputo. Todos los equipos de cocina tienen una vida útil de 10



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

años y un porcentaje de depreciación de 10 % y los equipos de cómputo tienen una vida útil de 3 años con un porcentaje de depreciación de 33 %. Los valores de la depreciación de los activos fijos del bar-restaurante se encuentran detallados en el Anexo N° 8.

La participación de trabajadores se obtiene mediante la multiplicación entre las utilidades antes de participación y el 15%. Y el impuesto a la renta mediante la resta de utilidades antes de participación y la participación de trabajadores multiplicado por el 25%.

Y finalmente el resultado de utilidad neta es igual al total de utilidades antes de participación menos la participación de trabajadores y el impuesto a la renta.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 33: ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO A 5 AÑOS

CONCEPTO	AÑOS				
	2015	2016	2017	2018	2019
INGRESOS					
INGRESOS VENTAS	115605.6	121385.9	127455.2	133827.9	140519.3
TOTAL INGRESOS	115605.6	121385.9	127455.2	133827.9	140519.3
COSTOS					
PERSONAL OPERATIVO	16059.7	16862.7	17705.8	18591.1	19520.7
MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO	54894.5	57639.3	60521.2	63547.3	66724.7
COSTOS SERVICIOS (ENERGIA-AGUA)	2024.2	2125.4	2231.6	2343.2	2460.4
DEPRECIACIÓN	1566.5	1566.5	1566.5	1566.5	1566.5
ARRIENDO	4800.0	5040.0	5292.0	5556.6	5834.4
MANTENIMIENTO	307.0	322.3	338.5	355.4	373.2
TOTAL GASTOS	79651.9	78193.9	82025.2	86048.2	90272.2
UTILIDAD BRUTA	35953.7	43192.0	45429.9	47779.8	50247.1
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERSONAL ADMINISTRATIVO	18000.0	18900.0	19845.0	20837.3	21879.1
DEPRECIACIÓN	1566.5	1566.5	1566.5	1566.5	1566.5
UTILES DE OFICINA	219.0	230.0	241.4	253.5	266.2
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	19785.5	20696.5	21653.0	22657.3	23711.8
GASTOS DE VENTAS					
PUBLICIDAD	1560.0	1638.0	1719.9	1805.9	1896.2
UTILIDAD OPERACIONAL	14608.1	20857.5	22057.1	23316.6	24639.1
GASTOS FINANCIEROS	1169.8	978.2	767.4	535.6	280.5
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN UTILIDADES E IMPUESTOS	13438.4	19879.4	21289.7	22781.0	24358.5
% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	2015.8	2981.9	3193.5	3417.2	3653.8
% IMPUESTO A LA RENTA	2855.7	4224.4	4524.1	4841.0	5176.2
UTILIDAD NETA	8567.0	12673.1	13572.2	14522.9	15528.6

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.7 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio es el nivel en el cual la ventas llegan a alcanzar el nivel de los costos, de tal manera que en ese punto no se tiene ni ganancias y tampoco pérdidas; a partir de aquí todo volumen de ventas que se encuentre



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

superior al punto de equilibrio significará que se cubrirá el total de costos y se obtendrá la utilidad para el establecimiento.

En la Tabla N° 34 se describen los costos variables que constan de gastos del personal operativo, material directo e indirecto, costos de servicios básicos, mantenimiento y útiles de oficina, dando como resultado \$ 71480.3 dólares.

TABLA 34: COSTOS VARIABLES

COSTOS VARIABLES	
PERSONAL OPERATIVO	16059.7
MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO	54894.5
COSTOS SERVICIOS (ENERGIA-AGUA)	2024.2
MANTENIMIENTO	307.0
UTILES DE OFICINA	219.0
TOTAL	71480.3

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la tabla N° 35 se describen los costos fijos, que consta del valor anual de la depreciación de los equipos de cocina y de cómputo, debido a que estos se encuentran dentro de los activos fijos, y también están los gastos financieros del primer año, este valor es la cantidad de dinero que se tiene que pagar en el primer año por el interés del préstamo bancario; dando como resultado \$ 2737.27 dólares. En el Anexo N° 7 se encuentra la tabla de depreciación.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 35: COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS	
DEPRECIACIÓN	1567.522
GASTOS FINANCIEROS	1169.76
TOTAL	2737.28

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la Tabla N° 36 se encuentra el total de ingresos que es \$ 115605.60 y su ingreso promedio unitario es de \$ 5,5 dólares.

TABLA 36: INGRESOS

INGRESOS	
INGRESOS	115605,60
INGRESO PROMEDIO UNITARIO	5.5

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la Tabla N° 37 se encuentra el punto de equilibrio en dólares, el cual se ha sacado mediante la siguiente fórmula:

$$PE \$ = \frac{\text{Costo Fijo Total}}{1 - \frac{\text{Costo Unitario Variable}}{\text{Precio de venta}}}$$

El costo promedio unitario variable es el resultado entre la división del total de costo variable y del resultado del total de ingresos para \$ 5.5.

COSTO UNITARIO VARIABLE = 3.40



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 37: PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES

PUNTO EQUILIBRIO EN DOLARES	2737.28	2737.28	7171
	1	0.61831136	0.38168864

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la Tabla N° 38 se definirá el punto de equilibrio en cantidades mediante la siguiente fórmula.

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo Total}}{\text{Precio de venta} - \text{costo unitario variable}}$$

TABLA 38: PUNTO DE EQUILIBRIO EN CANTIDAD

CANTIDAD DE EQUILIBRIO	1303.91
------------------------	---------

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la Tabla N° 39 se detallan los valores de las variantes de costos fijos, costos variables, costo total y los ingresos que deben ir en la gráfica del punto de equilibrio. También incluyen los datos de cantidad que es el número de platos que se deben vender en Chile Verde.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 39: INFORMACIÓN DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

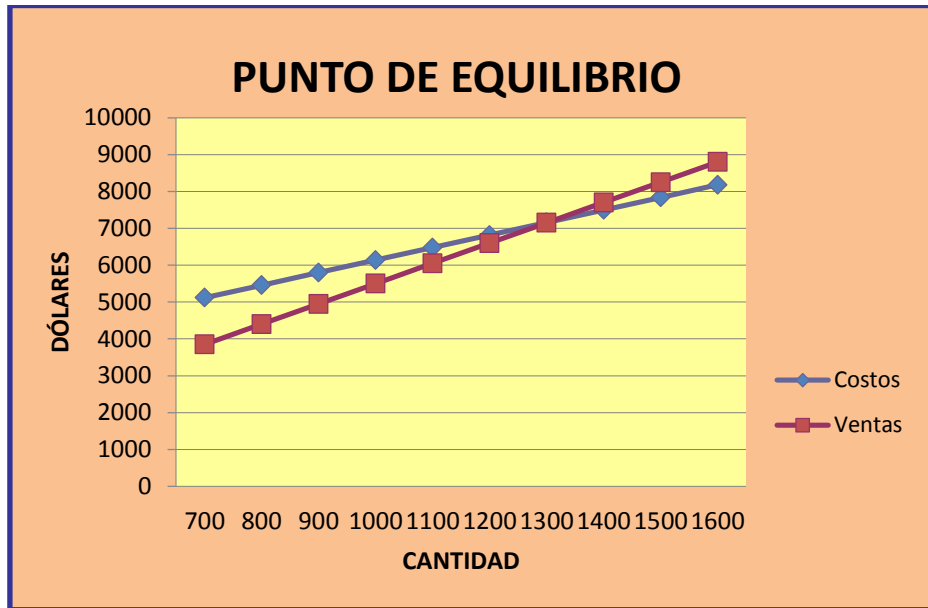
CANTIDAD	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTO TOTAL	INGRESOS
0	2737	0	2737	0
100	2737	340	3077	550
200	2737	680	3417	1100
300	2737	1020	3757	1650
400	2737	1360	4098	2200
500	2737	1700	4438	2750
600	2737	2040	4778	3300
700	2737	2380	5118	3850
800	2737	2721	5458	4400
900	2737	3061	5798	4950
1000	2737	3401	6138	5500
1100	2737	3741	6478	6050
1200	2737	4081	6818	6600
1300	2737	4421	7158	7150
1400	2737	4761	7498	7700
1500	2737	5101	7838	8250
1600	2737	5441	8178	8800

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

En la Imagen N° 58 se describe el punto equilibrio, al interpretar esta imagen el punto de equilibrio de la cantidad de platos es 1300 y en dólares es \$ 7,150.00, es decir que mensualmente se debe vender un número mayor a 1300 platos para obtener utilidad neta del establecimiento de Chile Verde, y de ese modo el establecimiento sea factible y siga prosperando.



IMAGEN 568: PUNTO DE EQUILIBRIO



Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.8 FLUJO DE EFECTIVO

El flujo neto anual determina los ingresos y egresos de efectivo que exista en el establecimiento, que permitirá conocer las utilidades netas que existan en el negocio. Manteniendo así un estricto control sobre la liquidez de la empresa y permite llevar a cabo las actividades operacionales normalmente.

En la Tabla N° 40 se detalla el flujo neto anual sumando el pago de capital más el total de egresos restando a esto el total de ingresos, solamente en el último año se sumará el capital de trabajo y el valor residual. El valor residual se obtuvo del total del valor residual de la depreciación. En el Anexo N° 9 se detallan los valores de la depreciación y el valor residual.

Como se puede observar existen valores positivos en el flujo desde el año 2015 hasta el 2019, por lo tanto nos indica que el proyecto es favorable.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

TABLA 40: FLUJO NETO ANUAL

CONCEPTO	2015	2016	2017	2018	2019	2020
INGRESOS						
INGRESOS VENTAS		115,605.60	121,385.88	127,455.17	133,827.93	140,519.33
TOTAL DE INGRESOS		115,605.60	121,385.88	127,455.17	133,827.93	140,519.33
VA de los INGRESOS	\$ 638,793.92					
EGRESOS						
PERSONAL OPERATIVO		16,059.72	16,862.71	17,705.84	18,591.13	19,520.69
MATERIAL DIRECTO E INDIRECTO		54,894.54	57,639.27	60,521.23	63,547.29	66,724.66
GASTOS SERVICIOS		2,024.16	2,125.37	2,231.64	2,343.22	2,460.38
ARRIENDO		4800.0	5040.0	5292.0	5556.6	5834.4
MANTENIMIENTO		307.00	322.35	338.46	355.39	373.16
PERSONAL ADMINISTRATIVO		18,000.00	18,900.00	19,845.00	20,837.25	21,879.11
UTILES DE OFICINA		219.00	229.95	241.45	253.52	266.20
GASTOS DE VENTAS		1,560.00	1,638.00	1,719.90	1,805.90	1,896.19
GASTOS FINANCIEROS		1,169.76	978.15	767.39	535.55	280.53
PARTICIPACIÓN TRABAJADORES		2,015.46	2,981.61	3,193.15	3,416.85	3,653.48
IMPUESTO A LA RENTA		2,855.23	4,223.95	4,523.63	4,840.54	5,175.76
TOTAL DE EGRESOS		103,904.86	110,941.34	116,379.69	122,083.24	128,064.58
PAGO DE CAPITAL (AMORTIZACIÓN)		1,916	2,108	2,318.40	2,550.24	2,805.26
CAPITAL DE TRABAJO						15,510.74
VALOR RESIDUAL						3,957.21
TOTAL DE INVERSIÓN	17,546.36					
VA Inversión	\$ - 17,546.36					
FLUJO NETO ANUAL	17,546.36	9,784.71	8,336.90	8,757.08	9,194.45	29,117.43
VAN	\$ 21,635.90					
TIR	53.02%					

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.8.1 VALOR ACTUAL NETO (VAN)

El VAN se define como la diferencia de la sumatoria de los beneficios actualizados y los costos actualizados a una tasa de interés fija



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

predeterminada, en caso de que el VAN sea negativo el proyecto será rechazado, pero si es 0 o positivo el proyecto será factible.

Como se puede observar en la Tabla N° 40 el VAN tiene un valor de \$ 21,635.90, este valor se obtuvo del resultado de la multiplicación del costo del capital de trabajo del 16 %, porcentaje que se encuentra detallado en la Tabla N° 20, por la suma del flujo neto de los cinco años proyectados, a este resultado se le suma el flujo neto del año 0, dando como resultante un valor positivo lo cual indica que el proyecto es recomendable y factible.

4.8.2 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

El TIR es la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de la operación propia del negocio y se expresa en porcentaje. Si la Tasa Interna de Retorno es mayor que la tasa de descuento, el proyecto se debe aceptar pues estima un rendimiento mayor al mínimo requerido, siempre y cuando se reinviertan los flujos netos de efectivo. Por el contrario, si la Tasa Interna de Retorno es menor que la tasa de descuento, el proyecto se debe rechazar pues estima un rendimiento menor al mínimo requerido.

Como se puede observar en la Tabla N° 40 el valor de TIR es de 53.02%, lo cual indica el porcentaje de rentabilidad que va a tener el proyecto. La tasa usada es de 0,9 % para el cálculo del TIR.

4.9 SENSIBILIDAD DEL PROYECTO

En este análisis se identifican las variables que mayor influencia tienen en el resultado económico del proyecto, por lo tanto es primordial que se determine la sensibilidad de las variables como el TIR y VAN. Para realizar este estudio de factibilidad se tomará en cuenta el 10% y 15%.

En la Tabla N° 41 se realizará el análisis de sensibilidad del proyecto.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 41: SENSIBILIDAD DEL PROYECTO

AÑO	FLUJO DE EFECTIVO NETO	10%	15%
2015	17,546.36	17,546.36	17,546.36
2016	9,784.71	10763.17635	11252.41164
2017	8,336.90	9170.589561	9587.434541
2018	8,757.08	9632.788608	10070.64264
2019	9,194.45	10113.89551	10573.61803
TIR	37.199%	43.7%	46.9%
VAN	7,175.15	9,647.30	10,883.37

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

4.10 BALANCE INICIAL

El balance inicial refleja la situación patrimonial de la empresa, por lo cual se hace al momento de iniciar un negocio, en el cual se registran los activos, pasivos y patrimonio con que se constituye e inician las operaciones. Para la creación de un nuevo establecimiento siempre se necesitará que los socios aporten una serie de activos y posiblemente se deba incurrir en algunas deudas o préstamos para poder operar o adquirir los activos, lo que su conjunto conforman el balance inicial.

Sabemos que un activo es todo bien o derecho que tenga la empresa. Que el pasivo son las deudas y obligaciones que se tienen con terceros y que el patrimonio son los aportes que los socios hacen a la nueva empresa.

En la Tabla N° 42 se detallará el balance de situación inicial donde se encuentra el activo circulante que es el capital de trabajo con \$ 15,511.00. Los activos fijos constan de equipo de cocina y equipo de cómputo, dando un total de \$ 10,233.00. Y el activo diferido donde se encuentra el gasto de decoración tiene un total de \$ 3500.00; dando como resultado final un total de \$ 29,244.00.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

TABLA 42: BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL

BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL			
ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVO CIRCULANTE			
	15,51		
CAPITAL DE TRABAJO	1		
	<u>15,51</u>		
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	1		
ACTIVOS FIJOS		CUENTAS POR PAGAR LARGO PLAZO	11,698
EQUIPO DE COCINA	7,867		
EQUIPO DE CÓMPUTO	2,366		
	10,23	PATRIMONIO	
TOTAL ACTIVO FIJO	3	CAPITAL SOCIAL	17,546
ACTIVO DIFERIDO			
GASTOS DECORACION Y LAYOUT	<u>3500</u>		
TOTAL ACTIVO	29,244	TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	29,244

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.



CAPÍTULO 5

APLICACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS

5.1 INTRODUCCIÓN A LAS RECETAS

Para la elaboración de las fichas estándar de cada plato y bebida se llevó a cabo una preparación de prueba de cada receta, y así poder asegurar la cantidad exacta de cada ingrediente, las porciones que se obtiene de cada plato y bebida; dando como resultado una correcta y bien planificada estandarización de las recetas.

Además para la creación del menú se ha investigado sobre los productos más representativos tanto en el país de México, como en Ecuador; debido a ello se ha escogido como principales producto al maíz, plátano verde y chile.



5.2 FICHAS TÉCNICAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 1

RECETA:	NACHOS CON QUESO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Queso cheddar rallado.	Nachos con queso	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 1. NACHOS CON QUESO				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U.	PRECIO C.U.
82	Nachos	gr	82	100%	7.5	0.34
100	queso cheddar	gr	100	100%	3.25	0.72
80	Guacamole	gr	80	100%	0.31	0.31
80	pico de gallo	gr	80	100%	0.14	0.14
Total						1.51
CANT. PRODUCIDA: 342 gr				Costo por porción:		1.51
CANT. PORCIONES: 1 DE 342 gr				% Error		0.08
						1.59
% F. Conversión						3.01
Costo Total						3.01
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Fundir el queso cheddar, y en un plato hondo colocar los nachos y sobre ellos el queso. Servir con guacamole y pico de gallo.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 1.1

RECETA:	GUACAMOLE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla y tomate en brunoise.	Guacamole	Mantener el aguacate pelado con limón para que no se oxide.
Aguacate machacado		



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 1.1 GUACAMOLE					FECHA: 10-12-2014	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	aguacates maduros	gr	255	85%	0.45	0.45
50	cebolla colorada	gr	49	98%	0.45	0.05
50	Tomate	gr	45	90%	0.65	0.07
10	Limón	gr	6	60%	0.05	0.05
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
Total:						0.63
CANT. PRODUCIDA: 210 gr						
CANT. PORCIONES: 2		DE	80 gr	Costo por porción:		0.31
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Mezclar el aguacate aplastado con la cebolla y tomate, poner limón y sal.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 1.2

RECETA:	PICO DE GALLO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ají limpio. Ají, tomate y cebolla en brunoise. Culantro picado finamente.	Pico de gallo	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 1.2 PICO DE GALLO				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	tomate	gr	90	90%	0.65	0.14
50	cebolla colorada	gr	49	98%	0.45	0.05
10	Limón	gr	6	60%	0.05	0.05
50	Culantro	gr	40	80%	0.10	0.10
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
15	Ají	gr	12	80%	0.08	0.08
Total						0.43
CANT. PRODUCIDA: 240 gr						
CANT. PORCIONES: 3				DE 80 gr		Costo por porción: 0.14
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Poner limón y sal al ají, tomate y cebolla en brunoise.</p> <p>Agregar el culantro al curtido.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 2

RECETA:	NACHOS LOCOS	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Queso cheddar rallado. Chiles y cebollas en brunoise. Culantro picado finamente. Carne de res limpia.	Nachos locos	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 2. NACHOS LOCOS				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
328	Nachos	gr	328	100%	7.5	1.35
400	queso salinerito cheddar	gr	400	100%	3.25	2.86
200	frejol negro	gr	200	100%	1.20	0.53
250	lomo de res	gr	225	90%	3.60	1.98
25	Ajo	gr	24	98%	0.30	0.30
5	Pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
50	culantro	gr	49	98%	0.10	0.10
10	orégano	gr	10	100%	0.75	0.03
5	sal	gr	5	100%	0.50	0.01
30	chile	gr	24	80%	0.16	0.16
60	naranjas agrias	gr	54	90%	0.08	0.08
50	cebolla	gr	49	98%	0.45	0.05
200	crema agria	gr	200	100%	1.64	1.64
320	guacamole	gr	320	100%	1.24	1.24
Total						10.35
CANT. PRODUCIDA: 1856 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 464 gr				Costo por porción:		2.59
				% Error		0.13
						2.72
				% F. Conversión		5.16
				Costo Total		5.16
TECNICAS						
<p>Carne guisada: Hervir agua con sal, ajos machacados, pimienta, orégano y culantro. Agregar la carne y cocinar a fuego lento, sacar la carne y cortarla en trmlos pequeños. Añadir los chiles, las cebollas, y culantro picados, mezclar con jugo de naranja, sal y juntar con la carne. Derretir el queso cheddar.</p> <p>Saltear la cebolla, luego poner agua y cocinar el fréjol con un poco de culantro. Servir una porción de nachos, una capa de guacamole, los fréjoles, la crema agria, la carne y el queso.</p>						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA ESTÁNDAR N° 3

RECETA	PICADA ECUATORIANA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Yuca y camote pelados, y cortados en rodajas finas.	Picada Ecuatoriana	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 3. PICADA ECUATORIANA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	yuca	gr	237	95%	0.25	0.14
250	camote	gr	245	98%	0.65	0.36
100	aceite	ml	100	100%	1.40	0.14
80	salsa enchilada	gr	80	100%	0.17	0.17
50	salsa de queso	gr	50	100%	0.24	0.24
Total						1.05
CANT. PRODUCIDA: 730 gr				Costo por porción: 1.05		
CANT. PORCIONES: 1 DE 730 gr						
				% Error		0.05
						1.10
				% F. Conversión		2.09
				Costo Total		2.09
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Freír la yuca y camote en abundante aceite. Servir con salsa enchilada y salsa de queso.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 3.1

RECETA:	SALSA DE QUESO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Queso cortado en cubos. Cebolla picada en brunoise.	Salsa de queso	



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 3.1 SALSA DE QUESO				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	queso fresco	gr	250	100%	3.40	1.87
187	Leche	ml	187	100%	0.70	0.13
100	cebolla blanca	gr	100	100%	0.10	0.10
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
Total						2.13
CANT. PRODUCIDA: 450 gr				Costo por porción:		0.24
CANT. PORCIONES: 9 DE 50 gr						
TECNICAS						
Licuar el queso, la leche, la cebolla, sal y pimienta.						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 3.2

RECETA:	SALSA ENCHILADA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chile desvenado y limpio. Cebolla pelada y cortada en brunoise Tomate concasse	Salsa enchilada	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 3.2 SALSA ENCHILADA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
454	tomates	gr	408	90%	0.65	0.65
100	cebolla colorada	gr	98	98%	0.45	0.10
30	Chile	gr	24	80%	0.16	0.16
30	Agua	ml	30	100%	0.00	0.00
3	Ajo	gr	2	98%	0.25	0.25
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
10	Laurel	gr	10	100%	0.25	0.03
Total						1.21
CANT. PRODUCIDA: 609 gr						
CANT. PORCIONES: 7 DE 80 gr				Costo por porción:		0.17
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Tostar los tomates, cebolla, chile y ajo. Licuar todos los ingredientes menos el laurel, añadir el agua. Colocar la mezcla en una olla y llevar al fuego con el laurel para que se aromatice.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 4

RECETA:	TOSTONES DE VERDE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Plátano verde pelado y cortado en rodajas d 1.5 cm.	Tostones de verde	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 4. TOSTONES DE VERDE CON SALSA DE PEPITA AROMATIZADA CON EPAZOTE (PAICO)				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
50	plátano verde	gr	49	98%	0.50	0.50
100	aceite	ml	100	100%	1.40	0.14
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
50	salsa de pepita	gr	50	100%	0.24	0.63
Total						1.28
CANT. PRODUCIDA: 157 gr				Costo por porción: 1.28		
CANT. PORCIONES: 1 DE 157 gr						
				% Error		0.06
						1.34
				% F. Conversión		2.55
				Costo Total		2.55
TECNICAS						
<p>Freír las rodajas de plátano en abundante aceite, cuando estén doradas de ambos lados se las saca para aplastarlas y se las vuelve a freír, retirarlas cuando estén crujientes y ponerles sal.</p> <p>Servir con salsa de queso.</p>						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 4.1

RECETA:	SALSA DE PEPITA Y EPAZOTE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Cebolla en brunoise. 2. Chile limpio.	Salsa de pepita y epazote	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 4.1 SALSA DE PEPITA Y EPAZOTE				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	Pepita pelada	gr	190	95%	4	1.76
50	cebolla blanca	gr	49	98%	0.2	0.20
100	epazote (paico)	gr	100	100%	0.1	0.10
20	chile (ají)	gr	16	80%	0.15	0.15
50	leche	ml	50	100%	0.8	0.04
50	crema de leche	ml	50	100%	0.75	0.15
20	aceite de color	gr	20	100%	1.15	0.02
5	Sal	gr	5	100%	0.05	0.05
5	Pimienta	gr	5	100%	0.05	0.05
COSTO TOTAL						2.53
CANT. PRODUCIDA: 200 gr						
CANT. PORCIONES: 4		DE	50 gr	Costo por porción:		0.63
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Tostar la pepita. Aparte sofreír la cebolla en el aceite de color</p> <p>Y añadir el chile limpio sin semillas ni venas. Aromatizar la leche y la crema de leche con la ramita de paico.</p> <p>Licuar todos los ingredientes con sal y pimienta.</p> <p>Regresar al sartén y dejar espesar.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 5

RECETA:	DEDOS DE PESCADO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Corvina en tiras de 5cmx2cm	Dedos de pescado	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 5. DEDOS DE PESCADO EN SALSA PICANTE				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
125	corvina	gr	125	100%	3.20	0.88
60	huevo	gr	58	98%	0.15	0.15
100	apanadura	gr	100	100%	0.45	0.18
200	aceite	ml	200	100%	1.40	0.28
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
50	salsa de chile verde	gr	50	100%	0.49	0.49
Total						2.01
CANT. PRODUCIDA: 486				Costo por porción: 2.01		
CANT. PORCIONES: 1 DE 486 gr						
				% Error		0.10
						2.11
				% F. Conversión		4.01
				Costo Total		4.01
TECNICAS						
Adobar las tiras de pescado con sal y pimienta, luego pasarlas por huevo y apanadura.						
Freírlas con abundante aceite.						
Servir con salsa de chile verde.						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 5.1

RECETA:	SALSA DE CHILE VERDE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chile limpio.	Salsa de chile verde	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 5.1 SALSA DE CHILE VERDE				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
15	Ají rocoto verde	gr	12	80%	0.2	0.2
50	Culantro	gr	40	80%	0.1	0.1
10	Limón	gr	9	90%	0.05	0.05
10	Ajo	gr	10	100%	0.15	0.15
40	aceite de oliva	ml	40	100%	9.5	0.38
5	Sal	gr	5	100%	0.05	0.05
5	Pimienta	gr	5	100%	0.05	0.05
COSTO TOTAL						0.98
CANT. PRODUCIDA: 100 gr						
CANT. PORCIONES: 2		DE 50 gr		Costo por porción:		0.49
TECNICAS Mezclar con el mixer el ají con el resto de los ingredientes. Agregar sal y pimienta.						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 6

RECETA:	PAPAS EN CAMISA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Papas chauchas lavadas.	Papas en camisa	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 6. PAPAS EN CAMISA CON SALSA CHIPOTLE Y MANI				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Papas chauchas	gr	294	98%	0.30	0.20
20	manteca de cerdo negra	gr	20	100%	2.50	0.11
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
50	salsa de chipotle	gr	50	100%	0.27	0.27
50	salsa de maní	gr	50	100%	0.18	0.18
Total						0.76
CANT. PRODUCIDA: 245 gr						
CANT. PORCIONES: 1 DE			245 gr	Costo por porción:		0.76
				% Error		0.04
						0.80
				% F. Conversión		1.52
				Costo Total		1.52
TECNICAS						
<p>Colocar las papas en una olla con agua en ebullición, agregar sal y dejar hasta que se cocinen.</p> <p>En un sartén colocar la manteca de cerdo negra y poner las papas cocidas para que tomen el color y sabor necesario, espolvorear la sal.</p> <p>Servir en un plato las papas con salsa de chipotle y salsa de maní.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 6.1

RECETA:	SALSA DE MANÍ	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla blanca en brunoise.	Salsa de maní	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 6.1 SALSA DE MANÍ				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
56	maní molido	gr	56	100%	1.5	0.34
100	cebolla blanca	gr	98	98%	0.10	0.10
10	manteca d color	gr	10	100%	3.50	0.04
125	Leche	ml	125	100%	0.70	0.09
50	Culantro	gr	49	98%	0.10	0.10
5	Sal	gr	5	100%	0.5	0.01
5	Pimienta	gr	5	100%	1	0.02
5	Comino	gr	5	100%	1.45	0.03
Total						0.71
CANT. PRODUCIDA: 208gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 50 gr Costo por porción: 0.18						
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Colocar en una olla pequeña la cebolla y un poco de manteca de color, sofreír. Agregar un poco de sal, pimienta y comino. Luego añadir el maní y la leche licuados, dejar hervir y poner el culantro. Dejar cocinar por 10 minutos más y luego cernir.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 6.2

RECETA:	SALSA CHIPLOTE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chiles limpios Cebolla en brunoise. Chiles y tomate en brunoise.	Salsa chipote	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 6.2 SALSA CHIPLOTE (JALAPEÑO)				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
30	Ají rocoto rojo	gr	24	80%	0.08	0.16
120	chile jalapeño	gr	96	80%	0.25	1
50	Cebolla	gr	45	90%	0.05	0.05
40	aceite de oliva	ml	40	100%	9.5	0.38
5	Sal	gr	5	100%	0.05	0.05
5	pimienta	gr	5	100%	0.05	0.05
50	tomate sin semillas	gr	35	70%	0.2	0.2
250	fondo de res	ml	250	100%	0.15	0.15
12	vinagre de manzana	ml	12	100%	3.2	0.04
5	Comino	gr	5	100%	0.05	0.05
5	Azúcar morena	gr	5	100%	0.05	0.05
COSTO TOTAL						2.17
CANT. PRODUCIDA: 400 gr						
CANT. PORCIONES: 8		DE 50 gr		Costo por porción:		0.27
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Mezclar los chiles chipotle y rocoto en un tazón grande. Añadir agua caliente hasta sumergir los chiles y déjalos reposar por 15 o 20 minutos, o hasta que se suavicen. Desecha el agua. Desvenar y limpiar</p> <p>Sofreír la cebolla hasta que esté blanda. Añadir los chiles picados, el tomate, el caldo, el vinagre, el azúcar morena, la sal, la pimienta y el comino a la cacerola y mezcla bien. Cocinar a fuego lento durante 15 o 20 minutos, o hasta que espese.</p> <p>Mezclar todo en un triturador de alimentos Dejar reposar 24 horas para que los sabores se fundan y servir.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 7

RECETA:	EMPANADAS DE VERDE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Plátano verde pelado. Carne magra en cuadrados pequeños.	Empanadas de verde	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 7. EMPANADAS DE VERDE				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
150	plátano verde	gr	147	98%	0.75	0.75
100	carne magra de cerdo	gr	60	60%	2.75	0.61
100	Queso	gr	100	100%	3.4	0.75
5	Sal	gr	5	100%	0.5	0.01
20	Mantequilla	gr	20	100%	1.05	0.08
200	Aceite	ml	200	100%	1.4	0.28
100	salsa de chochos	gr	100	100%	0.92	0.92
Total						3.39
CANT. PRODUCIDA: 600 gr						
CANT. PORCIONES: 2 DE 300 gr				Costo por porción:		1.70
				% Error		0.08
						1.78
				% F. Conversión		3.39
				Costo Total		3.39
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Cocinar el plátano en agua con sal por 15 minutos. Retirar y triturar hasta lograr una crema homogénea. Agregar la mantequilla a la masa de plátano y mezclar bien hasta obtener una mezcla homogénea y blanda.</p> <p>Amasar con un bolillo de madera sobre papel manteca y cortarla en círculos de 10 cm aproximadamente. Poner a freír la carne magra para hacer el chicharrón. Colocar el relleno de queso o chicharrón en la mitad del círculo y cerrar dando la forma de empanada. Servir con salsa de chochos.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 7.1

RECETA:	SALSA DE CHOCHOS	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Chochos limpios	Cemita ecuatoriana	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 7.1 SALSA DE CHOCHOS				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	Chochos	gr	250	100%	1.45	0.80
30	Harina	gr	30	100%	0.5	0.03
30	Mantequilla	gr	30	100%	1.05	0.13
80	Queso	gr	80	100%	2.4	0.42
320	Leche	ml	320	100%	0.7	0.22
5	Sal	gr	5	100%	0.05	0.05
5	Pimienta	gr	5	100%	0.05	0.05
5	Ají en polvo	gr	5	100%	0.15	0.15
COSTO TOTAL						1.85
CANT. PRODUCIDA: 200 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 50 gr Costo por porción: 0.46						
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Cocinar los chochos, hasta que estén blandos. Hacer un roux con la harina y mantequilla. Licuar los chochos con el queso y la leche, luego cernir. Agregar la mezcla cernida al roux y mover sin dejar que se hagan bolitas.</p> <p>Agregar a la salsa sal, pimienta y ají en polvo.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 8

RECETA:	CEMITA ECUATORIANA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla picada en juliana. tomate en cuadrados. Ají limpio y desvenado. Tomate y ají en brunoise. Papas de 5cmx1cm.	Cemita ecuatoriana	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 8. CEMITA ECUATORIANA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	Pan	gr	200	100%	1.84	1.84
50	Cebolla	gr	49	98%	0.45	0.05
50	Tomate	gr	45	90%	0.60	0.07
15	Chile	gr	12	80%	0.08	0.08
454	Papas	gr	444	98%	0.30	0.30
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
	PERNIL					
454	carne de pierna de chanco	gr	408	90%	3.00	3.00
40	Naranja	gr	36	90%	0.16	0.16
30	Ajo	gr	29	98%	0.25	0.25
50	Culantro	gr	49	98%	0.10	0.10
20	Sal	gr	20	100%	0.50	0.02
10	Mostaza	gr	10	100%	0.75	0.03
50	aliño especial	gr	50	100%	1.00	0.20
100	Vino	ml	100	100%	5.90	0.59
Total						4.85
CANT. PRODUCIDA: 947 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 237 gr				Costo por porción:		1.21
				% Error		0.06
						1.27
				% F. Conversión		2.42
				Costo Total		2.42
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Licuar el jugo de naranja, ajo, culantro, sal, mostaza, vino y aliño especial. Punzar la pierna de cerdo y adobarla con la mezcla previamente licuada, dejar de un día para el otro, y hornearla. Hacer un curtido con limón y sal en la cebolla, agregar el tomate y el ají a la cebolla. Freír las papas. Servir con curtido, y papas.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 9

RECETA:	CEMITA MEXICANA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla picada en juliana. Aji limpio en brunoise Papas cortadas	Cemita mexicana	Reservar el aguacate con limón para que no se oxide



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 9. CEMITA MEXICANA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
200	Pan	gr	200	100%	1.84	1.84
300	Aguacate	gr	255	85%	0.45	0.45
50	Cebolla	gr	49	98%	0.20	0.20
150	frejol negro	gr	150	100%	1.20	0.40
15	Chile	gr	12	80%	0.08	0.08
454	Papas	gr	444	98%	0.30	0.30
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
250	pechuga de pollo	gr	245	98%	4.13	1.50
250	falda de res	gr	250	100%	2.60	1.43
Total						6.20
CANT. PRODUCIDA: 1401 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 350 gr				Costo por porción:		1.55
					% Error	0.08
						1.63
					% F. Conversión	3.09
					Costo Total	3.09
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Cocinar la carne de res en abundante agua con sal, hojas de laurel y cebolla, hasta que esté bien suave la carne.</p> <p>Cocinar la carne de pollo en abundante agua con sal, hojas de laurel y cebolla.</p> <p>Cocinar los fréjoles en agua con sal, cortar el aguacate en láminas finas, cortar la cebolla y encurtirla, luego cortar el chile en brunoise y ponerlo con la cebolla.</p> <p>Pelar y cortar las papas de 5cmx1cm y freírlas.</p> <p>Poner en medio del pan el pollo o carne mezclada con la salsa enchilada, sobre esto poner el encurtido, el aguacate y los fréjoles. Servir con las papas.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 10

RECETA:	TORTA DEL CHAVO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla en juliana. Aguacate limpio. Ají limpio y en brunoise. Tomate en brunoise. Papas de 5cmx1cm.	Torta del chavo	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 10. TORTA DEL CHAVO				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO T.
200	Pan	gramos	200	100%	1.84	1.84
100	Jamón	gramos	100	100%	2.8	0.62
50	Cebolla	gramos	49	98%	0.20	0.20
50	Tomate	gramos	45	90%	0.20	0.20
300	aguacate	gramo	255	85%	0.45	0.45
200	mayonesa	gramos	200	100%	0.65	0.65
15	jalapeños	gramo	12	80%	0.25	0.25
Total						4.21
CANT. PRODUCIDA: 800 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 200 gr				Costo por porción: 1.05		
				% Error		0.05
						1.10
				% F. Conversión		2.10
				Costo Total		2.10
TECNICAS						
<p>Curtir la cebolla en limón, agregar el tomate y jalapeños en brunoise y agregarlos a la cebolla.</p> <p>Cortar el aguacate en láminas finas. Colocar en el pan una capa de mayonesa, jamón, el curtido, jamón y el aguacate.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 11

RECETA:	POZOLE DE CERDO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cuchicara lavada y cortada en pedazos. Chiles desvenados y limpios Maíz desgranado.	Pmlole de cerdo	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 11.POZOLE DE CERDO				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
1500	cuchicara	gr	1500	100%	7.5	7.50
200	maíz	gr	140	70%	0.48	0.48
50	cebolla	gr	49	98%	0.20	0.20
15	Ajo	gr	14	98%	0.15	0.15
90	chile	gr	72	80%	0.48	0.48
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
10	orégano	gr	10	100%	1.5	0.03
400	salsa de pepa de zambo	gr	400	100%	5.04	5.04
200	mote pelado	gr	200	100%	1	0.44
Total						14.33
CANT. PRODUCIDA:		679 gr				
CANT. PORCIONES:		8 DE 85 gr		Costo por porción:		1.79
				% Error		0.09
						1.88
				% F. Conversión		3.57
				Costo Total		3.57
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Enjuagar el maíz y poner a cocer sin sal hasta que esté suave Poner a cocinar la cuchicara en una olla con agua, cebolla y sal.</p> <p>Poner en remojo los chiles, luego se los licúa con esa agua y el orégano. Se los cuele en la olla donde están los granos de maíz. Ahí se agrega la carne y un poco del caldo donde se coció.</p> <p>Dejar hervir todo junto con la cabeza del ajo, unos 15 minutos, probar la sazón, al final retirar la cabeza de ajo. Cocinar el mote. Servir el pmlle acompañado con pepa de zambo y el mote.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 12

RECETA:	LOCRO DE PAPAS	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Choclo desgranado. 2. Cebolla y ajo picados en brunoise. 3. Papas peladas y cortadas en cubos.	Locro de papas	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 12. LOCRO DE PAPA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
908	Papas	gr	889	98%	0.60	0.60
250	queso fresco	gr	250	100%	3.4	1.87
10	aceite de color	ml	10	100%	3.50	0.04
250	Leche	ml	250	100%	0.70	0.18
200	Choclo	gr	140	70%	0.48	0.48
50	cebolla blanca	gr	49	98%	0.10	0.10
15	Ajo	gr	14	98%	0.15	0.15
200	Aceite	ml	200	100%	1.40	0.28
800	guacamole	gr	800	100%	3.10	3.10
800	pico de gallo	gr	800	100%	1.40	1.40
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
Total						8.20
CANT. PRODUCIDA: 3229 gr						
CANT. PORCIONES: 10 DE 322 gr				Costo por porción:		0.82
				% Error		0.04
						0.86
				% F. Conversión		1.64
				Costo Total		1.64
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Hacer un refrito con aceite, achiote, cebolla y ajo, agregar agua y poner el choclo. Agregar las papas a la preparación anterior.</p> <p>Dejar cocer hasta que las papas estén ligeramente desechas.</p> <p>Al final sazonar con sal, y agregar el queso picado y leche. Decorar con guacamole, y si desea servir con pico de gallo.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 13

RECETA:	TRILOGÍA DE FLAUTAS	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Camarón limpio y desvenado. 2. Pechugas de pollo limpias.	Trilogía de flautas	




**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 13. TRILOGÍA DE FLAUTAS				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
45	tortilla de maíz	gr	45	100%	1.34	1.01
250	camarón	gr	245	98%	4.50	2.48
250	pechuga de pollo	gr	245	98%	4.13	1.50
250	falda de res	gr	250	100%	2.60	1.43
200	aceite	ml	200	100%	1.40	0.28
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
150	cebolla	gr	147	98%	0.60	0.60
80	salsa entomatada	gr	80	100%	0.15	0.15
Total						7.47
CANT. PRODUCIDA: 1200 gr						
CANT. PORCIONES: 3 DE 400 gr				Costo por porción:		2.49
				% Error		0.12
						2.61
				% F. Conversión		4.97
				Costo Total		4.97
TECNICAS						
<p>Poner a cocinar las pechugas de pollo y la carne de res en diferentes ollas con agua, sal, cebolla, tomate y ajo. Cuando estén cocidas retirarlas y dejar que se enfríen para luego desmenuzar las carnes. Poner los camarones en agua en ebullición con sal, ajo y cebolla, retirarlos del fuego antes que se cocinen.</p> <p>Calentar ligeramente las tortillas hasta que estén flexibles, y poner en la mitad de una el pollo, en la otra la carne de res y en la última el camarón. Enrollarlas y pincharles con un palillo para que no se abran, luego cocinarlas en el aceite caliente hasta que tomen un color dorado.</p>						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 13.1 SALSA ENTOMATADA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
454	Tomates	gr	408	90%	0.65	0.65
100	cebolla colorada	gr	98	98%	0.45	0.10
30	Agua	ml	30	100%	0.00	0.00
30	Ajo	gr	29	98%	0.25	0.25
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
10	Laurel	gr	10	100%	0.25	0.03
Total						1.05
CANT. PRODUCIDA:		609 gr				
CANT. PORCIONES:		7	DE 80 gr	Costo por porción:		0.15
TECNICAS Tostar los tomates, cebolla, y ajo. Licuar todos los ingredientes menos el laurel, agregar el agua. Colocar la mezcla en una olla y llevar al fuego con el laurel para que se aromatice.						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 14

RECETA:	TACOS	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
TORTILLA DE PLÁTANO VERDE Plátano pelado, cocinado, triturado y amasado para la realización de las tortillas.	Tacos	Triturar el plátano hasta lograr una crema homogénea Agregar la mantequilla a la masa, y mezclar bien hasta obtener una mezcla homogénea y blanda. Amasar con un bolillo de madera sobre papel manteca y cortarla en círculos de 10 cm aproximadamente.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 14. TACOS				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C .	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
250	Pollo	gr	245	98%	4.13	1.50
250	falda de res	gr	250	100%	2.60	1.43
50	Cebolla	gr	49	98%	0.20	0.20
40	Pimiento	gr	38	96%	0.25	0.25
40	tortilla de maíz	gr	40	100%	1.34	0.89
60	plátano verde	gr	58	98%	0.50	1.00
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
150	frejol negro	gr	150	100%	1.20	0.40
200	salsa de pepa de zambo	gr	200	100%	2.52	2.52
50	crema agria	gr	50	100%	0.41	0.41
80	Guacamole	gr	80	100%	0.31	0.31
40	Mantequilla	gr	40	100%	1.05	0.17
250	Agua	ml	250	100%	0.00	0.00
Total						9.08
CANT. PRODUCIDA: 1338 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 334 gr				Costo por porción:		2.27
				% Error		0.11
						2.38
				% F. Conversión		4.53
				Costo Total		4.53
TECNICAS						
<p>TACOS: Cortar el pollo y la carne en tiras y saltearlas en un sartén previamente calentado con aceite, agregar sal y pimienta. Refreír la cebolla y agregar agua para la cocción del fréjol. Calentar la tortilla de maíz. Freír la tortilla de verde. Colocar el pollo o la carne salteados y los fréjoles en medio de la tortilla de maíz o de verde, acompañar con ají de pepa de zambo, crema agria y guacamole.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 15

RECETA:	TIGRILLO ECUATORIANO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Plátanos verdes pelados y limpios. Cebolla cortada en juliana. Carne adobada con sal y ajo machacado. Tomate en brunoise. Pimiento en juliana.	Tigrillo ecuatoriano	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 15. TIGRILLO ECUATORIANO				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
45	plátano verde	gr	44	98%	0.75	0.75
10	mantequilla	gr	10	100%	1.05	0.04
250	Huevo	gr	250	100%	0.75	0.75
454	falda de res	gr	454	100%	2.60	2.60
100	Cebolla	gr	98	98%	0.40	0.40
40	Pimiento	gr	38	96%	0.25	0.25
100	Tomate	gr	90	90%	0.40	0.40
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
250	queso fresco	gr	250	100%	2.4	1.32
15	Ajo	gr	14	98%	0.15	0.08
Total						6.59
CANT. PRODUCIDA: 1225 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 306 gr				Costo por porción:		1.65
				% Error		0.08
						1.73
				% F. Conversión		3.29
				Costo Total		3.29
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Cocinar los verdes en agua con sal. Cuando estén suaves retirarlos, agregar de a poco la mantequilla y aplastarlos. Poner aceite en un sartén, y agregar los huevos batidos, añadir el verde y el queso desmenuzado. Poner en el sartén la carne y se la fríe con un poco de aceite, después se incorpora el tomate, la cebolla y el pimiento, se lo tapa hasta que esté cocido y luego se retira del fuego. Servir en el tigrillo con el bistec de carne.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 16

RECETA:	MOLE MANCHAMANTELES	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Chiles limpios y desvenados. 2. Cebolla en brunoise. 3. Plátano pelado y cortado en rebanadas de 1 cm. de grosor. 4. Rodajas de piña picadas en forma triangular. Manzanas peladas, y cortadas en rebanadas gruesas.	Mole manchamanteles	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 16. MOLE MANCHAMANTELES				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
454	pechuga de pollo	gr	444	98%	4.13	2.72
454	carne de cerdo (pulpa)	gr	454	100%	3.25	3.25
250	camote	gr	245	98%	0.65	0.36
90	Chile	gr	72	80%	0.48	0.48
10	vinagre	ml	10	100%	3.20	0.03
454	tomate	gr	408	90%	0.65	0.65
10	Ajo	gr	9	98%	0.15	0.08
15	ajonjolí	gr	15	100%	2.00	0.07
50	cebolla	gr	49	98%	0.20	0.20
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
40	Piña	gr	38	96%	1.80	3.60
464	arrml amarillo	gr	464	100%	0.28	0.28
20	plátano maduro	gr	19	98%	0.20	0.20
100	Aceite	ml	100	100%	1.40	0.14
50	almendra sin cáscara	gr	50	100%	4.20	0.46
174	ensalada fresca	gr	174	100%	0.66	0.66
Total						13.18
CANT. PRODUCIDA: 2489 gr						
CANT. PORCIONES: 6 DE 414 gr				Costo por porción:		2.20
				% Error		0.11
						2.31
				% F. Conversión		4.38
				Costo Total		4.38
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Colocar el pollo en una olla con agua hasta cocinarlo. Sacar el pollo de la olla y dejar que se enfríe.</p> <p>Cortar la carne de cerdo en trmlos y agregar a la olla del pollo, dejar hasta que se cocine. Luego sacarla del agua y guardarla junto con el pollo. Conservar el caldo. Cocer el camote hasta que esté blando, después pélalo y pártelo en trmlos grandes, conservar.</p> <p>Asar los chiles en un sartén, luego</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

cortarlos en trmlos y colocarlos en bowl, y agregar vinagre y medio litro del caldo que se guardó. Dejar reposar por 20 minutos tapado. En un sartén asar el tomate y ajo, luego se asa, luego tostar las almendras y el ajonjolí.

Pelar los ajos asados. En una licuadora poner los chiles con el líquido, los tomates, los ajos, las almendras y el ajonjolí, licuar hasta obtener una salsa uniforme. En una olla calentar el aceite y sobre ello colar el contenido de la licuadora, dejar la salsa a fuego medio bajo por 15 min.

En un sartén colocar aceite y freír las rebanas de plátano hasta que se doren de ambos lados.

Agregar la piña y la manzana a la olla con salsa, también añadir el pollo y la carne de cerdo, hervir todo hasta que la fruta esté suave. Al final agregar los trmlos de camote. Decorar el manchamanteles con las rebanadas de plátano frito. Acompañar con arrml.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 17

RECETA:	MACHACA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Carne abierta, adobada con abundante sal y tendida al aire libre durante 24 horas bajo sol para que se seque. 2. Cebolla picada en brunoise.	Machaca	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 17. MACHACA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	falda de res	gr	300	100%	2.60	1.72
80	Huevo	gr	80	100%	0.30	0.30
100	Tomate	gr	90	90%	0.65	0.14
45	Chile	gr	36	80%	0.24	0.24
10	Ajo	gr	9	98%	0.15	0.08
50	Cebolla	gr	49	98%	0.20	0.20
100	Aceite	ml	100	100%	1.40	0.14
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
420	llapingachos	gr	420	100%	0.24	0.24
300	aguacates maduros	gr	255	85%	0.45	0.45
29	ensalada fresca	gr	29	100%	0.11	0.11
150	frejol negro	gr	150	100%	1.20	0.40
Total						4.02
CANT. PRODUCIDA: 1160 gr						
CANT. PORCIONES: 2 DE 580 gr				Costo por porción:		2.01
				% Error		0.10
						2.11
				% F. Conversión		4.01
				Costo Total		4.01
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Freír la carne en el aceite, dejar enfriar y se deshebra.</p> <p>Sofreír cebolla, agregar los huevos y la carne, mezclar bien.</p> <p>Tostar el chile y luego remojarlo en agua.</p> <p>Cocinar los tomates, una vez cocidos se los licúa junto al chile, ajo y sal. Se cierne la salsa sobre una olla, se lleva a fuego hasta hervir.</p> <p>Se sirve acompañado con los llapingachos.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 17.1

RECETA:	LLAPINGACHOS	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
1. Papas lavadas y peladas.	Llapingachos	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

SUBRECETA						
FICHA TECNICA DE: 17. 1 LLAPINGACHOS				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Papa	gr	294	98%	0.3	0.20
350	Agua	ml	350	100%	0	0.00
5	Sal	gr	5	100%	0.5	0.01
10	aceite de color	ml	10	100%	3.5	0.04
20	mantequilla	gr	20	100%	1.05	0.08
Total						0.32
CANT. PRODUCIDA: 685 gr						
CANT. PORCIONES: 9 DE 70 gr Costo por porción: 0.04						
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Poner a cocinar en una olla con agua y sal las papas, luego retirarlas y aplastarlas, ir agregando de a poco la mantequilla hasta que se forme una masa compacta.</p> <p>Formar bolitas y aplastarlas. En un sartén calentado con aceite de color freír los llapingachos.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 17.2

RECETA:	SALSA DE AJÍ MANABA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebolla, pepino y culantro, picados en cuadrados.	Salsa de ají manaba	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 17.2 SALSA DE AJI MANABA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
30	Ají	gr	28	95%	0.08	0.16
50	cebolla blanca	gr	49	98%	0.45	0.05
80	Zanahoria	gr	80	100%	0.6	0.11
20	Mostaza	ml	16	80%	0.7	0.01
25	Pepino	gr	25	100%	0.4	0.20
10	vinagre de banano	ml	10	100%	3.2	0.03
20	aceite	gr	20	100%	1.4	0.03
5	Sal	gr	5	100%	0.05	0.05
5	pimienta	gr	5	100%	0.05	0.05
50	Culantro	gr	40	80%	0.1	0.1
COSTO TOTAL						0.79
CANT. PRODUCIDA: 200 gr						
CANT. PORCIONES: 4 DE 50 gr Costo por porción: 0.20						
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Blanquear el ají, retirar las semillas y licuarlo.</p> <p>Rallar la zanahoria y agregar a la preparación anterior junto con la cebolla, el pepino y el culantro.</p> <p>Añadir la sal, pimienta, mostaza, vinagre de banano y aceite</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 18

RECETA:	CHEESECAKE DE CHOCOLATE Y TAXO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pulpa de taxo.	Cheesecake de chocolate y taxo	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 18. CHEESECAKE DE CHOCOLATE Y TAXO				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
	Masa de galleta					
200	galleta de vainilla	gr	200	100%	1.70	0.99
100	azúcar impalpable	gr	100	100%	0.91	0.36
300	mantequilla	gr	300	100%	2.10	1.39
	Relleno					
250	queso crema	gr	250	100%	1.80	1.80
70	yema de huevo	gr	70	100%	0.30	0.30
200	leche condensada	gr	200	100%	2.20	1.11
200	crema de leche	ml	200	100%	1.71	0.68
10	limón	gr	6	60%	0.25	0.08
	Salsa de taxo					
250	jugo de taxo	gr	250	100%	1.49	0.75
100	azúcar	gr	100	100%	0.75	0.30
10	maicena	gr	10	100%	1.90	0.04
	Salsa de chocolate					
500	chocolate	gr	500	100%	3.64	3.64
240	crema de leche	gr	240	100%	1.71	0.82
50	mantequilla	gr	50	100%	1.05	0.21
	Decoración					
200	chocolate fleischman	gr	200	100%	3.8	1.52
100	mermelada de frutilla	gr	100	100%	1.30	0.52
Total						14.51
CANT. PRODUCIDA: 2771 gr						
CANT. PORCIONES: 12 DE 231 gr				Costo por porción:		1.21
				% Error		0.06
						1.27
				% F. Conversión		2.41
				Costo Total		2.41
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Base: procesar las galletas y almendra a punto de polvo. Mezclar.</p> <p>Agregar el azúcar impalpable y mezclar.</p> <p>Fundir la mantequilla e incorporarla a los polvos, mezclar hasta conseguir una masa ni muy seca ni muy floja.</p> <p>Cubrir el fondo para un molde de cheesecake, presionando ligeramente hasta compactar.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Llevar al horno a una temperatura de 170°C de 12 a 15 minutos.

Dejar enfriar y cubrir con la mermelada de frutilla.

Salsa de chocolate: derretir el chocolate junto con la mantequilla a baño maría.

Calentar la crema de leche y agregarla al chocolate, mezclar hasta obtener una salsa. Dejar enfriar.

Salsa de taxo: Llevar a fuego 250 ml de jugo de taxo junto con el azúcar y cuando empiece a hervir agregar la maicena disuelta con una cucharada de agua.

Cocer, retirar y dejar enfriar.

Relleno: poner en la batidora el queso crema y batir con velocidad media por 5 minutos. Añadir las yemas una a una, luego la leche condensada, el jugo de limón y la ralladura.

Retirar, agregar la crema de leche incorporando con un batidor de mano.

Dividir la masa en dos partes. A una parte agregarle 150 gramos de salsa de chocolate y a otra parte añadirle 150 gramos de salsa de taxo. Llevar las masas a refrigeración mínimo por una hora, para que se tornen más compactas.

Colocar las masas en el molde y hornear a 100°C de 50 a 60 minutos.

Retirar, dejar enfriar completamente y luego refrigerar de 2 a 3 horas.

Decorar con el resto de salsa de chocolate, taxo y hojas de menta fresca.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 19

RECETA:	HELADO DE CEDRÓN CON NACHOS DE QUINOA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Ingredientes pesados.	Helado de cedrón con nachos de quinoa	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 19. HELADO DE CEDRON CON NACHOS DE QUINOA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
500	leche	ml	500	100%	0.7	0.35
30	glucosa	gr	30	100%	2.5	0.17
20	cedrón	gr	20	100%	0.06	0.06
150	azúcar	gr	150	100%	0.6	0.20
15	maicena	gr	15	100%	1.15	0.04
60	yemas	gr	60	100%	0.15	0.30
200	crema de leche	ml	200	100%	0.75	0.60
	Nachos de quinoa					
200	harina	gr	200	100%	0.5	0.22
30	harina de quinoa	gr	30	100%	0.7	0.05
60	huevo	gr	60	100%	0.15	0.15
10	mantequilla	gr	10	100%	0.9	0.02
20	sal	gr	20	100%	0.05	0.05
2	azúcar	gr	2	100%	0.6	0.00
2	polvo de hornear	gr	2	100%	0.23	0.02
2	esencia de vainilla	ml	2	100%	1.8	0.04
90	agua	ml	90	100%	0	0.00
5	anís	gr	5	100%	0.06	0.06
100	azúcar glass	gr	100	100%	1.4	0.31
COSTO TOTAL						2.63
CANT. PRODUCIDA: 1400 gr				Costo por porción: 0.66		
CANT. PORCIONES: 4 DE 140 gr				0.03		
				0.69		
				% F. Conversión 1.31		
				Costo Total 1.31		
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Helado: hervir la leche con el cedrón y la glucosa</p> <p>Aparte mezclar las yema, azúcar y maicena; agregar a la leche y mezclar</p> <p>Regresar a fuego medio hasta que alcance una temperatura de 90 C</p> <p>Dejar enfriar y agregar la crema batida a punto chantilly y mezclar.</p> <p>Llevar a refrigeración por 24 horas.</p>						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

<p>Nachos de quinua: poner todos los ingredientes en la batidora usando el gancho amasador hasta obtener una masa lisa. Reposar por 20 min. Estirar y cortar la masa en forma de nachos y freír.</p>	
--	--



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 20

RECETA:	MINI TORTA DE CHOCOLATE CON ORITOS FLAMEADOS EN TEQUILA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pesar todos los ingredientes Orito en trozos pequeños.	Mini torta de chocolate con oritos flameados en tequila	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 20. MINI TORTA DE CHOCOLATE CON ORITOS FLAMEADOS EN TEQUILA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
125	leche	ml	125	100%	0.7	0.09
100	harina	gr	100	100%	0.75	0.17
50	Cocoa	gr	50	100%	0.06	0.02
100	azúcar	gr	100	100%	0.6	0.13
50	almendras	gr	50	100%	1.15	0.06
180	huevos	gr	180	100%	0.15	0.45
2	polvo de hornear	gr	2	100%	0.23	0.02
	Oritos flameados					
4	oritos	gr	4	100%	0.05	0.20
20	mantequilla	gr	20	100%	0.9	0.04
40	azúcar	gr	40	100%	0.6	0.05
20	tequila	ml	20	100%	14.9	1.60
COSTO TOTAL						2.82
CANT. PRODUCIDA: 500 gr						
CANT. PORCIONES: 2		DE 125	gr	Costo por porción:		1.41
% Error						0.07
						1.48
% F. Conversión						2.81
Costo Total						2.81
TECNICAS						
Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté muy cremosa y sin dejar de batir, agregar los huevos de uno en uno.						
Incorporar la harina, la cocoa, las almendras y el polvo de hornear.						
Engrasar con mantequilla un molde, verter la preparación y poner en el horno a 180° C 350° F durante 35 o 40 minutos						
Retirar del horno la torta, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla						
Oritos						
Freír en mantequilla los oritos hasta que los trocitos estén suaves y ligeramente dorados.						
Agregar el azúcar y mezclar. Quitar el sartén de la hornilla, agregar el tequila y mezclar.						
Regresar el sartén al fuego, sacudir ligeramente, hasta que el alcohol se flameé.						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 21

RECETA:	FLAN DE CHOCOLATE DE METATE CON MIEL DE JAMAICA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Medir y pesar todos los ingredientes. En una cacerola combine el azúcar con el agua. Cocine a fuego alto moviendo hasta que la mezcla tenga color de caramelo claro	Flan de chocolate de metate con miel de jamaica	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 21. FLAN DE CHOCOLATE DE METATE CON MIEL DE JAMAICA				FECHA:		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO O U	PRECIO C.U.
	Para el caramelo y flan					
	Agua	mililitros	50	100%		
454	Azúcar	gramos	250	100%	0.45	0.25
500	crema de leche	mililitros	300	100%	1.71	1.03
1000	Leche	mililitros	50	100%	0.70	0.04
50	canela	gramos	25	100%	0.95	0.48
750	licor de café	mililitros	15	100%	10.49	0.21
100	esencia de vainilla	mililitros	5	100%	1.32	0.07
275	chocolate de metate	gramos	75	100%	2.80	0.76
500	chocolate semidulce	gramos	75	100%	3.23	0.48
4	huevo	gramoes	4	100%	0.60	0.60
	Para miel de jamaica					
454	flores de jamaica	gramos	50	100%	3.00	0.33
	agua	mililitros	750	100%		
454	azúcar	gramos	100	100%	0.45	0.10
250	glucosa	gramos	40	100%	5.00	0.80
Total						5.15
CANT. PRODUCIDA: 3186 gr				Costo por porción: 0.43		
CANT. PORCIONES: 12 DE 318 gr				% Error 0.04		
				0.45		
				% F. Conversión 0.89		
				Costo Total 0.89		
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Para el caramelo y flan</p> <p>Preparar 8 moldes de 75 ml cada uno. Vierta una cucharada de caramelo en cada molde y muévela para que el caramelo cubra los lados.</p> <p>Precalentar el horno a 165 °C</p> <p>Combine crema, leche y canela y ponga sobre fuego. Cuando hierva retire y agregue la vainilla y los chocolates, mezcle con un batidor de globo hasta que esté suave. Elimine la canela.</p> <p>Mezcle las yemas hasta que estén ligeras, vierta a chorro el chocolate tibio, batiendo de manera continua hasta que esté terso. Divida el flan en los moldes casi hasta los bordes.</p> <p>Coloque a baño maría y cocine de 25 a 30 minutos en el horno, hasta que cuajen, pero el centro siga suave. Saque los moldes del agua y colóquelos en una rejilla a temperatura ambiente, después</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

refrigere los moldes por lo menos 3 horas.

Voltee los moldes sobre los platos y con ayuda de un cuchillos pequeño coloque cada flan en su lugar. Para la miel de Jamaica: En una olla caliente agua con las flores de jamaica, hierva 5 minutos, cuele el agua y deseche las flores.

Regrese el agua al fuego, agregue el azúcar y dejar hervir hasta reducir a la mitad. Debe quedar una miel medio espesa, pruebe para corregir el dulzor y si hace falta agregue más azúcar o agua.

Por último agregue la glucosa hasta que se derrita e integre. Enfríe en baño de hielo. Refrigere hasta antes de servir.

En un plato, voltee el flan en un extremo del plato, acompañado de la miel de jamaica.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 22

RECETA:	LIMONADA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Limones cortados y sin pepas	Limonada	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 22. LIMONADA				FECHA: 10-12-2014		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
2000	limón	gr	1.200	60%	1.20	1.00
1000	agua	ml	1000	100%	0	0
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
Total						1.02
CANT. PRODUCIDA: 2220 ml						
CANT. PORCIONES: 8 De 278 ml				Costo por porción:		0.13
				% Error		0.01
						0.14
				% F. Conversión		0.26
				Costo Total		0.26
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Exprimir todos los limones en el agua y mezclar con el azúcar.</p>						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 23

RECETA:	LIMONADA DE FRESA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Limones cortados y sin pepas. Fresas limpias	Limónada de fresa	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 23. LIMONADA DE FRESA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
2000	limón	gr	1200	60%	1.20	1.00
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
1000	agua	ml	1000	100%	0	0
100	fresa	gr	100	99%	1.50	0.37
Total						1.39
CANT. PRODUCIDA: 2320 ml						
CANT. PORCIONES: 8 DE 290 ml				Costo por porción:		0.17
				% Error		0.01
						0.18
				% F. Conversión		0.34
				Costo Total		0.34
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Exprimir los limones en el agua y endulzar. Licuar las fresas con la limonada, un poco de hielo, y cernir. Servir en los vasos.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 24

RECETA:	HORCHATA MEXICANA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz remojado	Horchata Mexicana	Lavar bien el arroz y ponerlo en una olla a remojar con 2.5 lt de agua por una hora



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 24. HORCHATA MEXICANA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
227	arrml	gr	227	100%	0.60	0.30
3000	agua	ml	3000	100%	0	0
397	leche condensada	gr	397	100%	2.20	2.20
378	leche evaporada	gr	378	100%	2.40	2.21
20	canela	gr	20	100%	0.95	0.38
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
5	esencia de vainilla	ml	5	100%	1.32	0.07
Total						5.18
CANT. PRODUCIDA: 4047 ml						
CANT. PORCIONES: 11 DE 350 ml						Costo por porción: 0.47
						% Error
						0.02
						0.49
						% F. Conversión
						0.94
						Costo Total
						0.94
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Licuar el arrml con ½ lt. de agua que se remojó, leche condensada, leche evaporada y canela.</p> <p>Verter el licuado de arrml dentro del recipiente con el agua en que se remojó el arrml y revolver hasta mezclar bien. Cernir con un cedazo fino en una jarra de vidrio.</p> <p>Agregar el azúcar, vainilla y revolver bien.</p> <p>Servir en vasos con hielo.</p>						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 25

RECETA:	HORCHATA ECUATORIANA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de limón	Horchata Ecuatoriana	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 25. HORCHATA ECUATORIANA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
250	hierbas secas para horchata	gr	250	100%	1.5	0.83
1000	agua	ml	1000	100%	0	0
600	limón	gr	360	60%	1.40	0.90
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
Total						1.75
CANT. PRODUCIDA: 1630 ml						
CANT. PORCIONES: 6 DE 270 ml				Costo por porción:		0.29
				% Error		0.02
						0.31
				% F. Conversión		0.59
				Costo Total		0.59
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Hervir el agua y agregar las hierbas aromáticas.</p> <p>Dejar reposar por 5 minutos.</p> <p>Se cierne y añadir el jugo de los limones y endulzar con el azúcar.</p> <p>Servir caliente o fría.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 26

RECETA:	JUGO DE GUAYABA Y PIÑA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Piña pelada en cubos	Jugo de guayaba y piña	
Pulpa de guayaba		



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 26. JUGO DE GUAYABA Y PIÑA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
380	guayaba	gr	380	95%	1.00	0.75
300	Piña	gr	300	70%	1.50	0.38
454	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
60	Agua	gr	60	100%	0	0
Total						1.15
CANT. PRODUCIDA: 760 ml				Costo por porción: 0.57		
CANT. PORCIONES: 2 DE 380 ml						
				% Error	0.03	
					0.60	
				% F. Conversión	1.14	
				Costo Total	1.14	
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Licuar todos los ingredientes, no cernir. Servir en los vasos.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 27

RECETA:	JUGO DE FRESA Y NARANJA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de naranja Pulpa de fresa Fresa cortada para decoración	Jugo de fresa y naranja	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 27. JUGO DE FRESA Y NARANJA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
70	fresa	gr	70	99%	1.5	0.23
180	naranja	gr	8	95%	1	0.80
10	azúcar	gr	10	100%	0.45	0.01
250	agua	ml	250	100%	0	0
Total						1.04
CANT. PRODUCIDA: 338 DE						
CANT. PORCIONES: 1 338 ml						Costo por porción: 1.04
						% Error
						0.05
						1.09
						% F. Conversión
						2.08
						Costo Total
						2.08
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Colocar en la licuadora el jugo de naranjas, fresas, azúcar y hielo, licuar por dos minutos y cernir. Servir en un vaso decorado con una frutilla.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 28

RECETA:	MICHELADA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Vaso escarchado con limón y sal Jugo de un limón	Michelada	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 28. MICHELADA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
180	cerveza pilsener	ml	180	100%	1.00	1,00
5	tabasco	ml	5	100%	6.85	0.23
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
10	Limón	gr	5	60%	0.05	0.05
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
CANT. PRODUCIDA: 200 ml						
CANT. PORCIONES: 1 ml				Costo por porción: 1.31		
				% Error		0.03
						1.34
				% F. Conversión		2.54.
				Costo Total		2.54
TECNICAS						
<p>Poner los demás ingredientes en el vaso, excepto la cerveza y mezclarlos.</p> <p>Por último agregar poco a poco la cerveza.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 29

RECETA:	MICHELADA DE NARANJILLA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Vaso escarchado con limón y sal Jugo de un limón Pulpa de naranjilla	Michelada	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 28. MICHELADA DE NARANJILLA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
180	cerveza pilsener	ml	180	100%	1.00	1.00
60	pulpa de naranjilla	ml	60	100%	1.49	0.17
5	tabasco	ml	5	100%	6.85	0.23
454	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
10	Limón	gr	5	90%	0.05	0.05
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
CANT. PRODUCIDA: 260 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 260 ml				Costo por porción: 1.48		
				% Error		0.04
						1.52
				% F. Conversión		2.88
				Costo Total		2.88
TECNICAS						
<p>Poner los demás ingredientes en el vaso, excepto la cerveza y mezclarlos.</p> <p>Por último agregar poco a poco la cerveza.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 29

RECETA:	MICHELADA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Vaso escarchado con limón y sal Jugo de un limón	Michelada	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 29. MICHELADA DE MARACUYA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
180	cerveza pilsener	ml	180	100%	1.00	1.00
60	pulpa de maracuyá	ml	60	100%	1.49	0.17
5	tabasco	ml	5	100%	6.85	0.23
5	sal	gr	5	100%	0.50	0.01
10	limón	gr	5	90%	0.05	0.05
5	pimienta	gr	5	100%	1.00	0.02
Total						1.48
CANT. PRODUCIDA: 260 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 260 ml				Costo por porción: 1.48		
				% Error		0.04
						1.52
				% F. Conversión		2.88
				Costo Total		2.88
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Poner los demás ingredientes en el vaso, excepto la cerveza y mezclarlos.</p> <p>Por último agregar poco a poco la cerveza.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 30

RECETA:	CUBA LIBRE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de un limón Rodajas de un limón	Cuba Libre	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 30. CUBA LIBRE				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
45	ron oscuro	ml	45	100%	7.20	0.43
60	coca cola	ml	60	100%	1	0.06
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
10	limón (rodajas y gotas)	gramo	5	60%	0.05	0.05
Total						0.62
CANT. PRODUCIDA: 190 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 190 ml				Costo por porción: 0.62		
				% Error		0.03
						0.65
				% F. Conversión		1.24
				Costo Total		1.24
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Mezclar la cola y el ron en un vaso mediano agregar el limón y finalmente el hielo. Servir decorado con rodajas de limón.</p>						




DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 31

FICHA TECNICA DE: 31. WHISKY EN LAS ROCAS				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
120	Whisky	ml	120	100%	7.80	1.25
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
Total						1.33
CANT. PRODUCIDA: 200 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 200 ml				Costo por porción: 1.33		
				% Error		0.07
						1.40
				% F. Conversión		2.65
				Costo Total		2.65
TECNICAS En un vaso ancho colocar los hielos. Agregar el whisky y dejar reposar por tres minutos.						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 32

RECETA:	MARTINI	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Preparar una aceituna para decoración y la copa mantener a temperatura fría	Martini	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 32. MARTINI				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
75	Gin	ml	75	100%	10.35	1.04
15	vermouth seco	ml	15	100%	7.6	0.15
5	aceituna	gr	5	100%	0.15	0.15
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
Total						1.42
CANT. PRODUCIDA: 175 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 175 ml						
Costo por porción:						1.42
% Error						0.07
						1.49
% F. Conversión						2.83
Costo Total						2.83
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Colocar todos los ingredientes en la coctelera con el hielo y mezclar por segundos. Colocar en una copa de martini fría. Decorar con la aceituna</p>						




FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 33

RECETA:	DAIQUIRÍ FROZEN DE GUAYABA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Escarchar una copa tipo cóctel. Jugo de un limón Pulpa de guayaba Fresa para decoración	Daiquirí frmlen de guayaba	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 33. DAIQUIRI FROZEN DE GUAYABA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
60	Ron blanco	ml	60	100%	7.20	0.58
60	pulpa de guayaba	ml	60	100%	1.5	0.17
10	limón	gramo	10	100%	0.05	0.05
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
10	fresa	gramo	10	100%	0.05	0.05
Total						0.95
CANT. PRODUCIDA: 240 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 240 ml				Costo por porción:		0.95
				% Error		0.05
						1.00
				% F. Conversión		1.90
				Costo Total		1.90
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Licuar todos los ingredientes hasta obtener una bebida tipo frappé y servir decorado con una fresa.</p>						



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 34

RECETA:	MOJITO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de un limón y hacer rodajas con otro Escarchar un vaso tipo high ball	Mojito	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 34. MOJITO				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
60	Ron blanco	ml	60	100%	7.20	0.58
90	sprite	ml	90	100%	1.5	0.14
10	limón	gramo	5	100%	0.05	0.05
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
5	hojas de menta	gr	5	100%	0.15	0.15
Total						1.01
CANT. PRODUCIDA: 260 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 260 ml						Costo por porción: 1.01
					% Error	0.05
						1.06
					% F. Conversión	2.01
					Costo Total	2.01
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Escarchar un vaso tipo high ball. Colocar en el vaso el ron, limón, menta, el azúcar y estrujar. Agregar el hielo y añadir la gaseosa. Servir decorado con rodajas de limón y el removedor.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 35

RECETA:	MOJITO FRESA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jugo de un limón y hacer rodajas con otro Pulpa de fresa. Escarchar un vaso tipo high ball.	Mojito Fresa	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 35. MOJITO DE FRESA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
60	Ron blanco	ml	60	100%	7.20	0.58
60	sprite	ml	60	100%	1.5	0.09
10	limón	gr	5	60%	0.05	0.05
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
5	hojas de menta	gr	5	100%	0.15	0.15
60	pulpa de fresa	ml	60	100%	1.5	0.17
Total						1.14
CANT. PRODUCIDA: 290 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 290 ml				Costo por porción: 1.09		
					% Error	0.05
						1.14
					% F. Conversión	2.17
					Costo Total	2.17
TECNICAS						
<p>Colocar en el vaso el ron, limón, menta, azúcar y estrujar. Agregar el hielo y añadir la pulpa y sprite.</p> <p>Servir decorado con rodajas de limón y el removedor.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 36

RECETA:	CAIPIRIÑA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Limón en rodajas finas.	Caipiriña	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 36. CAIPIRIÑA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
60	cachaza	ml	60	100%	7.20	0.58
10	limón	gr	5	60%	0.05	0.05
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
Total						0.73
CANT. PRODUCIDA: 165 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 165 ml						
Costo por porción:						0.73
% Error						0.04
						0.77
% F. Conversión						1.46
Costo Total						1.46
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Colocar los trmls de limón en un vaso highball.</p> <p>Agregar el azúcar y con un mortero, aplastar el limón hasta que se mezcle con el azúcar.</p> <p>Agregar hielo picado hasta completar todo el vaso Verter la cachaça.</p> <p>Servir decorado con rodajas de limón y el removedor</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 37

RECETA:	CAIPIRIÑA CON AGUARDIENTE ECUATORIANO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Limón en rodajas finas.	Caipiriña con aguardiente ecuatoriano	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 37. CAIPIRIÑA CON AGUARDIENTE ECUATORIANO				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
60	Zhumir	ml	60	100%	4.35	0.35
10	limón	gr	5	100%	0.05	0.05
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
20	azúcar	gr	20	100%	0.45	0.02
Total						0.50
CANT. PRODUCIDA: 165 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 165 ml				Costo por porción: 0.50		
				% Error		0.03
						0.53
				% F. Conversión		1.00
				Costo Total		1.00
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Colocar los trozos de limón en un vaso highball.</p> <p>Agregar el azúcar y con un mortero, aplastar el limón hasta que se mezcle con el azúcar.</p> <p>Agregar hielo picado hasta completar todo el vaso Verter la zhumir.</p> <p>Servir decorado con rodajas de limón y el removedor</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 38

RECETA:	MARGARITA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Copa margarita escarchada con sal y limón. Limón en rodajas finas.	Margarita	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 38. MARGARITA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
90	tequila azteca	ml	90	100%	14.9	1.79
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
10	zumo de limón	ml	5	60%	0.05	0.05
15	triple sec	ml	15	100%	10.25	0.21
10	Azúcar	gr	10	100%	0.45	0.01
80	Hielo	ml	80	100%	1	0.08
Total						2.14
CANT. PRODUCIDA:		205 ml				
CANT. PORCIONES:		DE				
2		100 ml	Costo por porción:		1.07	
					% Error	0.05
						1.12
					% F. Conversión	2.13
					Costo Total	2.13
TECNICAS						
Agregar a la coctelera todos los ingredientes menos la sal.						
Batir y servir en la copa escarchada.						
Decorar con una rodaja de limón.						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 39

RECETA:	MARGARITA DE MARACUYÁ	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Copa margarita escarchada con sal y limón. Limón en rodajas finas. Pulpa de maracuyá	Margarita	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 39. MARGARITA MARACUYÁ				FECHA:10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
90	tequila azteca	ml	90	100%	14.9	1.79
60	pulpa de maracuyá	ml	60	100%	1.49	0.17
5	Sal	gr	5	100%	0.50	0.01
10	Azúcar	gr	10	100%	0.45	0.01
80	Hielo	ml	80	100%	1	0.08
30	soda de limón	ml	30	100%	0.37	0.02
10	limón (zumo)	gr	5	60%	0.05	0.05
15	triple sec	ml	15	100%	10.25	0.21
Total						2.33
CANT. PRODUCIDA:		300 ml				
		DE				
CANT. PORCIONES:		2 150	ml	Costo por porción:	1.17	
				% Error	0.06	
					1.23	
				% F. Conversión	2.33	
				Costo Total	2.33	
<p align="center">TECNICAS</p> <p>En una coctelera mezclar hielo, tequila, licor de naranja, azúcar, pulpa de maracuyá y limón, agitar bien.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 40

RECETA:	MANGO MADNESS MARGARITA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Copa margarita escarchada con sal y limón. Limón en rodajas finas. Pulpa de mango	Margarita	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 40. MANGO MADNESS MARGARITA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
45	tequila azteca	ml	45	100%	14.9	0.75
30	licor de naranja	ml	30	100%	10.25	0.41
30	jugo de limón	ml	20	100%	0.37	0.03
30	pulpa de mango	ml	30	100%	1.49	0.09
80	Hielo	ml	80	100%	1	0.08
Total						1.35
CANT. PRODUCIDA: 205 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 205 ml				Costo por porción: 1.35		
				% Error		0.07
						1.42
				% F. Conversión		2.69
				Costo Total		2.69
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Colocar todos los ingredientes en una licuadora, licuar hasta que el hielo se triture.</p> <p>Colocar en la copa y servir.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 41

RECETA:	BAHAMA MAMA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Copa escarchada con jugo de limón y azúcar.	Bahama mama	Decorar con una rodaja de piña.




**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 41. BAHAMA MAMA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
75	ron blanco san miguel	ml	75	100%	7.20	0.72
45	licor de banana	ml	45	100%	10.25	0.62
60	jugo de piña	ml	60	100%	4.92	0.11
60	jugo de naranja	ml	60	100%	0.93	0.03
10	jugo de limón	ml	5	60%	0.37	0.01
30	Granadina	ml	30	100%	3.30	0.94
80	Hielo	ml	80	100%	1	0.08
Total						2.51
CANT. PRODUCIDA: 350 ml						
CANT. PORCIONES: 2 DE 175 ml						
Costo por porción:						1.26
% Error						0.06
						1.32
% F. Conversión						2.51
Costo Total						2.51
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Agitar en la coctelera todos los ingredientes menos la granadina.</p> <p>Colocar en la copa la granadina y luego la mezcla de la coctelera.</p>						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 42. CANELAZO TÍPICO				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
180	zhumir seco	ml	180	100%	4.35	1.60
50	canela	gr	50	100%	0.50	0.50
1000	agua	ml	1000	100%		
60	pulpa de naranjilla	ml	60	100%	1.49	0.17
60	azúcar	gr	60	100%	0.45	0.02
Total						2.29
CANT. PRODUCIDA: 1350 ml						
CANT. PORCIONES: 6 DE 225 ml				Costo por porción:		0.38
				% Error		0.02
						0.40
				% F. Conversión		0.76
				Costo Total		0.76
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Combine todos los ingredientes excepto el aguardiente en una olla.</p> <p>Haga hervir y mantenerlo hirviendo durante 10-15 minutos hasta que se cocine bien.</p> <p>Mezcle con el aguardiente y sirva inmediatamente.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 43

RECETA:	MANZANA PICOSA	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Copa escarchada con jugo de limón y azúcar. Jugo de limón	Manzana picosa	Decorar con una rodaja de manzana.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 43. MANZANA PICOSA				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
60	zhumir apple	ml	60	100%	6.16	0.50
45	jugo de manzana	ml	45	100%	4.92	0.09
45	agua tónica	ml	45	100%	2.15	0.03
10	limón (zumo)	gr	10	100%	0.05	0.05
5	tabasco	ml	5	100%	6.85	0.23
Total						0.90
CANT. PRODUCIDA: 165 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 165 ml				Costo por porción: 0.90		
				% Error		0.05
						0.95
				% F. Conversión		1.80
				Costo Total		1.80
TECNICAS						
Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y servir.						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.


FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 44

RECETA:	MANABÍ BEACH	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Triturar el hielo	Manabí beach	



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 44. MANABÍ BEACH				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
30	zhumir coco	ml	30	100%	6.16	0.25
60	vodka	ml	60	100%	7.95	0.64
60	zhumir makeba piña colada	ml	60	100%	6.59	0.53
80	hielo	ml	80	100%	1	0.08
Total						1.49
CANT. PRODUCIDA: 230 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 230 ml				Costo por porción: 1.49		
				% Error		0.07
						1.56
				% F. Conversión		2.97
				Costo Total		2.97
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Meter todo en la coctelera y mezclar bien. Servir en la copa previamente enfriada.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 45

RECETA:	CHOCOHOLIC	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Frutilla cortada para decoración	Chocoholic	Decorar con la frutilla.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 45. CHOCOHOLIC				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
30	zhumir pink xocolatl	ml	30	100%	6.16	0.25
60	tacao	ml	60	100%	13.20	0.04
30	zhumir seco	ml	30	100%	4.35	0.18
25	helado de vainilla	gr	25	100%	3.70	0.10
1	syryp de chocolate	ml	1	100%	3.21	0.07
Total						0.64
CANT. PRODUCIDA: 126 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 126 ml				Costo por porción:		0.64
				% Error		0.03
						0.67
				% F. Conversión		1.28
				Costo Total		1.28
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Mezclar todo en la licuadora y servir directamente en la copa.</p>						



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA ESTÁNDAR N° 46

RECETA:	VOGUÉ	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Frutilla para decoración	Vogué	Decorar con la frutilla. También se puede decorar con una rodaja de naranja.



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

FICHA TECNICA DE: 46. VOGUÉ				FECHA: 10-12-14		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U
45	zhumir de maracuyá	ml	45	100%	6.16	0.38
15	Campari	ml	15	100%	9.35	0.19
60	jugo de naranja	ml	60	100%	0.93	0.06
30	zhumir pink berry &berries	ml	30	100%	6.16	0.25
Total						0.88
CANT. PRODUCIDA: 150 ml						
CANT. PORCIONES: 1 DE 150 ml				Costo por porción:		0.88
				% Error		0.04
						0.92
				% F. Conversión		1.76
				Costo Total		1.76
<p align="center">TECNICAS</p> <p>Mezclar los ingredientes directamente en el vaso lleno de hielo.</p>						



CONCLUSIONES

Dentro del estudio de factibilidad para la creación de un bar-restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana en la ciudad de Azogues se establecieron objetivos para determinar si la puesta en marcha del mismo es viable, en base a esos objetivos se determinarán las siguientes conclusiones

1. En el estudio de mercado se verificó la demanda que existe en la ciudad de Azogues, mediante la aplicación de encuestas. En la ciudad de Azogues existe un total de 70.064 personas, Chile Verde proyecta una participación en el mercado de 30 % que es de 21.019 personas de la participación total. Mediante la aplicación de encuestas se determinó los gustos y preferencias de la segmentación del mercado objetivo. Con estos datos se establecieron los productos que van a ser ofertados dentro del establecimiento y los valores de cada uno como se puede observar en la Tabla N° 10. Al analizar la segmentación del mercado y el precio promedio establecido de \$ 5,5 dólares se obtuvo que el negocio es rentable y factible. En los resultados de las encuestas también se obtuvieron los datos óptimos para establecer el lugar adecuado para la implementación del proyecto, dando como resultante la ubicación céntrica, la cual se encuentra dentro una zona de alto crecimiento de la industria de bares y restaurantes, además de ser de fácil acceso para los clientes potenciales. Las conclusiones de la encuesta realizada se puede observar en la Tabla N° 5.

2. Al observar el análisis FODA, se llegó a la conclusión que existen numerosas debilidades, las cuales se pueden llegar a convertir en fortalezas con el transcurso del tiempo, debido a que no son de alto riesgo. Además se pudo observar la baja presencia de competencia directa, y por su parte, la competencia indirecta tiene pocas fortalezas en comparación a las fortalezas del proyecto, lo cual nos indica que se puede sobresalir y ganar la atención del público meta con un plan de marketing bien elaborado, con productos ofertados de calidad y un servicio eficiente.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

3. Con el plan de marketing se determinó los puntos para establecer a Chile Verde en el mercado competitivo logrando así un correcto proceso de publicidad y promoción. Se seleccionó la estrategia de precios de penetración para captar en el menor tiempo posible la mayor cantidad de clientes y así obtener la rentabilidad esperada, el reconocimiento y posicionamiento de la marca en el mercado. Al encontrarnos en una era tecnológica y de acuerdo a los resultados de las encuestas realizadas se optó por usar el internet como el principal medio publicitario, mediante el uso de las redes sociales como Facebook, Twitter e Instagram.

4. Como conclusión del capítulo 3 se determinó la elaboración de una estructura organizacional bien planificada, lo que permite definir cada una de las funciones y obligaciones de todo el personal que forma parte del establecimiento, logrando cumplir con todas las exigencias del público objetivo, y así cubrir las expectativas y la fidelización de los clientes.

5. Mediante el análisis financiero se determinó viable la creación de Chile Verde, a través del análisis de los factores como los activos fijos, gastos y costos del financiamiento se obtuvo un TIR de 53,02 % que nos indica que el proyecto proporciona mayor rentabilidad. La cantidad del VAN de \$ 21,635.90 dólares, también nos indica que el flujo neto de dinero proyectado para los 5 años de funcionamiento, cubre los costos y gastos generados en la proyección.

6. Realizar esta investigación ha permitido profundizar los conocimientos sobre la creación de un nuevo bar-restaurant, y tener la capacidad de poner en práctica todos los conocimientos adquiridos en la Universidad. Con este proyecto también se generarán fuentes de trabajo, aportando así al desarrollo de la comunidad.



RECOMENDACIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos del análisis financiero y para estudiar la factibilidad del proyecto se propone las siguientes recomendaciones:

> Las empresas de hoy requieren poner más énfasis en el servicio al cliente, utilizando estrategias y técnicas de marketing, que permitan el desarrollo del negocio y el crecimiento del número de clientes. Por lo tanto, para mantener la fidelización de los clientes y cubrir las expectativas del público objetivo se debe mantener capacitaciones continuas al personal de servicio. La atención al cliente debe ser excelente, todo el personal debe estar preparado psicológicamente y físicamente para cubrir sus obligaciones. Además se debe mantener capacitaciones en el área de marketing y el área administrativa.

> Para el correcto desarrollo de la estructura organizacional de la empresa se debe escoger con mucha cautela y criterio al personal. Las personas que formen parte de la estructura organizacional de Chile Verde deben ser personas que sean capaces de asumir compromisos a largo plazo, personas con visión y claro compromiso con el negocio, además deben tener sólidos principios morales y éticos para que puedan trabajar con transparencia para el efectivo desarrollo del proyecto. Para que el personal cumpla con sus funciones se establecerá un manual, en el cual se especificará las políticas, normas y reglamento de Chile Verde, de manera que todo el personal este informado de las consecuencias que pudieran tener sus actos.

> El factor determinante al iniciar las operaciones del negocio será la captación de clientes, es decir la labor de marketing debe ser lo más efectiva posible y los esfuerzos del mismo se deben centrar en atraer y conservar a los clientes. Además de desarrollar planes de marketing continuos, se debe realizar también campañas publicitarias, para incrementar el posicionamiento y las ventas del restaurante. En base a los resultados analizados el negocio es rentable y existe la posibilidad de implantarlo en el mercado de la ciudad de Azogues, los



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

riesgos existentes se reducirán si la afluencia de clientes es constante y los costes se mantienen bajos.

> Se debe incrementar los servicios requeridos por los clientes en el caso de Chile Verde el principal requerimiento es el servicio a domicilio. Esto permite crecer las ventas y captar la atención del público que necesite de este servicio.

> Mantener la estandarización de las recetas y actualizar constantemente los cambios en los precios de la materia prima que pudieran surgir a lo largo de los años, esto permite analizar los costos de producción. Mediante los valores del costo de producción y en ingreso de las ventas se puede analizar si el negocio está cumpliendo con sus objetivos financieros.

> Además se recomienda realizar periódicamente proyecciones de flujos de ventas y compras para determinar su rentabilidad y la capacidad que tiene la empresa para cubrir su tasa de endeudamiento. Confiando en que la demanda supere las previsiones más optimistas gracias a las ideas novedosas del negocio se puede garantizar que la propuesta puede tener mucho éxito y que, incluso en el peor de los casos, generará una rentabilidad atractiva para las propietarias.



BIBLIOGRAFÍA

- Alcaide, Juan Carlos. *Fidelización de clientes*. Madrid. Esic Editorial, 2010.
- Alcaide, Juan Carlos y Mikel Mesonero. *Marketing industrial, cómo orientar la gestión comercial a la relación rentable y duradera con el cliente*. Madrid. Esic Editorial, 2012.
- Ambrosio, Vicente, and Jesús Antonio Poveda. *Plan de marketing paso a paso*. Colombia. Santa Fé de Bogotá, 2000.
- Astiasrán, Iciar, y J. Alfredo Martínez. *Alimentos composición y propiedades*. Madrid. Interamericana de España, 2000.
- Cohen, William. *Plan de Marketing*. España. Ed. Deusto, 1992.
- Cuevas, Francisco José. *Control de costos y gastos en los restaurantes*. México. Editorial Limusa, 2004.
- Domínguez, Francisco José González. *Creación de empresas: guía del emprendedor*. Madrid. Ediciones Pirámide, 2006.
- Gallego, Jesús Felipe. *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid. Editorial Paraninfo, 2001.
- Gallego, Jesús Felipe. *Manual Práctico de Cafetería y Bar*. España. Thomsom Editors Spain, 2006.
- Gibson, Grant. *A la carta: diseño gráfico para restaurantes*. México, D.F. Ed. Gustavo Gili, 2007.
- Guía esencial de Cocteles*. Reino Unido. Parragon Books, 2008.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Klever, Ulrich. *Cocina a la parrilla: consejos y recetas para cocinar a la parrilla*. Madrid. Libros de Cocina Everest, 1981.

Morfín Herrera, María del Carmen. *Administración de Comedor y Bar*. México. Trillas, 2006.

Sainz, José María, and José María Sainz de Vicuña Ancín. *El plan de marketing en la práctica*. Madrid. Esic Editorial, 2008.

Solís Rosales, Susan. *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas*. (2011).

Stutely, Richard. *Plan de negocios: la estrategia inteligente*. USA. Pearson Educación, 2000.

Sutherland, Douglas. *Servicio de Restauración*. México. Ed., Trillas, 1997.

Thomas, Criss. *The bar and beverage book*. USA. John Wiley and sons, Inc., 2007.

Urzola, Andrés Vargas. *Modelo para la elaboración de un plan de negocios para las empresas pequeñas y medianas*. Estudios Gerenciales 82 (2002): 93-110.

Vergés, Joaquim. *La planificación Económica y Financiera en la Empresa*. España. UAB, edición electrónica, 1994.

Youshimatz, Alfredo. *Control de Costos de Alimentos y Bebidas I*. México. Trillas, 2006.



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

ANEXOS

ANEXO N° 1

Modelo de la Encuesta

Buenos días/tardes. La presente encuesta tiene como objetivo determinar la factibilidad de la creación de un bar-restaurante fusión de comida mexicana-ecuatoriana en la ciudad de Azogues.

INSTRUCCIONES: LEA DETENIDAMENTE LAS PREGUNTAS Y CONTESTE CON UNA X EN EL LUGAR QUE CORRESPONDA.

1. ¿Estaría Ud. interesado en la apertura de un bar-restaurante de comida fusión mexicana-ecuatoriana en la ciudad de Azogues?

Si No

2. ¿Qué busca de un bar-restaurante?

Buena comida Buen ambiente Precios
económicos

Buena atención Todos los anteriores

3. ¿En qué lugar le gustaría a Ud. que esté ubicado el bar-restaurante?

Centro de la ciudad Av. de los alcaldes

Parque Infantil

4. ¿Cuál sería la frecuencia con la que usted visitaría el bar-restaurante?

1-2 veces por mes 3-5 veces por mes



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

5 o más veces al mes

5. ¿En qué días asistiría al restaurante, marque la principal?

Entre semana Fines de semana

6. ¿Con quién le gustaría a usted asistir al restaurante, escoja la opción principal?

Pareja Amigos Familia

7. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por los productos que ofrece el bar-restaurante?

Menos de \$6 \$6 - \$10 \$11 - \$15
Más - \$15

8. ¿A través de qué medio de comunicación le gustaría que se publicite el restaurante?

Redes sociales Periódicos Volantes

Radio



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Otros (especifique).....

9. ¿Le gustaría que este establecimiento brinde servicio a domicilio?

Si No

10. Edad:

18-24 24-30 31-37 38-44

Más de 45

11. Sexo:

Masculino: Femenino:

MUCHAS GRACIAS



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

ANEXO Nº 2

Cálculo del costo de venta de cada plato, aplicando el porcentaje de error de 0,05 % y el factor de conversión del 1,9 %, dentro del cual está incluido el porcentaje de utilidad y el salario de los empleados. En este anexo se realiza la aplicación del costeo en tres recetas como muestra.

Nachos con queso	
Ingredientes	Costo por ingrediente
Nachos	0.34
queso salinerito cheddar	0.72
Guacamole	0.31
pico de gallo	0.14
Costo de Producción	1.51
% Error	0.08
	1.59
% F. Conversión (1,9 %) Ganancia y salario de empleados.	1.42
Costo Total	3.01
Porcentaje de Utilidad	50.16%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Nachos locos	
Ingredientes	Costo por ingrediente
Nachos	1.35
queso salinerito cheddar	2.86
frejol negro	0.53
lomo de res	1.98



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Ajo	0.30
pimienta	0.02
culantro	0.10
orégano	0.03
Sal	0.01
chile	0.16
naranjas agrias	0.08
cebolla	0.05
crema agria	1.64
guacamole	1.24
Costo de producción	2.59
% Error	0.13
	2.72
% F. Conversión (1,9 %) Ganancia y salario de empleados.	2.44
Costo Total	5.16
Porcentaje de Utilidad	50.19%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

Cemita ecuatoriana	
Ingredientes	Costo por ingrediente
Pan	1.84
cebolla	0.05
tomate	0.07
Chile	0.08
Papas	0.30
Sal	0.01
PERNIL	
carne de pierna de chancho	3.00
naranja	0.16
Ajo	0.25
culantro	0.10
sal	0.02
mostaza	0.03
aliño especial	0.20
	0.59



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Costo de producción	1.21
% Error	0.06
	1.27
% F. Conversión (1,9 %) Ganancia y salario de empleados.	1.15
Costo Total	2.42
Porcentaje de Utilidad	50,10%

Elaborado por: Janneth Carangui y Silvana Pulla.

ANEXO N° 3

GASTOS DE DECORACIÓN Y LAYOUT			
DETALLE	GR	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PINTURA	8	15	120
ELEMENTOS DECORATIVOS			850
INSTALACIONES ELÉCTRICAS			220
DECORACIÓN E INSTALACIÓN BAÑOS			2000
ADECUACIÓN DE SALA Y BARRA			310
TOTAL			3500



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

ANEXO Nº 4

Sueldos, aportaciones, beneficios proyectados a 5 años a partir del 2015 y el porcentaje de incremento salarial

Años	Empleados	Sueldo Básico	Aporte Patronal (11.15 %)	Beneficios Sociales				TOTAL DE SUELDOS MENSUALES	TOTAL DE SUELDOS Y BENEFICIOS ANUALES
				XIII Sueldo	XIV Sueldo	Fondos de Reserva	Vacaciones		
2015	Administrador	750	83,63	62,50	28,33		31,25	955,71	11468,50
	Jefe de alimentos y bebidas	750	83,63	62,50	28,33		31,25	955,71	11468,50
	Chef	450	50,18	37,50	28,33		18,75	584,76	7017,10
	bartender	354	39,47	29,50	28,33		14,75	466,05	5592,65
	mesero 1	354	39,47	29,50	28,33		14,75	466,05	5592,65
	mesero 2	180	20,07	15,00	28,33		7,50	250,90	3010,84
2016	Administrador	793,70	88,50	66,14	31,22	66,12	33,07	1078,74	12944,90
	Jefe de alimentos y bebidas	793,70	88,50	66,14	31,22	66,12	33,07	1078,74	12944,90
	Chef	476,22	53,10	39,68	31,22	39,67	19,84	659,73	7916,79
	bartender	374,63	41,77	31,22	31,22	31,21	15,61	525,65	6307,80
	mesero 1	374,63	41,77	31,22	31,22	31,21	15,61	525,65	6307,80
	mesero 2	190,49	21,24	15,87	31,22	15,87	7,94	282,62	3391,49
2017	Administrador	839,94	93,65	70,00	33,04	69,97	35,00	1141,59	13699,13
	Jefe de alimentos y bebidas	839,94	93,65	70,00	33,04	69,97	35,00	1141,59	13699,13
	Chef	503,97	56,19	42,00	33,04	41,98	21,00	698,17	8378,06
	bartender	396,45	44,20	33,04	33,04	33,02	16,52	556,28	6675,32
	mesero 1	396,45	44,20	33,04	33,04	33,02	16,52	556,28	6675,32
	mesero 2	201,59	22,48	16,80	33,04	16,79	8,40	299,09	3589,10
2018	Administrador	888,88	99,11	74,07	34,96	74,04	37,04	1208,11	14497,30
	Jefe de alimentos y bebidas	888,88	99,11	74,07	34,96	74,04	37,04	1208,11	14497,30
	Chef	533,33	59,47	44,44	34,96	44,43	22,22	738,85	8866,20
	bartender	419,55	46,78	34,96	34,96	34,95	17,48	588,69	7064,25
	mesero 1	419,55	46,78	34,96	34,96	34,95	17,48	588,69	7064,25



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

2019	mesero 2	213,33	23,79	17,78	34,96	17,77	8,89	316,52	3798,21
	Administrador	940,67	104,88	78,39	37,00	78,36	39,19	1278,50	15341,98
	Jefe de alimentos y bebidas	940,67	104,88	78,39	37,00	78,36	39,19	1278,50	15341,98
	Chef	564,40	62,93	47,03	37,00	47,01	23,52	781,90	9382,79
	bartender	444,00	49,51	37,00	37,00	36,98	18,50	622,99	7475,85
	mesero 1	444,00	49,51	37,00	37,00	36,98	18,50	622,99	7475,85
	mesero 2	225,76	25,17	18,81	37,00	18,81	9,41	334,96	4019,51
2020	Administrador	995,48	111,00	82,96	39,16	82,92	41,48	1352,99	16235,87
	Jefe de alimentos y bebidas	995,48	111,00	82,96	39,16	82,92	41,48	1352,99	16235,87
	Chef	597,29	66,60	49,77	39,16	49,75	24,89	827,46	9929,47
	bartender	469,87	52,39	39,16	39,16	39,14	19,58	659,29	7911,42
	mesero 1	469,87	52,39	39,16	39,16	39,14	19,58	659,29	7911,42
	mesero 2	238,92	26,64	19,91	39,16	19,90	9,95	354,48	4253,71

PORCENTAJE DE INCREMENTO SALARIAL

Años	Sueldo General Unificado	Incremento Salarial
2014	342	
2015	364	6,43%
2016	388	6,59%
2017	412	6,19%
2018	426	3,40%
Incremento Salarial Promedio		5,65%



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

ANEXO Nº 5

Gastos de trámites y requisitos

ACTIVOS FIJOS INTANGIBLES	
Concepto	Valor Total
Patente municipal	94,00
IEPI	18,00
Predio Urbano	44,59
Permiso de Bomberos	0,15
Permiso de la Intendencia	250,00
Permiso de Salud	45,26
Afiliación al Ministerio de Turismo	
RUC	28
Total	480

ANEXO Nº 6

Valores proyectados de los útiles de oficina a cinco años a partir del 2015

UTILES DE OFICINA											
Concepto	Cantidad	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5	
		P. Unitario	Valor total \$	P. Unitario \$	Valor total \$	P. Unitario \$	Valor total \$	P. unitario \$	Valor total \$	P. unitario \$	Valor total \$
Tóner	3	40	120,00	41,39	124,17	42,79	128,36	44,18	132,54	45,57	136,72
Hojas	1000	0,05	50,00	0,05	51,74	0,05	53,43	0,06	55,11	0,06	56,78
Carpetas	20	0,8	16,00	0,83	16,56	0,85	17,08	0,88	17,60	0,88	17,60
Lápices (cajas)	6	3	18,00	3,10	18,63	3,20	19,19	3,20	19,19	3,20	19,19
Esferos (cajas)	4	3,75	15,00	3,88	15,52	3,88	15,52	3,88	15,52	3,88	15,52



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

ANEXO Nº 7

Material directo e indirecto

MATERIAL DIRECTO												
concepto	unidad	cantidad	Año 1		Año 2		Año 3		Año 4		Año 5	
			P. Unitario \$	Valor total \$	P. Unitario \$	Valor total \$	P. Unitario \$	Valor total \$	P. unitario \$	Valor total \$	P. unitario \$	Valor total \$
CARNES ROJAS												
carne de res	kg	360	7,20	2.592,00	7,45	2682,17	7,70	2772,54	7,95	2862,92	8,20	2953,11
CARNES DE CERDO												
carne magra de cerdo	Kg	192	2,75	528,00	2,85	546,37	2,94	564,78	3,04	583,19	3,13	601,56
carne de cerdo (pierna)	kg	72	6,00	432,00	6,21	447,03	6,42	462,09	6,63	477,15	6,84	492,18
cuchicara	kg	192	5,00	960,00	5,17	993,40	5,35	1026,87	5,52	1060,34	5,70	1093,74
POLLO												
pechuga de pollo	kg	456	6	2.736,00	6,21	2831,18	6,42	2926,57	6,63	3021,97	6,84	3117,17
MARISCOS												
Corvina	kg	144	6,40	921,60	6,62	953,66	6,85	985,79	7,07	1017,93	7,29	1049,99
Camarón	kg	120	9,00	1.080,00	9,31	1117,57	9,63	1155,22	9,94	1192,88	10,25	1230,46
LÁCTEOS												
queso cheddar	kg	48	4,00	192,00	4,14	198,68	4,28	205,37	4,42	212,07	4,56	218,75
queso fresco	kg	48	3,40	163,20	3,52	168,88	3,64	174,57	3,76	180,26	3,87	185,94
Leche	litros	240	0,70	168,00	0,72	173,84	0,75	179,70	0,77	185,56	0,80	191,41
crema de leche	litros	120	1,50	180,00	1,55	186,26	1,60	192,54	1,66	198,81	1,71	205,08
Huevo	gr	1440	0,08	115,20	0,08	119,21	0,09	123,22	0,09	127,24	0,09	131,25
VEGETALES												
aguacate	kg	504	1,00	504,00	1,03	521,53	1,07	539,10	1,10	556,68	1,14	574,22
cebolla colorada	kg	264	0,90	237,60	0,93	245,87	0,96	254,15	0,99	262,43	1,03	270,70
tomate	kg	192	1,30	249,60	1,35	258,28	1,39	266,98	1,44	275,69	1,48	284,37
culantro	kg	72	0,50	36,00	0,52	37,25	0,53	38,51	0,55	39,76	0,57	41,02
Ají	kg	120	1,20	144,00	1,24	149,01	1,28	154,03	1,33	159,05	1,37	164,06
Ajo	kg	72	1,00	72,00	1,03	74,50	1,07	77,01	1,10	79,53	1,14	82,03
cebolla blanca	kg	192	0,50	96,00	0,52	99,34	0,53	102,69	0,55	106,03	0,57	109,37
pepa de zambo	kg	72	8,00	576,00	8,28	596,04	8,56	616,12	8,84	636,20	9,11	656,25
paico	kg	36	1,00	36,00	1,03	37,25	1,07	38,51	1,10	39,76	1,14	41,02



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

ají rocoto verde	kg	96	1,50	144,00	1,55	149,01	1,60	154,03	1,66	159,05	1,71	164,06
chile jalapeño	kg	72	1,30	93,60	1,35	96,86	1,39	100,12	1,44	103,38	1,48	106,64
pimiento	kg	144	1,00	144,00	1,03	149,01	1,07	154,03	1,10	159,05	1,14	164,06
zanahoria	kg	48	1,20	57,60	1,24	59,60	1,28	61,61	1,33	63,62	1,37	65,62
pepino	kg	60	0,80	48,00	0,83	49,67	0,86	51,34	0,88	53,02	0,91	54,69
FRUTAS Y PULPAS												
limón	kg	168	1,50	252,00	1,55	260,77	1,60	269,55	1,66	278,34	1,71	287,11
naranjas	kg	216	3,00	648,00	3,10	670,54	3,21	693,13	3,31	715,73	3,42	738,28
plátano verde	kg	192	1,00	192,00	1,03	198,68	1,07	205,37	1,10	212,07	1,14	218,75
piña	gr	120	1,80	216,00	1,86	223,51	1,93	231,04	1,99	238,58	2,05	246,09
plátano maduro	kg	96	1,00	96,00	1,03	99,34	1,07	102,69	1,10	106,03	1,14	109,37
pulpa de taxo	gr	144	1,49	214,56	1,54	222,02	1,59	229,50	1,65	236,99	1,70	244,45
fresa	kg	72	3,00	216,00	3,10	223,51	3,21	231,04	3,31	238,58	3,42	246,09
guayaba	kg	240	1,00	240,00	1,03	248,35	1,07	256,72	1,10	265,08	1,14	273,44
pulpa de naranjilla	gr	240	1,49	357,60	1,54	370,04	1,59	382,51	1,65	394,98	1,70	407,42
pulpa de maracuyá	gr	240	1,49	357,60	1,54	370,04	1,59	382,51	1,65	394,98	1,70	407,42
pulpa de guayaba	gr	240	1,49	357,60	1,54	370,04	1,59	382,51	1,65	394,98	1,70	407,42
pulpa de mango	gr	240	1,49	357,60	1,54	370,04	1,59	382,51	1,65	394,98	1,70	407,42
oritos	raci mo	12	5,00	60,00	5,17	62,09	5,35	64,18	5,52	66,27	5,70	68,36
TUBÉRCULOS												
yuca	kg	72	0,50	36,00	0,52	37,25	0,53	38,51	0,55	39,76	0,57	41,02
camote	kg	72	1,30	93,60	1,35	96,86	1,39	100,12	1,44	103,38	1,48	106,64
papas chauchas	kg	168	0,60	100,80	0,62	104,31	0,64	107,82	0,66	111,34	0,68	114,84
papa bolona	kg	264	0,60	158,40	0,62	163,91	0,64	169,43	0,66	174,96	0,68	180,47
ABARROTÉS												
sal	kg	60	1,00	60,00	1,03	62,09	1,07	64,18	1,10	66,27	1,14	68,36
pimienta	kg	36	1,50	54,00	1,55	55,88	1,60	57,76	1,66	59,64	1,71	61,52
orégano	kg	24	1,50	36,00	1,55	37,25	1,60	38,51	1,66	39,76	1,71	41,02
laurel	kg	24	2,00	48,00	2,07	49,67	2,14	51,34	2,21	53,02	2,28	54,69
apanadura	kg	48	1,80	86,40	1,86	89,41	1,93	92,42	1,99	95,43	2,05	98,44
maní molido	kg	36	3,00	108,00	3,10	111,76	3,21	115,52	3,31	119,29	3,42	123,05
comino	kg	24	3,90	93,60	4,04	96,86	4,17	100,12	4,31	103,38	4,44	106,64
azúcar morena	kg	36	1,30	46,80	1,35	48,43	1,39	50,06	1,44	51,69	1,48	53,32
ají en polvo	kg	24	1,50	36,00	1,55	37,25	1,60	38,51	1,66	39,76	1,71	41,02
mostaza	kg	36	3,00	108,00	3,10	111,76	3,21	115,52	3,31	119,29	3,42	123,05
mayonesa	kg	60	2,60	156,00	2,69	161,43	2,78	166,87	2,87	172,31	2,96	177,73
arrml	kg	120	0,90	108,00	0,93	111,76	0,96	115,52	0,99	119,29	1,03	123,05



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

azúcar impalpable	kg	48	3,60	172,80	3,73	178,81	3,85	184,84	3,98	190,86	4,10	196,87
queso crema	kg	72	7,20	518,40	7,45	536,43	7,70	554,51	7,95	572,58	8,20	590,62
leche condensada	gr	144	2,20	316,80	2,28	327,82	2,35	338,87	2,43	349,91	2,51	360,94
maicena	kg	24	3,80	91,20	3,93	94,37	4,06	97,55	4,20	100,73	4,33	103,91
azúcar blanca	kg	168	1,10	184,80	1,14	191,23	1,18	197,67	1,21	204,12	1,25	210,55
mermelada de frutilla	gr	72	1,30	93,60	1,35	96,86	1,39	100,12	1,44	103,38	1,48	106,64
cedrón	kg	12	2,70	32,40	2,79	33,53	2,89	34,66	2,98	35,79	3,08	36,91
harina de trigo	kg	120	1,00	120,00	1,03	124,17	1,07	128,36	1,10	132,54	1,14	136,72
harina de quinua	kg	48	1,40	67,20	1,45	69,54	1,50	71,88	1,55	74,22	1,60	76,56
anís	kg	12	4,00	48,00	4,14	49,67	4,28	51,34	4,42	53,02	4,56	54,69
canela	fundas	120	0,95	114,00	0,98	117,97	1,02	121,94	1,05	125,92	1,08	129,88
flores de jamaica	kg	36	6,00	216,00	6,21	223,51	6,42	231,04	6,63	238,58	6,84	246,09
hierbas para horchata	kg	120	3,00	360,00	3,10	372,52	3,21	385,07	3,31	397,63	3,42	410,15
tabasco	botella	24	6,85	164,40	7,09	170,12	7,33	175,85	7,57	181,58	7,80	187,30
aceituna	kg	12	8,40	100,80	8,69	104,31	8,99	107,82	9,28	111,34	9,57	114,84
menta	kg	72	2,70	194,40	2,79	201,16	2,89	207,94	2,98	214,72	3,08	221,48
cocoa	kg	24	3,25	78,00	3,36	80,71	3,48	83,43	3,59	86,15	3,70	88,87
ACEITES Y GRASAS												
aceite	galón	24	18,00	432,00	18,63	447,03	19,25	462,09	19,88	477,15	20,51	492,18
aceite de color	litros	36	1,15	41,40	1,19	42,84	1,23	44,28	1,27	45,73	1,31	47,17
manteca de cerdo negra	kg	36	5,00	180,00	5,17	186,26	5,35	192,54	5,52	198,81	5,70	205,08
aceite de oliva	litros	24	9,50	228,00	9,83	235,93	10,16	243,88	10,49	251,83	10,82	259,76
mantequilla	kg	48	4,20	201,60	4,35	208,61	4,49	215,64	4,64	222,67	4,79	229,69
manteca	kg	24	3,80	91,20	3,93	94,37	4,06	97,55	4,20	100,73	4,33	103,91
GRANOS SECOS												
fréjol negro	kg	180	2,40	432,00	2,48	447,03	2,57	462,09	2,65	477,15	2,73	492,18
chochos	kg	72	3,90	280,80	4,04	290,57	4,17	300,36	4,31	310,15	4,44	319,92
choclo	kg	72	0,90	64,80	0,93	67,05	0,96	69,31	0,99	71,57	1,03	73,83
mote pelado	kg	144	1,00	144,00	1,03	149,01	1,07	154,03	1,10	159,05	1,14	164,06
ajonjolí	kg	24	4,00	96,00	4,14	99,34	4,28	102,69	4,42	106,03	4,56	109,37
almendra sin cáscara	kg	48	8,40	403,20	8,69	417,23	8,99	431,28	9,28	445,34	9,57	459,37
VARIOS												
nachos	fundas	192	7,50	1.440,00	7,76	1490,09	8,02	1540,30	8,28	1590,51	8,54	1640,62
vinagre de	litros	12	3,20	38,40	3,31	39,74	3,42	41,07	3,53	42,41	3,65	43,75



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

manzana												
vino de cocina	litros	24	5,90	141,60	6,11	146,53	6,31	151,46	6,52	156,40	6,72	161,33
jamón	kg	48	2,80	134,40	2,90	139,08	3,00	143,76	3,09	148,45	3,19	153,12
tortillas de maíz	paquetes	768	1,34	1.029,12	1,39	1064,92	1,43	1100,80	1,48	1136,68	1,53	1172,49
galleta de vainilla	paquetes	120	1,70	204,00	1,76	211,10	1,82	218,21	1,88	225,32	1,94	232,42
chocolate en barra (500gr)	gr	60	3,64	218,40	3,77	226,00	3,89	233,61	4,02	241,23	4,15	248,83
chocolate fleischman (500gr)	gr	24	3,80	91,20	3,93	94,37	4,06	97,55	4,20	100,73	4,33	103,91
glucosa	kg	12	5,00	60,00	5,17	62,09	5,35	64,18	5,52	66,27	5,70	68,36
polvo de hornear	gr	12	2,50	30,00	2,59	31,04	2,67	32,09	2,76	33,14	2,85	34,18
esencia de vainilla	gr	24	1,80	43,20	1,86	44,70	1,93	46,21	1,99	47,72	2,05	49,22
chocolate de metate	gr	48	2,80	134,40	2,90	139,08	3,00	143,76	3,09	148,45	3,19	153,12
leche evaporada	gr	108	2,40	259,20	2,48	268,22	2,57	277,25	2,65	286,29	2,73	295,31
granadina	gr	24	3,30	79,20	3,41	81,96	3,53	84,72	3,64	87,48	3,76	90,23
helado de vainilla	gr	72	3,70	266,40	3,83	275,67	3,96	284,96	4,09	294,24	4,22	303,51
syrop de chocolate	gr	24	3,21	77,04	3,32	79,72	3,43	82,41	3,55	85,09	3,66	87,77
BEBIDAS												
gaseosa coca cola	botella	216	1,00	216,00	1,03	223,51	1,07	231,04	1,10	238,58	1,14	246,09
gaseosa sprite	botella	216	1,50	324,00	1,55	335,27	1,60	346,57	1,66	357,86	1,71	369,14
soda de limón	botella	72	0,37	26,64	0,38	27,57	0,40	28,50	0,41	29,42	0,42	30,35
jugo de piña	botella	48	4,92	236,16	5,09	244,38	5,26	252,61	5,43	260,84	5,61	269,06
jugo de naranja	botella	48	0,93	44,64	0,96	46,19	0,99	47,75	1,03	49,31	1,06	50,86
agua tónica	botella	72	2,15	154,80	2,22	160,18	2,30	165,58	2,37	170,98	2,45	176,37
jugo de manzana	botella	48	2,92	140,16	3,02	145,04	3,12	149,92	3,23	154,81	3,33	159,69
LICORES		0										
licor de café	botella	48	10,49	503,52	10,85	521,04	11,22	538,59	11,59	556,15	11,95	573,67
amaranto	botella	48	8,10	388,80	8,38	402,33	8,66	415,88	8,95	429,44	9,23	442,97
cerveza pilsener	botella	552	1,00	552,00	1,03	571,20	1,07	590,45	1,10	609,69	1,14	628,90
ron obscuro	botella	144	7,20	1.036,80	7,45	1072,87	7,70	1109,01	7,95	1145,17	8,20	1181,24
whisky	botella	96	7,80	748,80	8,07	774,85	8,34	800,95	8,62	827,06	8,89	853,12



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Gin	bote lla	72	10,3 5	745,20	10,7 1	771,12	11,0 7	797,10	11,4 3	823,09	11,79	849,02
vermouth seco	bote lla	72	7,60	547,20	7,86	566,24	8,13	585,31	8,39	604,39	8,66	623,43
ron claro	bote lla	216	7,20	1.555,20	7,45	1609,30	7,70	1663,52	7,95	1717,75	8,20	1771,86
cachaza	bote lla	72	7,20	518,40	7,45	536,43	7,70	554,51	7,95	572,58	8,20	590,62
zhumir seco	bote lla	240	4,35	1.044,00	4,50	1080,32	4,65	1116,72	4,80	1153,12	4,96	1189,45
tequila azteca	bote lla	288	14,9 0	4.291,20	15,4 2	4440,48	15,9 4	4590,09	16,4 6	4739,71	16,98	4889,03
triple sec	bote lla	96	10,2 5	984,00	10,6 1	1018,23	10,9 6	1052,54	11,3 2	1086,85	11,68	1121,09
licor de naranja	bote lla	48	10,2 5	492,00	10,6 1	509,12	10,9 6	526,27	11,3 2	543,42	11,68	560,54
licor de banano	bote lla	48	10,2 5	492,00	10,6 1	509,12	10,9 6	526,27	11,3 2	543,42	11,68	560,54
zhumir apple	bote lla	144	6,16	887,04	6,37	917,90	6,59	948,82	6,80	979,75	7,02	1010,62
zhumir de coco	bote lla	96	6,16	591,36	6,37	611,93	6,59	632,55	6,80	653,17	7,02	673,75
vodka	bote lla	144	7,95	1.144,80	8,23	1184,62	8,50	1224,54	8,78	1264,45	9,06	1304,29
zhumir piña colada	bote lla	144	6,59	948,96	6,82	981,97	7,05	1015,06	7,28	1048,14	7,51	1081,17
zhumir naranjilla	Bote lla	144	6,16	887,04	6,37	917,90	6,59	948,82	6,80	979,75	7,02	1010,62
zhumir pink xocolatl	Bote lla	96	6,16	591,36	6,37	611,93	6,59	632,55	6,80	653,17	7,02	673,75
Tacao	Bote lla	72	13,2 0	950,40	13,6 6	983,46	14,1 2	1016,60	14,5 8	1049,74	15,04	1082,81
zhumir de maracuyá	Bote lla	96	6,16	591,36	6,37	611,93	6,59	632,55	6,80	653,17	7,02	673,75
campari	Bote lla	72	9,35	673,20	9,68	696,62	10,0 0	720,09	10,3 3	743,56	10,65	766,99
zhumir pink berry y berries	Bote lla	96	6,16	591,36	6,37	611,93	6,59	632,55	6,80	653,17	7,02	673,75
TOTAL				50.013,7 2	0,00	51753,53	0,00	53497,2 3	0,00	55241,1 4	0,00	56981,44



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Material Indirecto

Material Indirecto			
Rubro	Cantidad	C. Unitario	C. Total
CRISTALERÍA			
Vaso para agua	40	1,58	63,20
Jarro cervecero	18	3,69	66,42
Copa margarita	24	7,75	186,00
Shot tequila	18	1,20	21,60
Jarras	6	6,79	40,74
Copa cocktail Martini	18	6,65	119,70
Copa cocktail hurricane	18	6,87	123,66
CUBERTERÍA			
Cuchara de postre	40	0,37	14,80
Cucharas	50	0,57	28,50
Tenedores	80	0,63	50,40
Cuchillos de mesa	80	0,92	73,60
VAJILLERÍA			
Salseros	40	3,93	157,20
Ceniceros	6	1,99	11,94
Plato tendido	45	8,48	381,60
Plato de postre	30	7,03	210,90
Plato tipo bowl	50	8,48	424,00
TOTAL			1185,64
UTENSILIOS			
Ollas de aluminio	3	48,39	145,17
Ollas de acero inoxidable	3	45,00	135,00
Cacerola de aluminio	3	23,59	70,77
Sartén acero inoxidable	4	24,20	96,80
Sartén teflón	4	38,25	153,00
Cernidor metálico	4	9,36	37,44
Bowl 3 lts. • 22,9 cm.	5	2,30	11,50
Bowl 4 lts • 27.1 cm.	5	4,05	20,25
Bowl 8 lts. • 34,3 cm.	5	5,30	26,50



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Cucharetas de acero inoxidable	4	2,51	10,04
Cucharones de acero inoxidable	4	2,51	10,04
Batidores de mano	3	9,66	28,98
Pinzas multiuso	3	3,11	9,33
Espátula de calor	4	4,38	17,52
Majador	2	2,50	5,00
Rallador	2	2,45	4,90
Mortero	2	3,50	7,00
Cuchillos de chef	6	21,00	126,00
Cuchara de helado	2	2,50	5,00
Tablas de picar	4	21,76	87,04
BAR			
Vaciador exacto	4	1,29	5,16
Medidores de licores	4	1,79	7,16
Cocteleras	4	5,60	22,40
Hieleras	4	8,40	33,60
Cernidor para cócteles	2	2,96	5,92
Charol polipropileno	6	13,70	82,20
EQUIPO DE LIMPIEZA			
Tachos de basura cocina	4	8,00	32,00
Tachos de basura baño	2	5,00	10,00
Tacho de basura barra	2	7,00	14,00
Escoba	2	2,60	5,20
Trapeador	2	4,00	8,00
Jabón para platos	8	5,00	40,00
Recogedor de basura	2	4,00	8,00
Limpiones	6	2,50	15,00
Desinfectante	4	3,50	14,00
Quita grasa	2	4,50	9,00
Toallas de mano	6	5,00	30,00
Papel higiénico	10	3,00	30,00
Dispensador de jabón	6	8,00	48,00
Jabón líquido	12	4,50	54,00
TOTAL			4640,82
Rubro Uniformes	Cantidad	C. Unitario	C. Total
Personal de cocina	10	18	180
Personal de servicio	6	10	60
TOTAL			240
TOTAL MATERIAL INDIRECTO			4880,82



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

Tasa usada en la proyección del material directa e indirecta

	AÑOS	TASAS
Proyección de la inflación		3,33
	2010	3,33 %
		5,41
	2011	5,41 %
		4,16
	2012	4,16 %
		2,70
	2013	2,7 %
		3,67
	2014	3,67 %
		3,90
2015	3,9 %	
	3,48	
2016	3,478666667 %	
	3,37	
2017	3,369238095 %	
	3,26	
2018	3,259809524 %	
	3,15	
2019	3,150380952 %	
	3,04	
2020	3,040952381 %	



DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.

ANEXO N° 8

DEPRECIACIÓN

EQUIPOS DE COCINA						
Artículo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Vida Útil (años)	Porcentaje de Depreciación	Valor Depreciado
Congelador Horizontal Indurama	1	1330.40	1330.40	10	10%	133.04
Mesa de preparación	1	500.00	500.00	10	10%	50.00
Refrigeradora Mabe 14 pies	1	850.49	850.49	10	10%	85.05
Cocina industrial de 6 hornillas, plancha, horno	1	1200.00	1200.00	10	10%	120.00
Batidora de mano	1	35.00	35.00	10	10%	3.50
Campana de acero inoxidable	1	400.00	400.00	10	10%	40.00
Balanza	1	35.20	35.20	10	10%	3.52
Licuada Oster	2	120.00	240.00	10	10%	24.00
Lavadero de dos pmlos	1	540.00	540.00	10	10%	54.00
Repisa metálica de 4 estantes	1	180.00	180.00	10	10%	18.00
Microondas General Electric	1	206.00	206.00	10	10%	20.60
MOBILIARIOS						
Mesas de 6	3	100.00	300.00	10	10%	30.00
Mesas de 4	10	60.00	600.00	10	10%	60.00
Sillas	50	25.00	1250.00	10	10%	125.00
Taburetes del bar	5	28.00	140.00	10	10%	14.00
Archivador	1	60.00	60.00	10	10%	6.00
Total de Inversión			7867.09			786.71
EQUIPOS DE CÓMPUTO						



**DESARROLLAR UNA PROPUESTA PARA LA APERTURA DE UN
BAR RESTAURANT TEMÁTICO EN COMIDA FUSIÓN
ECUATORIANA-MEXICANA, EN AZOGUES.**

Artículo	Cantida d	Costo Unitari o	Costo Total	Vida Útil (año s)	Porcentaje de Depreciación	Valor Deprecia do
Tv led Sony 32"	2	548.05	1096.10	3	33%	361.71
Tablet	2	250.00	500.00	3	33%	165.00
Computadora pantalla touch	1	350.00	350.00	3	33%	115.50
Teléfono	1	40.00	40.00	3	33%	13.20
Impresora de caja	1	80.00	80.00	3	33%	26.40
Laptop HP	1	300.00	300.00	3	33%	99.00
Total de Inversión			2366.10			780.81
TOTAL			10233.19			1567.52

ANEXO N° 9

VALOR RESIDUAL DE LA DEPRECIACIÓN

CONCEPTO	VALOR DE ADQUISICIÓN	% DE DEPRECIACIÓN POR AÑO	VALOR ANUAL	VALOR A 3 Y 5 AÑOS	VALOR RESIDUAL
EQUIPO DE COCINA	7,867	10%	786.70	3933.5	3,933.50
EQUIPO DE COMPUTO	2,366	33%	780.81	2342.439	23.66
TOTAL	10,233.10		1,567.51	6,275.94	3,957.16