

**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Licenciatura en Gastronomía**

**Tema:**

**“INVESTIGACION DE LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA DEL CANTON  
SALINAS DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA Y PROPUESTA DE CREACION DE  
UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN TECNICAS ANCESTRALES  
ECUATORIANAS °**

**Proyecto de Trabajo Previo a la Obtención del Título en  
Licenciatura en Gastronomía**

**Autor:**

**Andrés Eduardo Gutiérrez Figueroa**

**Asesor:**

**Ing. Fabián Zambrano**

**Guayaquil-Ecuador**

**2012-2013**

**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Licenciatura en Gastronomía**

**Tema:**

**“INVESTIGACION DE LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA DEL CANTON  
SALINAS DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA Y PROPUESTA DE CREACION DE  
UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN TECNICAS ANCESTRALES  
ECUATORIANAS °**

**Trabajo de Investigación presentado por:**

**Andrés Eduardo Gutiérrez Figueroa**

**Aprobado en su estilo y contenido por el tribunal de sustentación:**

**Ing. Luis Bonilla Abarca**

**Presidente Tribunal**

**Ing. Fabián Zambrano Cabrera**

**Director de Proyecto**

**Ing. Erick Rodríguez Icaza**

**Miembro Principal**

**Ing. Efrén Silva Gómez**

**Miembro Suplente**

**Fecha Finalización Proyecto de Investigación (27 Noviembre 2012)**

La responsabilidad del contenido completo presentado  
corresponde exclusivamente al autor.

Andrés Eduardo Gutiérrez Figueroa

# DEDICATORIA

A:

Dios, por darme salud para lograr mis objetivos, la oportunidad de vivir y por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio, además de su infinita bondad y amor.

A mis padres, abuelitos y familiares por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica, como de la vida, por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

A mi maestro Ing. Fabián Zambrano por su gran apoyo para la elaboración de mi trabajo de investigación y por su motivación para la culminación de mis estudios profesionales.

Todo este trabajo ha sido posible gracias a ellos.

# AGRADECIMIENTO

El presente trabajo de investigación primeramente me gustaría agradecer a ti Dios por bendecirme a mis padres para llegar hasta donde he llegado, porque hizo realidad este sueño anhelado.

A la UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL por darme la oportunidad de estudiar y ser un profesional.

A mi director de tesis Ing. Fabián Zambrano por su esfuerzo y dedicación, quien con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado en mí que pueda terminar mis estudios con éxito.

También me gustaría agradecer a mis profesores durante toda mi carrera profesional porque todos han aportado con un granito de arena a mi formación, en especial a la Lcda., Sonia Sánchez por la oportunidad dada para ingresar a esta hermosa carrera.

# **INDICE**

## **INTRODUCCIÓN**

### **CAPITULO I**

#### **MARCO LOGICO**

1.1.- ANTECEDENTES

1.2.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.3.- OBJETIVO DEL PROYECTO

1.3.1.- OBJETIVO GENERAL

1.3.2.- OBJETIVOS ESPECIFICOS

1.4.- JUSTIFICACION DEL PROYECTO

### **CAPITULO II**

#### **ESTUDIO DE MERCADO**

2.1.- INVESTIGACION

2.2.- PLAN DE MERCADEO

2.3.- LAS ESTRATEGIAS

2.4.- METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

2.5.- TIPOS DE INVESTIGACION

2.6.- ENCUESTAS Y RESULTADOS

- 2.7.- FACTORES DETERMINANTES DE LA DEMANDA
- 2.8.- ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS
- 2.9.- EL PRODUCTO
- 2.10.- COMIDAS TIPICAS
- 2.11.- MENU
- 2.12.- USUARIOS
- 2.13.- IDENTIFICACION DE COMPETIDORES
- 2.14.- ANALISIS DE LA OFERTA

## **CAPITULO III**

### **ESTUDIO TÉCNICO**

- 3.1.- UBICACIÓN
- 3.2.- TAMAÑO
  - 3.2.1.- CAPACIDAD Y ESTRUCTURA DEL ESTABLECIMIENTO
- 3.3.- PERSONAL
- 3.4.- CONDICIONES OPTIMAS DE UN RESTAURANTE
- 3.5.- ORGANIGRAMA
- 3.6.- ESTABLECIMIENTO
- 3.7.- POSIBILIDAD DE EXPANSION FUTURA
- 3.8.- FACTORES DETERMINANTES DEL TAMAÑO
  - 3.8.1.- EL MERCADO

3.9.- ASPECTO LEGAL

## **CAPITULO IV**

### **ESTUDIO FINANCIERO**

4.1.- FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

4.2.- MATERIA PRIMA

**4.2.1** CALCULO MANO DE OBRA DIRECTA

4.3 .CALCULO GASTOS ADMINISTRATIVOS.

4.3. 1 DETERMINACION DE SERVICIOS BASICOS

4.4 EQUIPAMIENTO

4.4.1 MOBILIARIO

4.5 RESUMEN DE INVERSION

4.6 CUADRO PARA INVERSION INICIAL

4.7 INGRESOS PROYECTADOS

4.8 COSTOS GENERALES DE PRODUCCION ANUAL

4.9 AMORTIZACION DEL CAPITAL

4.10 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

### **CONCLUSIONES**

### **RECOMENDACIONES**

### **BIBLIOGRAFIA**

### **ANEXOS**

**Universidad de Guayaquil**  
**Facultad de Ingeniería Química**  
**Licenciatura en Gastronomía**

**Tema:**

**“INVESTIGACION DE LA COCINA TRADICIONAL ECUATORIANA  
DEL CANTON SALINAS DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA Y  
PROPUESTA DE CREACION DE UN ESTABLECIMIENTO  
ESPECIALIZADO EN TECNICAS ANCESTRALES ECUATORIANAS**

◦

**Proyecto de Trabajo Previo a la Obtención del Título en  
Licenciatura en Gastronomía**

**Autor:**

**Andrés Eduardo Gutiérrez Figueroa**

**Asesor:**

**Ing. Fabián Zambrano**

## RESUMEN

En el trabajo de investigación realizado se puede comprobar que a pesar de que Salinas es considerado uno de los mejores Balnearios de la costa azul del país, su desarrollo turístico y urbano se ha dado de forma desordenada.

Paralelamente al flujo de visitantes, la oferta turística se incrementa, sin embargo una gran cantidad de ellas no reflejan la esencial cultura turística de atención al cliente.

Los productos turísticos que ofrece Salinas son diversos, pero lastimosamente el turismo de sol y playa se ha resumido a los sectores del Malecón principal de Salinas y Chipipe donde se caracterizan porque los turistas degustan los platos típicos que se ofrecen deliciosos ceviches, bolones de verde rellenos del marisco de su elección, corviches, empanadas de camarón y muchos otros deliciosos platos como el seco de chivo, caldo de pata, seco de gallina, dulce de agua de coco, y la salchicha con caldo de manguera que aunque no sean típicos del lugar apetecen a los turistas nacionales y extranjeros que se encuentran a su disposición.

Es así que se ha visto necesario la propuesta de la creación de un establecimiento donde se ofrezcan estos manjares cuya característica sea el uso de las técnicas ancestrales con las normas gastronómicas adecuadas para la satisfacción de los clientes y un mejor desarrollo del turismo en este cantón.

## Introducción

La Gastronomía constituye una de las actividades con mayor crecimiento y futuro en la economía de esta población, por ser la principal fuente de ingresos, tanto por el empleo directo e indirecto, como por las actividades complementarias que generan en la población. Esta actividad puede ser positiva o negativa en tanto en cuanto los impactos que predominan dependerán de las circunstancias del hecho gastronómico y la situación local que puede cambiarse con el tiempo.

Se persigue analizar a la población y su comportamiento frente a esta actividad, partiendo del proceso de formación y desarrollo de la gastronomía en salinas como base para el análisis de los efectos que genera la actividad en su cultura, tales resultados facilitaran el reconocimiento de los impactos socioculturales en el contexto cultural y local, además reconocer el valor práctico de la percepción social de los diferentes estratos implicados en el estudio.

La influencia de la gastronomía en la cultura se da fundamentalmente cuando se encuentran las personas de países y regiones distintas y hay un intercambio cultural y gastronómico, situación que podría verse reflejada en salinas por las múltiples manifestaciones culturales y los aspectos tanto positivos como negativos que esto podría generar.

# CAPÍTULO I

## 1.1 ANTECEDENTES

En nuestro litoral, en la rivera misma del golfo, al extremo occidental de la provincia del Guayas a las azules aguas del Océano Pacífico, sobre la inmensa bahía de Santa Elena justamente en la parte más saliente y exótica de la América del Sur Occidental se yergue al mundo Salinas como el mismo paraíso.

Protegida por la península de Santa Elena que es su rompeolas natural, la temperatura y transparencia de sus aguas así como la mansedumbre del inmenso mar que la rodea y los maravillosos paisajes que la madre naturaleza dibujó en su escenario y en su cielo formando un impresionante contraste de los más bellos elementos, ha hecho que se convierta en un verdadero paraíso marino. Conjunto de encantos que justifican que se denominada la “Costa Azul del Ecuador” y se vislumbre como un verdadero emporio del turismo nacional e internacional.

Salinas, cuyo nombre proviene de las extensas minas de sal que se han venido explotando en su suelo salitroso de los tiempos de nuestros aborígenes, fue recinto del cantón Santa Elena hasta 1929 en que gracias a las gestiones del Club Patriótico bajo la dirección de Digno Núñez, alcanzó la categoría de parroquia rural del cantón Santa Elena, permaneciendo como tal hasta el 22 de diciembre de 1937 fecha en la que a través de decreto firmado por el entonces Jefe Supremo de la Nación General Alberto Enríquez Gallo, se convierte en floreciente cantón de la provincia del Guayas.

Si revisamos un poco nuestra historia y nos remitimos a la obra controvertida por cierto del Padre Juan de Velasco vamos a encontrar en el territorio que constituye la península de Santa Elena y específicamente en el cantón Salinas que habitaba

una raza de gigantes; el territorio que ocupaban se denominaba Sumpa. El hallazgo de numerosas osamentas de animales prehistóricos gigantesos corrobora la teoría que los antepasados Salinense debieron ser de contextura fuerte y estatura superior a los que poseían los habitantes de otros sectores del país. Estos descomunales hombres medían ocho palmas de canilla y ocho varas en todo el cuerpo.

Sus osamentas fueron halladas en sepulcros hechos de piedra. Cuando Pizarro desembarcó en la Península encontró dichas tumbas como testimonio de su existencia por estos lugares. Salinas, como toda la península de Santa Elena estuvo poblada en la prehistoria a través de hallazgos arqueológicos se ha podido llegar a la conclusión de que se trataba de un pueblo prehistórico de pescadores. En 1820, según Andrés Baliato, había una ranchería de pescadores en Chipipe, nombre aborigen que viene de Chepite.

Ya para las primeras décadas de este siglo, el pueblo de Salinas depende de la pesca artesanal y de la explotación de las minas de sal. Por el año de 1988 se pensaba en Salinas como el puerto de mayor importancia en la República, por muchas décadas Salinas y La Libertad fueron los puertos marítimos de Guayaquil (en dicha época Guayaquil no tenía puerto). El puerto de Salinas era muy activo, en dicho lugar se había construido el edificio de la Receptoría de sales; para 1935 había en Salinas 142 productores de sal que producían alrededor de 350 millones de quintales de sal en el año.

Era tal movimiento de este puerto que grandes embarcaciones como el trasatlántico italiano procedente de Génova, la motonave Virgilio procedente de Valparaíso, vapores holandeses, italianos e ingleses, embarcaban y desembarcaban pasajeros y mercancías en los puertos de Salinas y La Libertad.

En las primeras décadas de este siglo los puertos de la península de Santa Elena, jugaron un papel histórico en el desarrollo de las fuerzas productivas de esta región ya que impulsaron el comercio, el progreso demográfico, el turismo la industria artesanal y transformaron la costumbre de la sociedad de principio de siglo.

Y es que su amplia y maravillosa playa ha sido considerada por los turistas y extranjeros como la más hermosa de la costa americana y el pacífico; hoy, Salinas es un balneario reconocido a nivel internacional, ni el más favorecido de los centros turísticos internacionales puede compararse con la natural belleza de sus playas en las que la blanca arena es una fina contextura; el tibio mar es un diáfano turquesa y, la suave y acariciante brisa del lugar hacen ver el sutil marino.

Salinas es un cantón que cuenta con un plan de salud preventivo, integral y equitativo con cobertura para toda la población; con una sociedad civil involucrada en el desarrollo para trabajar con el gobierno municipal el que deberá mostrarse como una entidad transparente, honesta, democrática, excitativa y solidaria que entregue servicios de calidad y garantice la seguridad ciudadana; son tantas las ideas, son tantas las planificaciones, son tantos los sueños, más los únicos que anhelamos es verlo convertido en una regocijante realidad.

Como toda provincia costera que se caracteriza por usar productos marinos en la elaboración de sus alimentos, Salinas no podía ser la excepción, es por esto que los platos endémicos de la misma son a base de mariscos y gozan de buena acogida con el público visitante. Una de las principales delicias con las que cuenta, son los camarones al ajillo (camarones con un aderezo especial acompañados de arroz y ensalada), la cazuela de mariscos (sopa de plátano con

especies y variedad de mariscos), y el sancocho de pescado (caldo de pescado, yuca, y verde); platos exquisitos que son un deleite para el paladar del consumidor y que aportan a su vez muchos nutrientes que el cuerpo necesita.

Además de esto se ofrecen deliciosos ceviches, bolones de verde rellenos del marisco de su elección, corviches, empanadas de camarón y muchos otros deliciosos platos como el seco de chivo, caldo de pata, seco de gallina, dulce de agua de coco, y la salchicha con caldo de manguera que aunque no sean típicos del lugar apetecen a los turistas nacionales y extranjeros.

Sin lugar a duda la cultura gastronómica de nuestro lindo Ecuador es única, su exquisito sabor apetece a más de uno y disfrutar de los gustos tradicionales que tiene es un privilegio que está al alcance de todos.

## **1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

A pesar de que Salinas es considerado uno de los mejores Balnearios de la costa azul del país, su desarrollo turístico y urbano se ha dado de forma desordenada

Paralelamente al flujo de visitantes, la oferta turística se va incrementando, sin embargo una gran cantidad de ellas no reflejan la esencial cultura turística de atención al cliente.

A demás ser una región rica en cultura y tradiciones por los asentamientos de culturas pre-colombinas al parecer no se ha heredado la cocina tradicional o si lo hay no es muy conocida en nuestro país, esto puede deberse algunos factores tales como, la migración de las culturas autóctonas a otros lugares por la urbanización, la mezcla de culturas ya que en este cantón existen culturas tales como italianos, franceses, alemanes, argentinos las cuales tal vez influyeron en el desarrollo de nuestra gastronomía autóctona, la globalización también puede ser uno de los factores que han impedido que este tipo comida se haya desarrollado ya que la nueva generación está muy occidentalizada y basan su alimentación en la típica comida americana.

### **1.3 OBJETIVO DEL PROYECTO**

Deseamos rescatar la gastronomía de Salinas y que cuando sea visitado, sea parte de la actividad preponderante durante su visita. Queremos que llegue a ser un turismo gastronómico que es una nueva opción de aventura, no sólo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs. Más bien, está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Deseamos que no se centre solo en actividades del turismo gastronómico o en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

La idea de hacer este negocio es que sea exitoso debido a el estudio que se va a realizar en el mercado, y que se exitoso, constituyendo nosotros a una nueva

generación dedicada a este tipo de establecimiento que no es muy común en Salinas.

Una vez que se abierto el negocio las personas quedaran satisfechas por el gusto. El negocio a través del tiempo deseamos que se vaya expandiendo y se convierta en uno negocio muy destacado por su excelente calidad de productos, por la buena atención a sus clientes y por su diversificación. Quedando muy claro que para llegar a esto necesitamos formarnos con valores como la honestidad, confianza e igualdad, sintiéndonos en familia y estar muy orgullosos de nuestro lugar de trabajo y cuidar mucho los recursos de nuestro establecimiento con mucha responsabilidad y compromiso para con las obligaciones encomendadas y la pasión que se debe caracterizar en hacer las cosas con amor y cariño, con un esfuerzo del 100% para salir adelante.

### **1.3.1 OBJETIVO GENERAL**

Identificar las técnicas ancestrales gastronómicas de este cantón Salinas de la provincia de Santa Elena y proponer la creación de una empresa especializada en dichas técnicas.

### **1.3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Identificar las comunas de Salinas que aun aplican y comercializan la cocina tradicional y sus respectivas técnicas.

- Conocer los platos tradicionales del cantón Salinas.
- Verificar un lugar estratégico para la creación de una empresa especializada en la cocina tradicional.

## **1.4 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO**

Salinas tiene que ser analizado culturalmente desde la óptica general del cantón Santa Elena, partiendo del hecho que sus divisiones territoriales son relativamente nuevas. La presencia del hombre en todo este sector que lo ocupan actualmente los cantones de Santa Elena, La Libertad y Salinas indican una ocupación desde el año 8600 antes de Cristo hasta nuestros días.

Los hallazgos fortuitos nos indican la presencia de evidencia cultural más antigua, así, en un derrumbe de tierra debido al oleaje en un aguaje en el año 2005, donde actualmente se remodela una parte del Malecón, fue encontrada una vasija pequeña de cerámica de la fase III de la cultura Valdivia; donde se construye un moderno edificio, en las calles Malecón y Armando López Pazmiño, se encontraron dos cuencos de cerámica con pintura iridiscente que corresponden a la cultura Engoroy (1200 a. C. – 500 a. C.) del periodo Formativo tardío. Otra evidencia cultural registrada en el cantón, la tenemos en el barrio de San Lorenzo, desde el entre las calles el Malecón desde la calle Marcial Romero Palomo -Hotel Barceló-Colón Miramar -hasta la calle Armando López Pazmiño –Capitanía de Puerto, en sentido este-oeste hasta la calle General Enríquez Gallo, ósea la

segunda calle, atrás del Malecón, tenemos un yacimiento arqueológico de filiación cultural Huancavilca (500 d. C. - 1533). En el patio donde se encuentra el museo Salinas Siglo XXI, en las calles Malecón y Guayas y Quil, las evidencias culturales encontradas corresponden a vasijas grandes o urnas funerarias con sus respectivos entierros, fragmentos de valvas desbastadas y cuentas de concha *Spondylus* para ser usadas en los adornos de uso personal. El hallazgo más importante corresponde a un pito zoomorfo; todos estos hallazgos pertenecen a la cultura Huancavilca del periodo de Integración.

Salinas es un importante centro turístico por sus hermosas y acogedoras playas y este trabajo va a ser efectuado de forma planificada y minuciosa para cumplir los objetivos propuestos. Salinas debe proyectarse a nivel nacional e internacional como balneario y debería captar turistas y ofrecerles excelentes condiciones en los aspectos ambientales, hoteleros y gastronómicos de mejor calidad, con una infraestructura adecuada.

A pesar de que no se encuentra material bibliográfico que hablen de la cocina tradicional de este cantón de Salinas, si se puede encontrar hechos históricos de la península, tiene una cultura milenaria importante de rescatar para establecer una continuidad entre pasado y futuro. Está asentada en la Península de Santa Elena, originalmente llamada Sumpa en lengua aborígen.

En la Península se asentaron varias tribus y culturas pre colombinas, que en su orden cronológico fueron: Las Vegas, Valdivia, Engoroy, Guangala y Manteño - Huancavilca. Años después, ya en la época colonial, pueblos pescadores se asentaron en Chipipe, Santa Rosa y La Libertad. Tomando en cuenta de que no existe documentos que hablen de la cocina tradicional el proceso investigativo se basara en visitas a los pueblos de Chipipe, Santa Rosa y la Libertad ya que son

descendientes de las culturas colombinas y precolombinas de la región y pueden tener cierta información muy útil.

Para poder establecer las situaciones actuales de la gastronómica de Salinas debemos determinar cuáles son los factores que nos ayudaran a que los establecimientos del lugar puedan dar una mejor información y poder rescatar su gastronomía, por lo tanto debemos conocer el lugar mediante un ordenamiento de acuerdo a su categorización y hacer un sondeo de flujo turístico hacia este lugar.

# **CAPÍTULO 2**

## **ESTUDIO DE MERCADO**

### **2.1 INVESTIGACIÓN**

Debemos conocer el mercado al cual nos vamos a enfrentar, sus gustos y preferencias para poder dar un buen servicio, rescatando la gastronomía y dando un nuevo concepto de la misma, utilizando nuevas tendencias que satisfagan y compitan.

Debemos realizar estudios sobre este tema para la implantación y el diagnóstico de este mercado para poder determinar nuestras fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que van a representar la ampliación de este negocio.

En la actualidad, hay gran variedad de técnicas o instrumentos para la recolección de información en el trabajo de campo. De acuerdo con el método y el tipo de investigación que se está realizando, se han empleado varias técnicas, las que son: entrevista, observación y encuesta. Con esta información realizaremos un estudio de mercado, técnico y financiero para ver que necesitamos poder determinar la factibilidad de la ejecución del proyecto.

## **2.2 PLAN DE MERCADEO**

Un plan de promociones, mercadeo o marketing nos ayudara a alcanzar un objetivo especifico detallando acciones necesarias, en este caso será para un servicio, gama de productos, todo esto depende de un plan a utilizar.

- Vamos a describir y explicar la situación actual del producto
- Especificar los resultados esperados
- Identificar los recursos que se necesitarán (financiero, tiempo y habilidades)

## **2.3 LAS ESTRATEGIAS**

Es el camino que la empresa debe recorrer para alcanzar sus objetivos y para la formulación de las estrategias adecuadas, desde el punto de vista de los objetivos se podrá optar por todo el mercado o un segmento determinado.

## **2.4 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Estos métodos utilizados se basan en la observación directa, y se ha combinado los aspectos teóricos con la praxis obtenida en las encuestas directas, ello ha permitido obtener resultados que llevan a definir que existen condiciones

óptimas para implementar esta clase de centro organizador que provee a los usuarios de servicios y productos con precios accesibles.

### **El método:**

La palabra método se deriva del griego meta: hacia, a lo largo, y odos que significa camino, por lo que podemos deducir que método significa el camino más adecuado para lograr un fin.

También podemos decir que el método es el conjunto de procedimientos lógicos a través de los cuales se plantean los problemas científicos y se ponen a prueba las hipótesis y los instrumentos de trabajo investigados. El método es un elemento necesario en la ciencia; ya que sin él no sería fácil demostrar si un argumento es válido.

### **Método Deductivo**

El método deductivo es un método científico que considera que la conclusión está implícita en las premisas. Por lo tanto, supone que las conclusiones sigue necesariamente a las premisas: si el razonamiento deductivo es válido y las premisas son verdaderas, la conclusión sólo puede ser verdadera. Cabe destacar que la palabra deducción proviene del verbo deducir (del latín deducĕre), que significa sacar consecuencias de un principio, proposición o supuesto.

El método deductivo infiere los hechos observados basándose en la ley general (a diferencia del inductivo, en el cual se formulan leyes a partir de hechos observados). Hay quienes creen, como el filósofo Francis Bacon, que la inducción es mejor que la deducción, ya que se pasa de una particularidad a una generalidad.

## **Método Inductivo**

Según este método, se admite que cada conjunto de hechos de la misma naturaleza está regido por una Ley Universal. El objetivo científico es enunciar esa Ley Universal partiendo de la observación de los hechos.

Atendiendo a su contenido, los que postulan este método de investigación distinguen varios tipos de enunciados:

- Particulares, si se refieren a un hecho concreto.
  
- Universales, los derivados del proceso de investigación y probados empíricamente.
  
- Observacionales, se refieren a un hecho evidente.

Haciendo hincapié en el carácter empirista de esta metodología, la secuencia seguida en este proceso de investigación puede resumirse en los siguientes puntos

- Debe llevarse a cabo una etapa de observación y registro de los hechos.
- A continuación se procederá al análisis de lo observado, estableciéndose como consecuencia definiciones claras de cada uno de los conceptos

## **2.5 TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

Los que se consideraron fueron:

### **La Observación**

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos. Gran parte del acervo de conocimientos que constituye la ciencia ha sido lograda mediante la observación.

## **Existen dos clases de observación:**

La Observación no científica y la observación científica. La diferencia básica entre una y otra, está en la intencionalidad: observar científicamente significa observar con un objetivo claro, definido y preciso: el investigador sabe qué es lo que desea observar y para qué quiere hacerlo, lo cual implica que debe preparar cuidadosamente la observación.

Observar no científicamente significa observar sin intención, sin objetivo definido y por tanto, sin preparación previa.

### **Observación Directa y la Indirecta**

- Es directa cuando el investigador se pone en contacto personalmente con el hecho o fenómeno que trata de investigar.
- Es indirecta cuando el investigador entra en conocimiento del hecho o fenómeno observando a través de las observaciones realizadas anteriormente por otra persona.

Tal ocurre cuando nos valemos de libros, revistas, informes, grabaciones, fotografías, etc., relacionadas con lo que estamos investigando, los cuales han sido conseguidos o elaborados por personas que observaron antes lo mismo que nosotros.

## **Observación de Campo**

La observación de campo es el recurso principal de la observación descriptiva; se realiza en los lugares donde ocurren los hechos o fenómenos investigados. La investigación social y la educativa recurren en gran medida a esta modalidad.

## **La Entrevista**

Es una técnica para obtener datos que consisten en un diálogo entre dos personas: El entrevistador "investigador" y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general, una persona entendida en la materia de la investigación.

La entrevista es una técnica antigua, pues ha sido utilizada desde hace mucho en psicología y, desde su notable desarrollo, en sociología y en educación. De hecho, en estas ciencias, la entrevista constituye una técnica indispensable porque permite obtener datos que de otro modo serían muy difíciles conseguir.

## **Empleo De La Entrevista**

- Cuando se considera necesario que exista interacción y diálogo entre el investigador y la persona.
- Cuando la población o universo es pequeño y manejable.

## **Segmentación de Mercado**

Para la investigación el segmento de mercado establecido e identificado serán los turistas que llegan a la ciudad de Salinas, de origen ecuatoriano y extranjero, además, a un grupo de pobladores de la ciudad, para poder identificar y obtener la información requerida sobre el conocimiento gastronómico de la zona, de investigación. Para este efecto se ha establecido la utilización de técnicas de investigación, como la que se define a continuación.

### **La Encuesta**

La encuesta es una técnica destinada a obtener datos de varias personas cuyas opiniones impersonales interesan al investigador. Para ello, a diferencia de la entrevista, se utiliza un listado de preguntas escritas que se entregan a los sujetos, a fin de que las contesten igualmente por escrito. Ese listado se denomina cuestionario.

Es impersonal porque el cuestionario no lleve el nombre ni otra identificación de la persona que lo responde, ya que no interesan esos datos. Es una técnica que se puede aplicar a sectores más amplios del universo, de manera mucho más económica que mediante entrevistas.

Varios autores llaman cuestionario a la técnica misma. Los mismos u otros, unen en un mismo concepto a la entrevista y al cuestionario, denominándolo encuesta, debido a que en los dos casos se trata de obtener datos de personas que tienen alguna relación con el problema que es materia de investigación.

## **2.6 ENCUESTAS Y RESULTADOS**

Vamos hacer un breve análisis en las cuales se observaran las conductas de los pobladores del Cantón Salinas a lo largo de las diferentes situaciones cambiantes de sus vidas como en sus actividades económicas y gastronómicas, las cuales se analizarán a continuación.

### **1.- Señale su rango de edad en años**

20-30

30-50

Mas de 50

### **2.- ¿Conoce usted cuales fueron las culturas ancestrales aquí en Salinas?**

Si

No

Tal vez

### **3- ¿Le gustaría acudir a un lugar exclusivo donde le brinden servicios gastronómicos y le hablen de dichas culturas?**

Si

No

Tal vez

**4.- ¿Considera usted el lugar y el servicio que preste un establecimiento?**

SI

NO

**5.- ¿Conoce Ud. Un establecimiento gastronómico donde enfoquen cuales fueron las técnicas ancestrales culinarias?**

SI

NO

TAL VEZ

**6.- Procedencia del turista:**

Nacional

Extranjero

**7.- Presupuesto estimado de gastos del turista (2 a 4 días)**

\$ 50,00 a 100,00

\$ 100,00 a 200,00

\$ 200,00 a 400,00

**8.- ¿Que días son los más visitados?**

Lunes a Miércoles

Jueves a Sábados

Viernes a Domingos

Toda la Semana

**9.- Nivel de Educación**

**Colonos**

Primaria

Secundaria

Superior

**Turistas**

Primaria

Secundaria

Superior

**10.- ¿Cuáles cree Ud. que son los manjares más vendidos aquí?**

Ceviches

Camarones al ajillo

Cazuela de mariscos

Sopa Marinera

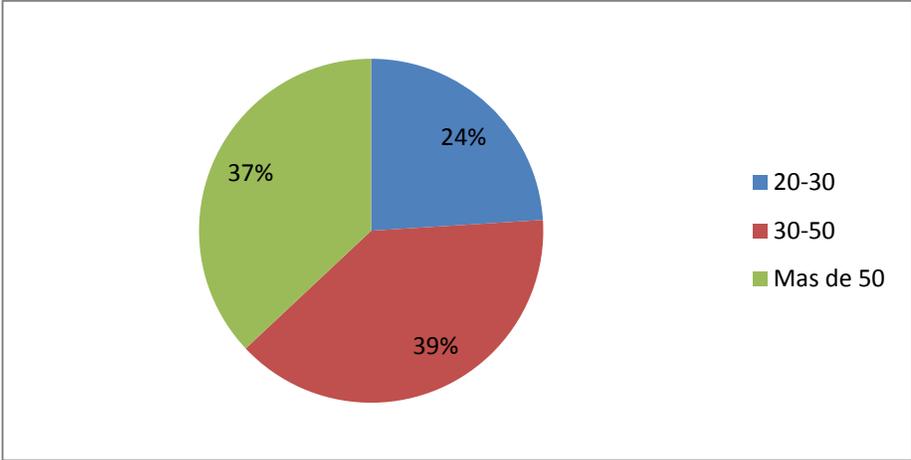
Pescado frito

## **2.7 FACTORES DETERMINANTES DE LA DEMANDA**

Una vez que se hizo la encuesta, las personas quedaron satisfechas por el establecimiento que vamos a implementar en Salinas, en donde las personas mayormente tuvieron sus gustos por las variedades de pescado así como también sus preferencias, por eso la demanda es grande, así las ventas irán creciendo así como la demanda.

## 2.8 ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS

1.-



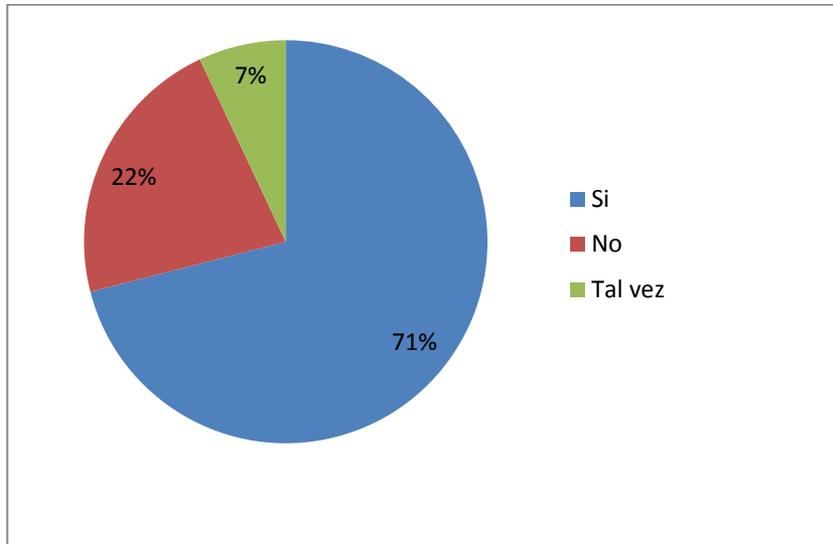
Fueron entrevistados personas, mayores de edad, para que nos den una opinión y nos puedan ayudar en nuestro proyecto.

2.-



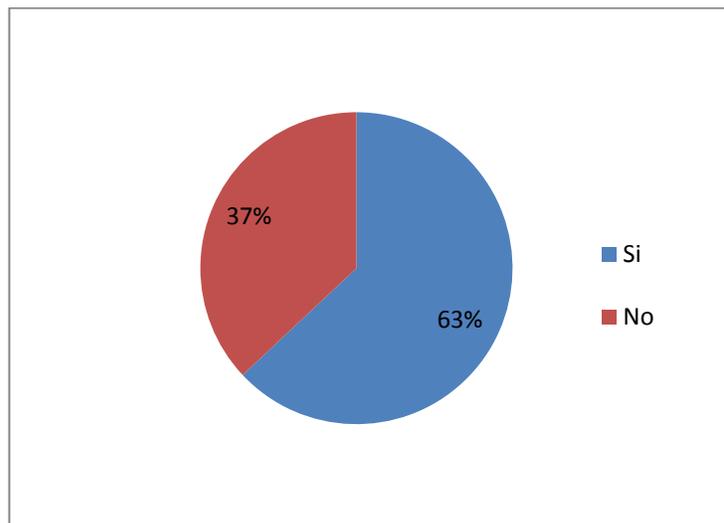
Aquí preguntamos si conocían las culturas ancestrales, la mayoría dijo que no, entonces esto nos da la pauta que nos ayudara a implementar nuestro proyecto

3.-



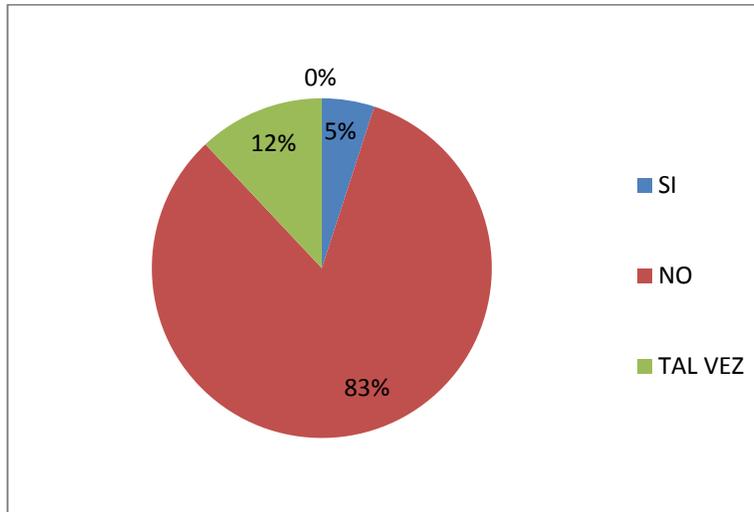
En esta pregunta la mayoría dijo que si le gustaría un lugar en donde le hablen de dichas culturas y poder saber más de ellas.

4.-



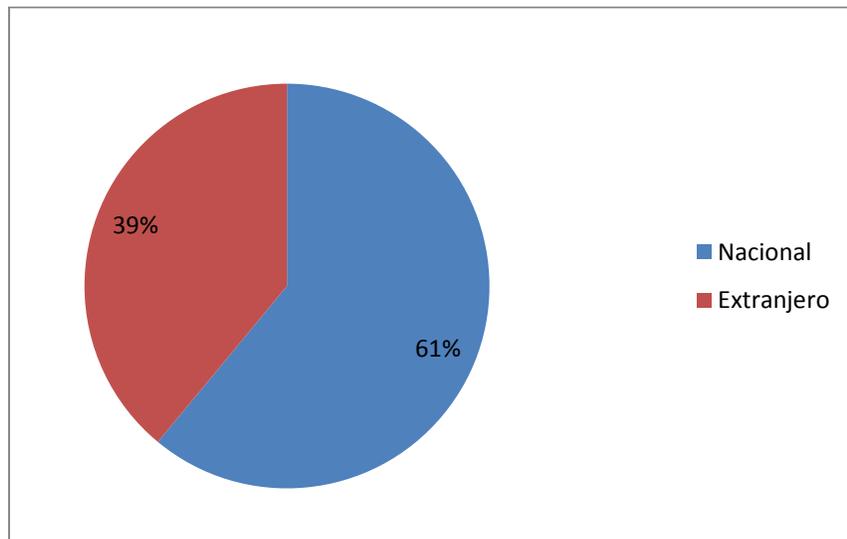
A la mayoría si le gustaría un lugar en donde el servicio y la comida sean de buena calidad

5.



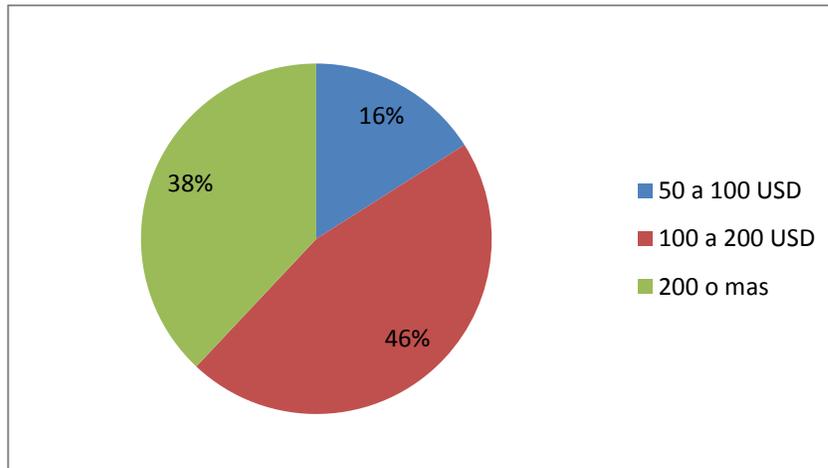
Según los resultados de esta pregunta, nos indica que no existe un establecimiento igual a nuestro proyecto

6.-



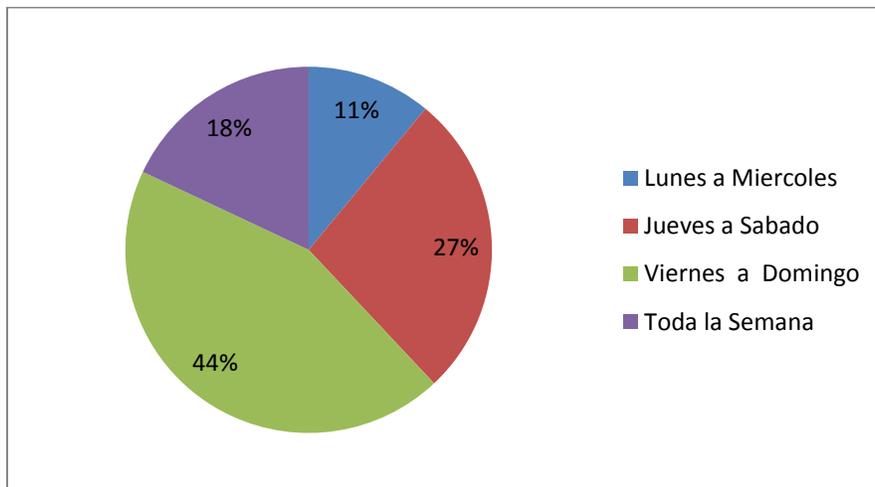
Esta pregunta nos ayudara a establecer quienes mas visitan Salinas

7.-



Estas respuestas nos ayudaran cuanto es el gasto de las personas que visitan Salinas, para de esta manera proyectarnos en los costos de nuestros servicios.

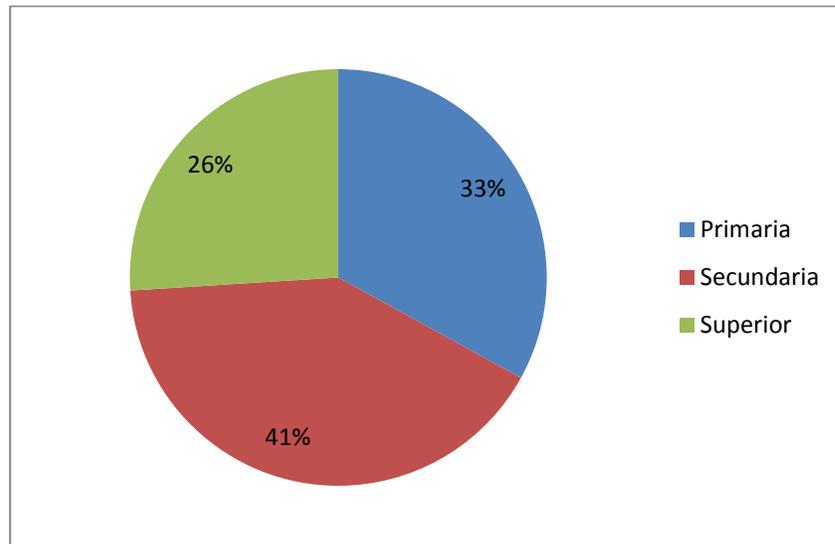
8.-



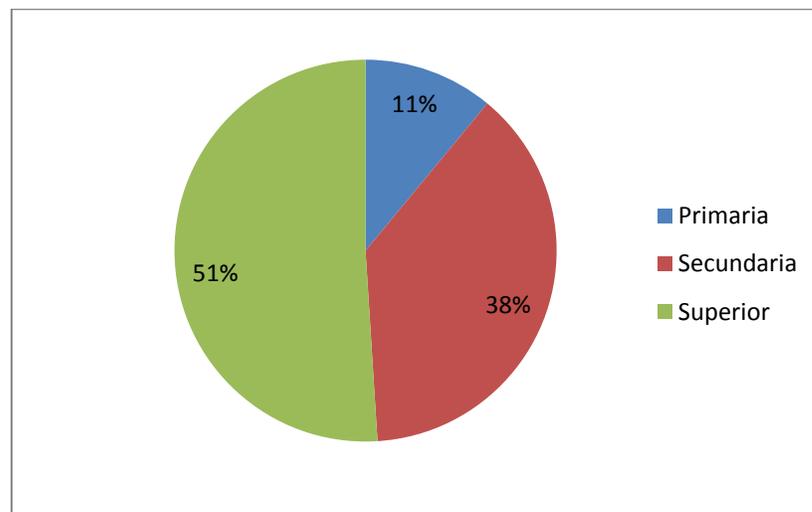
Aquí nos indica que los días más visitados son los fines de semana, aunque también hay una afluencia de turistas en los demás día, nos ayudara a establece horarios y servicios

9.-

### Colonos

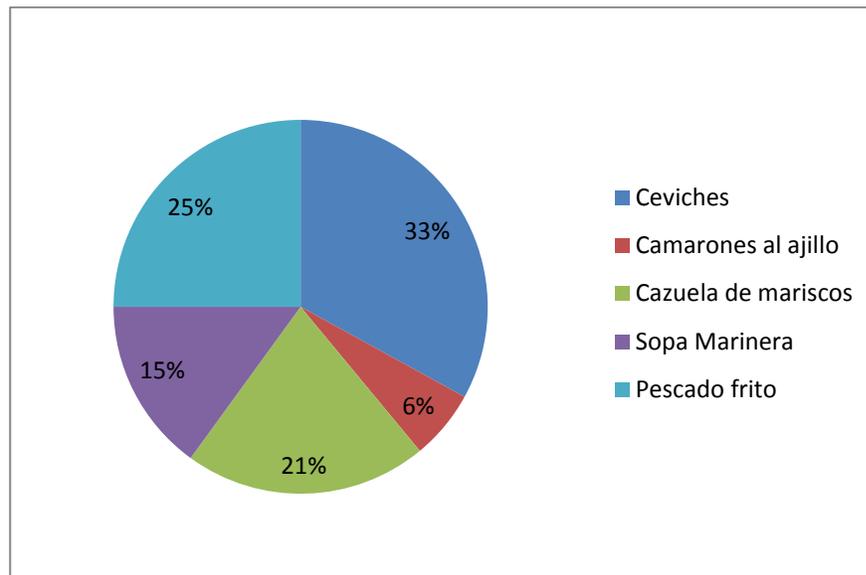


### Turistas



Hicimos esta clase pregunta a los colonos y turistas porque nos ayudara a comprender cual es la situación a nivel de educación, por ende nos ayudara a implementar nuestro servicio con respecto a las culturas

10.-



Esta es una pregunta clave, en donde nos indica los manjares más vendidos en Salinas y que nos ayudara en nuestro proyecto

## 2.9 EL PRODUCTO

De la gastronomía de Salinas, hay que destacar productos como los pescados y mariscos, con los que se elaboran platos típicos de esta zona como los Ceviches de camarón, concha, langosta, pescado, pulpo, calamar, ostión, almeja, mejillones, etc., sancocho de pescado, que es un caldo de pescado, yuca verde, el pescado, ya sea frito, asado, hornado, sudado, adornado con patacones.

Otro de los platos típicos es el Verde, bolones con relleno de camarón, corviche, empanadas, chifles, y café con verde asado, además de la empanada de camarones, que consiste en una masa de harina rellena de salsa de camarones con especias y vegetales, y frita en aceite

## 2.10 Platos Típicos del Cantón Salinas

La comida tradicional Ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que aún no está perdida la tradición, frente al embate de los fast food, de la entrada masiva de los procesados como los fideos, el azúcar blanco, los embutidos, el pan blanco, las gaseosas, (que en Ecuador se llaman colas). Un análisis de la dieta actual de la población nos lleva a afirmar que existe un real déficit de alimentos del llamado grupo 3: las frutas, las hortalizas, las hierbas. Esto es una paradoja en un País que las produce en abundancia. En los sectores de bajos ingresos tampoco es suficiente la ingesta de carne, leche, huevos.

La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en pescados (tanto de río como de mar) especialmente la corvina y la trucha. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica (verdes, maduros o guineos). Los platos costeños más importantes son: encebollado de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encocado, sancocho de bagre, etc.

### TECNICAS ANCESTRALES DE LA ZONA

Dentro de las principales técnicas de cocción ancestrales usadas en la costa ecuatoriana específicamente en el cantón Salinas de la Provincia de Santa Elena son:

**Técnica del sudado:** es un método de cocción empleado para preparar pescados o mariscos mediante el vapor que producen cortezas de plátano verde.

**Técnica del tapado:** es una técnica cuya característica es mantener el género que está en cocción tapado todo el proceso de cocción con una cantidad suficiente de líquido, esta es usada hace miles de años.

**Técnica de cocción al hueco:** es un proceso de cocción que consiste en una hornilla elaborada dentro de una cavidad al fondo de la tierra con el cual antiguamente se preparan antiguamente los secos de pollo, carne, albacora.

**Técnica en olla de barro:** es una técnica mediante la cual se preparan las cazuelas en una olla que es elaborada a base de un barro especial.

**Técnica del encocado:** es una técnica que se usa para elaborar mariscos a base de pulpa de coco.

**Técnica de blanqueado:** técnica usada para la preparación de mariscos y pescados que consiste en la cocción en su punto de estos previo a preparar ceviches.

## **Platos Típicos del Cantón Salinas de la Provincia de Santa Elena**

### **Encebollado de Albacora**

**Generalidad del Encebollado:** Concentrado de Albacora (caldo cocinado por varias horas), el caldo o encebollado es servido con trozos de pescado (albacora), yuca cocinada, aros finos de cebolla, tomate y especias. Por lo general en Ecuador este plato es acompañado por una gaseosa o cerveza rubia bien helada o jugo de naranja; un poco de aceite de oliva y medio limón exprimido en el caldo.

Además este plato es acompañado con pan fresco del día (pan claro de trigo) o chifle frito en forma de finas hojuelas redondas. El chifle o plátano es vendido en el mismo restaurante o cevichería. Por lo general el guayaquileño junta el caldo o encebollado con un poco de ají o salsa picante; si así lo desea.

## **Un viejo refrán urbano guayaquileño reza lo siguiente:**

“Quien no se ha comido un buen encebollado, es como nunca haber llegado a Guayaquil”

## **Historia del Encebollado (breve reseña)**

Este plato nace en los antiguos predios del Malecón del Río Guayas. Desde la Calle Sucre hasta la antigua Aduana de Guayaquil (en la actual ESPOLE frente al MACC) la calle de “la Orilla” o el “Paseo de las Colinas” fue el escenario del antiguo Puerto de la ciudad (c. del año 1800). Aquí cientos de estibadores (trabajadores o jornaleros) cargaban y descargaban enormes buques a vapor que entraban y salían con grandes importaciones y exportaciones, balsas llenas cacao, café, frutas y madera que venía “río arriba”, lanchas, góndolas y canoas. Desde las 04h00 de la mañana empezaba la jornada de trabajo en el antiguo malecón y los trabajadores se fortificaban o alimentaban especialmente con este caldo de “pescado y yuca”, con el tiempo se llegó a llamar “Encebollado de Albacora”, dado que tiene como base este rico pez del lecho marino de Ecuador (el albacora). Además de cebollas cortadas en aros para dar sabor, acompañado de yuca cocinada entre otras especias. Nacionales y extranjeros degustan este rico plato auténticamente guayaquileño.

## **Guatita**

La Guatita es el cuarto plato más popular de la costa ecuatoriana y en el Ecuador en general, los bufettes y menús de los principales restaurantes de la costa ecuatoriana no dejan de incluir este rico, tradicional y muy popular plato. La base de la deliciosa Guatita es el mondongo – también conocido como librillo, estomago o panza de res/vacuno, callos, menudo, entre otros nombres. Es muy común encontrar este plato en restaurantes, cevicherías o picanterías a lo largo de la costa. Al igual que el encebollado la guatita es muy popular, por lo general se consume este delicioso plato por las mañanas y tarde.

**Generalidad de Guatita:** Mondongo o librillo de res cocinado en altas temperaturas combinado con una generosa cantidad de pasta de maní, papas y otras especias que dan color y sabor a este delicioso plato. Este plato es muy rico con una guarnición de arroz recién cocido y plátano maduro frito. En Ecuador existen platos llamados “banderas” que es la combinación de varios platos típicos. La Guatita puede servirse combinada con ceviche de camarón, cazuela y encebollado (porciones por separadas en un mismo plato).

junto a una porción de arroz blanco.

### **Corvina Frita**

Este plato es el ícono en toda la franja costera ecuatoriana, es muy delicioso combinado con verduras, plátano frito y arroz. Usted podrá de gustar este delicioso plato tradicional en Guayaquil, Playas, Salinas. Este plato generalmente se lo vende en Guayaquil y toda la franja costera, especialmente en restaurantes que se especializan en comida típica de mariscos. La Corvina Frita es un plato muy popular y tradicional.

En la costa ecuatoriana se consumen miles de corvinas diariamente, plato muy popular, generalmente el costeño consume muchos mariscos y en especial, este plato pasa al primer lugar. Todos quienes vacacionan o visitan (excursionan) las hermosas y cercanas playas de Ecuador no dejan en solicitar este delicioso plato ícono de la costa ecuatoriana.

**Generalidad de la Corvina Frita:** Deliciosa corvina frita junto a una rica guarnición de (ensalada) vegetales con base de lechuga, tomates y cebolla bañada en jugo de limón. junto a plátanos fritos (patacones) y porción de arroz blanco.

### **La Bandera (combinación de platos típicos)**

Plato que nace en la ciudad de Guayaquil, aquí se dio origen a la combinación de varios platos típicos de la costa ecuatoriana, sin duda alguna nacionales y extranjeros se han deleitado con los diversos sabores que surgen de esta rica combinación.

Es muy típico y popular ver una combinación de ceviche de camarón, guatita, ceviche de concha y cazuela de pescado, esta combinación (en porciones por separadas en un mismo plato) es la más popular en Guayaquil y la costa ecuatoriana.

**Generalidad de la Bandera:** Combinación de varios platos típicos en porciones por separadas en un mismo plato, la más popular de estas combinaciones es el ceviche de camarón, guatita, ceviche de concha y cazuela de pescado. Guatita y ceviche de camarón. Encebollado, arroz blanco y ceviche de camarón. Sin duda los ricos platos típicos de la costa pueden ser combinados y deleitarse con esta deliciosa fusión de sabores muy propios de la costa.

## **Cazuela de Mariscos**

La Cazuela de Mariscos es la perfecta combinación del plátano (verde rayado) con una generosa porción de pasta de maní entre otras especies. Delicioso plato muy popular de consumo diario en especial los fines de semana. Es muy típico servir este manjar en basijas pequeñas de cerámica roja o negra, estos platos generalmente son cocidos a leña o carbón. Plato muy popular en Guayaquil y Playas (poblaciones de la costa), además este plato en parte de la combinación perfecta de una buena Bandera. Los guayaquileños y costeños en general consumen este plato a diario, es tan popular como la guatita , el encebollado y el arroz con menestra.

**Generalidad de la Bandera:** La Cazuela es una fusión de plátano verde rayado, mariscos y pasta de maní entre otras especies. La Cazuela común es con pescado, verde rayado y maní, la Cazuela especial es una combinación con pescado, camarón, cangrejo, ostión, pasta de maní y especias.

Este plato puede ser consumido solo, con una porción de arroz o en una buena Bandera, muy típica de la costa ecuatoriana.



**Cazuelas de mariscos:** Sopa de plátano con especias y variedad de mariscos.



**Camarones al Ajillo:** Es un plato exquisito, viene acompañado de camarones, arroz y una deliciosa ensalada.



**Ceviche de Camarón:** Se lo presenta por porciones en recipientes. Se emplean camarones u otros mariscos frescos. El servicio se acompaña de un recipiente con maíz tostado o canguil.



**Arroz con mariscos:** Es una de los platos mas apetecidos por los turistas por su variedad de mariscos como son: calamares, almejas, cangrejos, caracoles, mejillones, conchas, etc.



**El encebollado** es un plato típico originario de la región costa, en términos simples, el encebollado es un estofado de pescado que contiene yuca y cebolla colorada. El jugo (caldo) del encebollado es elaborado con tomate, condimentos como el "ají" y otras especies. Generalmente, el pescado utilizado para preparar el encebollado es la albacora, aunque también se suele utilizar atún, picudo u otros.



**Pescado frito** es muy delicioso combinado con ensalada, plátano frito y arroz, se consumen miles de corvinas, es un plato muy popular generalmente costeño, por eso no dejan de solicitar este delicioso plato.

**Además estos también son platos típicos de Salinas**

- Arroz con menestra y carne asada
- Bollo de pescado
- Bolón de verde
- Camarón encocado
- Cangrejos criollos
- Conchas asadas
- El cebiche de espondilus
- Viche de pescado y camarón

## 2.11 MENÚ

El secreto en la selección es la palabra equilibrio entre los sabores, colores y grupos de alimentos. Deseamos que cuando nuestros clientes escojan una preparación, se vea tan linda y bien presentada en el plato como en la fuente de servicio. También vamos a considerar los gustos de nuestros clientes y queremos ofrecer algunas alternativas más complacientes.

**Color.-** Al hacer la selección piense de qué color es la comida, así evitará que todo se vea igual, lo cual no suele ser apetitoso.

**Texturas.-** Juegue con ellas, esto le dará un toque diferente y todos tendrán la sensación de que hay más variedad de la que existe realmente. Combine platillos cremosos, crujientes, esponjosos, secos y con salsas.

**Sabores.-** Intente establecer equilibrio entre los sabores; es importante no abusar de la especias, y que algunos platos en verdad cumplan la función de acompañantes, al ser bajos en sabor. También procure la presencia de sabores dulzones, ácidos, amargos y salados; esto ayudará a que queden claramente diferenciados unos de otros.

**Temperatura.-** Combine platillos calientes y a temperatura ambiente, procure que la comida no esté demasiado tiempo en ellos porque tiende a secarse. Una opción interesante para los días calurosos es ofrecer varios tipos de ensaladas, terrinas y carnes en vinagreta. Lo importante es que cada cosa se sirva a la temperatura ideal y en el punto exacto de cocción o frescura.

## **2.12 USUARIOS**

Nuestros clientes serian turistas y colonos y demás personas que realizan sus actividades en esta zona y que están de acuerdo con la implementación de este tipo de establecimientos en donde aprenderán un poco más de las culturas que se asentaron aquí en Salinas y también que estén preocupadas por su alimentación y que desean un lugar que les brinde confianza.

## **2.13 IDENTIFICACIÓN DE COMPETIDORES**

La competencia está dada por todos los sitios donde se expendan el tipo de manjares, sin embargo, por las especiales características del establecimiento, no se puede identificar una competencia específica por el lugar propuesto. A ello habrá que añadir que los precios serán muy razonables para la calidad del producto y del servicio que ofrezcan.

## **2.14 ANALISIS DE LA OFERTA**

Por esta zona, no existe un restaurante de características similares pero, ya que se trata de un establecimiento especializado, por lo tanto podemos decir que no hay un establecimiento que tenga una tendencia similar a la nuestra.

# **CAPÍTULO 3**

## **ESTUDIO TÉCNICO**

### **3.1 UBICACIÓN**

El establecimiento se ubicará en Salinas, en el sector Céntrico, en donde alquilaremos un local, en la cual brindaremos un servicio excelente porque tendrá todas las comodidades.

### **3.2 TAMAÑO**

#### **3.2.1 CAPACIDAD Y ESTRUCTURA DEL ESTABLECIMIENTO**

La estructura organizacional de la empresa es pequeña, contaremos con 9 colaboradores al iniciar nuestras operaciones, ubicando a dos en el área

administrativa, tres en el área de cocina y dos que se van a encargar en el área de servicio. El personal está preparado para trabajar a su máxima capacidad.

### **3.3 PERSONAL**

Para el funcionamiento del establecimiento se contara con:

- Administrador: 1
- Contador: 1
- Jefe de cocina: 1
- Ayudante de Cocina: 1
- Steward: 1
- Mesero: 2

Cada uno tendrá sus funciones particulares, elaboración de recetas y aseo de local respectivamente, así como otras actividades detalladas en su rol de trabajo. Para la búsqueda de nuestros empleados vamos a recurrir a anuncios en los periódicos de mayor circulación nacional. El contrato que vamos a realizar a nuestros empleados va a ser un contrato de un año con cláusula de prueba de tres meses.

Tampoco descartamos promover contratos de pasantías para facilitar a aquellas personas que finalizan sus estudios y necesitan incursionar en el mercado laboral y aprender más sobre estas culturas.

Deben contar con los siguientes principios.

- El crecimiento y éxito de nuestra organización, se fundamenta en la calidad, puntualidad y competitividad del servicio prestado.
- El compromiso y trabajo de la organización se enfoca hacia la satisfacción total del cliente.
- La innovación tecnológica debe ser permanente en la organización.
- El profesionalismo del equipo de trabajo de la Organización son el pilar fundamental de reconocimiento y crecimiento institucional.
- Actuar con responsabilidad, puntualidad y respeto, sin mirar la dimensión del servicio requerido.

### **Valores.**

**Respeto:** Valorar y reconocer las capacidades, habilidades y esfuerzos de las personas que colaboran en el desarrollo y crecimiento de la organización, permitiéndoles ir más allá del cumplimiento de sus labores cotidianas a través de la comunicación y recepción de ideas que impliquen procesos de mejoramiento.

**Eficiencia:** Hacer lo correcto oportunamente implica involucrar al cliente interno a trabajar por el cumplimiento de los requerimientos y especificaciones de los clientes externos logrando la eficiencia de los procesos y servicios.

**Honestidad:** La organización regida por este valor, logrará que sus miembros interactúen de manera ética y profesional con todas las personas, clientes y proveedores, con lo cual contribuirán a desarrollar y alcanzar las metas trazadas.

**Compromiso:** Lograr que el equipo de trabajo cumpla eficientemente las tareas asignadas, poniendo en práctica sus conocimientos y habilidades, permitiendo la entrega y disponibilidad total de su laboriosidad, para alcanzar con entusiasmo y dinamismo los objetivos propuestos.

### **3.4 CONDICIONES ÓPTIMAS DE UN RESTAURANTE**

Cuando se habla de las condiciones óptimas que debe reunir el local, tenemos que nombrar una serie de requisitos comunes para todos, como son: El lugar físico en que se sitúa el establecimiento, en este caso es una zona de playa

La temperatura del local, que debe de ser agradable, para lo cual deberán instalarse sistemas de aire acondicionado o calefacción según corresponda cuya misión es renovar el aire y crear un clima idóneo. Los clientes que visitan un establecimiento van a relajarse, y han de sentirse mejor que en su propia casa. La iluminación, a cual si es artificial, ha de ser con luces que no difuminen ni cambien el color real de las cosas. Si el local dispone de ventanales han de estar provistos de cortinas que dejen pasar alguna claridad, aunque también se puede optar por tener algún tipo de lámparas o focos que permitan su graduación, con el objeto de crear distintos ambientes, ya sea de día o de noche.

En lo referente a la decoración (cuadros, floreros, tapizados, objetos típicos, etc.) se procurará no llenar el local, ni recargarlo en exceso, pues lo único que se consigue es dar una sensación de pesadez con la consiguiente tensión y malestar para el cliente, además de tener que llevar un mantenimiento de todos estos objetos de los que a la larga se acaba descuidando su limpieza. Un ambiente relajado se crea con sencillez y naturalidad, si se quiere situar algún ornamento floral, es preferible que las flores a emplear sean frescas y que se haga una buena composición de colores y formas, que aunque parezca sencillo, requiere de una persona experta o con gusto para tal tarea, pues el arte de combinar flores es de muy difícil concreción.

La vajilla, cubertería y cristalería que se hayan seleccionado deberán estar en concordancia con el restaurante, pero si en ellos se desea atender banquetes, posiblemente deberá contarse con material destinado para tal menester. En algunos establecimientos se utilizan materiales sencillos, ligeros y económicos. El mobiliario, ha de estar en consonancia con el tipo y categoría del local, lo mejor es que sea de una estructura sencilla, cómoda y que facilite el servicio, hecho de materiales de fácil mantenimiento y limpieza, si existen tapizados, que estos sean de fácil limpieza. Deben haber otras facilidades que den al cliente es sensación de tranquilidad y buen servicio. Y por último deben evitarse:

- Que se perciban olores penetrantes provenientes de la cocina
- Saturación de mesas y sillas que molesten al pasar
- Atmósferas cargadas
- Personal de servicio en fase de sudoración
- Recintos totalmente cerrados que produzcan claustrofobia.

La altura del techo tiene gran importancia ya que un salón con amplitud requiere una altura. El posible exceso de altura, tiene la ventaja de que se adapta

a diversas decoraciones en tanto que las alturas limitadas solo admiten decoraciones rústicas, con otro inconveniente, que es el obligarnos a una mayor climatización.

## **IMPLEMENTOS PARA EL SERVICIO**

**SILLAS.-** En cuanto a las sillas que complementan las mesas, estas han de tener un aspecto de conjunto y ser confortables, ligeras, de fácil limpieza y con un respaldo que permita la movilidad al mozo.

**MESAS.-** Las mesas pueden ser rectangulares, cuadradas, redondas y ovaladas. El tamaño de las mismas será según las dimensiones de los platos que en ellas se sitúan, teniendo en cuenta que después debemos añadir saleros, pimenteros, cubiertos, floreros, etc.

**MUEBLES.-** Dentro del mobiliario tenemos los complementos, entre los que destacamos los más importantes y de uso directo, que son:

- Mantelería
- Lencería
- Cubertería
- Servilletas

**MENAJE.-** Se entiende como menaje todos los útiles necesarios para realizar un servicio al cliente. El menaje se divide en tres partes principales y son:

**VAJILLA.-** La vajilla necesaria es la siguiente:

Plato base o presentación

- Plato trincherero
- Plato soperero
- Plato de pan
- Plato de postre
- Plato de mantequilla

La vajilla óptima es la fabricada con cerámica cristalizada por cocción de porcelana blanca. Esta puede contener dibujos, blondas, etc. Pero debe considerarse como indispensables el anagrama del establecimiento o empresa, que a su vez servirá como referencia en el montaje.

Otra cuestión importante sobre vajilla es el tamaño. No todos los tamaños, ni todos los modelos son exactamente iguales, por lo que esto queda sujeto a la propia elección del modelo más o menos clásico o moderno.

**CUBERTERIA.-** De la plata, la alpaca plateada y el cobre poco queda en la

actualidad, pues es la reglamentación sobre metales utilizados para contener o envasar alimentos.

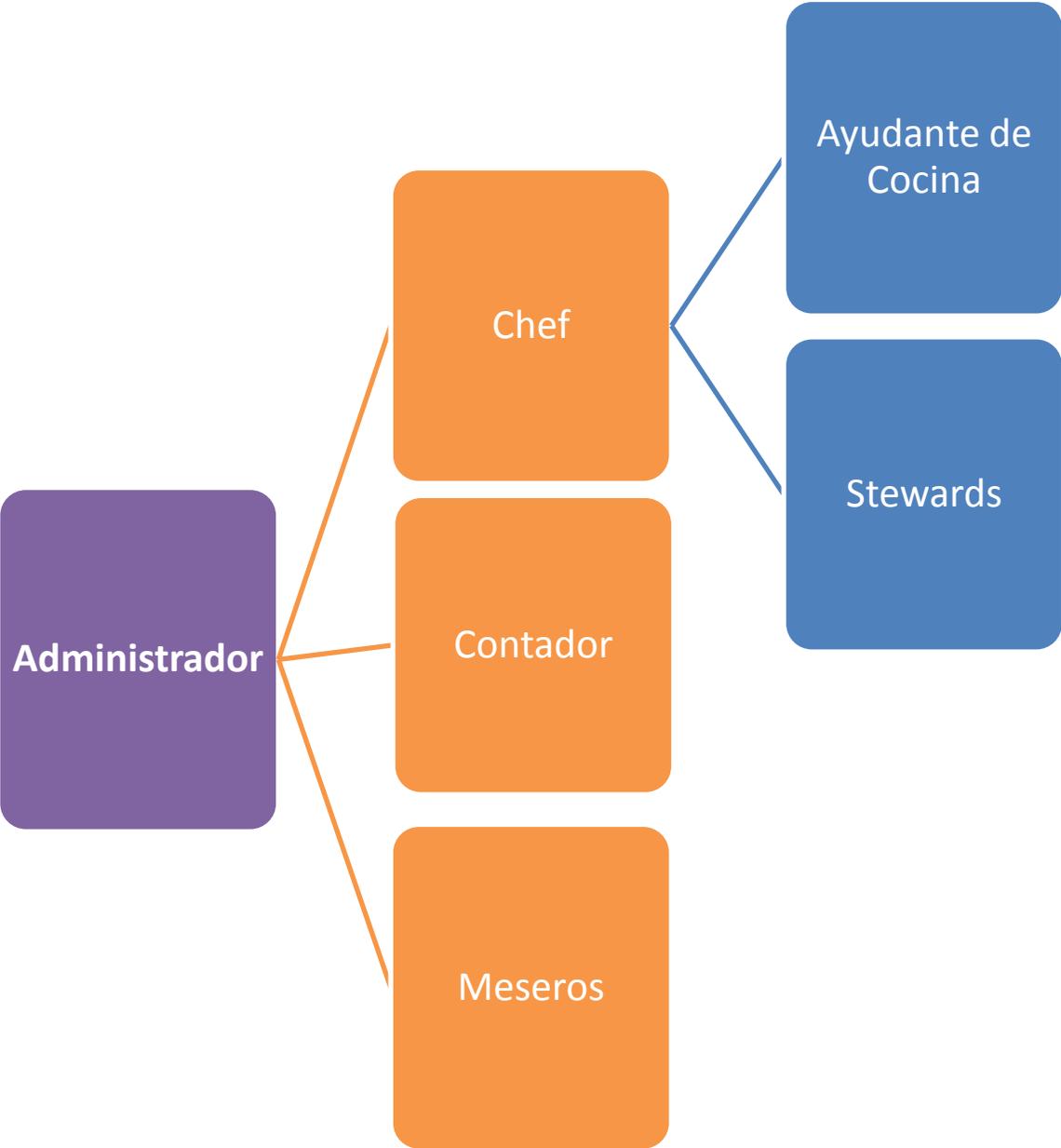
Como consecuencia de buscar soluciones más prácticas apareció el acero inoxidable. El material de cubertería ha de ser el siguiente:

- Cuchara sopera
- Cuchillo trincherero
- Tenedor trincherero
- Cuchillo de postre
- Tenedor de postre
- Cucharilla de postre
- Cucharilla para helado

**CRISTALERIA.-** Debe ser de práctica y calidad, puesto que es lo que más se rompe. Hay que conseguir un cristal fino y al mismo tiempo resistente, por lo que se aconseja el llamado endurecido y reforzado, de una limpieza y transparencia total. La suavidad del borde ha de ser manifiesta y sin bordes ni asperezas, el color ha de ser transparente, límpido para que pueda apreciarse con toda perfección la bebida. La cristalería básica es:

- Vasos
- Copa de agua
- Copa de vino blanco
- Copa de vino tinto

**3.5 ORGANIGRAMA**



## **ADMINISTRADOR**

El administrador del negocio se encargara de la caja, la administración y la supervisión de la cocina alternativamente. Será el responsable de la apertura y cierre del local, se encargara de asignar y supervisar tareas, de las compras y de las relaciones públicas y el marketing.

Debe elaborar plan estratégico, compartirlo y coordinarlo con el personal para su implantación. Es responsable de hacer los Pagos a los proveedores, esta encargado de hacer las operaciones bancarias, legales y el pago de sueldos.

## **CONTADOR**

El contador debe elaborar la información financiera que refleja el resultado de la gestión. Debe examinar y evaluar los resultados de la gestión, con la finalidad de expresar una opinión objetiva sobre los estados financieros y la gestión que los generó apegados a una ética del ejercicio profesional. Debe diseñar sistemas de información (contable y gerencial) mejorándolos y documentándolos.

Debe analizar los resultados económicos, detectando áreas críticas y señalando cursos de acción que permitan lograr mejoras. Llevar a cabo estudios de los problemas económicos y financieros que aquejen a la empresa si se diera el caso. Debe asesorar al administrador en los planes económicos y financieros, tales como presupuestos.

## **JEFE DE COCINA**

Debe hacer el control de mercaderías y faltantes, control de higiene de la cocina y empleados, elaboración del menú, debe hacer respetar el horario de trabajo con eficiencia y eficacia, tener cuidado de los bienes de uso. El uso adecuado de las mercaderías para realizar los menús y también de los materiales necesarios que se usen para el mismo,

## **AYUDANTE DE COCINA**

Estará supervisado por el chef, deberá colaborar en la realización de los menús, en la higiene de la cocina, debe respetar los horarios de trabajo y debe realizar tareas de agilidad para el trabajo del chef.

## **STEWARD/AUXILIAR DE ASEO**

Es el encargado de limpiar equipos, asear la cocina, lavar y secar toda la lencería de cocina y asear el puesto de trabajo.

## **MESERO**

El mesero debe presentarse al trabajo debidamente aseado, tanto del cuerpo como del uniforme, conoce el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas, debe conocer el uso del material, debe limpiar mesas, estaciones de servicio, ceniceros, candeleros, menús, charolas, etc.

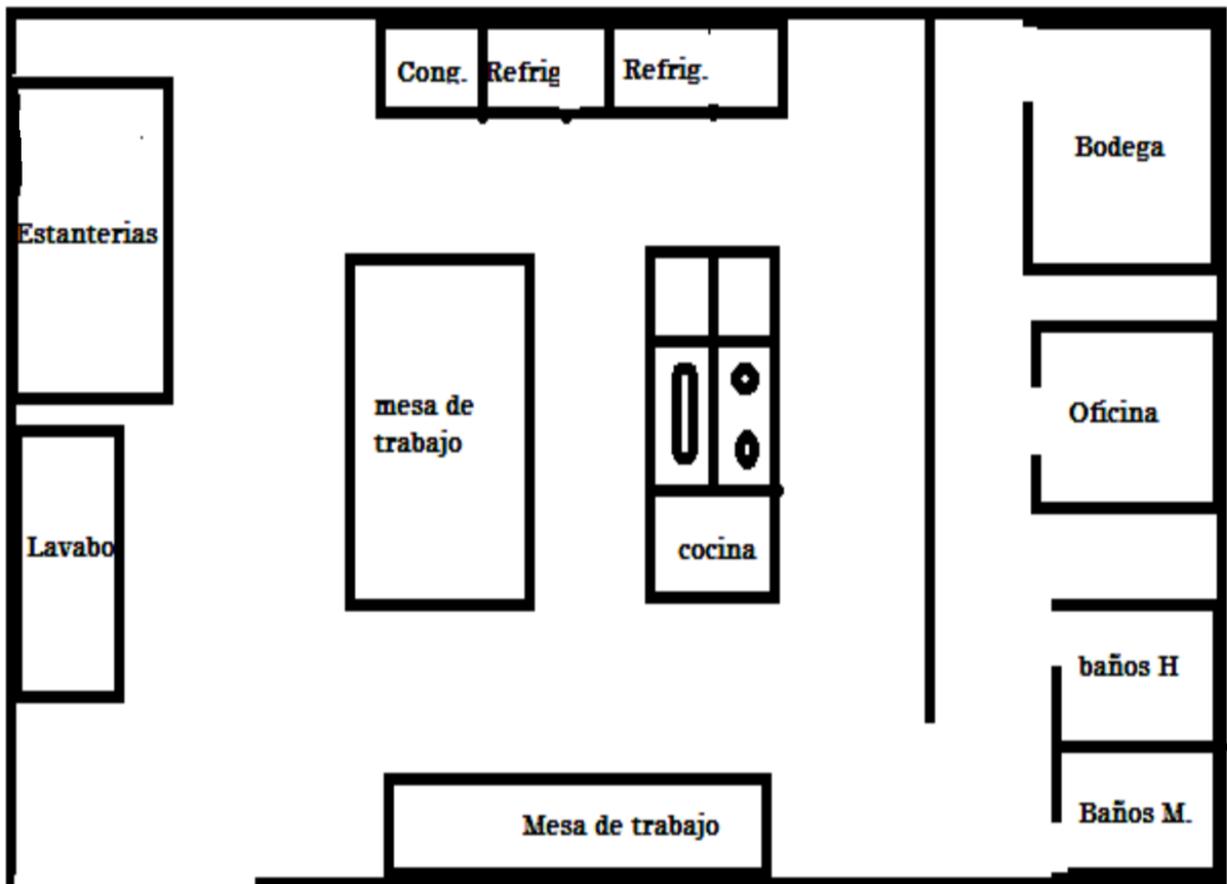
Es responsable del correcto montaje de las mesas, se presenta al cliente con amabilidad y cortesía, conoce perfectamente los platillos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados, conoce y aplica el sistema para escribir las órdenes (comanda).

### **3.6 ESTABLECIMIENTO**

El establecimiento se instalara en un local de aproximadamente 120 metros cuadrados distribuidos así: 30% superficie para cocina, 5% para oficina, y el resto será destinado a la instalación de las mesas y el decorado que haga agradable su ambiente de acuerdo a la información que obtengamos de las diferentes culturas.

El horario de atención será de miércoles a domingo desde las 08h00 hasta las 22h30.

## DISEÑO DE COCINA



### 3.7 POSIBILIDAD DE EXPANSIÓN FUTURA

La expansión es un objetivo que debe plantearse desde el mismo momento en que se inicia la actividad, puesto que el crecimiento es una tendencia sana del

negocio. Por esta razón debe pensarse en la futura necesidad de hacer crecer la empresa convirtiendo el primer restaurante en una cadena de restaurantes. Sin embargo el éxito de la futura expansión dependerá, además de una correcta planificación de tres factores clave: factor concepto, factor financiero y factor organizativo.

## **3.8 FACTORES DETERMINANTES DEL TAMAÑO**

### **3.8.1 EL MERCADO**

Se considera que el proyecto tiene una aceptación por parte del segmento de mercado al cual está dirigido, debido al incremento del número de turistas que visitan esta zona de distintos lugares de Guayaquil y de las otras ciudades, así como la escasez de este tipo de establecimiento en este sector.

## **3.9 ASPECTO LEGAL**

Requerimientos que se deben cumplir para la instalación de una empresa de Prestación de Servicios. Según las leyes del Ecuador toda empresa que se vaya a dedicar a la prestación de servicios debe cumplir con los siguientes requisitos legales:

## **Personas naturales**

- Registro en la Matrícula de Comercio, a cargo del Registro mercantil del cantón
- Obtención del Registro Único de Contribuyentes
- Permiso Municipal de uso de suelo
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Patente Municipal
- Permiso Sanitario
- Certificado de Registro (Subsecretaría de Turismo) por una sola vez
- Afiliación a la Cámara de Turismo
- Tasa Anual de Turismo (Municipio)

Para la realización de todos estos trámites la persona natural debe tener su cedula de ciudadanía o de identidad y Certificado de Votación, para los ecuatorianos.

### **1.- RUC (Registro único de contribuyentes)**

- Copia de Cedula
- Certificado de Votación
- Carta de acreditación de representante legal de la empresa
- Copia de un servicio básico (agua o luz)

## **2.- Uso de suelo (municipio)(una sola vez)**

- Ruc
- Fotos del establecimiento
- Tasa de uso de suelo \$ 2.00
- Formulario de uso de suelo

## **3.- Cuerpo de Bomberos**

- Ruc
- Copia de cedula y de papel de votación
- Factura de recarga del extintor del año en curso

## **4.- Certificado de Registro (subsecretaria de Turismo)( una sola vez)**

- Ruc
- Búsqueda fonética del IEPI
- Escritura de los activos del establecimiento
- Copia de cedula y de papel de votación
- Inspección del establecimiento (dicen la categoría)

#### **5.- Afiliación en la cámara de turismo**

- RUC
- Copia de cedula y papel de votación
- Inspección realizada por la subsecretaria de turismo
- \$178.00

#### **6.- Tasa anual de turismo (municipio)**

- RUC
- Copia de cedula y papel de votación
- Afiliación en la cámara de turismo
- Tasa para el tramite

#### **7.- Patente**

- RUC
- Copia de cedula y papel de votación
- Cuerpo de Bomberos
- Tasa anual de turismo

#### **8.- Tasa de habilitación**

- RUC
- Uso de Suelo
- Pago de tasa \$ 2.00

- Formulario de tasa de habilitación
- Patente
- Cuerpo de Bomberos
- Cedula y papel de votación
- Tasa anual de turismo
- Impuestos Prediales
- Trampa de grasa ( si expenden alimentos en interagua)
- Desechos sólidos
- Inspección por un inspector municipal

# CAPÍTULO 4

## ESTUDIO FINANCIERO

### 4.1 FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

La inversión en nuestro proyecto, serán todos los gastos que se efectúen para la adquisición de determinados factores o medios productivos, los cuales nos permitan implementar una unidad de producción que a través del tiempo generen flujos de beneficios. Así mismo el ingreso disponible se destinara a la compra de bienes con la finalidad de incrementar el patrimonio del negocio

Las inversiones a través de este proyecto, tiene la finalidad de plasmar con las tareas de ejecución y de operación de actividades, buenos resultados económicos, para ello requiere una inversión inicial de US30.000,00 que se financiará con un préstamo a un banco a TRES años plazo de **23491,06** con el interés anual del 15% y un aporte mío de US17500,00, dándolo para iniciar el negocio

La inversión inicial financiará la compra del equipamiento de cocina, y oficina, más los gastos pre-operacionales que se refieren a la obtención de permisos de funcionamiento, registros y patentes a más del pago de una garantía de dos meses de arriendo que exige el dueño del local. No es necesario pensar que el financiamiento de un capital de trabajo mayor puesto que las ventas se realizaran al contado y autogenerarán recursos para poder continuar con las operaciones de manera regular sin problemas por falta de liquidez,

## 4.2. MATERIA PRIMA

Para hacer el cálculo de la utilización de la materia prima se ha establecido un promedio de venta de TRES MIL NOVECIENTOS unidades producidas al mes de la carta o menú de alimentos y bebidas, es decir, es lo que se tiene proyectado vender al inicio del proyecto.

CALCULO DE MATERIA PRIMA MENSUAL								
NOMBRE DEL PLATO	VENTA DIARIA	Nº DE UNIDADES MENSUALES	% COSTO MAT. PRIM	COSTO DE MATERIA PRIMA	COSTO TOTAL MENSUAL	P.V.P	P.V.P MENSUAL	VENTA ANUAL
CEVICHE DE CAMARON	35	1050	30	1,80	1890,00	6,00	6300,00	75600,00
PESCADO FRITO	25	750	29	2,05	1537,50	7,00	5247,44	62969,28
ARROZ MARINERO	30	900	30	3,00	2700,00	10,00	9000,00	108000,00
CAZUELA DE MARISCOS	20	600	32,24	2,90	1740,00	9,00	5397,02	64764,27
BANDERA	20	600	31,45	2,20	1320,00	7,00	4197,14	50365,66
<b>Total</b>	<b>130</b>	<b>3900</b>			<b>9187,50</b>		<b>30141,60</b>	<b>361699,21</b>

<b>COSTO MENSUAL</b>	9187,50 dólares
<b>COSTO ANUAL</b>	110250 dólares
<b>UNIDADES PRODUCIDAS MENSUAL</b>	3900 unidades al mes
<b>UNIDADES PRODUCIDAS ANUAL</b>	361699,21 unidades al año

#### 4.2.1 CALCULO MANO DE OBRA DIRECTA

Mano de obra directa: es aquella que es calculada para las áreas que tienen una relación directa con la producción o la prestación de algún servicio. Es la generada por los obreros y operarios calificados de la empresa.

La jornada laboral será de acuerdo a lo que establece la ley, es decir 40 horas a la semana, dividido en 5 días de 8 horas en cada uno, en horario vespertino terminando en la noche la atención a los clientes

CALCULO DE MANO DE OBRA DIRECTA											
N.-	CARGO	SUELDO	IESS	IESS PATRONAL	13 AVO	14 AVO	VACACIONES	NOMINA	CANTIDAD	SUELDO REAL MENSUAL	SUELDO ANUAL
1	Jefe de cocina	550	51,425	61,325	45,83	24,33	22,92	704,41	1	704,41	8452,90
2	Ayudante de cocina	292	27,302	32,558	24,33	24,33	12,17	385,39	1	385,39	4624,70
3	Steward	292	27,302	32,558	24,33	24,33	12,17	385,39	1	385,39	4624,70
4	Mesero	292	27,302	32,558	24,33	24,33	12,17	385,39	2	770,78	9249,39
									5	2245,97	26951,68

#### 4.3 CALCULO GASTOS ADMINISTRATIVOS.

Los Gastos Administrativos de la empresa son aquellos desembolsos que están relacionados con las actividades de gestión y administración del negocio, por ejemplo, los gastos laborales (sueldos, gratificaciones, seguros) de los gerentes, administradores y auxiliares de la empresa, los alquileres, los materiales y útiles de oficina, los seguros extras que se requieran contratar, la depreciación (de edificios administrativos, equipos de oficina, máquinas, muebles), los impuestos, la electricidad, el agua, etc.

CALCULO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS											
N.-	CARGO	SUELDO	IESS	IESS PATRONA L	13 AVO	14 AVO	VACACIO NES	NOMINA	CANTID AD	SUELDO REAL	ANUAL
1	Administradora	700	65,45	78,05	58,33	24,33	29,17	889,88	1	889,88	10678,6
3	Contador	450	42,075	50,175	37,50	24,33	18,75	580,76	1	580,76	6969,1
5	Cajera	300	28,05	33,45	25,00	24,33	12,50	395,28	1	395,28	4743,4
		1450	135,575	161,675	120,83	73,00	60,42		3	1865,93	22391,1

Una vez calculado los sueldos y salarios del personal operativo y administrativo a continuación se presenta la siguiente tabla, la misma que posteriormente servirá para la determinación de los gastos y costos de producción anual que serán aquellos considerados como necesarios para la producción y preparación de alimentos y así brindar los correspondientes servicios de alimentación y bebidas.

RESUMEN DE COSTO DE PERSONAL			
ESPECIFICACION	No. PERSONA L	COSTO MENSU AL	COSTO ANUAL
MANO DE OBRA DIRECTA	5	2245,97	26951,68
MANO DE OBRA INDIRECTA	0	0,00	0,00
PERSONAL ADMINISTRATIVO	3	1865,93	22391,10
		4111,90	49342,78

#### 4.3. 1 DETERMINACIÓN DE SERVICIOS BASICOS

Para el funcionamiento del establecimiento se ha determinado un costo promedio de servicios básico de 620 dólares mensuales considerando uno de los rubros más altos el de consumo de electricidad por las características del establecimiento al ser muy

iluminado y el gas, ya que de acuerdo a la ley a nivel industrial se debe trabajar con gas sin subsidio estatal, el cilindro de 15kg se lo compra a 20 dólares, se proyecta el consumo de 6 unidades al mes.

#### SERVICIOS BASICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES
AGUA	30
INTERNET	50
GAS	120
LUZ	300
TELEFONO	120
<b>TOTAL</b>	<b>620</b>

#### 4.4 EQUIPAMIENTO

La empresa necesita para empezar su funcionamiento un equipamiento básico que le permita empezar la operación de la producción de alimentos y bebidas bajo parámetros técnicos, de seguridad y de comodidad tanto para los trabajadores internos como para alcanzar el nivel óptimo para cumplir con las necesidades de los clientes externos, por esta razón a continuación se presenta un cuadro detallando dicho equipamiento.

EQUIPAMIENTO DE LA COCINA		Depreciación	5 años	
N°	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Cocina con 4 quemadores	1	500,00	500,00
2	Horno con control de tiempo 8 latas	1	350,00	350,00
3	Batidora/Mezcladora	1	900,00	900,00
4	Refrigerador	1	900,00	900,00
5	Mesones de acero inoxidable	4	480,00	1920,00
6	Lava platos de 3 pozos agua	1	560,00	560,00
7	Licuada	2	350,00	700,00
8	Balanza	2	25,00	50,00
9	Extractores de aire	1	890,00	890,00
10	Congeladores	1	1300,00	1300,00
11	Campanas de extracción de aire	1	245,00	245,00
12	Rebanadora de pan	1	150,00	150,00
13	Procesador de alimentos	1	200,00	200,00
14	Divisoras de Masa	2	370,00	740,00
12	Trampa de grasa	1	126,00	126,00
				<b>9531,00</b>
			<b>Depreciación</b>	<b>1906,2</b>

EQUIPOS DE SALÓN		Depreciación	3 años	
N°	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Mesas	6	22,00	132,00
2	Sillas	30	4,00	120,00
3	Aparador	2	90,00	180,00
4	Tablones	2	37,00	74,00
5	pastelera frigorifico de acero	1	340,00	340,00
6	perchas 5 servicios	1	150,00	150,00
7	dispensador de agua	1	150,00	150,00
8	taburetes	1	39,00	39,00
				<b>1185,00</b>
			<b>Depreciación</b>	<b>395,00</b>

Menaje de Cocina		Depreciación	2 años	
N°	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Bandejas para pan	8	3,00	24,00
2	Juego de Boquillas para decorar	2	28,00	56,00
3	Juego de Cortadores de Galletas	3	1,50	4,50
4	Rodillos	4	5,00	20,00
5	Juego de brochas	2	3,80	7,60
6	Dispensador de harina y azúcar	1	2,90	2,90
7	Mangas pasteleras descartables	10	0,40	4,00
8	Bases giratorias para tortas	2	12,00	24,00
9	Juego de Espatulas	2	5,50	11,00
10	Alisador de fondan	1	4,00	4,00
11	Juego de Cucharas medidoras	2	2,80	5,60
12	Jarras medidoras	4	1,00	4,00
13	Molde para tortas	10	5,00	50,00
14	Moldes para flan	4	3,00	12,00
15	Moldes para chocolates	3	4,20	12,60
16	Ollas pequeñas	10	6,00	60,00
17	Ollas medianas	10	12,00	120,00
18	Ollas Grandes	10	22,00	220,00
19	Sartenes	5	8,00	40,00
20	Cucharas	5	1,40	7,00
21	Tablas	5	8,00	40,00
22	Bolws medianos	10	5,00	50,00
23	Bolws grandes	10	12,00	120,00
24	Bolws pequeños	10	2,00	20,00
25	Racionador de helado	1	3,50	3,50
26	Pinzas de cocina	3	1,10	3,30
27	Cedazos	4	0,50	2,00
28	Guantes de cocina	2	3,00	6,00
29	Moldes cupcake	3	12,00	36,00
				<b>970,00</b>
			<b>Depreciación</b>	<b>485,00</b>

MENAJE DE SERVICIO		Depreciación	3 años	
N°	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Tazas	50	0,60	30,00
2	Platos de Taza	50	0,60	30,00
3	Cucharas	50	0,50	25,00
4	Cucharas para postre	50	0,30	15,00
5	Cucharas para helado	50	0,30	15,00
6	Jarras	10	1,00	10,00
7	vasos	50	0,69	34,50
8	Copas	50	0,80	40,00
9	Platos postres	50	0,60	30,00
10	Manteles	10	4,00	40,00
11	Cubremanteles	10	3,00	30,00
12	Muleton	10	3,00	30,00
13	Camino de mesa	10	2,80	28,00
14	Charoles	6	3,00	18,00
15	Bandejas	6	3,00	18,00
16	Tenedores Trincheros	50	0,50	25,00
17	Cuchillos trincheros	50	0,50	25,00
				<b>443,50</b>
			<b>Depreciación</b>	<b>147,83</b>

#### 4.4.1 MOBILIARIO

En este punto es necesario determinar el equipamiento básico indispensable de las oficinas administrativas, que al mismo tiempo de dar comodidad a los trabajadores de una buena imagen para los clientes que visiten las instalaciones de la empresa, por este motivo se ha considerado los siguientes equipos y mobiliarios.

EQUIPAMIENTO DE OFICINA		Depreciación	3 años	
N°	DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	Computadora	2	600,00	1200,00
2	Escritorio	2	160,00	320,00
3	Sillas	4	50,00	200,00
4	Archivadores	2	89,00	178,00
5	Mesa reunión	1	200,00	200,00
6	Pizarrón	1	37,00	37,00
7	Fax	1	60,00	60,00
8	Fotocopiadoras	1	340,00	340,00
9	calculadora Profesional	2	18,00	36,00
10	grapadoras	2	16,00	32,00
11	perforadoras	2	13,00	26,00
12	Impresoras	1	168,00	168,00
13	estantería de oficinas	2	200,00	400,00
14				0,00
15				0,00
16				0,00
17				0,00
				<b>3197,00</b>
			<b>Depreciación</b>	<b>1065,67</b>

El personal necesitara un equipamiento básico para realizar sus actividades, este equipo lo integra el uniforme y materiales adicionales, como por ejemplo el uso de malla, guantes, mascarillas, a continuación se detalla los valores a considerar como un gasto para dicho rubro.

UNIFORMES		Depreciación	1 año	
No.	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	UNIFORMES DE COCINA	9	60,00	540,00
2	UNIFORMES DE SERVICIO	6	35,00	210,00
3	UNIFORME ADMINISTRATIVO	6	60,00	360,00
				<b>1110,00</b>
			<b>Depreciación</b>	<b>1110,00</b>

#### 4.5 RESUMEN DE INVERSIÓN

### RESUMEN DE EQUIPAMIENTO Y DEPRECIACIÓN

DETALLE	DEPRECIACION	TOTAL
EQUIPAMIENTO DE COCINA	1906,20	9531,00
EQUIPAMIENTO DE SALON	395,00	1185,00
MENAJE DE COCINA	485,00	970,00
MENAJE DE SERVICIO	147,83	443,50
EQUIPOS DE OFICINA	1065,67	3197,00
UNIFORMES	1110,00	1110,00
	<b>5109,70</b>	<b>16436,50</b>

#### PRESUPUESTO DE ADECUACION DEL LOCAL

DESCRIPCION	VALOR TOTAL
ALARMADO	1200
PARQUEADERO	600
AIRE ACONDICIONADO	500
BAÑOS	1400
SISTEMA ELECTRICO	1500
PUERTAS	1600
DECORACION INTERIOR	1500
PINTURA	900
SEÑALIZACION	150
<b>TOTAL</b>	<b>9350</b>

#### 4.6 CUADRO PARA INVERSIÓN INICIAL

Para el funcionamiento y puesta en operación del establecimiento se necesita hacer la inversión inicial, generalmente con esta inversión se conseguirán aquellos recursos necesarios para mantener en funcionamiento dicho negocio.

Se espera que luego de haber realizado esta inversión, en los períodos posteriores el negocio se equilibre en sus gastos y costos al relacionarlos con las ventas y nos retorne una cantidad de dinero suficiente como para justificar la inversión inicial.

Dentro de esta inversión inicial se debe calcular el capital de trabajo, que está determinado por la cantidad de dinero en efectivo circulante que debe considerar la empresa para desarrollar sus actividades productivas por lo menos para los tres primeros meses de vida.

ESPECIFICACION	VALOR TOTAL
<b>INVERSION FIJA</b>	
<b>INVERSION TANGIBLE</b>	
EDIFICIO	0,00
ADECUACIONES	3200,00
ARRIENDO (GARANTIA 2 MESES)	0,00
EQUIPAMIENTO, MENAJE	15326,50
EQUIPOS OFICINA	1065,67
UNIFORMES	1110,00
VEHICULO	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>20702,17</b>

<b>INVERSION INTANGIBLE</b>	
GASTOS DE CONSTITUCION	1000,00
<b>SUBTOTAL INVERSIONES FIJAS</b>	<b>21702,17</b>

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
MATERIA PRIMA (2 MESES)	18.375,00
OTROS GASTOS 1% MATRIA PRIMA	183,75
GASTO PERSONAL (2 MESES)	8223,80
SERVICIOS BÁSICOS (3 MESES)	873,00
CAJA BANCOS OTROS GASTOS	1000,00
<b>SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>28655,55</b>

#### **FINANCIAMIENTO**

TOTAL DE INVERSIÓN	50357,71	
<b>FINANCIAMIENTO</b>		<b>PROPIO</b>
INVERSION FIJA	21702,17	0,00
CAPITAL DE TRABAJO	28655,55	17500,00
<i>TOTAL DE PRESTAMO</i>		

#### **4.7 INGRESOS PROYECTADOS**

Con mucho los presupuestos más comunes son aquellos en los que los planes de ingresos y de gastos de operación se formulan en términos monetarios. El más elemental de estos es el presupuesto de ventas, el cual es la expresión formal y detallada del pronóstico de ventas, el cual como se determino anteriormente será en base a un pronóstico de producción mensual de **30141,60** unidades en un marco referencial ni muy pesimista ni muy optimista.

NOMBRE DEL PLATO	VENTA DIARIA	N° DE UNIDADES MENSUALES	% COSTO MAT. PRIM	COSTO DE MATERIA PRIMA	COSTO TOTAL MENSUAL	P.V.P	P.V.P MENSUAL	VENTA ANUAL
CEVICHE DE CAMARON	35	1050	30	1,80	1890,00	6,00	6300,00	75600,00
PESCADO FRITO	25	750	29	2,05	1537,50	7,00	5247,44	62969,28
ARROZ MARINERO	30	900	30	3,00	2700,00	10,00	9000,00	108000,00
CAZUELA DE MARISCOS	20	600	32,24	2,90	1740,00	9,00	5397,02	64764,27
BANDERA	20	600	31,45	2,20	1320,00	7,00	4197,14	50365,66
Total	130	3900			9187,50		30141,60	361699,21

Para la proyección a realizarse en los ingresos anuales durante los diez años de funcionamiento del establecimiento se estableció como meta un crecimiento del 15% de las ventas anuales lo que permitirá ir en relación con una inflación promedio durante este periodo de tiempo de funcionamiento.

#### 4.8 COSTOS GENERALES DE PRODUCCIÓN ANUAL

Dentro del ámbito de la contabilidad de costos han sido clasificados atendiendo a diversos criterios:

Con relación a los elementos que forman el costo.

- Costo primario o directo: Es el costo formado por el material, otros suministros y el coste de la mano de obra directa necesaria para fabricar un producto.
- Costo de producción o industrial: Incluye el costo de los materiales, mano de obra y otros costos de fabricación indirectos, siendo utilizado normalmente como criterio de valoración de existencias.

- Costos de administración y generales: Son los costos asignados para administración, dirección y financiación de los procesos de producción y venta.
- Costos de empresa o costes totales: son los costos completos del período que se obtienen por agregación de los costes de producción, distribución, de administración y generales.

A continuación se detallan todos los costos y gastos proyectados para el primer año de funcionamiento recopilando todos los cálculos desarrollados anteriormente, al mismo tiempo servirá de base para efectuar el cálculo de incremento para la proyección de los 5 años de vida de la empresa establecidos para el proyecto

<b>COSTO DE PREPARACION O PRODUCCION</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO VARIABLE</b>	<b>COSTO FIJO</b>
<b>COSTOS DIRECTOS</b>			
MATERIA PRIMA	110250,00	110250,00	
MATERIALES DIRECTOS 2%	2205,00	2205,00	
MANO DE OBRA DIRECTA	26951,68		26951,68
<b>SUBTOTAL COSTO DIRECTO</b>	<b>139406,68</b>	<b>112455,00</b>	<b>26951,68</b>

<b>COSTOS INDIRECTOS</b>			
<b>MATERIALES INDIRECTOS:</b>			
REPUESTOS (5% EQUIPOS DE PRODUCCION)	476,55	476,55	
OTROS (GAS, COCINAS Y MATERIAL DE EMBALAJE, 1% M. PRIMA)	1102,50	1102,50	
UTILES DE ASEO ( \$100,00 AL MES)	1200,00	1200,00	
<b>SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS:</b>	<b>2779,05</b>	<b>2779,05</b>	<b>0,00</b>

<b>GASTOS INDIRECTOS:</b>			
AGUA, LUZ, TEF	1567,80	1567,80	
DEPRECIACION EQUIPOS DE COCINA (5 AÑOS)	1906,20	0,00	1906,20
DEPRECIACION EDIFICIO Y TERRENO (LINEAL 20 AÑOS, 5% ANUAL)	0,00	0,00	0,00
MANTENIMIENTO (2% EQUIPOS DE COCINA)	46,02	46,02	
<b>SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS (GASTOS PREPARACION)</b>	<b>3520,02</b>	<b>1613,82</b>	<b>1906,20</b>
<b>TOTAL COSTOS DE PREPARACION O PRODUCCION</b>	<b>145705,76</b>	<b>116847,87</b>	<b>28857,88</b>

<b>COSTO DE ADMINISTRACION</b>	<b>COSTO ANUAL</b>	<b>COSTO VARIABLE</b>	<b>COSTO FIJO</b>
<b>GASTOS DE ADMINISTRACION:</b>			
SUELDOS Y SALARIOS	22391,10	0,00	22391,10
ARRIENDO LOCAL	3600,00	0,00	3600,00
UTILES DE ASEO (SUPERMAXI \$80 AL MES)	960,00	960,00	
UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA (50 MENSUALES)	600,00	600,00	
AGUA, LUZ, Telf	458,40	458,40	
DEPRECIACION DE MUEBLES Y EQUIPOS OFICINA	1065,67		1065,67
DEPRECIACION DE UNIFORME	1110,00		1110,00
PROVISIONES VARIAS (10% SUELDOS Y SALARIOS)	4934,28		4934,28
AMORTIZACIONES DE CAPITAL PAGADO	9366,23		9366,23
AMORTIZACION GASTOS PREOPERATIVO (CONSTITU. EMPRESA, 20% ANUAL)	200,00		200,00
<b>TOTAL COSTO DE ADMINISTRACION</b>	<b>44685,67</b>	<b>2018,40</b>	<b>42667,27</b>

<b>COSTO DE VENTA</b>	<b>COSTO ANUAL</b>	<b>COSTO VARIABLE</b>	<b>COSTO FIJO</b>
SUELDOS Y SALARIOS	0,00	0,00	
UTILES DE ASEO (SUPERMAXI, \$20 AL MES)	0,00	0,00	
UTILES DE OFICINA Y PAPELERIA (\$50 MENSUALES)	0,00	0,00	
AGUA, LUZ, Telf	235,80	235,80	
PUBLICIDAD	0,00	0,00	
SEGURO VEHICULAR Y GASTOS INSCRIPCION VEHICULO	0,00	0,00	
DEPRECIACION VEHICULO (LINEAL 5 AÑOS, 20% ANUAL)	0,00	0,00	
MANTENIMIENTO DE VEHICULO (5% DE SU VALOR)	0,00	0,00	
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>	<b>235,80</b>	<b>235,80</b>	<b>0,00</b>

<b>COSTO FINANCIERO</b>	<b>COSTO ANUAL</b>	<b>COSTO VARIABLE</b>	<b>COSTO FIJO</b>
INTERESE FINANCIAMIENTO. INVERSION FIJA CFN (15% ANUAL)	4302,05	0,00	4302,05
<b>TOTAL COSTO FINANCIERO</b>	<b>4302,05</b>		<b>4302,05</b>
<b>TOTAL COSTOS DE PRODUCCION</b>	<b>194929,28</b>	<b>119102,07</b>	<b>75827,21</b>

<b>RESUMEN DE COSTOS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>COSTO VARIABLE</b>	<b>COSTO FIJO</b>
COSTO DE PREPARACION	145705,76	116847,87	28857,88
COSTO DE ADMINISTRACIÓN	44685,67	2018,40	42667,27
COSTO DE VENTAS	235,80	235,80	0,00
COSTO FINANCIERO	4302,05		4302,05

#### 4.9 AMORTIZACIÓN DEL CAPITAL

El proyecto para su instalación solicitara un préstamo a una institución financiera con la cantidad de **\$23.491,06** amortizado a 3 años por el 15% de interés para lo cual se presenta a continuación la tabla de amortización con pagos iguales, mensuales a 3 años. Es decir, 36 cuotas o pagos iguales mensuales

<b>15%</b>	<b>tasa de interés anual</b>					
<b>1,250%</b>	<b>tasa de interés mensual</b>			<b>monto</b>	<b>\$32.857,71</b>	
	<b>N =</b>	<b>36</b>				
<b>periodos</b>	<b>inicial</b>	<b>interés</b>	<b>amort</b>	<b>cuota</b>	<b>final</b>	
0					\$32.857,71	
1	\$32.857,71	\$410,72	\$728,30	\$1.139,02	\$32.129,41	
2	\$32.129,41	\$401,62	\$737,41	\$1.139,02	\$31.392,01	
3	\$31.392,01	\$392,40	\$746,62	\$1.139,02	\$30.645,38	
4	\$30.645,38	\$383,07	\$755,96	\$1.139,02	\$29.889,43	
5	\$29.889,43	\$373,62	\$765,41	\$1.139,02	\$29.124,02	
6	\$29.124,02	\$364,05	\$774,97	\$1.139,02	\$28.349,05	
7	\$28.349,05	\$354,36	\$784,66	\$1.139,02	\$27.564,39	
8	\$27.564,39	\$344,55	\$794,47	\$1.139,02	\$26.769,92	
9	\$26.769,92	\$334,62	\$804,40	\$1.139,02	\$25.965,52	
10	\$25.965,52	\$324,57	\$814,45	\$1.139,02	\$25.151,06	
11	\$25.151,06	\$314,39	\$824,64	\$1.139,02	\$24.326,43	
12	\$24.326,43	\$304,08	\$834,94	\$1.139,02	\$23.491,49	\$9.366,23
13	\$23.491,49	\$293,64	\$845,38	\$1.139,02	\$22.646,11	
14	\$22.646,11	\$283,08	\$855,95	\$1.139,02	\$21.790,16	
15	\$21.790,16	\$272,38	\$866,65	\$1.139,02	\$20.923,51	
16	\$20.923,51	\$261,54	\$877,48	\$1.139,02	\$20.046,03	
17	\$20.046,03	\$250,58	\$888,45	\$1.139,02	\$19.157,59	
18	\$19.157,59	\$239,47	\$899,55	\$1.139,02	\$18.258,03	
19	\$18.258,03	\$228,23	\$910,80	\$1.139,02	\$17.347,23	
20	\$17.347,23	\$216,84	\$922,18	\$1.139,02	\$16.425,05	
21	\$16.425,05	\$205,31	\$933,71	\$1.139,02	\$15.491,34	
22	\$15.491,34	\$193,64	\$945,38	\$1.139,02	\$14.545,96	
23	\$14.545,96	\$181,82	\$957,20	\$1.139,02	\$13.588,76	
24	\$13.588,76	\$169,86	\$969,16	\$1.139,02	\$12.619,60	\$10.871,89
25	\$12.619,60	\$157,74	\$981,28	\$1.139,02	\$11.638,32	
26	\$11.638,32	\$145,48	\$993,54	\$1.139,02	\$10.644,77	
27	\$10.644,77	\$133,06	\$1.005,96	\$1.139,02	\$9.638,81	
28	\$9.638,81	\$120,49	\$1.018,54	\$1.139,02	\$8.620,27	
29	\$8.620,27	\$107,75	\$1.031,27	\$1.139,02	\$7.589,00	
30	\$7.589,00	\$94,86	\$1.044,16	\$1.139,02	\$6.544,84	
31	\$6.544,84	\$81,81	\$1.057,21	\$1.139,02	\$5.487,63	
32	\$5.487,63	\$68,60	\$1.070,43	\$1.139,02	\$4.417,20	
33	\$4.417,20	\$55,21	\$1.083,81	\$1.139,02	\$3.333,39	
34	\$3.333,39	\$41,67	\$1.097,36	\$1.139,02	\$2.236,03	
35	\$2.236,03	\$27,95	\$1.111,07	\$1.139,02	\$1.124,96	
36	\$1.124,96	\$14,06	\$1.124,96	\$1.139,02	- <b>0,00</b>	\$12.619,60

#### 4.10 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

Es un estado financiero que muestra ordenada y detalladamente la forma de como se obtuvo el resultado del proyecto durante el periodo determinado.

El estado financiero es dinámico, ya que abarca un período durante el cual deben identificarse perfectamente los costos y gastos que dieron origen al ingreso del mismo. Por lo tanto debe aplicarse perfectamente al principio del periodo contable para que la información que presenta sea útil y confiable para la toma de decisiones.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS											
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
INGRESOS TOTALES	0	202716,72	222988,397	245287,24	269815,96	296797,556					
COSTOS Y GASTOS OPERACIONALES	0	145705,76	157362,219	169951,2	183547,29	198231,075					
UTILIDAD BRUTA	0	57010,97	65626,18	75336,04	86268,67	98566,48					
GASTOS ADMINISTRATIVOS	0	44685,67	48260,5261	52121,368	56291,078	60794,3639					
UTILIDAD NETA OPERACIONAL	0	12325,29	17365,65	23214,67	29977,59	37772,12					
GASTOS DE VENTA	0	235,80	254,664	275,03712	297,04009	320,803297					
GASTOS FINANCIEROS	0	4302,05	2796,39	1048,6853	0	0					
UTILIDAD ANTES REPARTICION TRABAJADORES(15%)	0	7787,44	14314,60	21890,95	29680,55	37451,31					
REPARTO UTILIDAD TRABAJADORES	0	1168,12	2147,19	3283,64	4452,08	5617,70					
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	0	6619,32	12167,41	18607,31	25228,47	31833,62					
IMPUESTO A LA RENTA 25%	0	1654,83	3041,85	4651,83	6307,12	7958,40					
UTILIDAD NETA	0	4964,49	9125,56	13955,48	18921,35	23875,21					
RESERVA LEGAL 20%		992,90	1825,11	2791,10	3784,27	4775,04					
UTILIDAD RETENIDA 20%		992,90	1825,11	2791,10	3784,27	4775,04					
REPARTO A SOCIOS 60%		2978,70	5475,33	8373,29	11352,81	14325,13					

## CONCLUSIONES

Basándonos en los resultados obtenidos con la investigación realizada, debemos tener en cuenta que la mayoría de los restaurantes brindan los mismos manjares, pero hay que superar a la competencia.

De acuerdo a la encuesta deseamos satisfacer a los diferentes turistas que visiten esta ciudad de nuestro país, enseñándoles las diferentes culturas que se asentaron en estas tierras, para de este modo tener puntos positivos y hacernos conocer a nivel nacional.

De acuerdo al menú que se escogió deberán ser servidos a temperatura favorable de acuerdo al tipo de manjar, con sus precios de acuerdo al producto proporcionado con variedad y servicios en el cual de acuerdo a los encuestados expresaron que les gustaría un buen servicio, trato amable y un servicio muy eficiente.

Por lo tanto, nuestras instalaciones deben estar bien adecuadas de acuerdo al servicio que se vaya a brindar como el espacio, ventilación, con una buena distribución e higiene

## RECOMENDACIONES

Se debe considerar para la implementación del proyecto los requerimientos y necesidades del cliente, así como las normas legales y sanitarias para ofrecer un servicio de calidad que generando valor al mismo mediante innovación a fin de satisfacer sus necesidades para alcanzar los beneficios esperados.

Una vez puesto en marcha la operación del establecimiento, es recomendable realizar estudios de mercado continuos para evaluar el crecimiento en el mercado, con el fin de redefinir estrategias de marketing en caso de ser necesario y de esta manera cubrir las necesidades de los clientes.

Desarrollar estrategias de promoción a través de los diferentes medios de comunicación, que permitirá atraer a los clientes dándoles a conocer el servicio que se ofrece, además de optimizar el uso de redes sociales como medio publicitario.

Con respecto al precio es recomendable conocer cual es el precio que están dispuestos a pagar nuestros clientes por el producto y servicio que se ofrecen, de esta manera se podrán plantear estrategias que permiten llegar a convenios en los proveedores, para diferir los pagos u obligaciones del corto plazo, además de optimizar el uso de los recursos, reduciendo los costos y maximizando la producción.

Se debe considerar de gran ayuda el incrementar o aumentar la capacitación del personal para que tengan conocimiento del verdadero servicio

que se va a brindar en nuestro establecimiento, en especial a los meseros para mejorar el servicio ofrecido y lograr una mayor calidad.

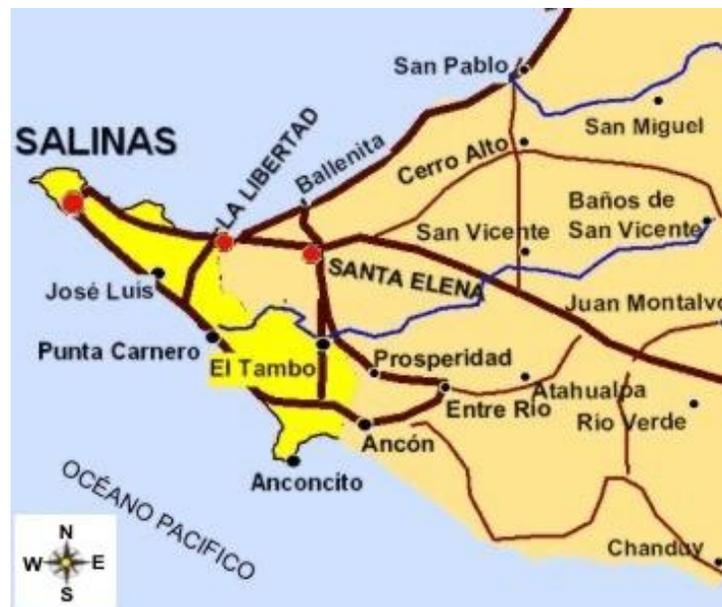
Una importante recomendación es que tengamos un concepto original y único, con ventajas competitivas, excelente atención y en los eventos hacer uso de un nivel alto de creatividad en la logística en cuanto a la decoración, presentación de los manjares y ofreciendo un servicio integral.

## BIBLIOGRAFIA

- ALBRECHT, Karl (1998). Servicio al cliente interno. Madrid: Ediciones Paidós Ibérica.
- BLANCHARD, Ken (2008). Saber y hacer. Caracas: Grupo Editorial Norma.
- CARNEGIE, Dale (2010). Cómo ganar amigos e influir en las personas. USA: Vintage (Random House).
- Luckie García, Miguel ( 2006.). **Contabilidad hotelera**. México, D.F.: Serie Trillas turismo
- HEWARD, Lyn (2006). La magia: Una historia sobre el poder de la creatividad y la imaginación. Madrid: Empresa Activa.
- Beech, John, ed (2009).**Modernización y calidad en la administración del turismo**. Madrid : Síntesis. **Serie:** Gestión turística
- JIMENEZ, Juan Carlos (2010). Arte supremo. 50 practicas de atención al cliente. Caracas: Cograf Ediciones.
- Bachs Grimal, Jordi (2001).**Servicio de cafetería y bar**. Madrid : Síntesis. **Serie:** Hostelería y turismo. Ciclos formativos

## ANEXOS

Recetas estándar para la preparación de algunos platos de Salinas de la provincia de Santa Elena



<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		ceviche de camarón
<b>TIPO DE PLATO:</b>		entrada fria
<b>ORIGEN:</b>		Costa/ manabí
<b>NUMERO PAX:</b>		4
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
1	oz	aceite
1	und	pimiento rojo
1	und	pimiento verde
4	und	tomate riñon maduro
4	und	naranja
10	und	limón sutil
30	gr	mostaza
50	gr	salsa de tomate
200	gr	cebolla paiteña
500	gr	camarón cebrá con cascara
1/4	atado	cilantro
1	und	ají
<b>OBSERVACIONES:</b>		
Tener precaución al momento de comprar y transportar los mariscos. NO COMPRAR CONGELADOS		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
tostado		
Patacón		
limón meyer		

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		ceviche de concha
<b>TIPO DE PLATO:</b>		entrada fria
<b>ORIGEN:</b>		Costa/ manabí
<b>NUMERO PAX:</b>		4
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
1	oz	salsa china
1	oz	aceite
1	und	pimiento rojo
1	und	pimiento verde
2	und	cebolla blanca
4	und	tomate riñon maduro
20	und	limón sutil
30	gr	mostaza
50	und	conchas frescas
200	gr	cebolla paiteña
1/4	atado	cilantro
<b>OBSERVACIONES:</b>		
Tener precaución al momento de comprar y transportar los mariscos. NO COMPRAR CONGELADOS		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
tostado		
Patacón		
limón meyer		

<b>MISE EN PLACE</b>		
Aceite		
pimiento rojo		brunoisse
pimiento verde		brunoisse
tomate riñon maduro		jugo
Naranja		jugo
limón sutil		jugo
Mostaza		
salsa de tomate		
cebolla paiteña		pluma/curtida
camarón cebrá con cascara		desvenado/pelado/cocinado
Cilantro		repicado/sin clorofila
Ají		brunoisse

<b>MISE EN PLACE</b>		
salsa china		
aceite		
pimiento rojo		brunoisse
pimiento verde		brunoisse
cebolla blanca		repicada
tomate riñon maduro		dados pequeños
limón sutil		jugo
mostaza		
conchas frescas		limpias
cebolla paiteña		pluma/curtida
cilantro		repicado/sin clorofila

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		encebollado
<b>TIPO DE PLATO:</b>		sopa
<b>ORIGEN:</b>		costa norte esmeraldas
<b>NUMERO PAX:</b>		6
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
1000	gr	albacora
1000	gr	yuca
200	gr	ajo
250	cc	aceite
1500	gr	tomate riñon
200	gr	cebolla blanca
1000	gr	cebolla paiteña
1/2	atado	perejil
100	gr	aji peruano
25	und	limon sutil
1/4	atado	cilantro
100	gr	pasta de tomate
50	gr	mostaza

<b>OBSERVACIONES:</b>		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
Chifles		limon meyer
Tostado		
aji costeño		

<b>MISE EN PLACE</b>		
Albacora		cocinar/desilachar
Yuca		cocinar/ majar
Ajo		machacado/repicado
Aceite		
tomate riñon		dados pequeños
cebolla blanca		repicada
cebolla paiteña		brunoisse
Perejil		repicada sin clorofila
aji peruano		
limon sutil		jugo
Cilantro		repicado sin clorofila
pasta de tomate		
Mostaza		

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		aji costeño
<b>TIPO DE PLATO:</b>		salsa fria
<b>ORIGEN:</b>		costa
<b>NUMERO PAX:</b>		1/4 lt
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
4	und	aji verde
4	und	aji amarillo
4	und	aji rojo
300	gr	cebolla blanca
400	und	cebolla paiteña
4	und	limon sutil
250	cc	vinagre blanco
1/8	atado	perejil
250	gr	zanahoria

<b>OBSERVACIONES:</b>		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		

<b>MISE EN PLACE</b>		
aji verde		
aji amarillo		
aji rojo		
cebolla blanca		mirepoix
cebolla paiteña		mirepox
limon sutil		jugo
vinagre blanco		
perejil		Lavado
zanahoria		mirepoix

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		guatita
<b>TIPO DE PLATO:</b>		fuerte
<b>ORIGEN:</b>		costa
<b>NUMERO PAX:</b>		6
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
1000	gr	panza
500	gr	papa
100	gr	cebolla blanca
200	gr	cebolla paiteña
1/4	atado	cilantro
1/4	atado	perejil
50	gr	ajo
2	oz fl	achiote
120	gr	mani
500	cc	leche
1	atado	paico
30	gr	aji
<b>OBSERVACIONES:</b>		
traer limon sutil para lavar la panza		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
arroz blanco		
huevo duro		
Lechuga		

<b>MISE EN PLACE</b>		
Panza		limpiar
Papa		pelar trocear
cebolla blanca		repicada
cebolla paiteña		brunoisse
Cilantro		repicado sin clorofila
Perejil		repicado sin clorofila
Ajo		machacado y repicado
achiote		
Mani		
Leche		
Paico		
Aji		

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		encocado
<b>TIPO DE PLATO:</b>		fuerte
<b>ORIGEN:</b>		costa norte
<b>NUMERO PAX:</b>		4
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
200	gr	cebolla paiteña
200	gr	cebolla blanca
80	und	pimiento rojo
50	gr	ajo
500	gr	tomate riñon
1	und	coco
1000	gr	picudo filete
1/4	atado	cilantro
1/4	atado	perejil
80	gr	pimiento verde
500	gr	camaron limpio
1	atado	chilangua
10	und	limón sutil
<b>OBSERVACIONES:</b>		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
arroz blanco		Limon meyer
patacones		
tomate riñon		

<b>MISE EN PLACE</b>		
cebolla paiteña		brunoisse
cebolla blanca		repicada
pimiento rojo		juliana
ajo		machacado y repicado
tomate riñon		dados pequeños
coco		
picudo filete		dados
cilantro		repicado sin clorofila
perejil		repicado sin clorofila
pimiento verde		juliana
camaron limpio		desvenado
chilangua		limpia
limón sutil		jugo

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		camaron apanado
<b>TIPO DE PLATO:</b>		fuerte
<b>ORIGEN:</b>		costa
<b>NUMERO PAX:</b>		6
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
1000	gr	camaron sin cascara
4	und	huevo
1/4	atado	cilantro
100	gr	mostaza
25	gr	ajo
500	gr	pan molido
300	gr	harina blanca
<b>OBSERVACIONES:</b>		
traer salsa golf		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
arroz blanco		tomate riñon
Patacon		Limon meyer
Lechuga		

<b>MISE EN PLACE</b>		
camaron sin cascara		desvenar/espalmar
Huevo		
Cilantro		repicado sin clorofila
Mostaza		
Ajo		machacado y repicado
pan molido		
harina blanca		

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		conchas asadas
<b>TIPO DE PLATO:</b>		entrada / fuerte
<b>ORIGEN:</b>		costa
<b>NUMERO PAX:</b>		5
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
50	und	conchas
200	gr	cebolla paiteña
80	gr	pimiento verde
15	gr	aji
1/4	atado	perejil
50	cc	vinagre
50	cc	jugo limon
50	gr	mostaza
2	oz fl	aceite
100	gr	cebolla blanca
<b>OBSERVACIONES:</b>		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
arroz blanco		limon meyer
Patacon		
curtido de cebolla y tomate		

<b>MISE EN PLACE</b>		
conchas		lavar / abrir
cebolla paiteña		brunoisse
pimiento verde		brunoisse
Aji		brunoisse
Perejil		repicado sin clorofila
Vinagre		
Limón		jugo
Mostaza		
Aceite		
cebolla blanca		repicado

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		encocado
<b>TIPO DE PLATO:</b>		fuerte
<b>ORIGEN:</b>		costa norte
<b>NUMERO PAX:</b>		4
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
1	und	pechuga de pollo
200	gr	cebolla paiteña
50	gr	ajo
160	und	pimiento verde
160	und	pimiento rojo
1000	gr	arroz
1/2	atado	cilantro
4	oz fl	achiote
500	gr	camaron gamba
25	und	almejas
500	gr	corvina
12	und	limon sutil
25	und	concha
25	und	mejillon
<b>OBSERVACIONES:</b>		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
salsa de tomate		
maduro frito		

<b>MISE EN PLACE</b>		
pechuga de pollo		espalmada / sellada
cebolla paiteña		brunoisse
ajo		machacado y repicado
pimiento verde		juliana
pimiento rojo		juliana
arroz		
cilantro		repicado sin clorofila
achiote		
camaron gamba		limpio
almejas		limpias
corvina		cuadros
limon sutil		jugo
concha		limpias
mejillon		limpias

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		sudado de pescado
<b>TIPO DE PLATO:</b>		fuerte
<b>ORIGEN:</b>		costa norte
<b>NUMERO PAX:</b>		4
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
4	und	pescado (picudo)
200	gr	cebolla paiteña
200	gr	cebolla blanca
50	gr	ajo
80	gr	pimiento verde
80	gr	pimiento rojo
1000	gr	tomate riñon
2	und	verde
1/2	atado	perejil
100	cc	limon sutil
5	und	hojas de atchira
500	gr	yuca
500	cc	aceite
<b>OBSERVACIONES:</b>		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
arroz blanco		limon meyer
yuca frita		

<b>MISE EN PLACE</b>		
pescado (picudo)		limpiar
cebolla paiteña		juliana
cebolla blanca		repicado
Ajo		machacado y repicado
pimiento verde		juliana
pimiento rojo		juliana
tomate riñon		dados pequeños
Verde		pelado
Perejil		repicado sin clorofila
limon sutil		jugo
hojas de atchira		
Yuca		pelar/ blanquear
Aceite		

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		bolones de verde
<b>TIPO DE PLATO:</b>		entrada caliente
<b>ORIGEN:</b>		Costa/ esmeraldas
<b>NUMERO PAX:</b>		6
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
4	und	platano verde
1	und	huevo
1	oz	achiote
500	cc	aceite
200	gr	chicharon
<b>OBSERVACIONES:</b>		
recomendación conseguir verde tipo barraganete		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
aji de chochos		

<b>MISE EN PLACE</b>		
platano verde		3 cocinados y crudo
Huevo		
Achiote		
Aceite		
Chicharon		repicado

<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>		corviches
<b>TIPO DE PLATO:</b>		entrada fria
<b>ORIGEN:</b>		Costa/esmeraldas
<b>NUMERO PAX:</b>		8
<b>CANTIDAD</b>	<b>UND</b>	<b>PRODUCTO</b>
4	und	platano verde
1	und	cebolla blanca
1	und	tomate riñon
40	gr	mani
2	und	limón sutil
1/8	atado	cilantro
500	gr	corvina
10	gr	achiote
500	cc	aceite
<b>OBSERVACIONES:</b>		
recomendación conseguir verde tipo barraganete el mani que sea en pasta		
<b>GUARNICIONES Y DECORACIONES:</b>		
aji de chochos		

<b>MISE EN PLACE</b>		
platano verde		cocinado
cebolla blanca		repicada
tomate riñon		dados pequeños
mani		
limón sutil		jugo
cilantro		repicado sin clorofila
corvina		cuadros pequeños
achiote		
aceite		

## Atractivos Turísticos con su gastronomía según la ubicación de las playas en el Cantón Salinas



