UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera de Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

"Proyecto de creación de un restaurante especializado en pescados y mariscos, con exhibición de producto y cocina en vivo en la ciudad de Guayaquil."

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

AUTORAS:

Katty María Bravo Solórzano.

Ninfa Matilde Tejada Vargas.

TUTOR:

Ing. Marco Añazco Maldonado.

Guayaquil, Diciembre 2015

UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química.

ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

"Proyecto de creación de un restaurante especializado en pescados y mariscos, con exhibición de producto y cocina en vivo en la ciudad de Guayaquil."

Trabajo de titulación presentada por:

Katty María Bravo Solórzano.

Ninfa Matilde Tejada Vargas.

Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:

.....

Msc. María Fernanda Carrillo Rodríguez.

(Presidente del Tribunal)

..…… ……

Ing. Marco Añazco Maldonado. Msc. Marina Arteaga Peñafiel.

Tutor de Tesis Miembro del Tribunal

……..

Arq. Richard Calero Villarreal.

Miembro del Tribunal

Fecha finalización trabajo de titulación: (Diciembre 2015)

DECLARACIÓN

"La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, nos corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente"

Firma……..

Katty María Bravo Solórzano.

Firma……..

Ninfa Matilde Tejada Vargas.

DEDICATORIA

Dedico mi tesis primero a Dios, a mis padres Sr. Heinert Bravo Aray y la Sra. Celia Solórzano García quienes siempre estuvieron a mi lado apoyándome, a mi esposo Sr. Luis Enrique Velasco que junto a mi hijo Damián Aarón son motivo para alcanzar mis metas, a mi hermano el Ing. Misael Bravo Solórzano, a todos mis familiares y amigos que estuvieron conmigo en este proceso.

Katty María Bravo Solórzano.

Dedico esta tesis a Dios, a mis padres Magaly y Segundo, mis abuelitos Ninfa, Santiago y German, mis hermanas Ma. Magaly, Ma. Pilar, Ma. José y Anita y a la familia en general, pero de una manera muy especial a un angelito que ya no está entre nosotros aquí en la tierra si no donde debe de estar, que es a lado de nuestro señor Jesús pero que a pesar de eso siempre la llevare en mi mente y corazón. Sé que está muy orgullosa de mí, de mis logros y fracasos, porque ella siempre estuvo conmigo desde mi niñez, y se preocupó por nuestro bien estar y nos dejó los más hermosos recuerdos. Mi abuelita Reina Vite A. TE AMO ABUELITA…

Ninfa Matilde Tejada Vargas.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por darme la paciencia y guiarme en todo momento, a mis padres por ser el pilar de mi vida, darme la mejor educación y ser parte de la motivación para culminar mis estudios, a mi querido esposo por darme las fuerzas necesarias para no abandonar este sueño de ser licenciada, a mi hijo DAMIAN AARON que llego a mi vida para ser mi complemento y porque él es mi motivo de crecer en lo profesional y personal, a mi hermano que es parte fundamental en este proyecto ya que de él fue esta idea e igual que su esposa a mi familia en general muchas gracias y en especial a mi tutor el Ing. Marco Añazco que tuvo tiempo y nos ayudó mucho en la culminación de nuestro proyecto. Gracias a todos por su ayuda y paciencia.

Katty María Bravo Solórzano.

Un agradecimiento muy especial a Dios por ayudarnos siempre y no dejarnos solas, a mis padres por su apoyo total, por estar ahí cuando más los necesite por presionarme para terminar rápido esta tesis. A mi tía Beatriz que siempre me ayudo, siempre estuvo a mi lado, a mis hermanas, mis tías, mis abuelos y amigos como Fernando U. que siempre estuvo ahí para ayudarnos por sus consejos y nunca dejarnos sola. A mi compañera de tesis y amiga Katty ya que pasamos muchos momentos agradables e inolvidables para poder culminar esta tesis.

Ninfa Matilde Tejada Vargas.

ÍNDICE

Portada …… i
Acta de Aprobación Trabajo de Titulación …… ii
Declaración……..…… iii
Dedicatoria……..…… iv
Agradecimiento……...…… v
Índice…….....…… vi
Lista de Tablas……..…… xi
Lista de Cuadros u otras ilustraciones…….…… xii
Resumen ejecutivo……..…… xiv
Introducción……...…… xv
Planteamiento del Problema…… xvii
Diagnóstico del Problema…… xviii
Justificación de la Investigación……..…… xix
Objetivos……..…… xx

CAPÍTULO 1

Marco Teórico……..……..…. 1
1.1. Historia……..... 1
1.2 Nacimiento de la cocina en vivo……...……...…… 2
1.3 Antecedentes del termino actual……...…. 5
1.4 Tipos de modalidades……...… 6
1.4.1 Modalidad gran club……..……...… 6
1.4.2 Modalidad mini show cooking…….…. 7
1.4.3 Modalidad show cooking close up. ……...… 7
1.4.4 Modalidad show cooking club……...……...… 7
1.5 Tipos de establecimientos de exhibición……...… 8
1.6 Ventajas y desventajas de la cocina en vivo ……...…. 9
1.6.1 Ventajas……..…….…. 9
1.6.2 Desventajas……..……..… 10
1.7 Pescados y mariscos……...… 10
1.7.1 Pescados…….……...… 11
1.7.1.1 Atún……...… 11
1.7.1.2 Corvina……..… 12
1.7.1.3 Salmón……...… 13
1.7.1.4 Robalo……..…. 14

1.7.2 Mariscos…… 15
1.7.2.1 Camarón…… 15
1.7.2.2 Pulpo…… 16
1.7.2.3 Calamar…… 17
1.7.2.4 Cangrejo…… 18
1.7.2.5 Concha…… 19
1.7.2.6 Langosta…… 20
1.7.2.7 Almejas…… 21
1.7.2.8 Mejillones…… 22
1.8 Tabla del periodo de veda de los mariscos…… 23
1.9 Tabla de vitaminas y minerales que tienen los pescados y mariscos…… 24
1.10 Historia de cómo nace la venta de pescados y mariscos…… 25
1.10.1 El paleolítico…… 25
1.10.2 El neolítico…… 25
1.10.3 La edad de los metales…… 26

CAPÍTULO 2

Investigación de mercado…… 27
2.1 Definición de investigación de mercado…… 27
2.2 Beneficios de la investigación de mercado…… 27
2.3 Metodología…… 28
2.3.1 Investigación cuantitativa…… 28
2.3.2 Investigación descriptiva…… 28
2.4 Técnica a utilizar…… 29
2.5 Objetivo de a investigación…… 29
2.5.1 Objetivos generales…… 29
2.5.2 Objetivos específicos…… 29
2.6 Población objetivo…… 30
2.7 Grupo objetivo…… 31
2.8 Determinación del tamaño de muestra…… 31
2.9 Análisis estadísticos, tabulaciones de las encuestas…… 33
2.9.1 ¿Cuántas veces a la semana consume Ud. mariscos? …… 34
2.9.2 Califique del 1 al 4 cuales de estos productos le agrada más, siendo: (4 muy agradable, 3 agradable, 2 no muy agradable, 1 desagradable). …… 35
2.9.3 Basándonos en la pregunta anterior los productos de su mayor agrado los consume:…… 37
2.9.4 ¿Cuánto es su promedio de gasto en el consumo de mariscos?..... 38
2.9.5 ¿Le gustaría que existiera un establecimiento en el que pueda comprar y consumir pescados y mariscos?..... 39

2.9.6 ¿Le gustaría escoger el producto que va a consumir y ver como es preparado?..... 40
2.9.7 ¿En qué parte de la ciudad de Guayaquil le gustaría que esté ubicado nuestro local?..... 41
2.10 Análisis de oferta……..... 42
2.10.1 Competencias directas……..……..... 43
2.10.1.1 Arbolitos del sol…….....……..…… 43
2.10.1.2 Restaurante el Cangrejo criollo……..……..... 43
2.10.1.3 Cevichería Marcelo……..... 44
2.11 Análisis Pest…….....……. 45
2.11.1 Aspecto político……..……..... 45
2.11.2 Aspecto Económico……..……..... 46
2.11.3 Aspecto Social……..……..... 46
2.11.4 Aspecto Tecnológico……..……..... 47
2.12 Análisis PORTER……..... 47
2.12.1 Poder de negociación con los clientes…….……..……..... 48
2.12.2 Poder de negociación de los proveedores…….……..……..... 48
2.12.3 Amenazas de nuevos entrantes…..……..……..... 49
2.12.4 Amenaza de productos sustitutos…..……..……..... 49
2.12.5 Rivalidad entre competidores…..……..……..... 50
2.13 FODA……..... 50
2.13.1 Fortalezas…….……..……..... 50
2.13.2 Oportunidades…..……..……..... 51
2.13.3 Debilidades…..……..……..... 51
2.13.4 Amenazas…..……..……..... 52
2.14 Marketing mix…….…..... 52
2.14.1 Producto…….……..……..... ……... 53
2.14.2 Precio…..……..……..... ……... 54
2.14.3 Plaza…..……..……..... …… 55
2.14.4 Promoción…..……..……..... …… 56
2.15 Imagen corporativa……..... …… 56

CAPÍTULO 3

3 Propuesta. ……..……..... 58
3.1 Análisis legal……..……..... 58
3.1.1 Estudio legal de la empresa……..... 58
3.1.1.1 Registro del establecimiento en el RUC – Servicio de Rentas Internas ……..... 58
3.1.1.2 Uso de suelo – Municipio de Guayaquil……..... 59

3.1.1.3 Permiso de Funcionamiento – Cuerpo de Bomberos……... 59
3.1.1.4 Ministerio de Turismo…….. 60
3.1.1.5 Permiso de Funcionamiento – ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)…….....…… 60
3.1.1.6 Patente Municipal – Municipio de Guayaquil…….. 61
3.1.1.7 Certificado de Trampa de grasa – Interagua……..... 62
3.1.1.8 Tasa de Habilitación y Control – Municipio de Guayaquil……..…… 63
3.1.1.9 Permiso de Comunicación Pública – Sayce (Sociedad de Autores del Ecuador…….……..... 63
3.1.2. Constitución de la empresa……..... 63
3.1.3 Tipo de empresa……..... 65
3.2 Estudio Administrativo……..... 66
3.2.1 Nombre de la empresa……..... 66
3.2.2 Misión…….…..... 66
3.2.3 Visión…….…..... 67
3.2.4 Filosofía de la empresa……..... 67
3.2.5 Políticas empresariales……..... 67
3.2.6 Cualidades y aptitudes del personal de servicio……..... 68
3.2.6.1 Físicas……...…..... 68
3.2.6.2 Profesionales…… 69
3.2.6.3 Intelectuales…… 69
3.2.6.4 Morales…….…..... 70
3.2.7 Organigrama de la empresa…… 71
3.2.8 Descripción de funciones ……... 72
3.2.8.1 Jefe de cocina……..... 72
3.2.8.2 Cocinero…… 74
3.2.8.3 Ayudante de cocina…… 75
3.2.8.4 Steward…….…..... 76
3.2.8.5 Mesero……...…..... 77
3.2.8.6 Ayudante de mesero……..... 78
3.2.8.7 Cajera……..... 79
3.2.8.8 Hostess…….…..... 79
3.2.8.9 Chef poissonnier……..... 80
3.2.9 Personal a contratar…….…..... 81
3.2.10 Proveedores…….…..... 82
3.3 Estudio Técnico.…… ….... 83
3.3.1 Localización……...…..... 83
3.3.2 Descripción Física……..... 84
3.3.3 Infraestructura……..... 85
3.3.3.1 Objetivos……...…..... 85
3.3.3.2 Pisos……..... 86
3.3.3.3 Paredes……...…..... 86

3.3.3.4 Iluminación…… 86
3.3.3.5 Acústica……. 87
3.3.3.6 Ventilación…….…... 87
3.3.3.7 Vestuarios y sanitarios…….…..... 87
3.3.4 Capacidad instalada …….…..... 88
3.3.5 Diseño arquitectónico…….…..... 89
3.3.6 Especialidad del establecimiento…….…..... 91
3.3.7 Carta…….….....….....…..... 91
3.3.8 Equipos y accesorios…….….....….....…..... 92
3.3.8.1 Horno microonda……...…..... 92
3.3.8.2 Horno de convección…….…..... 92
3.3.8.3 La cocina central “PIANO”……..... 92
3.3.8.4 Campana…….…..... 93
3.3.8.5 Equipamiento para exposición y expendio…….…..... 93
3.3.8.6 Equipo de cocina y expendio…….…..... 94
3.3.8.7 Equipos de cómputo…….…..... 95
3.3.8.8 Muebles y enseres…….…..... 95
3.3.8.9 Utensilios de cocina…….…..... 96
3.3.8.10 Menaje…….….....….....…..... 97
3.3.9 Procesos operativos…….…..... 98
3.3.9.1 Recepción de mercadería……...…..... 98
3.3.9.2 Producción…….. 99
3.3.9.3 Servicio……..... 100
3.3.9.4 Evaluaciones……... 102

CAPÍTULO 4

Estudio financiero……..…….. 103
4.1 Presupuesto de inversión……..…… 103
4.2 Capital de trabajo……..……..…….. 104
4.3 Presupuesto de operación…….. 105
4.4 Proyecciones de ventas……. 107
4.5 Proyección de estado de pérdidas y ganancias…….. 108
4.6 Análisis del Tir y Van…….……..…… 109
4.7 Punto de equilibrio…….……..……. 110
Conclusión……...…… 114
Recomendaciones…… 115
Bibliografía…….. 116
Anexos……. 118

LISTA DE TABLAS

Tabla 1	Periodo de veda de los mariscos…….....	23
Tabla 2	Vitamina de Pescados y Mariscos…….....	24
Tabla 3	Minerales de Pescados y Mariscos…….....	24
Tabla 4	Sectores con el número de población a encuestar…….....	30
Tabla 5	Productos…….....……..	53
Tabla 6	Precio…….....……	54
Tabla 7	Calculo de espacio…….....……	88
Tabla 8	Equipo de cocina y expendio.....……..	94
Tabla 9	Equipos de cómputo…….....…….	95
Tabla 10	Muebles y enseres…….....…….	95
Tabla 11	Utensilios de cocina…….....……..	96
Tabla 12	Menaje…….....……..	97
Tabla 13	Inversión inicial…….....…….	103
Tabla 14	Financiamiento.…….....…….	104
Tabla 15	Gastos de operación…….....……	105
Tabla 16	Gastos de depreciación…….....……	106
Tabla 17	Gastos de amortización…….....……..	106
Tabla 18	Proyección de ventas…….....…….	107
Tabla 19	Proyección de estado de Pérdidas y Ganancias…….....……	108
Tabla 20	Tir y Van…….....……	109
Tabla 21	Elementos para el punto de equilibrio…….....……	110
Tabla 22	Elementos para las unidades de punto de equilibrio…….....….	111

LISTA DE CUADROS U OTRAS ILUSTRACIONES

Grafico 1	Ilustración de Animal Atún……..……..….	11
Grafico 2	Ilustración de Animal Corvina.....……..……..	12
Grafico 3	Ilustración de Animal Salmon.....……	13
Grafico 4	Ilustración de Animal Robalo.....…….....	14
Grafico 5	Ilustración de Animal Camarón.....…….	15
Grafico 6	Ilustración de Animal Pulpo.....……...	16
Grafico 7	Ilustración de Animal Calamar.....……..	17
Grafico 8	Ilustración de Animal Cangrejo.....…….	18
Grafico 9	Ilustración de Animal Concha.....……...	19
Grafico 10	Ilustración de Animal Langosta.....…….	20
Grafico 11	Ilustración de Animal Almejas.....……..	21
Grafico 12	Ilustración de Animal Mejillones.....……..	22
Grafico 13	Distribución por sexo.....…….	33
Grafico 14	Distribución por consumo.....……..	34
Grafico 15	Estadística de preferencias de consumo femenino.....…….....	35
Grafico 16	Estadística de preferencias de consumo masculino……...	36
Grafico 17	Como consumen los pescados y mariscos las mujeres…….	37
Grafico 18	Como consumen los pescados y mariscos los hombres…….	37
Grafico 19	Promedio de gasto semanal……	38
Grafico 20	Nivel de aceptación del establecimiento……	39
Grafico 21	Nivel de aceptación de consumo……	40
Grafico 22	Ubicación del establecimiento……	41
Grafico 23	Canal de distribución……..	55
Grafico 24	Imagen corporativa…….....	57
Grafico 25	Organigrama……..	71
Grafico 26	Ilustración de Uniforme Chef Ejecutivo……	73
Grafico 27	Ilustración de Uniforme Cocinero……..	74
Grafico 28	Ilustración de Uniforme Ayudante de Cocina……	75
Grafico 29	Ilustración de Uniforme Steward……...	76
Grafico 30	Ilustración de Uniforme Mesero…….	77
Grafico 31	Ilustración de Uniforme Ayudante de mesero……	78
Grafico 32	Ilustración de Uniforme Cajera…….	79
Grafico 33	Ilustración de Uniforme Chef poissonnier…….	80
Grafico 34	Ilustración de la Alborada……..	83
Grafico 35	Ubicación……..……..	84
Grafico 36	Área……..……..	89
Grafico 37	Plano de infraestructura de la empresa……..	90
Grafico 38	Flujograma de recepción de mercadería……	98
Grafico 39	Flujograma de producción……..	99
Grafico 40	Flujograma de servicio al cliente……	101
Grafico 40	Punto de equilibrio en platos……..	111

Grafico 41 Punto de equilibrio en bebidas……... 112
Grafico 42 Punto de equilibrio en expendio……. 113

RESUMEN EJECUTIVO

Este es un proyecto nuevo para la ciudad de Guayaquil la creación de un restaurante especializado en pescados y mariscos, con exhibición de producto y cocina en vivo. Lo que tratamos de hacer es algo innovador, que las personas tengan un nuevo lugar preferido para ir y que a la vez disfruten de platos nuevos para su paladar pero también platos conocidos.

Este establecimiento contara con un lobby donde los comensales podrán esperar a alguna persona o si el establecimiento está lleno, también tendrá el área de fumadores y los baños. Siguiendo estará el área del restaurant donde podrán elegir la mesa de su agrado ahí podrán degustar de todos nuestros manjares o bebidas. A un costado está el área de venta de nuestro producto (pescados y mariscos) en el cual podrán elegir uno o varios de ellos y solicitar se los preparen de la manera que más les guste dependiendo de nuestro menú, a lado de este está nuestra cocina en vivo donde se terminaran de preparar nuestros platos y serán llevados a nuestros comensales.

En la parte de atrás están el callejón de silencio en donde se preparan nuestro personal de servicio para poder salir luego; viene nuestra cocina interna donde se elaborara el mise en place, esta está totalmente equipada para bienestar de nuestro personal, de aquí salen a cocina en vivo que es donde se da el toque final para proceder llevarlos a la mesa. A lado está el área de caja y detrás de esta el sector de personal (duchas, vestidores y lockers). Frente están las oficinas del gerente y del chef principal. También contamos con

un receptor de mercadería junto a un economato (bodega general) donde son guardados diferentes productos cada uno en orden.

Nuestro establecimiento cuenta con muchas comodidades para nuestros comensales, fue creado precisamente pensando en ellos, en agradarles y brindarles nuevas expectativas tanto en alimentos de calidad y sus respectivos costos, como en nuestra infraestructura confortante. Esperando así nos visiten seguido.

Palabras claves.-

Pescados, mariscos, comensal, show cooking, Expendio.

INTRODUCCIÓN

Este proyecto se basa en un estudio de campo, para brindar una información relevante que nos permita realizar una investigación del mercado que se fomenta en nuestra ciudad para conseguir así una competencia directa en el área gastronómica, utilizando los lineamientos correctos para establecer un restaurante, por lo que se basa en los requerimientos que tienen los clientes ya sean estos nacionales o extranjeros; logrando así cumplir una satisfacción que es de carácter básico como lo es la alimentación; se realizara un estudio financiero para determinar así la rentabilidad del mismo y con esto buscamos desarrollar un alto grado de credibilidad y rentabilidad. Adicional a esto incrementar un valor turísticos a esta ciudad de una manera innovadora y creativa con sano esparcimiento. Ofreciendo un servicio de calidad y esperando un incremento de visitantes a diarios en el establecimiento.

I. NOMBRE DEL PROYECTO.

"Proyecto de creación de un restaurante especializado en pescados y mariscos, con exhibición de producto y cocina en vivo en la ciudad de Guayaquil."

II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

Se puede determinar aun mediante un análisis muy superficial de mercado que En la actualidad no existe en la ciudad de Guayaquil (misma ciudad que es objeto de este estudio y propuesta de creación de negocio), un establecimiento de esta clase, ni esta metodología en cuanto a obtención, manipulación, almacenamiento, preparación, y presentación del alimento en el área del restaurante con cocina espectacular, así como el expendio del producto en su estado natural y fresco en la sección de comercialización de la materia prima sin procesar; razón por la cual tanto los comensales como los compradores, no conocen el manejo de los productos y dudan de su preparación, manipulación y mecanismos de conservación y producción, así como si son adecuados su presentación o montaje; también si su manejo es higiénico y acorde a las necesidades de los mismos, al igual que sus requerimientos y expectativas con respecto a un establecimiento como el aquí planteado, con sus insuperables características y único desenvolvimiento en el ámbito comercial-alimenticio de la ciudad de Guayaquil.

III. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

Como consecuencias se establecen los siguientes puntos conflictivos:

1. Se desconocen estándares de calidad, servicio, manipulación e higiene, así como puntos críticos con respecto a la atención al usuario.

2. No existe un previo conocimiento acerca del veredicto que darán los posibles comensales y clientes, sea cual fuere este (aprobatorio ó reprobatorio) con respecto a un establecimiento como el aquí propuesto.

3. Por medio de los métodos de investigación a aplicar se obtendrá un conocimiento previo de la opinión y porcentaje de acogida que tendrá el establecimiento, por parte de los comensales.

Se llevará a cabo este proyecto con el ánimo y el afán de brindar seguridad y confianza, tanto al comensal al poder elegir su producto antes de ser preparado, como al cliente al ejercer su capacidad de selección de la materia prima lista para preparar fuera del establecimiento, brindando de esta forma una alternativa más veraz en referencia a los distintos procesos desde la selección del producto, hasta la exhibición y comercialización o preparación del producto final respectivamente.

IV. JUSTIFICACION DE A LA INVESTIGACION

El proyecto a continuación lo desarrollaron debido a que en la ciudad de Guayaquil se encuentran todo tipos de restaurantes, sin embargo no se ha encontrado uno con una característica especial; en nuestro caso sería exposición de productos en la cual vamos a lucir los pescados y mariscos que luego serán seleccionados para ser parte del plato que se va a preparar. Con este proyecto se puede incrementar el turismo y la variedad gastronómica en esta ciudad, de una manera creativa e innovadora para que las personas obtengan un alimento fresco y elegido por ellos mismos, elaborando algunos de los platos que estarán en la carta para ser disfrutados por todos los comensales; el restaurant será una nueva alternativa para las personas por lo que podrán degustar de exquisitas delicias frescas, bien conservadas siguiendo las normas establecidas como: (HACCP, POES, ISO, etc.) que no encontrarán en lugares como la caraguay o los de demás que están ubicados en la urbe.

V. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.

I. Objetivo general.

Elaborar un proyecto que posibilite la creación de una comercializadora de pescados, crustáceos y mariscos vivos y restaurant con cocina de espectáculo en la ciudad de Guayaquil, brindando de esta forma una novedosa alternativa culinario-comercial en la mencionada ciudad.

II. Objetivos específicos.

1. Conocer todo acerca de la historia de la cocina, modalidades de show cooking, además de los pescados y mariscos.

2. Realizar un estudio de mercado que nos permita conocer las necesidades, requerimientos y expectativas, así como de la aceptación de este nuevo proyecto gastronómico.

3. Elaborar un estudio legal, administrativo y técnico, que nos permita saber todos los procesos involucrados en la realización del proyecto.

4. Desarrollar un estudio financiero que nos permita evaluar la factibilidad económica del establecimiento.

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO

1.1. HISTORIA.

La definición de show cooking (Show: Mostrar, espectáculo, enseñar. Cooking: Cocinar, cocinando.) La definición del show cooking quedaría como cocina espectacular. La cocina espectacular en el campo de la hostelería es vista como un ESPECTÁCULO, TEATRO, ENSEÑANZA de la cocina, en este arte los comensales pueden observar una actuación, manipulación y la preparación de sus alimentos, sin embargo todos los cocineros somos actores ya que representamos la obra “como se cocina este plato”. (Delgado, 2004)

Muchas de las preguntas que se hacen a diario es ¿si somos cocineros porque tenemos que actuar? La respuesta es sencilla porque durante años, sobre todo con el auge turístico en los años 60 hasta hace poco años los cocineros estaban encerrados dentro de las cocinas, porque no se les permitía el contacto con los comensales, esto hizo que los cocineros se alejaran de la vista u opinión del cliente sobre sus platos y pensaban que el cliente se quejaba pero sin saber sus motivos ya que no tenían una comunicación con ellos. Los únicos que tenían el contacto con el cliente eran los meseros y ellos eran los intermediarios entre un cocinero y el comensal. (Delgado, 2004)

Con el paso que el cocinero se quedaba más en la cocina hubo una total lejanía de lo que quería el cliente y lo que quería el cocinero, incluido al administrador cambiaba totalmente la perspectiva de los tres, esto traía muchas consecuencias al momento de trabajar porque había falta de comunicación y descontento de los dos lados, este mercado turístico fue en decadencia y se comenzó a tomar conciencia, y quedando de acuerdo que el cliente siempre será lo más importante, se comenzó a mejorar la calidad del servicio viendo desde las necesidades del comensal esto hizo para que poco a poco fuera incrementando otra vez la confianza y estabilidad de los comensales. (Delgado, 2004)

La respuesta a la pregunta es: que gracias a la actuación del cocinero ante el comensal nos damos a conocer, además conocemos la satisfacción de cómo quieren el alimento tanto por la vista, gestual y oral, de los comensales y esta alimenta nuestro ego, nos ayuda a mejorar cada vez más y a darnos cuenta en que podemos innovar y ayudamos a aumentar la satisfacción del comensal y la nuestra y, también como consecuencia la reputación del restaurante, además de que se haga una cadena entre sus amigos y conocidos de como trabajamos. (Delgado, 2004)

1.2. NACIMIENTO DE LA COCINA EN VIVO.

El restaurante comienza aparecer y a usarse en 1765, cuando el sr. Boulanger se situó en la calle Baileul de Paris y servía una variedad de sopas y hervidos. Esto comenta en su libro “Guía Práctica del Servicio de Mesa” de los autores A. Alonso Rodríguez y C. López Zamarra. La mayoría de los profesionales pensamos que este tipo de cocina en vivo es

una de las nuevas tendencias en la hostelería pero no es en su totalidad verdad porque cocinar en frente de los comensales es antiguo, los cocineros no se escondían, lo hacían siempre frente a todos sus compañeros de trabajo y mientras más experiencia tenían el cocinero se lucia, con el tiempo hacían presentaciones de sus artes. (Artacho, 2007)

Con el tiempo los cocineros se fueron escondiendo hasta terminar por completo encerrados en las cocinas y cuidando muy celosamente sus mejores secretos y trucos, como consecuencia de esto se redujo la cantidad del personal laboral. El primer restaurante de lujo fue el de Antonio Beaovilliers, antiguo cocinero del Conde de Provenza, el futuro rey Luis XVIII. Se fundó en 1782 y se llamaba “Grande Taberne de Londres”. Estaba situado en el Paláis Royal y era muy apreciado y reconocido ya que él era el primero en tener un elegante comedor, camareros bien entrenados guapos, una bodega y una cocina superior, pues se servía en mesas individuales, pudiendo elegir sus platos en una carta. (Artacho, 2007)

A partir de 1789 proliferaron los restaurantes, fueron muy bien vistos y aceptados con entusiasmo por la Francia revolucionaria, ya que en estos restaurantes se les facilitaba comida y bebidas, además podían reunirse y discutir. En España, la cuchara no aparecerá hasta el siglo XVI, y el tenedor que ya se usaba en el siglo XV. Será que en el siglo XVIII, en Cádiz, cuando se podrá apreciar los primeros cafés y las fondas (menús del día), que irán abriendo campo a las botillerías (almacenes de bebidas) y chocolaterías habituales hasta entonces. (Artacho, 2007)

En el siglo XX comenzó a cocinarse en frente del comensal, esta nueva visión que nace lo hacían los “Maîtres” quienes eran los encargados de terminar la cocción de algunos platos en un gueridón o también conocido como rechaúd, aquí se podían apreciar artes profesionales como trinchar (carnes), deshuesar (aves), desespinar (pescados) y flambear. Todo esto a la vista del comensal. Se puede decir que en este siglo comienza a nacer la cocina de espectáculo. En la década hotelera de los 70 se empieza a implementar los servicios de buffet, aunque este tipo de servicio se conocía mucho más antes en los tiempos de los persas, egipcios, griegos y romanos utilizaban el estilo del Buffet para sus fiestas. (Artacho A. M., 2000)

Este tipo de estilo son utilizados con mucha frecuencia desde el “Renacimiento” periodo que a partir del cual se inventó el tenedor y el servicio “en la mesa”. Desde el siglo XVI se ha ido sofisticando y esterilizando los servicios en la mesa cada vez más, hasta alcanzar el siglo XX. Del siglo XVII a mitad del siglo XVIII: Se da a conocer el servicio a la francesa. Este servicio es que los alimentos son servidos en una bandeja y el comensal se sirve. En la mitad del siglo XVIII a la mitad del siglo XIX: Servicio a la inglesa Este servicio es que los alimentos son puestos en una bandeja pero el camarero le sirve al comensal. Desde la mitad del siglo XIX a mitad del siglo XX: Servicio a la rusa. Este servicio es con gueridón y el camarero le sirve al comensal. Y en la mitad del siglo XX: Servicio a la americana. Este servicio sale emplatado desde la cocina y directamente el camarero sirve el plato al comensal. (Artacho A. M., 2000)

El sistema de “Buffet” reapareció gracias a la segunda Guerra Mundial. En 1944, esto se dio para poder alimentar tres veces al día a más de 600000 hombres en Inglaterra que se preparaban a la invasión de Francia, y el Estado Mayor decidió utilizar este tipo de autoservicio. Aunque en los años 1970-75, el turismo en Europa obligó a los profesionales tener un nivel competitivo, de esta manera cambiaron el sistema de servicio en la mesa por el de buffet. (Artacho A. M., 2000)

1.3. ANTECEDENTES DEL TÉRMINO ACTUAL.

En si la cocina de espectáculo es una nueva modalidad o también ya vista como una tendencia en la cocina que consiste en la preparación de platos frente a los comensales. Aunque este término nace gracias a la televisión ellos a través de los programas hacen recetas de un plato con una intención meramente lúdica. Aunque este tipo de programas estaba reservado para pocos profesionales, ellos aquí muestran paso a paso cómo preparar uno o varios platos. (Luján, 1997)

Los programas pioneros que nacen en España de cocina en vivo son: Master Chef o Karlos Arguiñano, estos son dos de los programas de cocina de espectáculo y este concepto hizo que acogieran este tipo de estilo con el mismo concepto en otros escenarios. Este tipo de programa muestra cómo se cocina paso a paso los platos y recetas, en frente de una cámara. Este tipo de cocina de espectáculo ya es visto en restaurantes y eventos

particulares. Las clases de cocina también ingresan con la definición de Show Cooking. (Luján, 1997)

Este tipo de cocina fomento el interés por aprenden a cocinar, a conocer las variedades de platos, preparaciones y técnicas además de los ingredientes que se puede usar. Existen varios tipos de términos como: en español (cocina en vivo), en inglés (Show Cooking) y en la cocina japonesa como (Teppanyaki o Hibachi) esto consistente en que los comensales pueden observar como sus alimentos son cocinados mediante una plancha central grande rodeada de un marco a modo de mesa, aquí pueden disfrutar del espectáculo, además todos los platos que se elaboran son únicamente preparados en la plancha. (Luján, 1997)

1.4. TIPOS DE MODALIDADES.

1.4.1. Modalidad gran club

Se hacen sesiones de degustación de un menú en específico donde interactúan de 10 a 25 comensales, este menú es para conocer nuevos productos y presentaciones. Este tipo de sesiones son dinamizadas para poder obtener una información para la creación de nuevos platos, aquí se aplicara maridajes de vinos, pinturas, música y técnicas de

participación. El fin de esta sesión se establecerá el nuevo margen de un restaurante. (Castro., 2014)

1.4.2. Modalidad mini show cooking.

Aquí se realiza un taller de 10 a 20 comensales donde se oferta un producto, los comensales participan en la elaboración y creación de canapés, guiados por un chef ejecutivo o jefe de cocina. En esta producción de canapés se organiza una cata cruzada donde todos prueban lo realizado y se realiza una valorización de estos platos, con el fin de seleccionar nuestro mejor cocinero amateur. (Castro., 2014)

1.4.3. Modalidad show cooking close up.

Se realiza restaurantes conocidos con cocina en vivo como por ejemplo el Kikara de Bilbao, donde transmiten un circuito cerrado en su cocina, los comensales en el salón podrán observar a través de televisores colocados en todo el salón para su mejor aprecio. Este tipo de servicio es prácticamente una cocina en vivo pero televisada. (Castro., 2014)

1.4.4. Modalidad show cooking club.

Aquí se dan sesiones como para 10 comensales como máximo. Los comensales preparan su propia comida, comenzando con la elaboración del menú. El objetivo de este

tipo de servicio es que los comensales tengan participación y trabajo en equipo, los comensales van a ser guiados por nuestro equipo de cocina. Los comensales al finalizar con la producción de su menú escogido por ellos podrán disfrutar en la mesa de sus creaciones. (Castro., 2014)

1.5. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS DE EXHIBICION.

a. Catering.

b. Buffet y parrilladas.

c. Restaurantes japoneses, Teppanyaki, Hibachi.

d. Parrilladas japonesas.- karibayaki (plancha con ranuras), ishiyaki (piedra caliente en lugar del plancha), batayaki (carne sumergida en mantequilla), okonomiyaki (cada comensal tiene su propio pequeño Hibachi, para individualmente prepararse su carne como la desee).

1.6. VENTAJAS y DESVENTAJAS DE LA COCINA EN VIVO.

En este tipo de espectáculo tiene más ventajas que desventajas ya que intervienen los factores principales de un negocio como: economía, satisfacción del cliente y profesionalidad y comportamiento.

1.6.1. Ventajas:

Economía.- se ha comprobado que si ponemos productos de bajo precio pero de mayor calidad recién elaborados se aumenta el consumo, además el cuerpo humano tiene la capacidad para sentirse lleno esto ayuda a que se prepare lo necesario y eliminamos el exceso esto quiere decir que se cocina lo que se consume. La ventaja económica la tienen estos productos: pastas, patatas fritas y todo lo que es frituras recién realizadas, son productos de bajo costo y gran consumo.

Satisfacción del cliente.- los comensales que los productos son realizados en el momento y tienen que precalentar o en una mesa caliente. Además está a su vista y pueden pedir que el alimento lo hagan a su gusto. Además al comensal se lo visualiza como lo que es, no como un número.

Profesionalidad y comportamiento.- los cocineros con este tipo de servicio aprenden a estar en contacto con el cliente, además de cambiar los modales adquiridos en estar en

una cocina encerrados, como: la forma de trabajar más higiénica, eliminar los vicios, y malas costumbres. Aumenta su profesionalidad estando frente al comensal haciendo las cosas bien para no quedar en ridículo y sobre todo para no desprestigiar a la empresa.

1.6.2. Desventajas:

a. La falta de preparación del personal.

b. La mala satisfacción de los comensales.

1.7. PESCADOS Y MARISCOS.

Ecuador se ha convertido en uno de los principales exportadores de ciertos pescados como la sardina, atún y entre otros mariscos. Esto ha hecho que tenga una excelente aceptación internacionalmente de su producto refiriéndonos a su calidad. En nuestro país es uno de los rubros más importantes que podemos tener.

1.7.1. PESCADOS.-

1.7.1.1. Atún.-

El atún en sus primeros días de vida es llamado cordilas, viven en el océano. Pueden alcanzar una velocidad de 70 km/h aunque algunos alcanzan los 110 km/h en recorridos cortos. Viajan grandes distancias durante sus migraciones y pueden sumergirse hasta los 400 m de profundidad. Al atún se lo puede consumir de diferentes modos las más comunes son en conserva y fresco. El atún se lo captura en las aguas ecuatorianas y del Pacífico Oriental además que se procesa las tres especies de atún que son: barrilete, aleta amarilla y patuda. Estos son las más comerciales en el mundo. La industrialización atunera de Manta representa el 60% de la producción nacional.

Grafico 1. Atún.

Fuente: autoras.

1.7.1.2. Corvina.-

La corvina en el litoral del Océano Pacifico de Sudamérica es muy apreciada en la gastronomía y la pesca deportiva. Es un pescado blanco de agua salada y uno de los vertebrados más grandes, existen diversas especies pero las más conocidas son la corvina o perca regia seguida de la corvina negra. Existen proyectos de acuicultura sobresaliendo esta especie hasta se ha logrado la producción de huevos fértiles por inducción hormonal y la supervivencia de las larvas ha sido un total éxito. Es un pez de hábitos nocturnos su color es grisáceo. Dependiendo de la corvina puede pesar de 1 a 50 kilos o medir de 30 centímetros a 2 metros, puede llegar a los 300 metros de profundidad. Su carne es sabrosa y tersa, admite distintos métodos de cocción para preparar las recetas, a la plancha, al horno, a la sal, siendo también un pescado muy apreciado para consumir crudo en los tradicionales ceviches.

Grafico 2. Corvina.

Fuente: autoras.

1.7.1.3.Salmón.-

El salmón es un pez de agua dulce de la familia de los salmónidos. Se los encuentran en océanos y mares en casi todo el mundo excepto el Océano Pacifico. Nacen en aguas dulces, ellos migran al océano y vuelven al agua dulce para procrear. Solo el 90% de los salmones tienen la capacidad para volver a encontrar su rio natal, mientras que el otro 10% pasan toda su vida en el rio o en un lago. Posee un particular color rosado y se encuentra en las cocinas de todo el mundo, como ingrediente de un sin fin de platos, tanto como fresco o como ahumado. Es un alimento ligero y muy nutritivo, lo bueno es que ni la congelación ni la conservación al vacío afectan a esas propiedades. Este tipo de pescado en bien usado tanto como en la pesca deportiva como en la comercialización y en la acuicultura que es basada en la cría, producción y comercial del salmón.

Grafico 3. Salmón.

Fuente: autoras.

1.7.1.4.Robalo.-

El robalo también conocido como la lubina y es un auténtico lobo de mar si nos atenemos a su velocidad. Este tipo de pescado es muy apreciado por su valor culinario y en la pesca deportiva. Su cuerpo es alargado y puede llegar a medir hasta los 100cm de longitud, en el agua su color es plateado brillante con irisaciones verde oliva, mientras que afuera varia su color desde un gris oscuro por el dorso y en la parte ventral blanco. Se la puede encontrar en las costas rocosas de los arenales, en los puertos, pantanales, desembocaduras de ríos. La profundidad que puede llegar no pasa de 15 metros. Se presta muy bien a preparaciones en crudo, tipo sashimi o carpaccio, y queda perfecta en ceviche. Naturalmente, para ello hay que usar un pescado escrupulosamente fresco.

Grafico 4. Robalo.

Fuente: autoras.

1.7.2. MARISCOS.-

1.7.2.1. Camarón.-

El camarón tiene un tamaño que varía entre los 2 y 35 milímetros de longitud. Existen unas 240 especies que habitan en aguas costeras tropicales del Pacífico de las Américas, son relativamente fáciles de encontrar en todo el mundo, tanto en agua dulce como en agua salada, son más pequeños que las gambas y los langostinos. Los camarones son criaturas relativamente abundantes, lo cual los convierte en un importante recurso pesquero y alimenticio. Hay formas particulares para preparar y consumir estos crustáceos. En Ecuador la forma de consumir es en el sango de camarón, ceviche, camarón apanado, camarón al ajillo, camarón a la plancha, sopa de camarón.

Grafico 5. Camarón.

Fuente: autoras.

1.7.2.2. Pulpo.-

Los octópodos son moluscos cefalópodos conocidos como pulpos. Poseen ochos brazos que tienen ventosas pegajosas y carecen de concha. Son animales carnívoros y marinos. Los pulpos tienen varias medidas de 3 metros hasta más de 6 metros y en peso desde los 12 kg hasta más de 70kg tienen los sentidos muy desarrollados. Es muy apreciado en la gastronomía. El pulpo común se pesca en varias zonas del mundo y se cocina de formas muy diferentes. En la costa del Perú se consume el ceviche de pulpo.

Grafico 6. Pulpo.

Fuente: autoras.

1.7.2.3. Calamar.-

El calamar es exclusivamente carnívoro, alimentándose de peces, ellos capturan con dos tentáculos diferenciados de mayor longitud. Son voraces, de movimientos muy rápidos y con un crecimiento muy acelerado; pueden llegar a ser muy abundantes en algunos mares. La mayoría de los calamares no miden más de 60 cm, aunque los calamares gigantes pueden medir hasta 13 m. Considerado una exquisitez y muy popular en los platos del mundo. En su cocción es importante cocinarlos brevemente porque su carne se endurece con un exceso de cocción. Hay muchas formas en que se cocina en todo el mundo: como los calamares rebozados. El cuerpo se corta en anillos, se sumerge en una masa de fritura (huevos espesados con harina de trigo) y se fríe a alta temperatura, se suele utilizar su tinta en las elaboraciones, por ejemplo el arroz negro, el risotto de calamares y los espaguetis al negro de sepia.

Grafico 7. Calamar.

Fuente: autoras.

1.7.2.4. Cangrejo.-

Mucho antes de la conquista española en 1526 los habitantes de la isla puna y del golfo del guayas se alimentaban de varios mariscos uno de ellos era este crustáceo. Popularmente conocido como el cangrejo rojo de manglar. Existen más de 4.000 especies de animales que son o pueden ser llamados cangrejos. La mayoría viven cerca o dentro del agua, aunque algunos sólo van al agua para reproducirse. Los cangrejos no suelen ser grandes nadadores, sino que se desplazan por el fondo sobre sus patas, y en muchos casos son capaces de transitar fuera del agua e incluso de trepar por la palmeras.

Grafico 8. Cangrejo.

Fuente: autoras.

1.7.2.5. Concha.-

La vieira es un molusco bivalvo emparentado de cerca con las almejas y las ostras, vive en aguas profundas en la mayor parte de los mares, sobre bancos de arena limpia y firme cerca de la costa, hasta 100 m. de profundidad. La valva se abre y se cierra por acción de un único y poderoso músculo, el abductor. Los mayores ejemplares no suelen pasar de 15 cm. y tardan 4 años en alcanzar la talla comercial (80 mm). Se alimenta de partículas orgánicas en suspensión. La simple y elemental lubricación con un aceite cabal, previo un suave refrito de cebolla y ajo, sobra para culminar un breve gratinado, que tan bien le sienta y que es como últimamente lo preparan los amantes de lo tradicional, mientras que los de la vanguardia experimentan con láminas hojaldradas, hervores al natural en perfume de cebolla o finas hierbas.

Grafico 9. Concha.

Fuente: autoras.

1.7.2.6. Langosta.-

La langosta era popular entre nativos y americanos en el pasado en épocas coloniales, la langosta era considerada como el alimento de la pobreza, fueron cosechadas y alimentadas a los niños y a los presos. Hoy sin embargo, la demanda para la langosta viva ha aumentado y ha sobrepasado el de la langosta conservada. El periodo de veda de seis meses será desde el 16 de enero al 16 de junio, se establece para mantener la sustentabilidad del recurso. En Ecuador el recurso langosta es muy importante en toda la costa, ya que representa un ingreso considerable para la población pesquera en especial la artesanal. Su tamaño después de la veda será igual o mayor a 26 cm. de longitud total, medidas que serán tomadas desde el extremo anterior del rostro-origen de las atenúelas hasta el extremo posterior de la cola, o que posean 15 cm. de longitud de cola; así como toda hembra ovada.

Grafico 10. Langosta.

Fuente: autoras.

1.7.2.7. Almejas.-

Las almejas en general se encuentran en lugares protegidos y poco profundos, como bahías, estuarios y desembocaduras de los ríos, en zonas con fondo de arena y grava o algo fangoso para algunas especies, muchos la sacan con la mano sin temor a encontrase con alguna cosa extraña. El producto es vendido en la vía Tachina. Con ella se preparan deliciosos platos como ceviche, que es muy apetecido para quienes han tenido una noche de farra y quieren ‘sacar el chuchaqui’; también se preparan sopas, encocados, etc. Todas las especies de almejas se encuentran dispersas por el mundo, desde el Atlántico americano, Caribe, mares Europeos, hasta Virginia y Texas en los Estados Unidos.

Grafico 11. Almejas.

Fuente: autoras.

1.7.2.8. Mejillones.-

Los mejillones son unos de los mariscos que más abundan en todo el mundo, se los conocen tanto en el hemisferio Norte como en el Sur, donde en algunos países recibe el nombre popular de choros. Los mejillones son simplemente deliciosos y como se pueden dar cuenta, son gran interés económico y gastronómico. Sus usos en la gastronomía también son abundantes, ya que se los hace hervidos, asados, fritos o en vinagretas. Cuando se sirve se suele acompañar de diferentes salsas como: vinagretas o mayonesas. Lo mejor es consumir los mejillones aún vivos, es decir, es mejor tenerlos vivos al momento de la cocción porque se hacen tóxicos rápidamente al morir. Aunque no debemos descartar con esto a los mejillones en conservas.

Grafico 12. Mejillones.

Fuente: autoras.

1.8. TABLA DEL PERIODO DE VEDA DE LOS MARISCOS.

En esta tabla podemos visualizar en que mes pueden los mariscos pueden ingresar y salir de veda. En las fechas marcadas está prohibido la comercialización interna y externa, así como: la extracción, tenencia, procesamiento y transportación de estos recursos. Los que no cumplen con esta veda serán sancionados y a su vez pagaran multas. Se establecen vedas para evitar la extinción y permitir la reproducción de estos ya que su pesca es muy intensiva, los productos que más se cuidan en su tiempo de veda en ecuador son: las langostas, cangrejo y camarón

Tabla 1. Periodo de veda de los mariscos.

MARISCOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
camarones rosados												
camarones gris												
langosta roja												
langostinos												
vieiras												
pulpo												
calamares												
cangrejos												

Fuente: elaborado por autoras.

1.9. TABLA DE VITAMINAS Y MINERALES QUE TIENEN LOS PESCADOS Y MARISCOS.

Tabla 2. Vitaminas de pescados y mariscos.

	VITAMINAS										
PESCADOS	A (Carotenos)	C (Acido Ascorbico)	D (Colecalciferol)	E (Tocoferoles)	B1 (Tiamina)	B2 (Riboflavina)	B3 (Niacina)	B5 (Acido Pantotenico)	B6 (Piridoxina)	B9 (Acido Folico)	B12 (Cobalaminas)
ATUN	/		/			/	/		/	/	/
CORVINA			/	/	/		/		/	/	/
SALMON	/		/		/	/	/	/	/	/	/
ROBALO					/	/	/				/
MARISCOS											
CAMARON				/							/
PULPO	/	/		/	/	/	/	/	/		/
CALAMAR	/			/	/	/	/		/	/	
CANGREJO		/									
CONCHA											/
LANGOSTA				/	/						/
LANGOSTINOS				/	/	/	/			/	/
ALMEJAS					/	/	/	/	/	/	/
MEJILLON		/								/	

Fuente: elaborado por autoras

Tabla 3. Minerales de pescados y mariscos.

	MINERALES										
PESCADOS	CALCIO	YODO	HIERRO	MAGNESIO	MANGANESO	FOSFORO	SELENIO	ZINC	POTASIO	COBRE	SODIO
ATUN		/	/	/		/					
CORVINA	/	/	/	/		/		/	/		/
SALMON	/	/	/	/			/	/	/		
ROBALO			/	/		/			/		/
MARISCOS											
CAMARON		/					/				
PULPO	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/
CALAMAR			/	/	/	/	/				
CANGREJO	/			/			/		/		
CONCHA		/									/
LANGOSTA		/				/	/	/			
LANGOSTINOS			/	/			/				/
ALMEJAS	/		/				/	/	/		
MEJILLON		/	/		/	/	/	/			

Fuente: elaborado por autoras.

1.10. HISTORIA DE CÓMO NACE LA VENTA DE PESCADOS Y MARISCOS.

La historia nace con la aparición de los primeros seres humanos, aproximadamente hace 4 millones de años, esto es en la etapa de la prehistoria que significa “antes de la historia”. Para su estudio lo dividimos en tres etapas: Paleolítico, Neolítico, Edad de los Metales. (Stansby, 2009)

1.10.1 El paleolítico.-

Es donde aparece el ser humano, como: clanes que vivían en cuevas o chozas, cerca de lugares donde había agua. Ellos eran nómadas iban de un lugar a otro buscando alimentos. Ellos cazaban, pescaban y recolectaban. Elaboraban herramientas con la piedra, huesos y madera. (Stansby, 2009)

1.10.2. El neolítico.-

Comienza la aparición de la agricultura y ganadería hace aproximadamente 10.000 años. Ellos formaron las tribus, vivían en cabañas de piedra y madera. Eran sedentarios. Elaboraban herramientas de piedra pulimentada. Las cosechas obtenidas eran mayores que la necesaria para la subsistencia de la comunidad por eso que a finales de esta etapa nace el trueque. (Stansby, 2009)

1.10.3. La edad de los metales.-

Esto fue hace aproximadamente 6.000 años. Aparecen las primeras ciudades. Y aquí se conoce el término comercio conocido como el trueque. Es considerada una de las 2 grandes etapas tecnológicas en la que tradicionalmente se ha subdividida la Prehistoria. En esta época empezaron a fabricar objetos de metal fundido y nace la existencia de los procesos metalúrgicos. En la edad de los metales se evidenciaron las primeras muestras de fundición de cobre. (Stansby, 2009)

CAPITULO 2.

INVESTIGACION DE MERCADO

2.1. DEFINICION DE INVESTIGACIÓN DE MERCADO.

La American Marketing Association redefine la investigación de mercados. El consejo de directores de la American Marketing Association aprobó esta nueva definición de investigación de mercados: La investigación de mercados es la función que vincula a consumidores, clientes y público con el mercado logro mediante información que sirve para identificar y definir las oportunidades y los problemas de marketing; generar y evaluar las actividades de marketing; supervisar el desempeño del marketing, y acrecentar la comprensión del marketing como un proceso. (Malhotra, 2004)

2.2. BENEFICIOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO.

Los beneficios de nuestra investigación de mercados es que puede ser confiable y es una guía para el desarrollo de nuestras estrategias como por ejemplo:

a. Minimizar los riesgos.
b. Identificar futuro problemas.
c. Evaluar los resultados de las metas y objetivos
d. Gustos y preferencias de los potenciales consumidores.
e. Hábitos alimenticios.

2.3. METODOLOGIA.

La metodología a usar en nuestra investigación es la cuantitativa y descriptiva.

2.3.1. Investigación cuantitativa.-

Esta pretende obtener información que describa hechos cuantificables mediante técnicas más estructuradas que las cualitativas. Los datos admiten algún tipo de medida y su análisis se realiza con posterioridad a los tratamientos estadísticos empleados. El resultado de estos análisis es extrapolable al colectivo que se esté analizando. (Marcela, 2001)

2.3.2. Investigación descriptiva.-

Esta sirve para proporcionar información sobre la forma en que suceden los fenómenos. Por ejemplo, el investigador busca información acerca de las características de los usuarios de un producto específico, o del grado en que un bien o servicio varía con el tiempo, con el ingreso y con las características generales de los compradores. (Sanz, 2007)

2.4. TECNICA A UTILIZAR.

En nuestra investigación la técnica que se va a usar es la encuesta que consiste en recopilar datos por medio de un cuestionario previamente diseñado, sin modificar el entorno ya que aquí se recoge la información donde los datos se obtienen realizando un conjunto de preguntas normalizadas dirigidas al conjunto total de la población estadística en estudio, con el fin de conocer estados de opinión, ideas y características. El cuestionario de nuestra investigación está en el anexo 1.

2.5. OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN.

2.5.1. Objetivos generales.-

a. Conocer los hábitos alimenticios de los encuestados sobre su consumo de los pescados y mariscos.
b. Determinar el nivel de aceptación o agrado de los encuestados que exista un restaurante con una cocina en vivo.

2.5.2. Objetivos específicos.-

a. Contabilizar el consumo a la semana de los pescados y mariscos.
b. Conocer el nivel de agrado de los pescados y mariscos que consumen.

c. Investigar las formas de preparaciones de como consumen los pescados y mariscos.

d. Determinar el gasto promedio cada vez que consumen pescados y mariscos en un restaurante.

e. Conocer si los clientes estarían de acuerdo que existiera un establecimiento donde puedan comprar y consumir pescados y mariscos.

f. Investigar si los encuestados desearían escoger sus alimentos y ver como es manipulado antes de consumirlo.

g. Conocerla preferencia de ubicación del establecimiento.

2.6. POBLACION OBJETIVO.

Hemos obtenido el número de habitantes de los sectores municipales como son: la Garzota, Alborada Oeste y Urdenor, ya que nuestro local estará ubicado en un lugar estratégico y cubriría dichos sectores.

Tabla 4. Sectores con el número de población a encuestar.

SECTOR MUNICIPAL	**POBLACION TOTAL**
Alborada Oeste y Urdenor	5458
Garzota	6921
TOTAL	12379

Fuente: elaborado por autoras.

La población que se obtuvo en estos 3 sectores municipales es 12379 habitantes, con este resultado se determinarán el tamaño de muestra adecuado para realizar las encuestas. La tabla donde sacamos la población por sectores municipales fue elaborada por el Centro de Estudios e investigaciones Estadísticas del ICM-ESPOL. La tabla real está en el anexo 2.

2.7. GRUPO OBJETIVO.

En nuestro grupo objetivo nos hemos basado en personas ya sean hombres y mujeres de 20 años hasta 50 años. Que vivan en sectores de estudios y que frecuenten restaurantes.

2.8. DETERMINACION DEL TAMAÑO DE MUESTRA.

La fórmula para calcular la muestra de poblaciones finitas es obtenida por el libro Metodología de la Investigación escrito por Ernesto A. Rodríguez Moguel.

$$n = \frac{Z^2 pq\ N}{N\ e^2 + Z^2 pq}$$

En donde:

n = tamaño de la muestra.

e = error de estimación.

Z = valor de tablas de la distribución normal estándar.

N = tamaño de la población.

p = probabilidad de éxito.

q = probabilidad de fracaso. (Moguel, 2003)

La fórmula se aplicara de la siguiente manera:

n =?

e = 0,05 (5%)

Z = 1.96

N = 12379

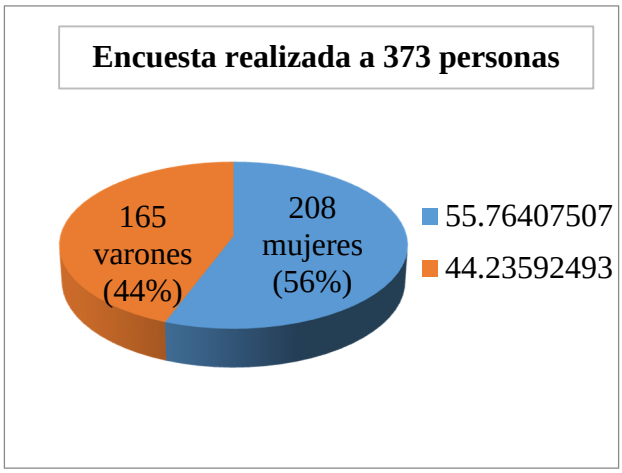
p = q = 0,50 (50%)

$$n = \frac{(1{,}96)^2(0{,}50)(0{,}50)(12379)}{(12379)(0{,}05)^2 + (1{,}96)^2(0{,}50)(0{,}50)} = 373\ casos$$

2.9. ANALISIS ESTADISTICOS, TABULACIONES DE LAS ENCUESTAS.

De una cuantificación zonal total en el sector norte de Guayaquil, se tomó un muestreo numérico en el territorio comprendido entre La Alborada Oeste, Urdenor y Garzota, correspondiente a un total de 373 encuestas, de las mismas que 208 (55,77 %) fueron usuarios femeninos y 165 (44,23 %) masculinos.

Grafico 13. Distribución por sexo.

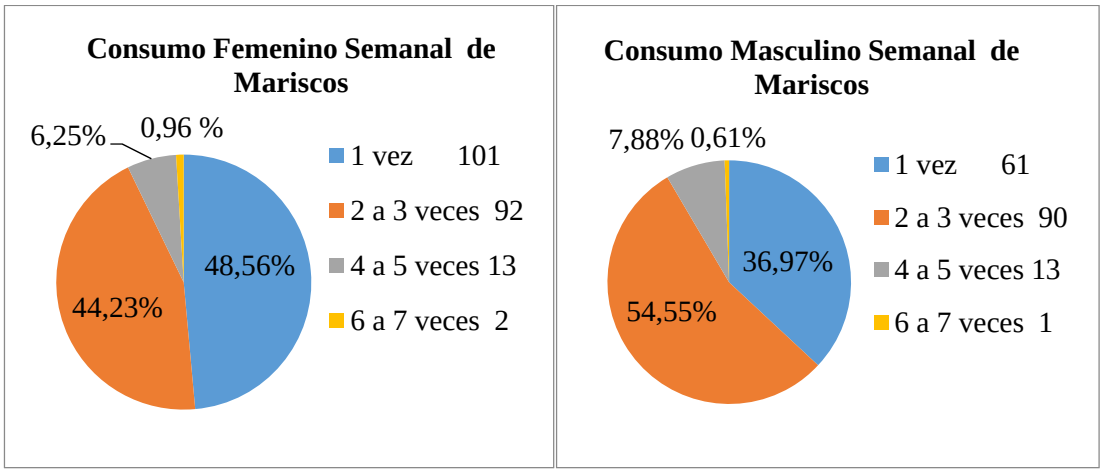


Fuente: elaborado por autoras.

2.9.1. ¿Cuántas veces a la semana consume Ud. mariscos?

1___ 2 – 3___ 4 – 5___ 6 – 7___

Grafico 14. Distribución por consumo



Fuente: elaborado por autoras.

ANÁLISIS.-

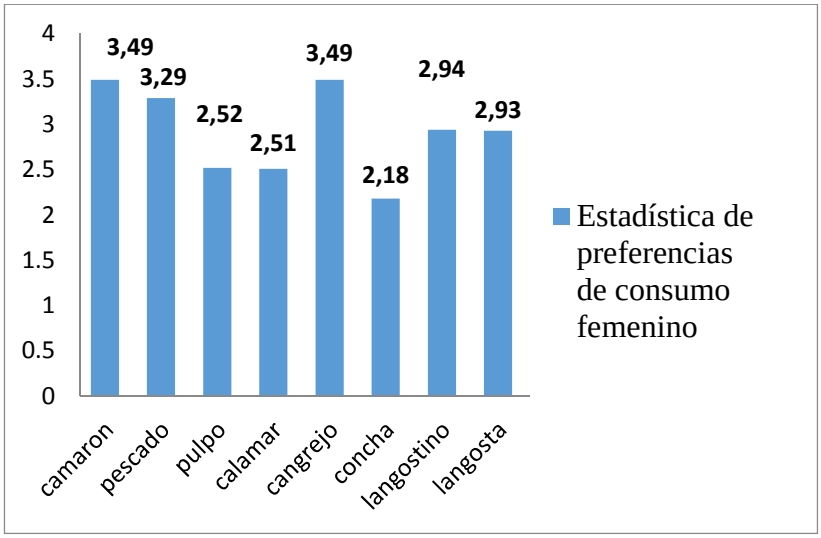
Se aprecia una estadística bastante alta de consumo unitario de mariscos a la semana de nuestro grupo femenino encuestadas correspondiente al 48,56%, bastante equitativa con el consumo dos o tres veces a la semana, correspondiente al 44,23%; en menos número el consumo de 4 a 5 veces, con el 6,25%, y apenas un 0,96% que consume casi todos los días estos productos Por lo tanto en las encuestas del grupo masculino se aprecia una estadística media de consumo unitario de mariscos a la semana correspondiente al 36,97%, mientras que el índice de consumo de dos o tres veces a la semana es alta correspondiente al 54,55%; en menos número el consumo de 4 a 5 veces, con el 7,88%, y apenas un 0,61% que consume casi todos los días.

2.9.2. Califique del 1 al 4 cuales de estos productos le agrada más, siendo: (4 muy agradable, 3 agradable, 2 no muy agradable, 1 desagradable).

Camarón___ Pescado___ Pulpo___ Calamar___ Cangrejo__

Concha___ Langostino___ Langosta___

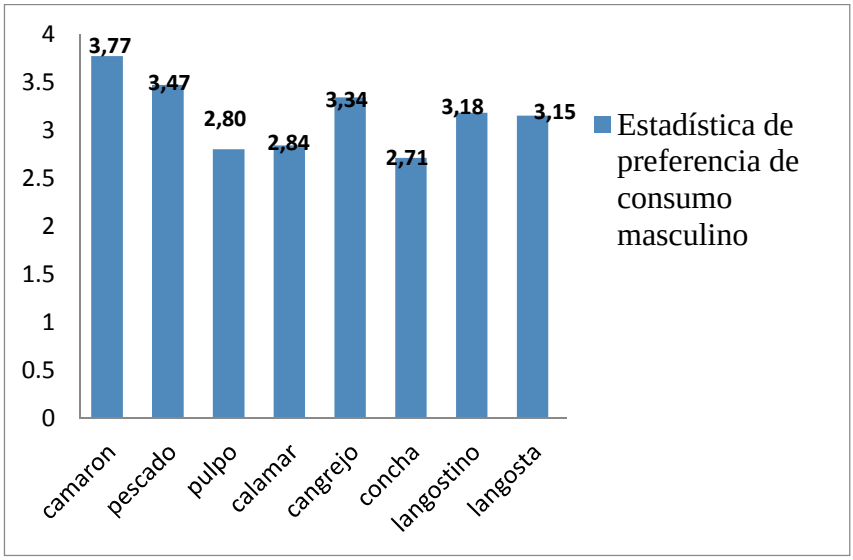
Grafico 15. Estadística de preferencias de consumo femenino



Mujeres.	**promedio**
Camarón	3,49
Pescado	3,29
Pulpo	2,52
Calamar	2,51
Cangrejo	3,49
Concha	2,18
Langostino	2,94
Langosta	2,93

Fuente: elaborado por autoras.

Grafico 16. Estadística de preferencia de consumo masculino



Hombres.	**promedio**
Camarón	3,77
Pescado	3,47
Pulpo	2,80
Calamar	2,84
Cangrejo	3,34
Concha	2,71
Langostino	3,18
Langosta	3,15

Fuente: elaborado por autoras.

ANALISIS.-

Con base en las gráficas anteriores podemos determinar que los productos de mayor consumo, tanto por comodidad económica como por sabor y costumbre, serán el camarón, el pescado y el cangrejo en este mismo orden. Los otros productos también se presentarán en la carta como menú alternativo, a la vez que serán promocionados en presentaciones muy vistosas y exquisitamente elaboradas.

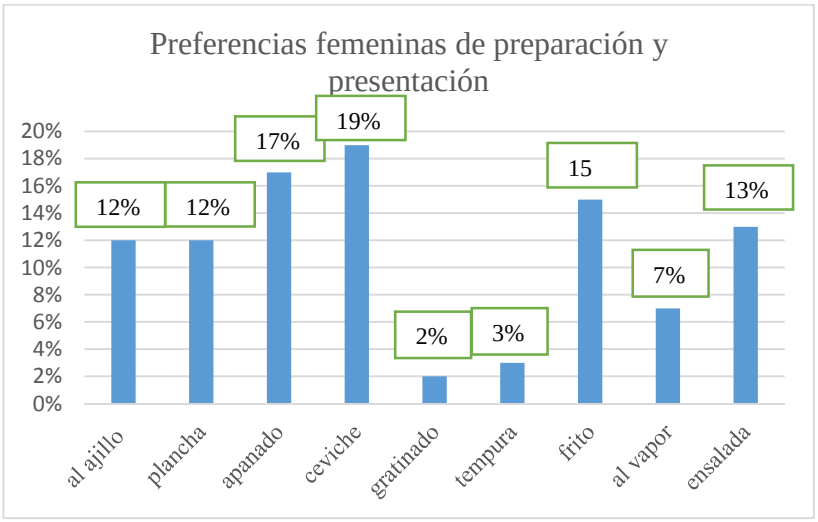
2.9.3. Basándonos en la pregunta anterior los productos de su mayor agrado los consume:

Al ajillo___ Plancha___ Apanado___ Ceviche___ Gratinado___

Tempura___ Frito___ Al vapor___ Ensalada___

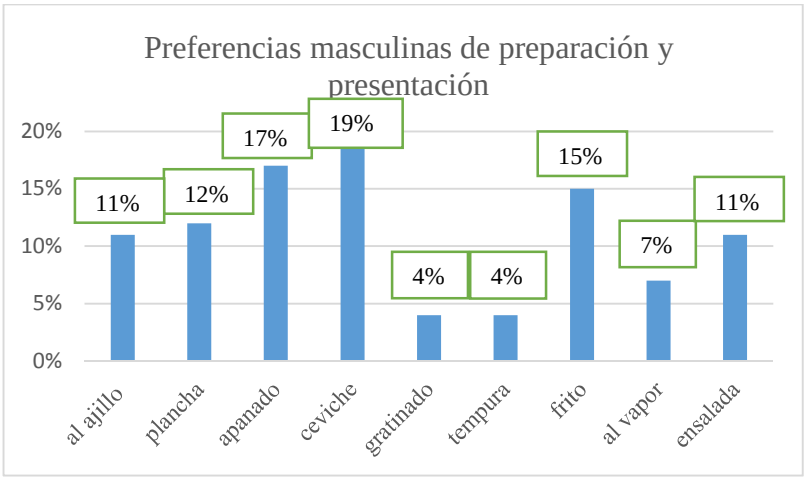
.

Grafico 17. Como consumen los pescados y mariscos las mujeres.



Fuente: elaborado por autoras.

Grafico 18. Como consumen los pescados y mariscos los hombres.



Fuente: elaborado por autoras.

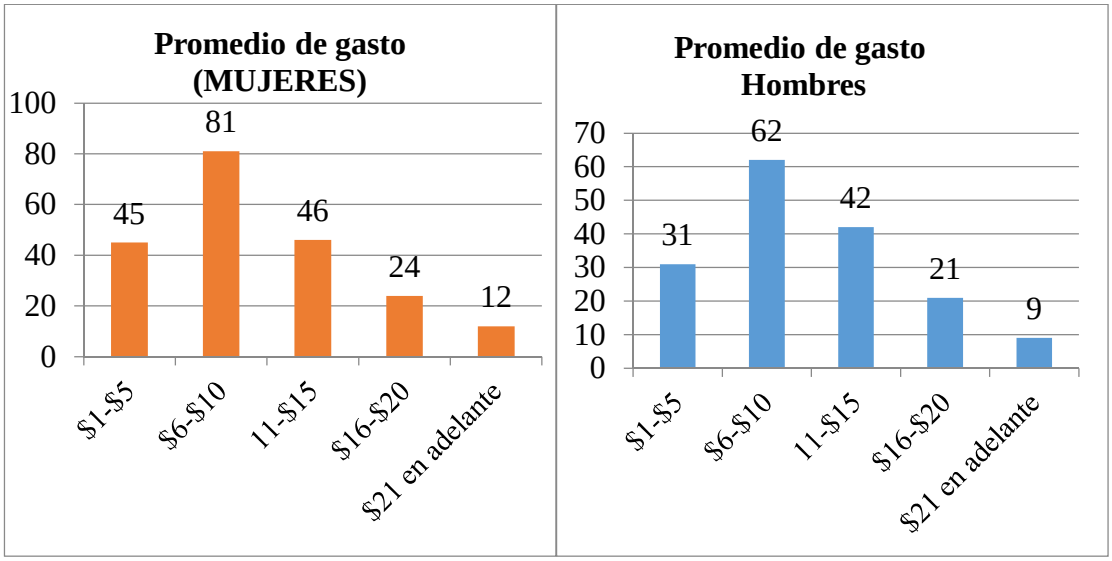
ANALISIS.-

Partiendo de estas gráficas determinamos los tipos de preparación más distinguidos y apetecidos por los comensales; destacan los apanados, ceviches y fritos. Se observa también un número no despreciable de preferencias por las preparaciones alternativas como al ajillo, plancha, ensalada y al vapor, muy superior en relación con las presentaciones gratinadas y Tempura, acaso por el desconocimiento de la mayoría de la población local en relación a estos términos.

2.9.4. ¿Cuánto es su promedio de gasto en el consumo de mariscos?

$1-$5___ $6-$10___ $11-$15___ $16-$20___ $21en adelante___

Grafico 19. Promedio de gasto semanal.



Fuente: elaborado por autoras.

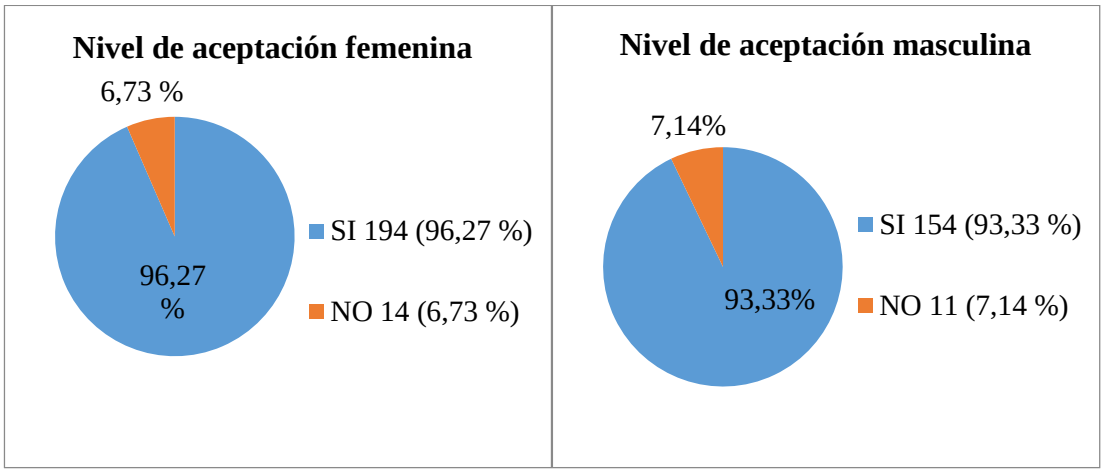
ANALISIS.-

Esta es una referencia del promedio de gastos tanto de hombres como de mujeres cuando salen a consumir pescados y mariscos de forma unitaria o cuando lo hacen en grupo, cuanto invertirían por cada integrante del mismo.

2.95. ¿Le gustaría que existiera un establecimiento en el que pueda comprar y consumir pescados y mariscos?

Sí___ No___

Grafico 20. Nivel de aceptación del establecimiento.



Fuente: elaborado por autoras.

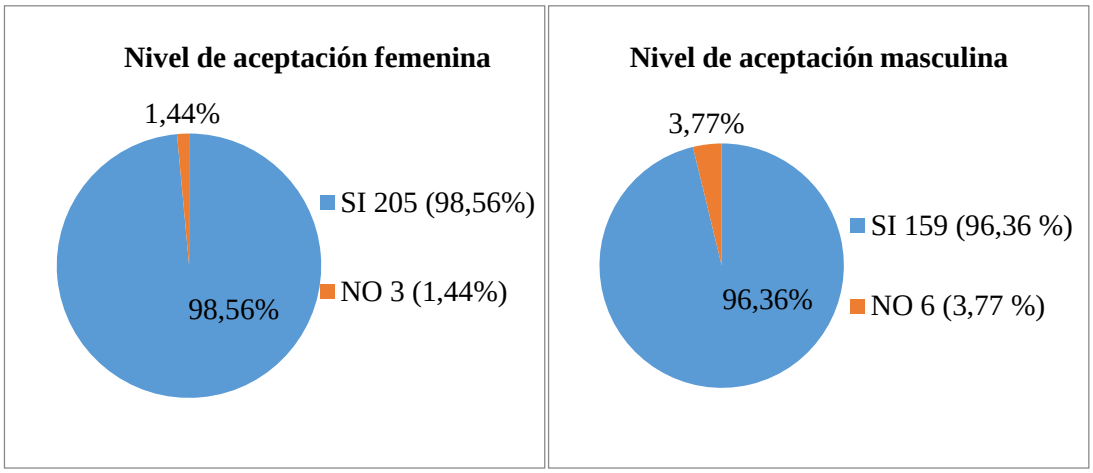
ANÁLISIS.-

De estos resultados se deduce que el establecimiento tendría un muy buen nivel de aceptación proveniente tanto del público femenino (96,27 % de aprobación) como del masculino (93,33 % de aprobación).

2.9.6. ¿Le gustaría escoger el producto que va a consumir y ver como es preparado?

Sí___ No___

Grafico 21. Nivel de aceptación de consumo.



Fuente: elaborado por autoras.

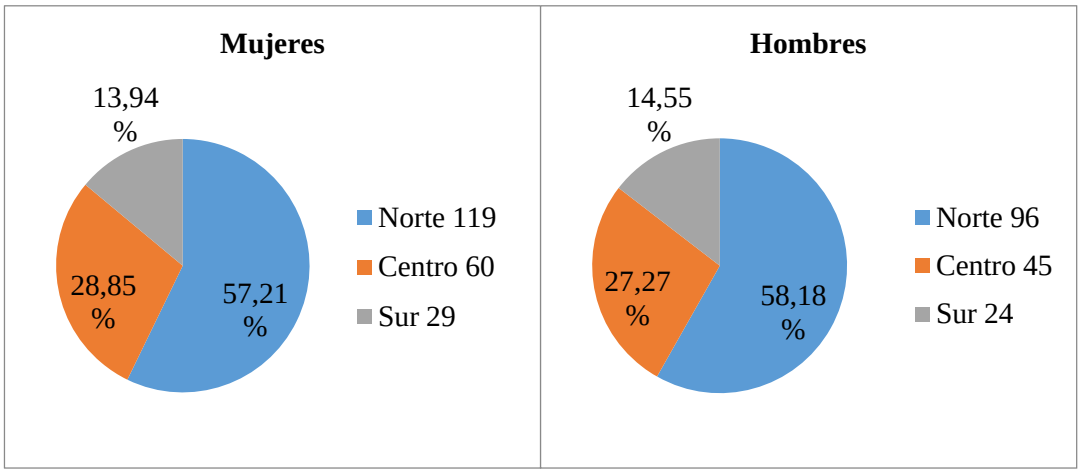
ANÁLISIS.-

Podemos apreciar también en estas gráficas un excelente nivel de aceptación por parte del público, aunque también se observa mayor interés en el género femenino (98,56 % de aceptación, en contrapunto con apenas el 1,44 % de negación) en relación con el masculino (96,36 % de aceptación contra el 3,77 % de oposición), quizás por la novedad de la experiencia en un establecimiento exclusivo y nuevo de este tipo.

2.9.7. ¿En qué parte de la ciudad de Guayaquil le gustaría que esté ubicado nuestro local?

Norte____ Centro___ Sur___

Grafico 22. Ubicación del establecimiento.



Fuente: elaborado por autoras.

ANÁLISIS:

La respuesta de opinión pública que más resalta, es que el establecimiento deberá estar ubicado en la zona norte de la ciudad de Guayaquil con el 58,18% de hombres y el 57,21% de mujeres que expresan su preferencia por la locación en este sector de la mencionada ciudad, lo que reafirma la idea inicial con respecto a la ubicación del establecimiento, mientras que el 27,27% de hombres y el 28,85% mujeres prefiere se lo ubique en el sector comercial céntrico. Al mismo tiempo, una minoría no poco importante correspondiente al 14,55% de varones y el 13,94% de mujeres indicaron que su preferencia sería que el establecimiento esté ubicado al sur de la ciudad.

Se realizó esta pregunta como parte de la encuesta, no con la intención de buscar una ubicación adecuada para el establecimiento, sino con el único propósito de reafirmar la idea de que el mismo esté localizado en el norte de la ciudad.

2.10. ANALISIS DE OFERTA

Conocer nuestro competidores es muy importante para saber con quién nos enfrentamos, con esto consideraremos alianzas estratégicas que nos permitirán tener mejor alcance y crecimiento de nuestro negocio. Se debe de tomar en cuenta que en la Alborada existen varios tipos de restaurantes especializados en pescados y mariscos pero solo en consumo de platos pero no en venta de la materia prima, ni tienen cocina en vivo, entre los más cercanos a nuestra área son:

a. Arbolitos del sol: ofrecen comidas típicas ecuatorianas y mariscos.

b. Cevichería Marcelo: ofrecen platos con pescados y mariscos.

c. Restaurante Cangrejo criollo: Variedad de comida criolla, Platos típicos a la carta, mariscos, etc.

2.10.1. Competencias directas.

Consideramos como competencia directa a los restaurantes a mencionar, porque ellos tendrán productos similares al que se desea proponer en la presente tesis.

2.10.1.1. Arbolitos del sol

Está ubicado en Alborada 6ta etapa frente al centro comercial la rotonda y tienen un sucursal en duran centro comercias Sai Baba. Su menú consta de banderas, ceviches, arroces, bollos, cazuelas, caldos y demás especialidades típicas ecuatorianas y mariscos. Su atención es de lunes a domingo de 8:00 am a 17:00 pm en la alborada y en Duran de lunes a sábado de 9:00 am a 17:00 pm. Cuentan con servicio a domicilio de Guayaquil a Samborondón y en la alborada dan servicio de eventos para reuniones sociales y empresariales diurnos. Tiene capacidad para 60 personas además de ambiente exclusivo con aire acondicionado, servicio de saloneros y menú a la carta. (Arbolitos del Sol, 2015)

2.10.1.2. Restaurante El Cangrejo Criollo

Está ubicado en: Cdla. La Garzota Av. Principal Mz 20 Villa 9, Guayas, Guayaquil, Ecuador. Una de las costumbres que se conserva en el restaurante es el disfraz de marinero. Los meseros y personal del local atienden a los clientes vestidos de esta manera.

Atienden de lunes a domingo, desde las 09:00am hasta la 01:00am. En la entrada, un cangrejo gigante, con una tabla y un mazo reciben a los clientes. Adentro, la temática marinera predomina. Cuadros con nudos marineros, baúles, mesas con forma de barco y hasta lámparas que asemejan candiles complementan la decoración. Entre las recetas encontramos el especial criollo, una preparación con arroz y ensalada de cangrejo acompañada de carapacho relleno de maduro. Otros de sus platos apetecidos son la corvina a lo macho, que se sirve a la plancha con marisco y salsa mexicana así como la parihuela de mariscos. Esta última es una preparación hecha con vino, tocino y crema de leche. Nacionales y extranjeros, han colaborado en la cocina de El Cangrejo Criollo que tiene un menú de más de 30 recetas, en las que también se incluyen carne y pollo. (Cangrejo Criollo, 2014)

2.10.1.3. Cevichería Marcelo

Está ubicado en Garzota Av. Guillermo Pareja Rolando Mz.24 V.9 Frente a La Gasolinera Móbil, Guayaquil, Guayas. Su lema es LOS MEJORES MARISCOS DEL MAR A SU PALADAR. Su capacidad es de 50 personas aproximadamente. Tienen 25 años de experiencia en la preparación de diferentes platos a base de mariscos como son: Ceviches: concha, camarón, pescado, ostión, ostras, mixtos; Arroz con pescado, con concha, marinero y otras delicias.

Estos establecimientos que trabajan con mariscos son los más sobresalientes que están alrededor de nuestro local, aunque también tenemos los centros comerciales (city mall y

la rotonda) que cuentan con una o dos locales que trabajan con mariscos pero no son establecimientos grandes. Podrá haber más locales pero son pequeños y no se comparan en servicio y estructura al nuestro. (Cevichería Marcelo, 2014)

2.11. ANALISIS PEST.

Es una herramienta importante ya que nos ayuda a tener conocimiento del crecimiento o declive del mercado; así como también la posición, potencial y dirección de un negocio. Está compuesto por factores políticos, económicos, sociales y tecnológicos.

2.11.1. Aspecto político:

Para poder emprender esta empresa o establecimiento se debe de cumplir con las diferentes instituciones de control y mantenerlas actualizadas, entre estas están:

a. SRI: Servicio de Rentas Internas.
b. Superintendencia de Compañías.
c. Municipio de Guayaquil.
d. Ministerio de relaciones laborales.
e. Cuerpo de bomberos.
f. Ministerio de medio ambiente.
g. Instituto de Seguridad Social.
h. Agencia Nacional de Regularizaciones, control y vigilancia sanitaria.

2.11.2. Aspecto Económico:

En la economía ecuatoriana se toma en cuenta mucho el aporte muy importante que brinda la pesca; tomando como referencia esto nos basaremos en identificar que en Ecuador existe un promedio de 18 mil embarcaciones cada una con tres pescadores genera alrededor de $100 millones de exportaciones a año según la Federación Nacional de Cooperativas de Pesca del Ecuador (Fenacopec). Adicional a esto otro de los aportes para la economía en nuestro país es la gastronomía que si bien es cierto en la actualidad el gobierno está invirtiendo en este tema por medio de la creación de la entidad “Catedra Ecuador: saberes y sabores” lo que abrirá nuevas ventanas a ecuador a través del estudio de sus cuatro productos de despensa nacional entre ellos se encuentra el camarón que es uno de los mariscos más importantes para la economía gastronómica. (MAGAD, 2015)

2.11.3. Aspecto Social:

a. Nuestro establecimiento tendrá a las personas que brindan servicio en constante preparación para que, puedan tratar a los clientes con una excelente atención y además que les agrade trabajar con nosotros.

b. Llevar un correcto reciclaje y uso de desechos es una de las principales prioridades de nuestro establecimiento para el bien de la sociedad.

c. Nos regiremos por todas las normas de sanitización en el momento de producir, con la intención de que nuestros diferentes platos brinden una buena nutrición y sea saludable a la vez para nuestros clientes.

2.11.4. Aspecto tecnológico:

a. Tenemos nuestros propios equipos que son exactamente para mantener en buen estado nuestros productos, así como también nuestros equipos de cocina que darán seguridad al personal al momento de trabajar.

b. También la tecnología nos podrá ayudar a expandirnos por medio de la web o internet dando a conocer nuestros servicios en las diferentes páginas sociales, que son lo que más usan las personas.

c. Otro tipo de uso de tecnología es ayudar a que llevemos un sistema de control correcto para una buena administración. Además que existen otros equipos que ayudan en el ahorro de energía mejorando así nuestro medio ambiente.

2.12. ANALISIS PORTER.

Las Fuerzas de Porter fueron desarrolladas por Michael Porter para analizar las diferentes industrias de rentabilidad. Las 5 fuerzas son:

2.12.1. Poder de negociación con los clientes:

a. Tienen un gran poder de negociación debido a que el producto cubre con sus necesidades.

b. Nuestro país ha cambiado ya que ahora tienden a verse y sentirse mejor basándose en una buena alimentación.

c. Los clientes ya están familiarizados con los diferentes precios de nuestros productos ya existe la competencia.

2.12.2. Poder de Negociación de los proveedores:

a. Cuando estos proveedores no cumplan con las reglas o no nos faciliten el producto, él o las personas encargadas acudirán a proveedores sustitutos.

b. Nuestro establecimiento cuanta con un control de calificación de calidad de los proveedores y así quitarle su poder de negociación.

c. Si en su momento hay algún o algunos proveedores nuevos estos deberán pasar por un proceso especifico y regirse por las normas impuestas.

2.12.3. Amenazas de nuevos entrante

a. Lo positivo de nuestro establecimiento es que la infraestructura y servicios son nuevos y cómodos para nuestros comensales a diferencia de las competencias que solo ofrecen un solo servicio y casi el mismo espacio físico.

b. En nuestro mercado es muy fácil de ingresar debido a que no existen medidas estrictas para la entrada.

c. Nuestra empresa no solo tendrá en cuenta la competencia directa, sino también la indirecta ya que ellos pueden implementar sus servicios, además de querer entrar con mayor fuerza e ideas.

2.12.4. Amenaza de productos sustitutos:

a. Entre los productos sustitutos podemos encontrar: cevicherías, cangrejales, chifa y en un porcentaje bajo los locales de los centros comerciales ya que si suelen ofrecer preparaciones con pescados y mariscos satisfaciendo los gustos del comensal, amenazando nuestra empresa ya que además ofrecen sus productos a bajo precio.

b. Existe también la amenaza de varios productos sustitutos como lo son los géneros cárnicos que varias personas prefieren sobre los mariscos.

2.12.5. Rivalidad entre los competidores:

a. Una de las rivalidades en el sector no solo es el precio, sino también la calidad y el ambiente, es decir, en cómo se maneje los estándares de calidad y servicio que se brindaran.

b. Podríamos considerar una ventaja competitiva el que nosotros mismo podamos vender el producto y que en ese mismo instante el cliente decida su preparación cosa que ningún otro establecimiento tiene u ofrece.

c. Tanto el valor nutricional, la manera de cómo será trabajado el producto a degustar serán evaluados al cliente dando así más seguridad con su alimentación.

2.13. FODA.

El análisis FODA es una herramienta muy importante para el establecimiento, están, las fuerzas internas como las Fortalezas y Debilidades y las externas como las Oportunidades y Amenazas.

2.13.1. Fortalezas:

a. Variedad del menú a ofrecer.
b. Personal capacitado (cocina y servicio).

c. Contamos con servicios diferentes como lo es exposición y venta de producto, así como también cocina en vivo.

d. Conocer los gustos y preferencia de nuestros posibles clientes.

e. Precios o costos competitivos por lo que brindamos diferentes servicios.

f. Proveedores de calidad que nos ayudaran cumpliendo con todas las normas de higiene.

2.13.2. Oportunidades:

a. Las personas buscan cuidarse, alimentarse de la mejor manera y es eso que queremos brindarle ofreciendo nuestros productos frescos.

b. Satisfacer los gustos de varias personas insatisfechas al momento de servirse un plato de mariscos y no encontrarlo como le gusta.

c. Tener la posibilidad de dar el servicio a domicilio.

d. No existe competencia directa en el sector a ubicarnos.

2.13.3. Debilidades:

a. Ser un establecimiento nuevo no tan conocido.

b. Las diferentes reglamentaciones que piden.

c. No contar con suficiente recursos económicos para la publicidad de nuestro establecimiento.

d. Según como hemos desarrollado nuestro establecimiento, concordar con el personal de servicio para que estos puedan abastecer a los clientes.

e. No tener experiencia en el manejo de un establecimiento con exposición de productos y cocina en vivo.

2.13.4. Amenazas:

a. La variación de precios constante de los insumos.

b. Competencias ya posesionadas y reconocido.

c. Decisiones políticas establecidas por el Gobierno Central.

d. Desconocimiento de los posibles consumidores de nuestro tipo de servicio.

2.14. MARKETING MIX.

El Marketing mix es un elemento clásico, fue creado por Mc Carthy en 1960. Este se utiliza para generalizar sus 4 componentes que son Producto, Precio, Distribución y Comunicación; estos se los conoce como las 4 p las cuales nos ayudaran con la competencia.

2.14.1 Producto.

a. Los productos que ofrecemos a nuestros comensales están encaminados a la innovación ofreceremos platos y servicios nuevos que implementamos para comodidad de nuestros clientes como son la exposición y venta de nuestro producto, además de cocina en vivo.

b. Se Innovara sabores y presentación en nuestros platos y en el establecimiento ya que en nuestra ciudad no hay.

c. Se proporcionara a los clientes nuestras variedades de platos para que ellos tengan opción al momento de querer servirse y vean q trabajaremos con productos frescos y de excelente calidad.

Tabla 5. Productos.

	PRODUCTO		**PRODUCTO**
1	Arroz marinero	14	Ensalada de mariscos
2	Atún con pesto	15	Fajitas de mariscos
3	Camarones envueltos en tocino	16	Fritos de mariscos
4	Causa de pescado	17	Parrillada de mariscos
5	Conchitas gratinadas	18	Pulpo a la plancha
6	Corvina a la genovesa	19	Pulpo asado con salsa Teppanyaki
7	Corvina en salsa allí olí	20	Robalo en salsa de mariscos
8	Corvina en salsa de coco	21	Salmón al horno en salsa verde
9	Crema de papas y berro con langostinos	22	Salmón al Wellington
10	Croquetas de mariscos	23	Salmón en salsa de naranja
11	Deditos de corvina	24	Sopa marinera
12	Ensalada de fideo con pulpo al olivo	25	Tacos de pescado
13	Ensalada de langostinos	26	Tomates gratinados

Fuente: elaborado por autoras.

2.14.2. Precio.

a. Tomando en cuenta los costos o precio y nuestro margen de ganancia manifestaremos nuestras tácticas según nuestra competencia, daremos productos de calidad con la intención de satisfacer a nuestros clientes y que estos nos prefieran y consuman seguido en nuestro establecimiento.

Tabla 6. Precio.

	PRODUCTO	P.V.P			PRODUCTO	P.V.P
1	Arroz marinero	$ 15,61		14	Ensalada de mariscos	$ 11,10
2	Atún con pesto	$ 13,29		15	Fajitas de mariscos	$ 12,69
3	Camarones envueltos en tocino	$ 14,97		16	Fritos de mariscos	$ 22,17
4	Causa de pescado	$ 6,29		17	Parrillada de mariscos	$ 24,73
5	Conchitas gratinadas	$ 14,51		18	Pulpo a la plancha	$ 12,63
6	Corvina a la genovesa	$ 6,46		19	Pulpo asado con salsa Teppanyaki	$ 17,72
7	Corvina en salsa allí olí	$ 8,71		20	Robalo en salsa de mariscos	$ 13,72
8	Corvina en salsa de coco	$ 11,77		21	Salmón al horno en salsa verde	$ 19,71
9	Crema de papas y berro con langostinos	$ 11,64		22	Salmón al Wellington	$ 20,14
10	Croquetas de mariscos	$ 10,21		23	Salmón en salsa de naranja	$ 24,81
11	Deditos de corvina	$ 6,62		24	Sopa marinera	$ 9,36
12	Ensalada de fideo con pulpo al olivo	$ 20,76		25	Tacos de pescado	$ 12,05
13	Ensalada de langostinos	$ 8,99		26	Tomates gratinados	$ 9,00

Fuente: elaborado por autoras.

b. Se concederá descuentos y se innovara combos para familias grandes o para algún cumpleañero presente tomando en cuenta nuestra competencia, es decir ofrecer mejores ofertas que ellos tomando en cuenta sus precios sin enfocarse tanto en ello sino en el sabor y sazón de los diferentes platos a ofrecer.

c. Obtener nuestros productos a bajo precio y de buena calidad con la ayuda de nuestros proveedores entregando en un tiempo óptimo para q no genere costos

adicionales. Proponer facilidades de pago a los clientes ya sea por medio de tarjetas de débito, transferencias bancarias y pago en efectivo.

2.13.3. Plaza.

Para obtener nuestros servicios nuestros clientes nos visitaran a nuestro local. De lunes a domingos y feriados, atenderemos en un horario de domingo a miércoles de 3pm a 11pm y de jueves a domingos de 4pm a 1am.

Grafico 23. Canal de distribución.

Fuente: elaborado por autoras.

2.14.4. Promoción.

Por medio de esta estrategia podremos presentar como serán nuestros productos y como nos manejaremos para darlos a conocer ayudándonos con lo siguiente:

a. Anuncios por periódicos, revistas e internet.
b. Cuñas publicitarias en televisión y radio
c. Organizaremos volantes y trípticos informativos para repartirlos en varios lugares de la ciudad.

2.15. IMAGEN CORPORATIVA.

Nuestro logo fue hecho pensando en nuestros productos a ofrecer en llamar la atención de nuestros clientes. En nuestro logo predominan los siguientes colores:

Naranja: representa la felicidad, entusiasmo, el éxito. (Es por el color que algunos mariscos toman al momento de la cocción, además de que forma parte del fuego)

Rojo: es un color intenso es la sangre, se asocia con la guerra, el peligro; así como fortaleza, determinación. (Este es parte de nuestro fuego y de uno o dos de nuestros ingredientes).

Amarillo: representa la luz del sol, alegría, felicidad, energía; pero también el efecto de dar calor. (Esta en nuestro fuego y también en parte de varios ingredientes utilizados).

Celeste: tiene como una percepción de calma, tranquilidad; tiende a transmitir sentimientos, ya que son los colores del mar y del cielo. (Este color lo elegimos por ser el color del mar como representando el nombre que decidimos ponerle al local).

Negro: representa el poder, la elegancia, puede asociarse con el miedo aunque también representa autoridad, fortaleza. (Decidimos poner este color de fondo para darle autoridad y elegancia a nuestro logo).

La frase que está bajo nuestro logo fue escogida para recordarle a nuestros comensales que nuestros productos siempre serán frescos.

Grafico 24. Imagen corporativa.

Fuente: elaborado por autoras.

CAPITULO 3

PROPUESTA.

3.1. ANALISIS LEGAL

3.1.1. ESTUDIO LEGAL DE LA EMPRESA

Los permisos legales que deberá disponer nuestro local nos ayudara a tener un buen funcionamiento sin ningún inconveniente, nos ayudara a desarrollar en el entorno jurídico que nos rodea, cumpliendo los requisitos y pasos que exige la ley, como:

3.1.1.1. Registro del establecimiento en el RUC – Servicio de Rentas Internas.

Es un documento que se obtendrá de forma gratuita en el Servicio de Rentas Internas, nos determinaran las actividades que llevara a cabo la empresa por lo cual deberemos cumplir dichas obligaciones tributarias. Nosotros somos personas naturales ya que realizaremos una actividad económica licitas por lo cual emitiremos y entregaremos comprobantes de venta autorizadas por el SRI, presentaremos las declaraciones de impuestos dependiendo de nuestra actividad económica. (Servicio de Rentas Internas, 2015)

3.1.1.2. Uso de suelo – Municipio de Guayaquil.

Este tipo de documento es para todo aquel que opere en la ciudad de Guayaquil y determinara si la actividad que realizamos es permitida y que condiciones deberá cumplir el local. Para obtener el certificado debemos pagar una tasa de Trámite por Servicios Administrativos, el valor de $2.00. Al momento de cancelar esa tasa se recibirá un formulario “Solicitud de Consulta de Suelo”, el mismo que debe completarse y entregarse en la ventanilla de la Dirección de Uso del Espacio y Vía Publica del Municipio. (Municipio de Guayaquil, 2015)

3.1.1.3. Permiso de Funcionamiento – Cuerpo de Bomberos.

Para poder obtener el permiso del cuerpo de bomberos se requiere primero solicitar una inspección al establecimiento, para determinar los requerimientos de seguridad básicos y el valor a pagar a la institución. Con las sugerencias de los inspectores se realiza un plan de seguridad y se adquieren los equipos recomendados. Una vez aprobado el plan y los equipos se procede a realizar el pago de la tasa respectiva. (Bomberos de Guayaquil, 2015)

3.1.1.4. Ministerio de Turismo.

El Ministerio de Turismo otorga el permiso de funcionamiento. Para el registro es necesario pagar el valor del mismo y la tasa de 1x1000 sobre los activos del establecimiento. (Ministerio de Turismo, 2015)

3.1.1.5. Permiso de Funcionamiento – ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria).

Para obtener este permiso se necesita:

a. Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
b. Registro único de contribuyentes (RUC).
c. Cédula de identidad, identidad y ciudadanía, carné de refugiado, o documento equivalente a éstos, del propietario o representante legal del establecimiento.
d. Documentos que acrediten la personería Jurídica del establecimiento, cuando corresponda.
e. Categorización emitida por el Ministerio de Industrias y Productividad, cuando corresponda.
f. Comprobante de pago por derecho de Permiso de Funcionamiento; y,
g. Otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes. (ARCSA, 2015)

3.1.1.6. Patente Municipal – Municipio de Guayaquil.

La patente municipal es un documento que se obtiene en el gobierno seccional del cantón donde se ejecutarán las actividades, y que le permite llevarlas a cabo. El impuesto a la patente municipal se lo establece de acuerdo al patrimonio del profesional o de la empresa, así el valor oscila entre los 10 dólares y los 25 mil dólares. A este valor se le debe agregar el interés por mora que es del 1 al 1,3% mensual, si es el caso. Los documentos necesarios para la obtención de la patente municipal son los siguientes:

a. Certificado provisional o definitivo emitido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil por cada uno de los establecimientos que posea dentro del Cantón Guayaquil.
b. La última actualización del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.). Este requisito no será necesario en el caso de inicio de actividades por parte de la persona natural o jurídica solicitante. Sólo en el caso de inicio de actividades, las personas jurídicas deberán presentar la Escritura de Constitución correspondiente, así como el nombramiento del representante legal (vigente) y la cédula de identidad y certificado de votación del mismo.
c. Las personas naturales deberán presentar copia de la cédula de identidad y certificado de votación del mismo.
d. Declaración del Impuesto a la Renta, y a las personas no obligadas a declarar este impuesto, las declaraciones del impuesto al Valor Agregado, del último ejercicio económico exigible. Este requisito no será necesario en el caso de inicio de actividades por parte de la persona natural o jurídica.

e. Formulario “Solicitud para Registro de Patente Municipal” (No es necesario comprar la Tasa de Trámite Municipal para el pago de Patente, ya que este valor se recaudará con la liquidación de dicho impuesto).

f. Sólo en el caso de que la persona natural o jurídica ejerza el comercio en varios cantones, deberá presentar el desglose de ingresos por cantón firmado por un contador.

g. Si la persona que realiza el trámite no es el titular del negocio, deberá presentar su copia de cédula y certificado de votación junto con una carta de autorización del titular del negocio, debidamente notariada. (Municipio de Guayaquil, 2015)

3.1.1.7. Certificado de Trampa de grasa – Interagua.

Los establecimientos que posean cocinas deben solicitar un Certificado de Trampa de Grasas a Interagua. Los requisitos son los siguientes:

a. Copia de cédula de identidad y RUC del establecimiento.

b. Copia de Factura.

c. Carta de autorización del dueño del establecimiento

d. Nombramiento de representante legal (personas jurídicas).

e. Cotización cancelada por este concepto. (Interagua, 2015)

3.1.1.8. Tasa de Habilitación y Control – Municipio de Guayaquil.

Se creó con el objeto de habilitar y controlar que los establecimientos comerciales e industriales cumplan con los requisitos de proporcionar los datos requeridos por el Censo Permanente Municipal. Se debe pagar anualmente hasta el 31 de agosto, y se liquida en función del tamaño del establecimiento: grande 2 salarios mínimos vitales, medianos 1 salarios mínimos vitales, y pequeños medio salarios mínimo vital. (Municipio de Guayaquil, 2015)

3.1.1.9. Permiso de Comunicación Pública – Sayce (Sociedad de Autores del Ecuador).

Este permiso se paga por la música que será utilizada en el establecimiento, su valor es determinado por la institución una vez que se establece el negocio.

3.1.2. Constitución de la empresa.

Requisitos para poder tener constitución:

a. Copia de Cedula a color (mínimos dos personas para conformar una compañía anónima o limitada)
b. Copia a color de los certificados de votación
c. Planilla de servicio básico

d. Copia de Cedula y certificado de votación a color de la persona que vaya a ejercer la representación legal de la compañía, en cuyo caso puede ser también uno de los accionistas.

Proceso:

a. Reserva del nombre: el abogado patrocinador solicita la reserva de denominación de la compañía, esta reserva vence en el plazo de 30 días que pueden ser renovables por el mismo tiempo.
b. Apertura de la Cuenta de Integración de Capitales: consiste en abrir una cuenta de inversión en un banco, mediante el cual los socios aportan y pagan el capital suscrito y se inscriben el nombre de todos los socios.
c. Redacción de la minuta, Derechos notariales de la minuta (escritura de constitución): en este caso el Notario la eleva a escritura pública.
d. Aprobación de la Superintendencia de Compañías: una vez obtenida la escritura de constitución de compañía se ingresan mínimo tres testimonios certificados de la escritura en Superintendencia de Compañías para su aprobación.
e. Marginación: una vez obtenida la aprobación de la Superintendencia de Compañías, se la ingresa a la Notaria para que haga las marginaciones correspondientes.
f. Registro mercantil: se ingresan los testimonios de las escrituras en el Registro Mercantil, después de registrados se procede a realizar e ingresar en dicha institución los nombramientos respectivos del o los representantes legales de la compañía.

g. Publicación: en los diarios de mayor circulación del cantón donde se encuentre la compañía, se procede a publicar el extracto que otorga la Superintendencia de Compañías al momento de aprobar la compañía.

h. Número de expediente en la superintendencia de Compañías: entregando la publicación del extracto, el formulario del RUC, la planilla de servicio básico donde vaya a funcionar la compañía, testimonio de la escritura ingresada en el Registro Mercantil y nombramiento del representante legal. La superintendencia de Compañía emite el número de expediente, el certificado de cumplimento de obligaciones, actos jurídicos y la carta dirigida al banco para la cancelación de la cuenta de integración de capitales.

3.1.3. Tipo de empresa.

Nuestro tipo de empresa es privada y de acuerdo a nuestra forma jurídica es una sociedad colectiva ya que conformamos 2 personas como socios, de acuerdo al tamaño de la empresa se la considera pequeña porque tendremos 27 personas laborando en nuestro restaurante.

3.2. ESTUDIO ADMINISTRATIVO.

3.2.1. Nombre de la empresa.

El nombre fue elegido por un grupo de personas, entre los nombres a elegir encontramos por ser un local de exposición, venta y consumo de pescados y mariscos:

a. Delicious seafood N & K
b. Flavors of the sea
c. Seafood N & K

Ganando así la primera DELICIOUS SEAFOOD N & K.

3.3.2. Misión.

Ser una empresa líder en el área de comercialización de productos marinos procesados y no procesados, satisfaciendo las necesidades de sus clientes por encima de sus expectativas, brindándoles productos de calidad y otorgando excelencia en el servicio; a la par que se impulsa el crecimiento sostenido de la empresa y el desarrollo profesional del talento humano.

3.2.3. Visión.

Ser una organización alimenticia líder con un nivel de competencia mundial, siendo reconocidos por la calidad y variedad de su producto, economía en costos, variedad en la presentación de sus platillos y su gestión de talento humano.

3.2.4. Filosofía de la empresa.

Utilizar pescados y mariscos de alta calidad con la finalidad de obtener materia prima y platos frescos, de buen estado y agradable sabor.

Servicio personalizado, haciendo su visita placentera para los consumidores.

Motivar a los empleados, para que desarrollen sus actividades con compromiso, dedicación y entusiasmo.

3.2.5. Políticas empresariales.

a. Comprar materia prima considerando plazo de entrega, calidad, temperaturas adecuadas.
b. Atender al cliente con calidez, rapidez y estima.
c. Trabajar en equipo y tener aptitudes profesionales, intelectuales y morales.
d. Tener conocimientos gastronómicos y normas HACCP, BPM, entre otras
e. Capacitaciones constantes.
f. Respetar las reglas y obligaciones empresariales.

3.2.6 Cualidades y aptitudes del personal de servicio.

Las aptitudes que debe tener el personal de servicio, deben estar enmarcadas de acuerdo al perfil ocupacional de cada una de ellas es decir, estas aptitudes pueden ser adquiridas (que se adquieren en base al conocimiento y experiencia) o innatas (se fortalecen las que ya las tienen), estas son:

1. Aptitudes físicas.

2. Aptitudes profesionales.

3. Aptitudes intelectuales.

4. Aptitudes morales. (Lara, 2007)

3.2.6.1. Físicas.-

1. Elegancia en el porte y estatura media; no debe tener defectos físicos principalmente de las partes visibles del cuerpo.

2. Vista y oídos normales.

3. Fortaleza suficiente para transportar sin dificultad el llevar charoles y bandejas con alimentos y bebidas. Esto está dado por la maniobrabilidad para saber manejar los charoles y bandejas.

4. Buena salud y fortaleza para soportar largas jornadas de trabajo.

En hotelería lo mínimo que se trabaja es 12 horas. (Lara, 2007)

3.2.6.2. Profesionales.-

Estas aptitudes se las adquiere mediante la experiencia de trabajo y el preparase académicamente, así tenemos:

1. Conocimiento de idiomas.

2. Responsabilidad para enfrentar los problemas que se pueden ocasionar durante el ejercicio profesional.

3. Deberá tener ansias de superación y perfeccionamiento para ofrecer cada vez mejor servicio.

4. Disciplina y subordinación para acatar órdenes en el menor tiempo posible y de la mejor manera.

5. Dominio de emociones y de temperamento durante el trabajo.

6. Amplio sentido de orden y organización.

7. Amabilidad y simpatía para ayudar al cliente en sus indecisiones y de acuerdo al estado de ánimo del mismo.

8. Amor a la profesión. (Lara, 2007)

3.2.6.3. Intelectuales.-

1. Buena memoria para retener nombres de manjares y clientes.

2. Deben ser fisonomistas.

Es decir acordarse de la fisionomía de las personas; se puede relacionar los rostros de las personas con algo que nos llame la atención.

3. Ser superior de estudios, con una cultura general para poder desenvolverse en cualquier ámbito.

4. Facilidad y predisposición para los idiomas.

5. Elegancia y corrección en el lenguaje. (Lara, 2007)

3.2.6.4. Morales.-

a. Ética.

b. Respeto.

c. Puntualidad.

d. Honradez.

e. Honestidad.

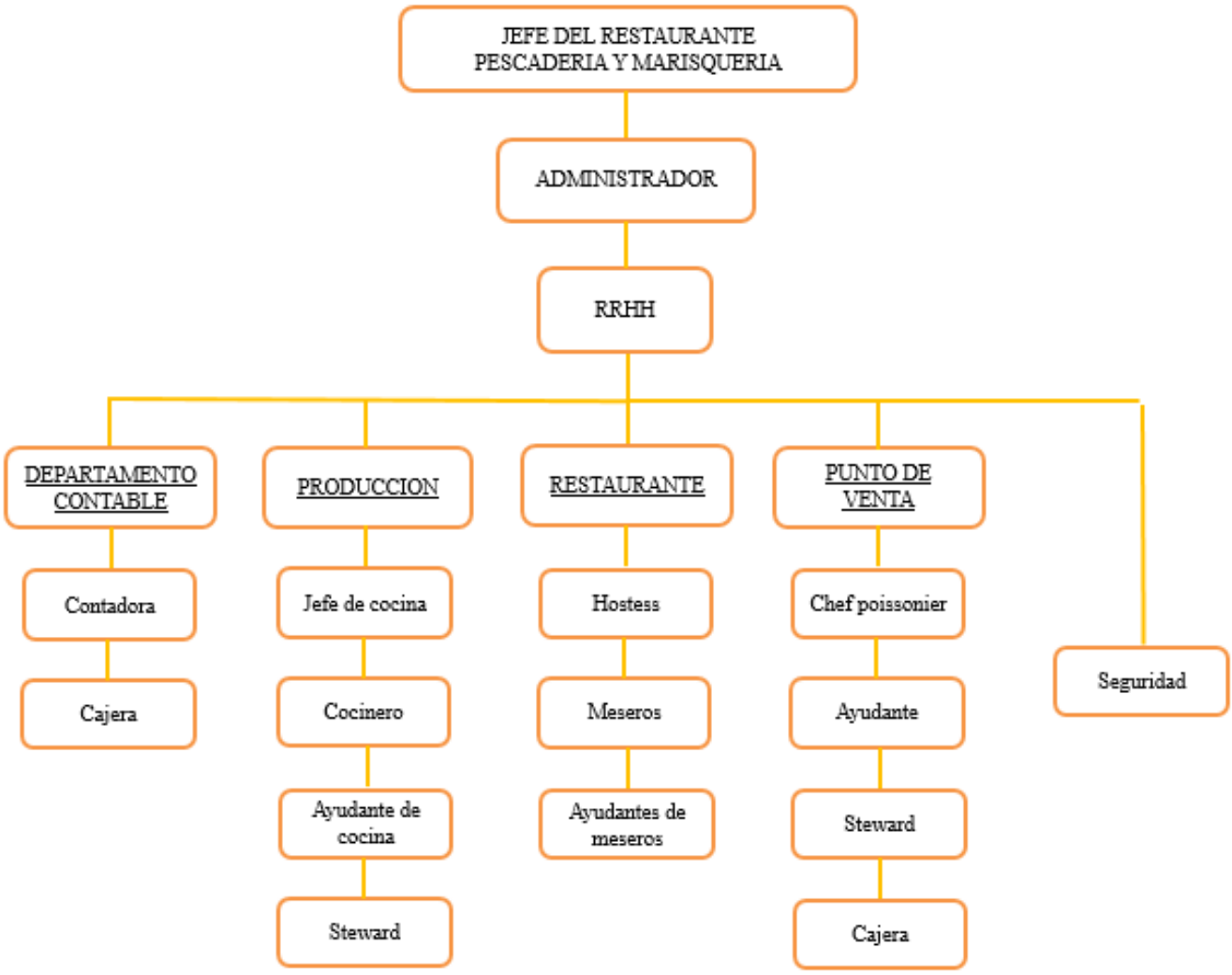
f. Responsabilidad.

g. Humildad.

h. Lealtad o fidelidad. (Lara, 2007)

3.2.7. Organigrama de la empresa.

Grafico 25. Organigrama.



Fuente: elaborado por autoras.

3.2.8. Descripción de funciones.

3.2.8.1. Jefe de cocina

Es la persona que se encarga de la coordinación y distribución del trabajo, así como también de la organización de eventos especiales en un restaurante. Sus funciones generales son:

a. Tener poder de decisión para sancionar o incentivar a su personal.
b. Tener conocimiento de idiomas.
c. Conocer el arte técnico profesional.
d. Tendrá conocimiento en manejo de personal, relaciones públicas y humanas y facilidad de solucionar problemas internos y externos. Es conocedor del aspecto técnico y operativo del restaurante.
e. Elabora y costea los menús o cartas correspondientes.
f. Supervisión de la higiene, instalación, y grado de rendimiento del conjunto.
g. Otorgar el ritmo que la cocina requiera.
h. Lleva el cuadrante de horarios de trabajo, días libres y vacaciones.
i. Supervisa la llegada de mercancías.

Tiene que ser una persona muy culta y con mucha experiencia; organizada, coordinada y designara los puestos de trabajo en el restaurante; capacita al personal de acuerdo a las necesidades, criterio y experiencia. Son personas con una uniformidad impecable que se colocan frente al gueridón para trabajar, delante de los clientes, el mise en place mandado por la producción de acuerdo a los gustos del cliente. (Lara, 2007)

Artes de las técnicas profesional:

a. Trinchar: hacer cortes especiales de carnes rojas con instrumentación adecuada.

b. Deshuesar: las aves.

c. Desespinar: los pecados y sacarles su piel.

d. Flambear: maridar los géneros con las bebidas alcohólicas adecuadas, teniendo un alto conocimiento de las mismas.

UNIFORME:

Chaqueta, pantalón, mandil, toca, maya y zapatos.

Grafico 26. Uniforme del chef ejecutivo.

Fuente: catalogo chefcity.

3.2.8.2. Cocinero

Tendrá las mismas funciones generales y específicas del chef o jefe de cocina con la diferencia de que no tiene poder de decisión.

a. Es el cocinero y director de la partida encomendada y se responsabiliza ante el jefe de cocina del buen funcionamiento de la misma.

b. Reparte, organiza y dirige el trabajo de sus ayudantes en la preparación de los platos de la partida.

c. Supervisa de cerca el trabajo.

d. Aclara e informa sobre posibles dudas.

e. Se comunica directamente con el jefe de cocina. (Lara, 2007)

UNIFORME:

Chaqueta, pantalón, mandil, maya, toca #9 y zapato.

Grafico 27. Uniforme cocinero.

Fuente: catalogo chefcity.

3.2.8.3. Ayudante de cocina

a. Poner a punto fogones, planchas.
b. Cuidar el orden, colocación y limpieza de los utensilios.
c. Despejar las mesas de trabajo de restos y herramientas.
d. Facilitar sin entorpecer la labor del jefe de cocina.
e. Guardar géneros crudos o cocinados en sus respectivos lugares y recipientes. (Lara, 2007)

UNIFORME:

Chaqueta, pantalón, mandil, maya, toca#6 y zapatos.

Grafico 28. Uniforme del ayudante de cocina

Fuente: catalogo chefcity.

3.2.8.4. Steward.

a. Lavar y lustrar ollas, sartenes y otros utensilios usados en la cocina.

b. Lavar e higienizar loza, cubiertos, cristales y platería.

c. Limpiar e higienizar estufas, hornos, congelador, refrigeradora, mesones, campanas, filtros, entre otros equipos.

d. Arreglar todos los utensilios en bodega o local apropiado.

e. Controlar los utensilios utilizados en el salón.

f. Notificar la pérdida de material por quiebra. (Lara, 2007)

UNIFORME:

Camiseta, pantalón, mandil impermeable, maya, guantes y zapatos.

Grafico 29. Uniforme del Steward.

Fuente: catalogo chefcity.

3.2.8.5. Mesero

Es la persona que se encarga de trabajar y se responsabiliza del rango. Deberá tener el conocimiento del arte técnico profesional.

a. Atiende a los comensales del establecimiento y proporciona los alimentos y asistencia durante la estancia.

b. Debe tener conocimiento de gastronomía, bebidas, protocolo y etiqueta.

c. Controla un rango (4 mesas) y responsable del correcto montaje de las mesas.

d. Conoce perfectamente los platillos de la carta, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados e inspecciona los platillos antes de llevarlos a la mesa. (Lara, 2007)

UNIFORME:

Camisa blanca, corbatín, chaleco, mandil, pantalón negro, zapatos de vestir.

Grafico 30. Uniforme del mesero.

Fuente: catalogo chefcity.

3.2.8.6. Ayudante de mesero.

Se encargará de asistir al mesero.

a. Abastecerá las mesas con agua, colas.

b. Ayudará a montar las mesas de su rango.

c. Su función específica es estar en la sección de producción.

d. Limpia mesas, estaciones de servicio, ceniceros, cartas, etc.

e. Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario: Sal, azúcar, salsas, cubiertos, etc. (Lara, 2007)

UNIFORME

Camiseta blanca, mandil, pantalón negro, zapatos de vestir.

Grafico 31. Uniforme del ayudante de mesero.

Fuente: catalogo chefcity

3.2.8.7. Cajera

a. Responsable de cuentas y facturas.

b. Arqueo de caja.

c. Lleva el inventario de bebidas. (Lara, 2007)

UNIFORME:

Camisa, chalequito, pañuelo, faldas, medias de nailon y zapatos de taco.

Grafico 32. Uniforme de la cajera.

Fuente: elaborado por autoras.

3.2.8.8. Hostess.

La hostess conocida también como anfitriona, no tiene poder de decisión.

a. Relacionista pública, recibe al cliente.

b. Dara la bienvenida a los comensales y los ubicara de acuerdo a la llegada en sus mesas.

c. Tendrá conocimiento mínimo de 2 idiomas.

d. Usará el mismo uniforme que la cajera. (Lara, 2007)

3.2.8.9. Chef poissonnier

Encargado del área de expendio y exposición.

a. Conocerá la manipulación de los pescados y mariscos.

b. Encargado del personal que lo ayudara.

UNIFORME:

Chaqueta, mandil, pantalón, maya o safari, guantes, y zapatos.

Grafico 33. Chef poissonnier

Fuente: catalogo chefcity

3.2.9. Personal a contratar.

El personal que elaborara en nuestro local deberá pasar por una respectiva entrevista de trabajo donde podremos ver como se relaciona con el entrevistador, analizaremos su personalidad, debilidades, conocimientos en el área postulada al puesto requerido y de las normas HACCP, BPM; entre otros. En caso que estén aptos para los puestos correspondientes se los entrenaran y se darán capacitaciones de las normas HACCP, BPM y manuales POES; además de simulacros contra incendios, entre otros. Así mismo se pedirán todos los documentos que necesitaran para poder laborar.

El personal laboral que se necesitara son:

Administrador 1

Recursos humano 1

Contadora 1

Cajera 2

Jefe de cocina 1

Cocinero 3

Ayudante de cocina 2

Steward 2

Hostess 1

Meseros 4

Ayudante de meseros 4

Chef poissonnier 1

Ayudante 2

Seguridad 2

3.2.10. Proveedores.

Para brindar un excelente servicio debemos tener un excelente producto por lo tanto tendremos proveedores que pasaran junto a sus mercaderías por ciertos análisis y procesos, para poder ser elegidos deberán de cumplir con muchas normas y exigencias ya que se trata de pescados y mariscos y su manipulación debe ser delicada. Algunos de los análisis que consideramos son:

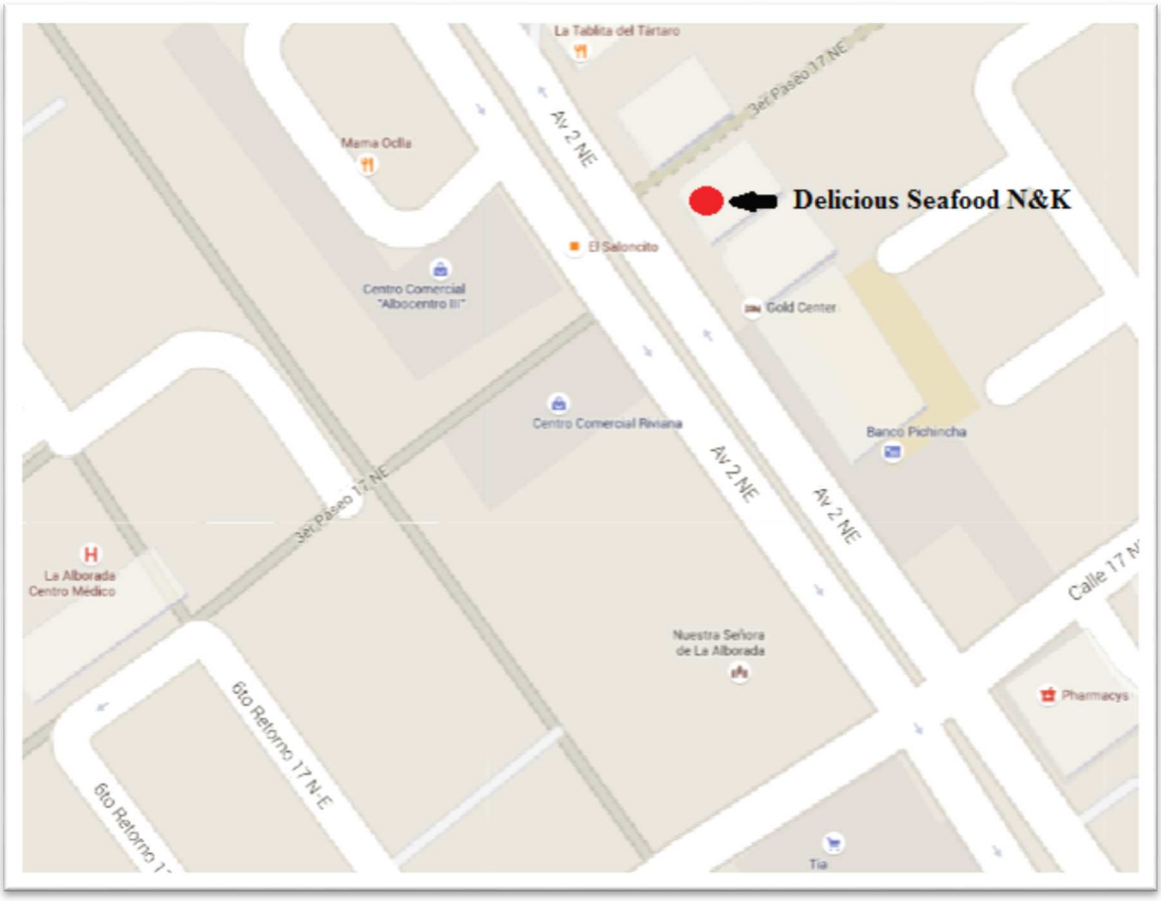
a. Calidad.
b. Temperatura en que entregan el producto.
c. Que tan resistente es la materia prima a nuestro uso.
d. Forma de entrega del producto.
e. Perfil general del proveedor.
f. Disponibilidad del proveedor.
g. Comentarios del proveedor.
h. Tiempo de entrega del producto.
i. Cumplir con normas de HACCP y BPM.
j. Cantidad.
k. Precio

3.3. ESTUDIO TECNICO.

3.3.1. Localización.

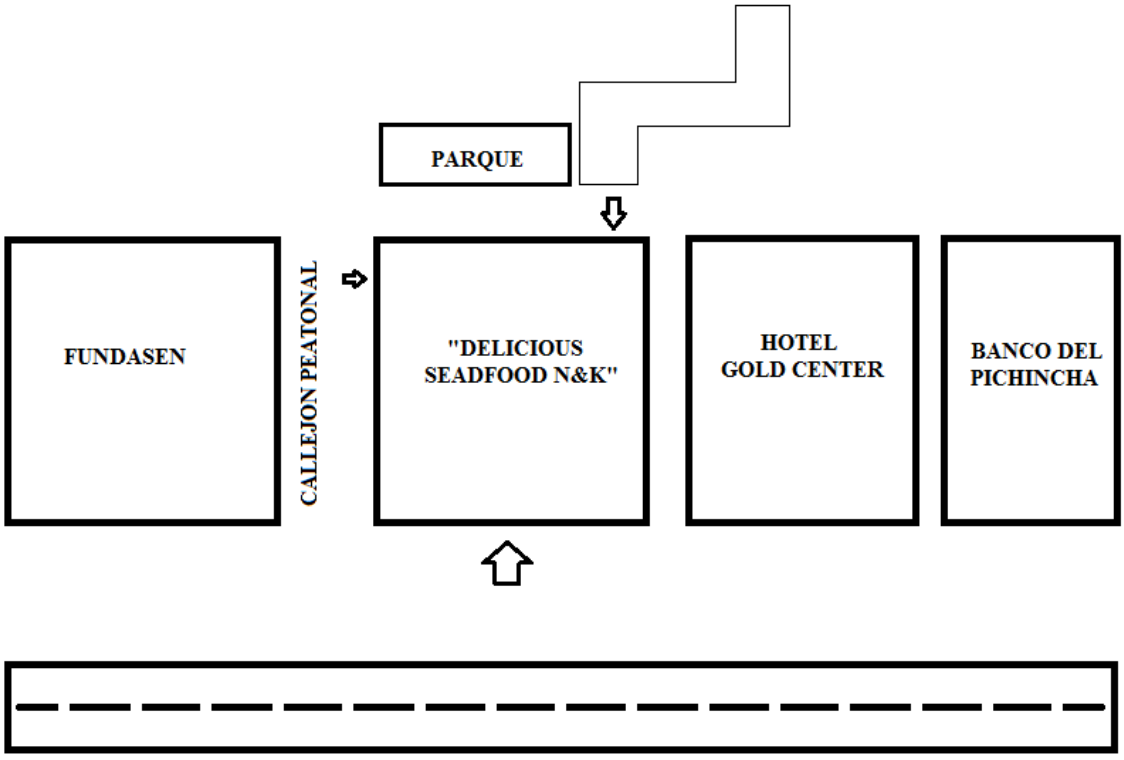
Guayaquil, es la ciudad más grande y poblada de la República de Ecuador, con una población en su área metropolitana cercana a los 3.113.725 habitantes. Nuestro local estará ubicado en la parroquia Tarqui en el norte de Guayaquil, Alborada 5ta etapa, a lado del hotel Gold Center, frente al Saloncito. Dirección: Ing Rodolfo Baquerizo Nazur y José Ma. Egas.

Grafico 34. Alborada.



Fuente: google maps.

Grafico 35. Ubicación.



Fuente: elaborado por autoras.

3.3.2. Descripción física.

El local contara con 2 áreas específicas: la primera área que es una zona pequeña reservada para instalar el equipo pila de acero donde se expondrán los pescados y mariscos para la venta al público. Esta zona irá desde la puerta hasta el mostrador, y una zona de trabajo detrás del mostrador. Es muy importante transmitir: imagen de variedad, calidad y limpieza. Por ello, se debe exponer la mayor variedad posible de productos

clasificándolos y colocándolos de un modo ordenado en la zona de mostrador y en las vitrinas frigoríficas.

La segunda área es una zona más grande donde estará el restaurante: con un lobby y área de fumadores, el salón, una área con cocina para que puedan apreciar como son elaborados los platos, seguido de un callejón del silencio, área de preproducción y cocina, aparte vamos a disponer de recepción de mercadería con un economato y muy aparte estará el área administrativa con los vestuarios para los empleados.

3.3.3. Infraestructura.

3.3.3.1. Objetivos:

a. Ayudar a facilitar el trabajo y la viabilización del personal.
b. Lograr un trabajo eficaz y eficiente.
c. Prevenir accidentes.
d. Asegurar la higiene en general de los equipamientos, instalaciones, materias primas.

3.3.3.2. Pisos:

a. Los pisos tendrán las siguientes características:
b. Van a ser de losa con colores claros, en las esquinas de las paredes tendrán forma cóncavo para facilitar la limpieza y evitar los residuos de suciedad.
c. Estos pisos serán resistentes a los golpes y a altas temperaturas, con una inclinación hacia la rejilla las mismas que tendrá un detector de grasa.
d. Antideslizantes (para seguridad del personal)

3.3.3.3. Paredes:

Las paredes deben estar azulejadas hasta los 1.8mts de altura con colores claros y no brillantes, que sean de fácil limpieza y resistentes, estos mismos deben estarán protegidos con placas de acero inoxidable en todos los bordes. Después de los 1.8mts hasta la terminación deben tener colores claros e impermeables al vapor.

3.3.3.4. Iluminación:

Para poder tener una excelente y adecuada iluminación se incorporara luces artificiales y garantizaremos la correcta limpieza y se podrá observar la calidad de los alimentos.

3.3.3.5. Acústica:

En la cocina se producen gran cantidad de ruidos a causa de las maquinas, el agua, los mecheros de gas, los golpes, etc. Y evitaremos los ruidos molestos de la cocina hacia el salón separándolos con el callejón del silencio. La colocación de cuadros, cortinas, muebles, etc., ayuda a la absorción de los ruidos molestos.

3.3.3.6. Ventilación:

Usaremos dos tipos de ventilación para poder eliminar los humos, el vapor y las gotas de aceite con el objeto de prevenir condensaciones, olores, manchas y formación de altas temperaturas y humedades en el local. Esto ayudara a evitar las corrientes de aire viciado que son causa de incomodad para el personal. Los tipos de ventilación a usar son; el aire acondicionado y extractores de aire como campanas, que están situadas sobre los aparatos de cocción y deben sobresalir 15 cm. Más allá de la zona de cocción, y la zona de entrada del vapor debe tener un filtro de grasa.

3.3.3.7. Vestuarios y sanitarios:

Los vestuarios del personal masculino deben estar separados de los vestuarios del personal femenino y en un área donde no tenga conexión con el área de producción. Estarán ubicados en el mismo edificio de trabajo y serán usados única y exclusivamente

para el personal de cocina, personal del salón y el área de exposición de pescados y mariscos. Los lavatorios de los sanitarios no van a poder ser accionados de manera manual.

3.3.4. Capacidad instalada.

Nuestro local constara con una capacidad en el salón de 64 comensales y en nuestra área de expendio tendrá capacidad para recibir a más de 15 compradores.

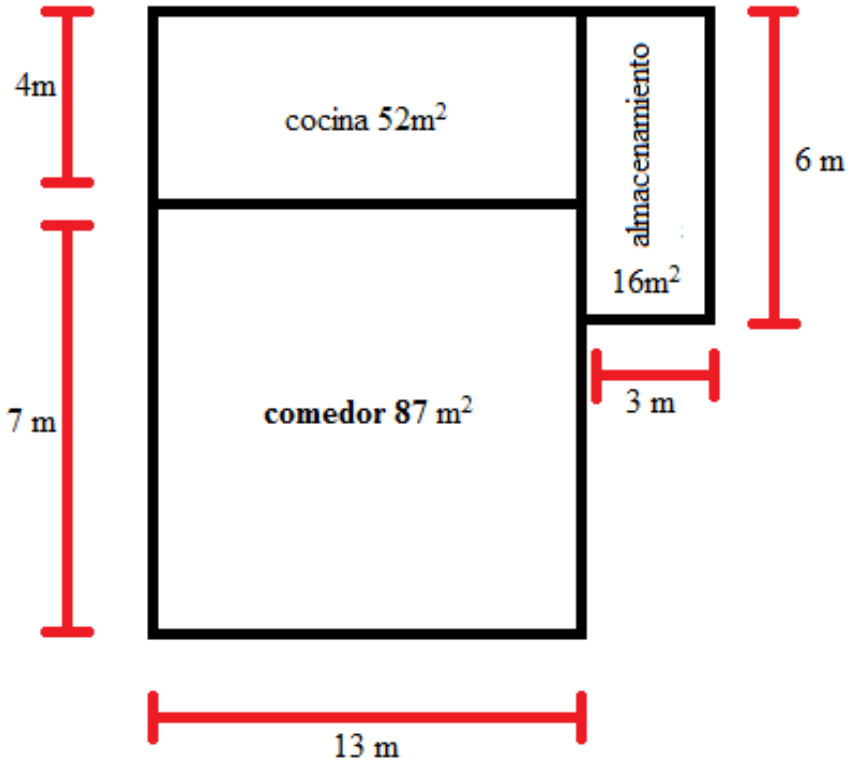
Tabla 7. Calculo de espacio.

CALCULO DE ESPACIO.		
Espacio	m^2/persona	total
Comedor y expendio 79	1.10	87 m^2
Cocina	60%	52 m^2
Almacenamiento	30%	16 m^2
	TOTAL	155 m^2

Fuente: elaborado por autoras.

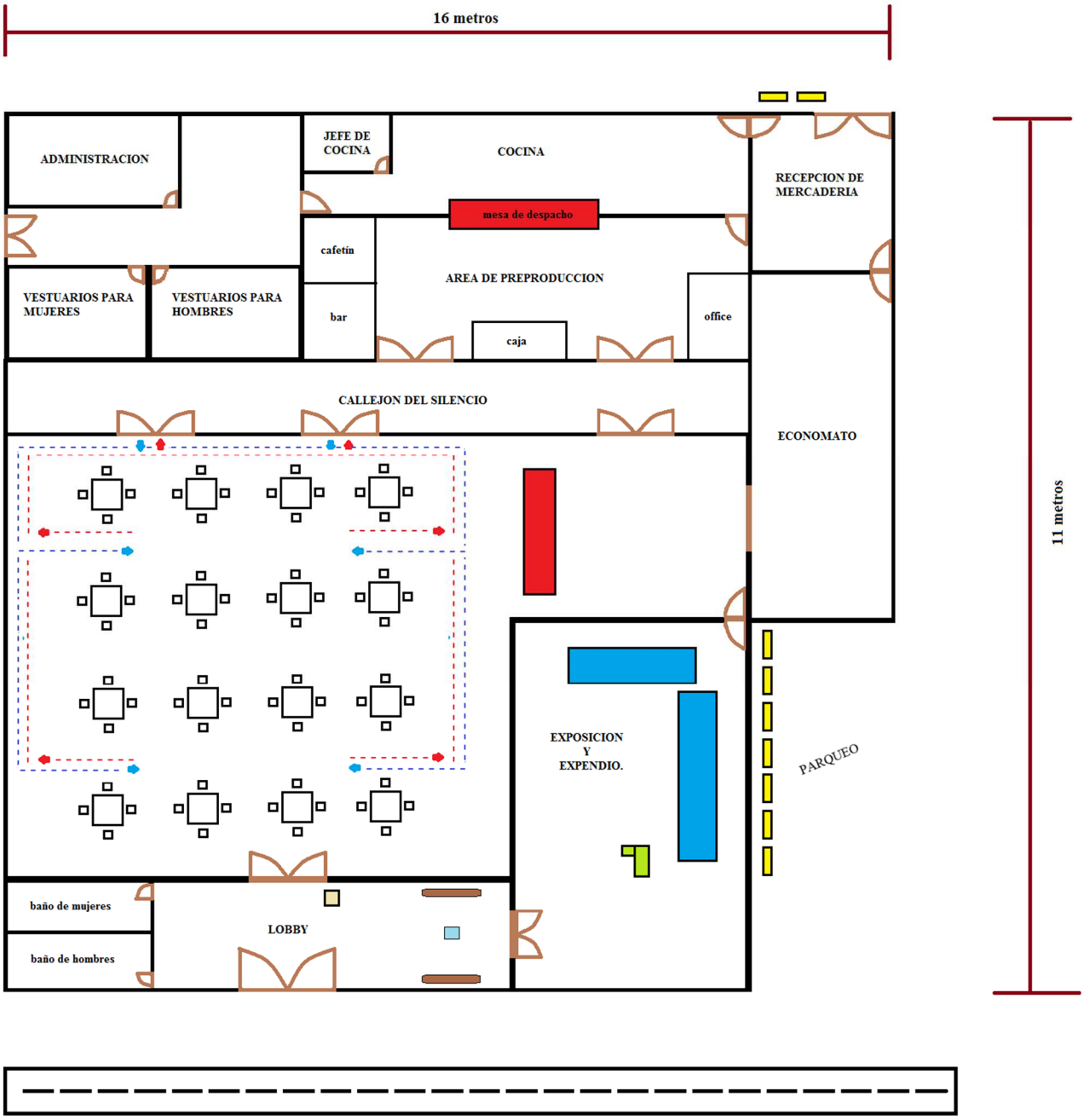
3.3.5. DISEÑO ARQUITECTÓNICO.

Grafico 36. Área



Fuente: elaborado por autoras.

Grafico 37. Plano de infraestructura de la empresa.



Fuente: elaborado por autoras.

3.3.6. Especialidad del establecimiento.

Nuestra especialidad será única y exclusivamente con pescados y mariscos tanto en venta de materia prima como en consumo de la misma, nuestros comensales podrán observar cómo será manipulado, cocido y servido en el área de cocina ya que el salón tendrá su cocina en vivo dividida de una pared de vidrio.

3.3.7. Carta.

Nuestra oferta gastronómica se basara en una carta especializa en los pescados y mariscos en venta donde tendremos precios cómodos y accesibles, además que será una carta con el 50% de platos innovados que será llamado la atención de nuestros comensales. Nuestros platos ofrecen que podrán disfrutarlo con todos sus sentidos organolépticos desde el aspecto, color, olor, gusto y tacto.

La carta será apreciada en el anexo 3.

Tendremos una segunda carta donde tendremos los precios de nuestra área de expendio y exposición donde ofreceremos una variedad de productos frescos y limpios a precios accesibles donde podrán decidir si llevarlos a casa o disfrutarlos en nuestro restaurante.

La carta será apreciada en el anexo 4.

3.3.8. Equipos y accesorios.

3.3.8.1. Horno microonda.-

Estará colocado en un soporte en la pared y su uso será principalmente descongelar o recalentar.

3.3.8.2. Horno de convección

Horno de aire forzado, cocina varias preparaciones de diferente naturaleza al mismo tiempo, mantiene las cualidades gustativas y sin mezcla de olores. Funciona con gas y electricidad. Usaremos el de 9 kW con seis placas de cocción.

3.3.8.3. La cocina central “PIANO”

Su material es de acero inoxidable de alta calidad, pulido y satinado. Funciona con gas con una potencia de 5500 kcal y 11000 kcal, si es de doble corona., sus dimensiones son de 1.5m x 75cm. La mesa de cocción tiene varias opciones tales como: 6 quemadores, un grill, una freidora y plancha.

a. Grill.- Adecuada para la cocina central tendrá una medida de 50cm con soporte perforado y ranurado.

b. Freidoras.-Su material es de acero inoxidable con medidas de 90cm de altura x 50cm de profundidad x 35cm de fachada, su capacidad es de 20 litros, funciona únicamente con gas.

c. Planchas.- Incorporada en la cocina central, es de acero al carbono, trabaja con gas o electricidad, dispone de una canaleta donde será recogida la grasa, las medidas serán de 60cm de ancho y profundidad de 70cm.

3.3.8.4. Campana

La campana consta con 3 partes que son falda, filtro anti olores y el ventilador. Estará hecho de acero inoxidable y sus medidas serán mayores que la cocina esto quiere decir que tendrán 2m x 90cm.

3.3.8.5. Equipamiento para exposición y expendio

En nuestra de área de exposición usaremos: Fregadero, mesones, balanza, pila de acero (mostrador inclinado con hielo en los que se expone los pescados y mariscos). Con utensilios a usar como: cuchillo, piedra afiladora y bowls.

3.3.8.6. Equipo de cocina y expendio

Tabla 8. Equipo de cocina y expendio.

EQUIPO DE COCINA y EXPENDIO	CANTIDAD
Balanza	1
Batidora	1
Campana	2
cocina central	2
Congelador	3
Estanterías	3
Frigorífico	1
Gueridón	4
Lavadero	2
Licuadora	1
Mesón	6
microondas	1
olla rocera	1
pila de acero	2
refrigerador	3
sellador al vacío	1
tanque industrial 20 kg	2
trampa de grasa	2

Fuente: elaborado por autores.

3.3.8.7. Equipos de cómputo.

Tabla 9. Equipos de cómputo.

EQUIPO DE COMPUTO	CANTIDAD
Computadoras	4
Software	4
Impresoras	6
lector de código	2
máquina registradora	2
Balanzas	2
equipo de sonido y parlante	1

Fuente: elaborado por autores.

3.3.8.8. Muebles y enseres.

Tabla 10. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES	CANTIDAD
escritorios	2
archivadores	4
sillones ejecutivos	2
sillas ejecutivas	4
mesas para salón	18
sillas para salón	72
sillas de niños	3
mesa centro	1
Sofás	2
pódium	1

Fuente: elaborado por autoras.

3.3.8.9. Utensilios de cocina.

Tabla 11. Utensilios de cocina.

UTENSILIOS DE COCINA	CANT.	UTENSILIOS DE COCINA	CANT.
batidor de mano	2	frascos porcionadores	10
bowls medianos	10	Mazo	1
bowls pequeños	10	moldes de postres	3
brocha	1	ollas pequeñas	6
coladores	2	ollas grandes	2
colgador magnético	3	ollas medianas	6
cortador de concha	2	Pelador	2
cuchareta perforada	5	piedra afiladora	2
cuchareta solida	5	Pinzas	5
cuchillo puntilla	3	Rallador	2
cuchillos cebolleros	5	sartenes grandes	2
espátulas	2	sartenes medianos	5
exprimidores	2	sartenes pequeños	10
flameador	1	tablas de picar	3

Fuente: elaborado por autoras.

3.3.8.10. Menaje.

Tabla 12. Menaje.

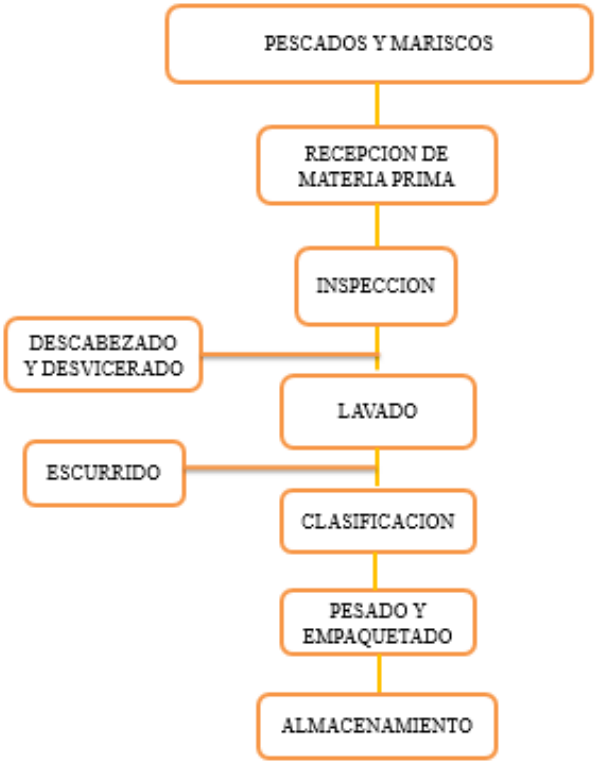
MENAJE	CANTIDAD
aceiteros y vinagretas	20
Cevicheras	64
Charoles	5
copa de vino x 4	18
copa flauta x 4	10
cubiertos x 12	7
cubre manteles	24
Manteles	24
plato de postre	64
plato sopero	64
plato tendido	92
plato y taza	32
saleros y pimenteros	20
vaso corto x 4	10
vaso largo x 4	18
Sacacorchos	6

Fuente: elaborado por autoras.

3.3.9. Procesos operativos.

3.3.9.1. Recepción de mercadería.

Grafico 38. Flujograma de recepción de mercadería.



Fuente: elaborado por autoras.

a. Recepción de materia prima.- La materia prima tiene un estricto control en la recepción, se toma control prioritario para almacenar primero los alimentos potencialmente peligrosos, estos se ordenan en refrigeración o congelación respectivamente.

b. Inspección de materia prima.- Los proveedores deben ser seleccionados minuciosamente para evitar cualquier entrega de mala calidad. En el establecimiento se monitorean estrictamente la calidad de los ingredientes, si los ingredientes cumplen las normas de conformidad se aceptan, de otro modo serán devueltos.

c. Almacenaje.- El almacenamiento se realiza etiquetando los ingredientes, además se consideran los procesos PEPS, es decir, los alimentos más antiguos se utilizan primero. En refrigeración y congelación se organizan en la parte superior los alimentos listos para el consumo y después los alimentos crudos, evitando la contaminación cruzada. (Connell, 2000)

3.3.9.2. Producción.

Grafico39. Flujograma de Producción.

Fuente: elaborado por autoras.

a. Mise in place.- el área de producción debe alistar todos los ingredientes que formaran la producción ya sean cortes o alistar pescados y mariscos.

b. Cocción.- una vez listos los ingredientes pasaran al área de cocción y se empezara el desarrollo del producto.

c. Montaje.- una vez lista la cocción montaremos el plato y llamamos al mesero para que lo sirva. (Artacho A. M., 2000)

3.3.9.3. Servicio.

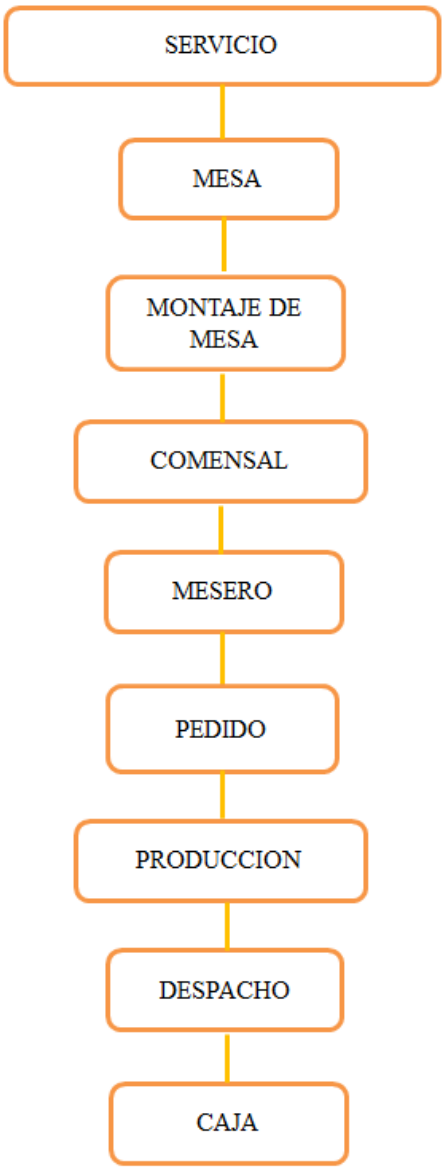
a. Mesa y montaje.- una vez que aperturamos el local el mesero deberá arreglar, abastecer y montar su sitio de trabajo.

b. Comensal.- llega el cliente, le da la bienvenida la hostess, lo ubica en la mesa a su gusto o disponibles y entregamos la carta cuando esté listo el comensal llamara al mesero.

c. Mesero y pedido.- el comensal hará el pedido al mesero, este lo llevara a la cocina y abastecerá en bebidas, estará pendiente del pedido para llevarlo a la mesa y servirá.

d. Caja.- una vez que el comensal termino su comida este pedirá la cuenta y se le facturara y cobrara. Luego se seguirán todas las etiquetas de protocolo, se dan las gracias y se despide de manera amable. (Lara, 2007)

Grafico 40. Servicio al cliente



Fuente: elaborado por autores.

3.3.9.4. Evaluaciones.

Nuestros procesos están hechos para que el personal pueda seguir cada uno de los pasos en orden y apropiadamente, además que sepan distribuir su tiempo con su trabajo. Evaluaremos y calificaremos a nuestro personal para constatar si se rigen a nuestros procesos de calidad y funciones para poder entregar un producto de óptima calidad a nuestros comensales. Los procesos que se deberán regir nuestros empleados son: recepción de mercadería, producción y servicio al cliente. Esperando que se cumplan todos los pasos de los flujos anteriores.

CAPITULO 4

ESTUDIO FINANCIERO.

4.1. PRESUPUESTO DE INVERSION.

Tabla 13. Inversión inicial.

DESCRIPCION	VALOR	% DE INV.
Equipo de cocina (anexo 5)	$ 23.025,00	38,38%
Equipo de cómputo (anexo 5)	$ 5.000,00	8,33%
Menaje (anexo 5)	$ 1.353,35	2,26%
Muebles y enseres (anexo 5)	$ 6.145,00	10,24%
Utensilios de cocina (anexo 5)	$ 1.697,23	2,83%
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	**$ 37.220,58**	**62.04%**
Gastos de constitución (anexo 6)	$ 1.480,00	2,47%
Gastos de instalación y adecuación (anexo 6)	$ 3.800,00	6,33%
Gastos Pre-operacionales (anexo 6)	$ 2.750,00	4,58%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	**$ 8.030,00**	**13,38%**
Caja/banco	$ 13.408,56	22,35%
Imprevisto (10%)	$ 1.340,86	2,23%
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	**$ 14.749,42**	**24,58%**
INVERSION INICIAL DEL PROYECTO	**$ 60.000,00**	**100,00%**

Fuente: elaborada por autoras.

Para que el proyecto inicie se necesitar una inversión de $60000 en que se dividirá en 3 partes:

Compra de activos fijos con un valor de $37220.58, con una participación de 62.04%. Financiamiento de activos diferidos con un valor de $8030.00, con una participación del 13.38%. Y un Capital de trabajo que nos servirá para marchar con las operaciones iniciales del negocio con un valor de $14749.42, con una participación del 24.58%.

4.2. CAPITAL DE TRABAJO.

El financiamiento de este proyecto no tendrá préstamos bancarios, será con nuestro propio dinero. La inversión inicial será de $ 60.000,00 y nos dividiremos a la mitad el capital que nos daría a $30.000,00 cada una.

Tabla 14. Financiamiento.

FINANCIAMIENTO DE LA INVERSION

FUENTE	VALOR	%
capital Katty	$ 30.000,00	50%
capital Ninfa	$ 30.000,00	50%
TOTAL INVERSION	**$ 60.000,00**	**100%**

Fuente: elaborada por autoras.

4.3. PRESUPUESTO DE OPERACIÓN.

Los presupuestos de operación son todos los gastos que existen en la compañía en el campo administrativo, en publicidad y promoción del negocio. Estos gastos van a tener depreciación y amortización.

Tabla 15. Gastos de operación.

GASTOS DE OPERACIÓN	MENSUAL	AÑO 1
Agua, luz y telecomunicaciones	$ 300,00	$ 3.600,00
Arriendo del local	$ 750,00	$ 9.000,00
Promoción y publicidad	$ 500,00	$ 6.000,00
Sueldos	$ 11.498,00	$ 137.976,00
TOTAL DE GASTOS	**$ 13.048,00**	**$ 156.576,00**

Fuente: elaborada por autoras.

En nuestros gastos de operación hemos anotado los sueldos, arriendo del local, promociones y servicios básicos como agua, luz, telecomunicaciones, dejando así un total de gasto mensual de $13048.00.

Tabla 16. Gastos de depreciación.

ACTIVOS FIJOS	VALOR	DEP. MENSUAL	AÑO 1
Equipo de cocina	$ 23.025,00	$ 191,88	$ 2.302,56
Equipo de computo	$ 5.000,00	$ 138,88	$ 1.666,56
Menaje	$ 1.353,35	$ 75,00	$ 900,00
Muebles y enseres	$ 6.145,00	$ 51,21	$ 614,52
Utensilios de cocina	$ 1.697,23	$ 14,14	$ 169,68
TOTAL DEPRECIACION ANUAL		**$ 471,11**	**$ 5.653,32**

Fuente: elaborada por autoras.

Tabla 17. Gastos de amortización.

ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	DEP. MENSUAL	AÑO 1
Gastos de constitución	$ 1.480,00	$ 24,67	$ 296,04
Gastos de instalación y adecuación	$ 3.800,00	$ 63,33	$ 759,96
Gastos Pre-operacionales	$ 2.750,00	$ 45,83	$ 549,96
TOTAL DEPRECIACION ANUAL		**$ 133,83**	**$ 1.605,96**

Fuente: elaborada por autoras.

4.4. PROYECCIONES DE VENTAS.

Estableceremos mediante la tabla de costos el valor de venta al público a todos los platos y bebidas de la carta, sacaremos un promedio de los productos a comercializar en la cual nos proyectaremos en 3 años con un crecimiento del 20% en ventas desde el segundo año, de esta manera podrá mantener su poder adquisitivo y así poder cubrir todos sus costos y gastos anualmente. Con este método se busca mantener la rentabilidad del negocio.

Tabla 18. Proyección de ventas.

DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
P.V.P. (PROMEDIO)-PLATILLOS	$ 13,83	$ 13,83	$ 14,38	$ 14,96
P.V.P PROMEDIO-(BEBIDAS)	$ 1,69	$ 1,69	$ 1,76	$ 1,83
P.V.P. (PROMEDIO)-EXPENDIO	$ 8,27	$ 8,27	$ 8,60	$ 8,94
PLATILLOS VENDIDOS	1500	18000	21600	25920
BEBIDAS VENDIDAS	1500	18000	21600	25920
EXPENDIO VENDIDOS	550	6600	7920	9504
VENTAS TOTALES	**$ 27.828,50**	**$ 333.942,00**	**$ 416.736,00**	**$ 520.162,56**

Fuente: elaborada por autoras.

Nuestra promedio de venta en platos es de $13.83, las bebidas a $1.69 y en el expendio es de $8,27, en la cual nos proyectamos en ventas mensuales por producto en platos y bebidas de 1500 y en el expendio de 550, en lo que nos da al año una venta de 18000 y 6600 con un crecimiento en venta del 4% desde el segundo año.

4.5. PROYECCION DE ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS.

Tabla 19. Proyección de estado de pérdidas y ganancias.

PERIODOS	**AÑO 0**	**AÑO 1**	**AÑO 2**	**AÑO 3**
Ingresos anuales		$ 333.942,00	$ 416.736,00	$ 520.162,56
Costos:				
Costos operacionales		$ 127.628,14	$ 159.152,29	$ 198.622,06
Arriendo del Local		$ 9.000,00	$ 11.223,00	$ 14.006,30
Sueldos (anexo 7)		$ 137.976,00	$ 172.056,07	$ 214.725,98
Promoción y publicidad		$ 6.000,00	$ 7.482,00	$ 9.337,54
Suministros y materiales		$ 1.000,00	$ 1.247,00	$ 1.556,26
Agua, luz y telecomunicaciones		$ 3.600,00	$ 4.489,20	$ 5.602,52
Depreciación activos Fijos		$ 5.653,32	$ 5.653,32	$ 5.653,32
Amortización Activos Diferidos		$ 1.605,96	$ 1.605,96	$ 1.605,96
Flujo Antes de Participación Trabajadores		**$ 41.478,58**	**$ 53.827,16**	**$ 69.052,62**
Participación Utilidades		$ 6.221,79	$ 8.074,07	$ 10.357,89
Flujo Antes de Impuestos		**$ 35.256,79**	**$ 45.753,09**	**$ 58.694,73**
Impuesto a la Renta		$ 7.756,49	$ 10.065,68	$ 12.912,84
Utilidad neta		**$ 27.500,30**	**$ 35.687,41**	**$ 45.781,89**

Fuente: elaborada por autoras.

4.6. ANALISIS DEL TIR Y VAN

El TIR dirá si el proyecto es rentable y verificara si tendrá retorno la inversión. En la cual nos dice que será de un 65% por lo cual se considera rentable el proyecto.

El VAN que es el Valor Actual Neto determinara si la empresa obtendrá los flujos proyectados, el retorno nos da $67339.37que es superior a la inversión esto significa que es positivo nuestro proyecto y confirma su viabilidad.

Tabla 20. TIR y VAN.

	INVERSION	FLUJO DE ING	FLUJO EGR	FLUJO EFECTIVO NETO
0	-60000			-60000
1		$ 333.942,00	$ 292.463,42	$ 41.478,58
2		$ 416.736,00	$ 362.908,84	$ 53.827,16
3		$ 520.162,56	$ 451.109,94	$ 69.052,62

TASA DES	0,10
VAN	$ 67.339,37
TIR	65%

Fuente: elaborada por autoras.

4.7. PUNTO DE EQUILIBRIO.

Con el análisis del punto de equilibrio ayudara para saber el mínimo nivel de ventas que debe de tener la empresa para poder cubrir todos los gastos y costos.

FORMULA DEL PUNTO DE EQUILIBRIO.

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{\text{Costos fijos}}{1 - \frac{\text{(Costos variables)}}{\text{Ventas}}}$$

Tabla 21. Elementos para el punto de equilibro.

	AÑO 1
Costos fijos	$ 164.835,28
Costos variables	$ 135.356,89
Costos totales	$ 300.192,17
Ingresos	$ 333.942,00

Fuente: elaborada por autoras.

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{164.835,28}{1 - \frac{(135.356,89)}{333.942.00}}$$

Punto de equilibrio= 277173,84

FORMULA DE UNIDADES PUNTO DE EQUILIBRIO.

$$\text{Unidades punto de equilibrio} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{P.V.P - C.V.U.}}$$

Tabla 22. Elementos para las unidades de punto de equilibrio.

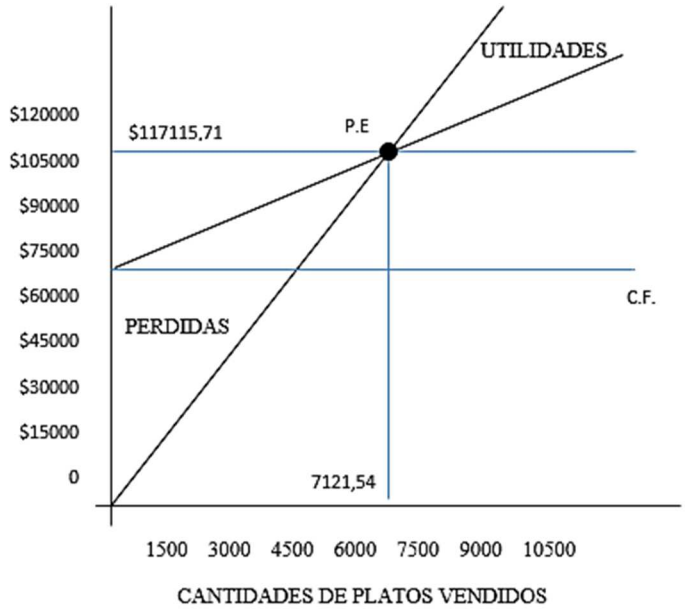
	P.V.P.	C.V.U.	COSTO FIJO	P.E.
PLATOS	$ 13,83	$ 4,05	$ 69.648,71	$ 117.115,71
BEBIDAS	$ 1,69	$ 0,38	$ 69.648,71	$ 117.115,71
EXPENDIO	$ 8,27	$ 5,90	$ 2.553,86	$ 42.942,43

Fuente: elaborado por autoras.

UNIDADES EN PLATOS

$$\text{Unidades punto de equilibrio} = \frac{69648.71}{13.83 - 4.05} = 7121.54$$

Grafico 40. Punto de equilibrio en platos



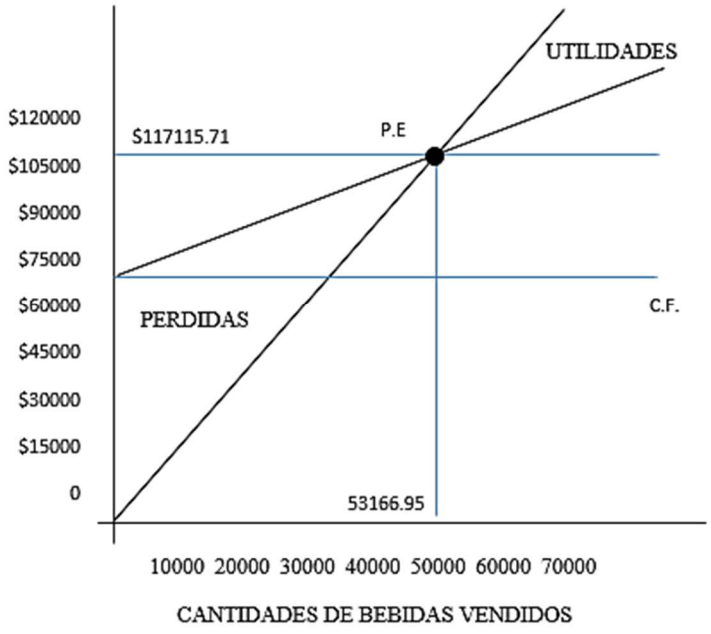
Fuente: elaborado por autoras.

UNIDADES EN BEBIDAS

$$\text{Unidades punto de equilibrio} = \frac{69648.71}{1.69 - 0.38}$$

Unidades punto de equilibrio = 53166.95

Grafico 41. Punto de equilibrio en bebidas.



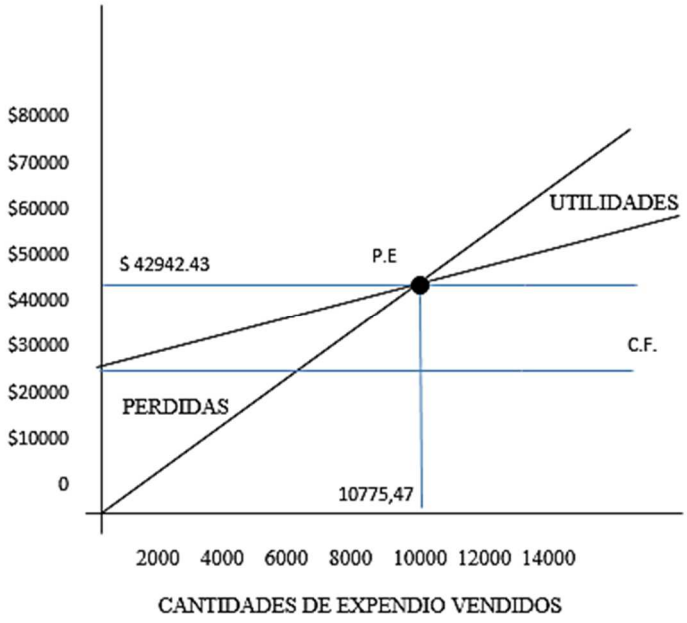
Fuente: elaborado por autoras.

UNIDADES EN EXPENDIO

$$\text{Unidades punto de equilibrio} = \frac{25537.86}{8.27 - 5.90}$$

Unidades punto de equilibrio = 10775.47

Grafico 42. Punto de equilibrio en expendio.



Fuente: elaborado por autoras.

CONCLUSIONES.-

- Se realizó una investigación a base de libros, revistas e internet, obteniendo información e historia de todo lo relacionado con la gastronomía, nuevas modalidades, técnicas de cocción, tablas periódicas de veda, además de los componentes que tienen nuestros productos a usar.

- En el estudio de mercado que se realizó nos emitió resultados favorables, ya que disponemos de platos y servicios diferentes y confortantes, como que el cliente pueda elegir el producto fresco y de su agrado al momento. Así también damos un realce gastronómico, cultural y turístico a la ciudad de Guayaquil.

- Conocer todos los requisitos y procesos que se deberá seguir para obtener los permisos legales para el correcto funcionamiento de nuestro local, así mismo como estará la infraestructura, además se obtendrá información de las funciones y actitudes de nuestro personal,

- El proyecto es factible ya que el TIR es de 65% y el VAN de $67.339,37. Quedando arriba de la inversión principal que es de $60000.

RECOMENDACIONES.-

- Para que el establecimiento de resultados muy buenos según el pasar de los años o mantenerlos se aplicara diferentes estrategias promocionales, que ayuden a que la mente de las personas tanto adultas como jóvenes y niños reconozcan nuestra marca por nuestros nuestro servicio y sabor. Ya que los platos estarán preparados bajo las estrictas normas sanitarias, dando así nuestros productos con excelente calidad.

- Sugerir este proyecto para que se pueda desarrollar y que no se quede en hojas impresas, ya que los resultados presentados en el proyecto general son viables y novedoso, a su vez ayudará al desarrollo y realce económico, cultural y social de la ciudad en donde estará estructurado el negocio.

- Recomendar este proyecto para que puedan hacer un estudio ambiental y vean si hay algún tipo de falencia en el momento en que distribuyamos los deshechos o desperdicios de los productos.

BIBLIOGRAFÍA

Arbolitos del Sol. (2015).

ARCSA. (2015).

Artacho, A. M. (2000). *Procesos de Cocina.* ESPAÑA: VISION LIBROS.

Artacho, A. M. (2007). *Procesos de cocina.* ESPAÑA: VISION LIBROS.

Bomberos de Guayaquil. (2015).

Cangrejo Criollo. (2014).

Castro., R. G. (2014). *Gestión de la Prodcuccón en Cocina.* ESPAÑA: PARANINFO.

Cevichería Marcelo. (2014).

Connell, J. J. (2000). *Control de la Calidad de Pescado Mariscos.* ESPAÑA: ACRIBIA.

Delgado, L. (2004). *Diversidad en la cocina: buffet, show cooking, cocina temática, banquetes y convenciones.* COOKING BOOKS.

Interagua. (2015).

Lara, M. E. (2007). *Manual Didáctico Operativo de Técnicas de Restaurantes.* ECUADOR: SUDAMERICA.

Luján, N. (1997). *Historia de la Gastronomia.* FOLIO EDICIONES.

MAGAD. (2015).

Malhotra, N. K. (2004). *Investigacion de Mercado.* MEXICO: PEARSON EDUCACION.

Marcela, B. (2001). *Introduccion a la Investigacion de Mercado.* MEXICO: PRENTICE HALL.

Ministerio de Turismo. (2015).

Moguel, E. A. (2003). *Metodologia de la Investigacion.* MEXICO.

Municipio de Guayaquil. (2015).

Sanz, M. J. (2007). *Introduccion a la Investigacion de Mercado.* ESPAÑA: ESIC.

Servicio de Rentas Internas. (2015).

Stansby, M. E. (2009). *Tecnologia de la Industria Pesquera.* ESPAÑA: ACRIBIA.

ANEXOS

ANEXO 1.

Estudio de mercado.

Nombre: _____ Sexo: F - M

Edad: _____ Correo: _____

ENCUESTA DE APRECIACIÓN PÚBLICA: PROYECTO SEAFOOD SHOW COOKING.

1. ¿Cuántas veces a la semana consume Ud. mariscos? (P1)

1___ 2 – 3___ 4 – 5___ 6 – 7___

2. Califique del 1 al 4 cuales de estos productos le agrada más, siendo: (**4** muy agradable, **3** agradable, **2** no muy agradable, **1** desagradable). (P2)

Camarón___ Pescado___ Pulpo___ Calamar___ Cangrejo___
Concha___ Langostino___ Langosta___

3. Basándonos en la pregunta anterior los productos de su mayor agrado los consume: (P3)

Al ajillo___ Plancha___ Apanado___ Ceviche___ Gratinado___
Tempura___ Frito___ Al vapor___ Ensalada___

4. ¿Cuánto es su promedio de gasto en el consumo de mariscos a la semana? (P4)

$1-$5___ $6-$10___ $11-$15___ $16-$20___ $21 en adelante___

5. ¿Le gustaría que existiera un establecimiento en el que pueda comprar y consumir pescados y mariscos? (P5)

Sí___ No___

6. ¿Le gustaría escoger el producto que va a consumir y ver como es preparado? (P6)

Sí___ No___

7. ¿En qué parte de la ciudad de Guayaquil le gustaría que esté ubicado nuestro local? (P7)

Norte____ Centro___ Sur___

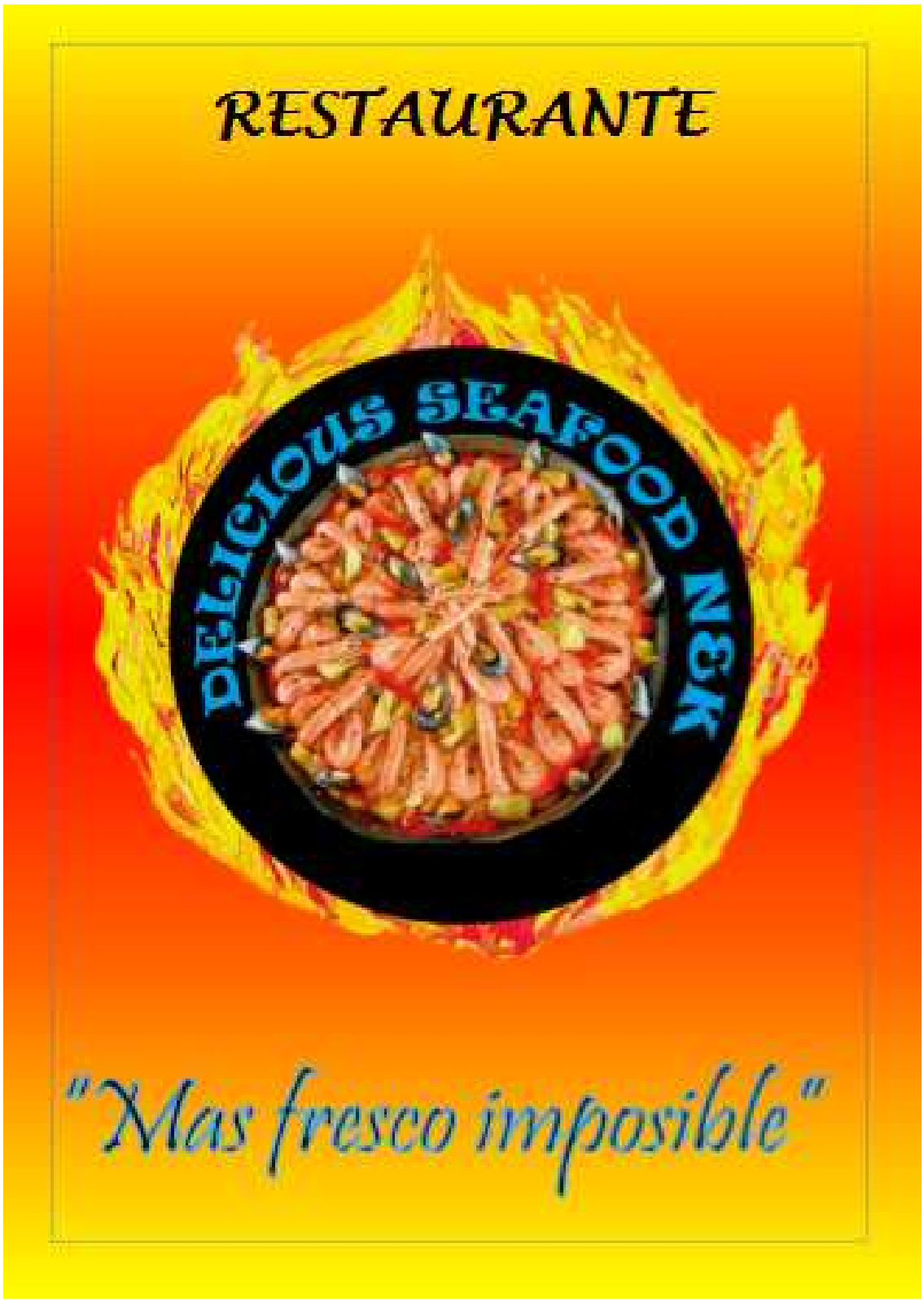
ANEXO 2

Grupo de Sectores Municipales de Guayaqui No. 2

No.	Orden Geográfico	Sector Municipal	No de Zonas por Sector	Población Total	Proporción referida a la Población del Grupo	Proporción referida a la Población Total de Guayaquil
1	11	Samanes	3	12525	0.038	0.006
2	12	Guayacanes	3	16485	0.050	0.008
3	13	Juan Montalvo	8	47562	0.143	0.024
4	14	El Cóndor	5	21482	0.065	0.011
5	16	Los Sauces	14	76540	0.231	0.039
6	17	Acuarela	1	4285	0.013	0.002
7	19	Lomas de la Prosperina	2	6123	0.018	0.003
8	20	Alborada Este	8	39640	0.120	0.020
9	21	Garzota	2	6921	0.021	0.003
10	22	Alborada Oeste Y Urdenor	1	5458	0.016	0.003
11	25	Simón Bolívar	1	5945	0.018	0.003
12	28	La Fae	1	5319	0.016	0.003
13	23	Los Álamos	1	6280	0.019	0.003
14	24	Mapasingue	12	64436	0.194	0.032
15	27	Kennedy	3	12445	0.038	0.006
		TOTAL	***65***	***331446***	***1.00***	***0.167***

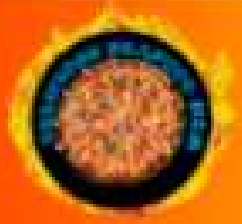
Elaborado por: Centro de Estudios e Investigaciones Estadísticas ICM-ESPOL

ANEXO 3



PRODUCTO:	P.V.P.
ENTRADAS.	
Camarones envueltos en tocino	$ 14.97
Causa de Robalo	$ 6.29
Conchitas gratinadas	$ 14.51
Corvina a la genovesa	$ 6.46
Croquetas de mariscos	$ 10.21
Deditos de corvina	$ 6.62
Pulpo a la plancha	$ 12.63
Tacos de pescado	$ 12.05
Tomates gratinados	$ 9.00
SOPAS Y CREMAS.	
Sopa marinera	$ 9.36
Crema de papas y berro con langostinos	$ 11.64
ENSALADAS Y FIDEOS.	
Ensalada de langostinos	$ 8.99
Ensaladas de mariscos	$ 11.10
Fajitas de mariscos	$ 12.69
Ensalada de fideos con pulpo al olivo	$ 20.76

PRODUCTO:	P.V.P.
PESCADOS Y MARISCOS.	
Arroz marinero	$ 15.61
Atun con pesto	$ 13.29
Corvina en salsa alli oli	$ 8.71
Corvina en salsa de coco	$ 11.77
Pulpo asado con salsa Teppanyaki	$ 17.72
Robalo en salsa de mariscos	$ 13.72
Salmon al horno en salsa verde	$ 19.71
Salmon al Wellington	$ 20.14
Salmon en salsa de naranja	$ 24.81
Fritos de mariscos	$ 22.17
Parrillada de mariscos	$ 24.73
GUARNICIONES.	
Papas fritas	$ 3.06
Pure de papas	$ 1.43
Vegetales al vapor	$ 1.34
Patacones	$ 2.50
Ensalada sencilla	$ 1.26



PRODUCTO:	P.V.P.
POSTRES.	
Torta de manzana	$ 2.64
Creps suzette	$ 5.63
Flan de caramelo	$ 1.20
BEBIDAS	
Gaseosas	$ 2.21
Jugos naturales	$ 1.32
Jugos sintéticos	$ 2.21
Agua mineral	$ 1.55
Agua natural	$ 1.10
te helado	$ 1.77
Cerveza nacionales	$ 3.40
Cervezas internacionales	$ 6.00
Cafés	$ 1.00
Aguas aromáticas	$ 1.00
VINOS.	
Trapiche Cabernet Blanc	$ 25.00
Montes Chardonnay	$ 33.00
Miraflores Cabernet Blanc	$ 18.00
Casillero del diablo Chardonnay	$ 27.00

ANEXO 4

EXPENDIO.

PRODUCTO:	P.V.P.
Almejas	$ 12.50
Almejas un.	$ 2.50
Atún	$ 8.19
Calamar	$ 6.00
Camarón	$ 12.50
Corvina	$ 8.75
Langostinos	$ 15.00
Mejillones	$ 12.50
Mejillones un	$ 2.50
Pulpo	$ 15.00
Robalo	$ 24.00
Salmon	$ 27.58
Vieiras	$ 12.00

ANEXO 5

	UTENSILIOS DE COCINA	CANT.	COSTO UN.	COSTO TOTAL
1	Batidor de mano	2	$ 3,65	$ 7,30
2	Bowls medianos	10	$ 15,00	$ 150,00
3	Bowls pequeños	10	$ 10,00	$ 100,00
4	Brocha	1	$ 2,50	$ 2,50
5	Coladores	2	$ 5,00	$ 10,00
6	Colgador magnético	3	$ 11,84	$ 35,52
7	Cortador de concha	2	$ 15,00	$ 30,00
8	Cuchareta perforada	5	$ 2,18	$ 10,90
9	Cuchareta solida	5	$ 2,41	$ 12,05
10	Cuchillo puntilla	3	$ 2,21	$ 6,63
11	Cuchillos cebolleros	5	$ 12,36	$ 61,80
12	Espátulas	2	$ 12,00	$ 24,00
13	Exprimidores	2	$ 3,00	$ 6,00
14	Flameador	1	$ 25,00	$ 25,00
15	Frascos porcionadores	10	$ 1,50	$ 15,00
16	Mazo	1	$ 10,00	$ 10,00
17	Moldes de postres	3	$ 5,00	$ 15,00
18	Ollas pequeñas	6	$ 36,67	$ 220,02
19	Ollas grandes	2	$ 70,66	$ 141,32
20	Ollas medianas	6	$ 48,91	$ 293,46
21	Pelador	2	$ 5,27	$ 10,54
22	Piedra afiladora	2	$ 2,50	$ 5,00
23	Pinzas	5	$ 3,72	$ 18,60
24	Rallador	2	$ 5,00	$ 10,00
25	Sartenes grandes	2	$ 40,55	$ 81,10
26	Sartenes medianos	5	$ 29,76	$ 148,80
27	Sartenes pequeños	10	$ 20,85	$ 208,50
28	Tablas de picar	3	$ 12,73	$ 38,19
				$ 1.697,23

	EQUIPO DE COMPUTO	CANT.	COSTO UN.	COSTO TOTAL
1	Computadoras	4	$ 600,00	$ 2.400,00
2	Software	4	$ 150,00	$ 600,00
3	Impresoras	6	$ 150,00	$ 900,00
4	Lector de código	2	$ 125,00	$ 250,00
5	Máquina registradora	2	$ 100,00	$ 200,00
6	Balanzas	2	$ 100,00	$ 200,00
7	Equipo de sonido y parlante	1	$ 450,00	$ 450,00
				$ 5.000,00

	EQUIPO DE COCINA	CANT.	COSTO UN.	COSTO TOTAL
1	Balanza	1	$ 50,00	$ 50,00
2	Batidora	1	$ 350,00	$ 350,00
3	Campana	2	$ 1.500,00	$ 3.000,00
4	Cocina central	2	$ 2.500,00	$ 5.000,00
5	Congelador	3	$ 1.100,00	$ 3.300,00
6	Estanterías	3	$ 100,00	$ 300,00
7	Frigorífico	1	$ 1.250,00	$ 1.250,00
8	Gueridón	4	$ 200,00	$ 800,00
9	Lavadero	2	$ 350,00	$ 700,00
10	Licuadora	1	$ 125,00	$ 125,00
11	Mesón	6	$ 150,00	$ 900,00
12	Microondas	1	$ 100,00	$ 100,00
13	Olla rocera	1	$ 50,00	$ 50,00
14	Pila de acero	2	$ 1.500,00	$ 3.000,00
15	Refrigerador	3	$ 900,00	$ 2.700,00
16	Sellador al vacío	1	$ 100,00	$ 100,00
17	Tanque industrial 20 kg	2	$ 150,00	$ 300,00
18	Trampa de grasa	2	$ 500,00	$ 1.000,00
				$ 23.025,00

	MUEBLES Y ENSERES	CANT.	COSTO UN.	COSTO TOTAL
1	Escritorios	2	$ 150,00	$ 300,00
2	Archivadores	4	$ 100,00	$ 400,00
3	Sillones ejecutivos	2	$ 75,00	$ 150,00
4	Sillas ejecutivas	4	$ 50,00	$ 200,00
5	Mesas para salón	18	$ 100,00	$ 1.800,00
6	Sillas para salón	72	$ 35,00	$ 2.520,00
7	Sillas de niños	3	$ 75,00	$ 225,00
8	Mesa centro	1	$ 50,00	$ 50,00
9	Sofás	2	$ 200,00	$ 400,00
10	Pódium	1	$ 100,00	$ 100,00
				$ 6.145,00

	MENAJE	CANT.	COSTO UN.	COSTO TOTAL
1	aceiteros y vinagretas	20	$ 1,50	$ 30,00
2	cevicheras	64	$ 4,50	$ 288,00
3	charoles	5	$ 18,67	$ 93,35
4	copa de vino x 4	18	$ 5,00	$ 90,00
5	copa flauta x 4	10	$ 3,50	$ 35,00
6	cubiertos x 12	7	$ 25,00	$ 175,00
7	cubre manteles	24	$ 2,50	$ 60,00
8	manteles	24	$ 2,50	$ 60,00
9	plato de postre	64	$ 1,00	$ 64,00
10	plato sopero	64	$ 1,50	$ 96,00
11	plato tendido	92	$ 2,00	$ 184,00
12	plato y taza	32	$ 2,00	$ 64,00
13	Saleros y pimenteros	20	$ 1,00	$ 20,00
14	Vaso corto x 4	10	$ 2,50	$ 25,00
15	Vaso largo x 4	18	$ 3,00	$ 54,00
16	Sacacorchos	6	$ 2,50	$ 15,00
				$ 1.353,35

ANEXO 6

GASTOS DE CONSTITUCION	CANTIDAD	COSTO UN.	COSTO TOTAL
Acta de constitución	1	$ 750,00	$ 750,00
Afiliación a la CCG	1	$ 30,00	$ 30,00
Patentes y marcas	1	$ 700,00	$ 700,00
			$ 1.480,00

GASTOS PRE-OPERACIONALES	CANTIDAD	COSTO UN.	COSTO TOTAL
Arriendo Pre-pagado	3	$ 750,00	$ 2.250,00
Publicidad pre-operacional	1	$ 500,00	$ 500,00
			$ 2.750,00

GASTOS DE INSTALACION Y ADECUACION	CANTIDAD	COSTO UN.	COSTO TOTAL
Adecuación en el área de cocina	1	$ 1.500,00	$ 1.500,00
Adecuación en el área de expendio	1	$ 1.000,00	$ 1.000,00
Instalación de equipo (cableado y conexiones)	1	$ 300,00	$ 300,00
Decoración	1	1000	$ 1.000,00
			$ 3.800,00

ANEXO 7

Proyección De Gastos Mensuales Primer Año

Gastos	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Año 1
Mano De Obra													
Administrador	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
RRHH	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
Contadora	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
Jefe De Cocina	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	7800
Cocinero 1	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
Cocinero 2	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
Ayudante De Cocina 1	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Ayudante De Cocina 2	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Steward	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Hostess	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
Mesero 1	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
Mesero 2	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
Mesero 3	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
Mesero 4	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
Ayudante De Mesero 1	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Ayudante De Mesero 2	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Ayudante De Mesero 3	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Ayudante De Mesero 4	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Cajero	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Chef poissonier	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
Ayudante 1	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Ayudante 2	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Steward 1	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Seguridad 1	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
Seguridad 2	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
Cajero	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354	4248
Total Mano De Obra	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 11.498,00**	**$ 137.976,00**

ANEXO 8

ENTRADAS.

CAMARONES ENVUELTOS EN TOCINO.

Categoría:	Entrada	Costo por porción:	$ 14.97

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Camarones	200	gr	sin cascaras
Sal	5	gr	
Pimienta	5	gr	
Aceite	30	gr	
Tocino	70	gr	

PREPARACIÓN.-

Los camarones limpiarlos, desvenarlos, sazonarlos y envolverlos en tocino. Saltearlos y servir.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Camarones	200	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 2,50
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
Aceite	30	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,08
Tocino	70	gr	$ 2,50	100	gr	$ 1,75
					Sub-Total	$ 4,38
					2,8	$ 12,27
					10%	$ 1,23
					12%	$ 1,47
					P.V.P	$ 14,97

CAUSA DE ROBALO

Categoría:	entrada	Costo por porción:	$ 6.29

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Robalo	150	gr	cocido
Aguacate	100	gr	puré
Papa	100	gr	puré
Ají	20	gr	brunoise
Sal	15	gr	
Cebolla	20	gr	brunoise
Ajo	10	gr	brunoise

PREPARACIÓN.-

Cocinamos las papas y hacemos puré, luego hacemos como puré el aguacate y picamos los ingredientes para completarlos se cose el robalo y se comienza armar la causa. Una parte de papa otra el pescado y luego el aguacate. Servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Robalo	150	gr	$ 24,00	2700	gr	$ 1,33
Aguacate	150	gr	$ 1,46	1000	gr	$ 0,22
Papa	150	gr	$ 1,20	1000	gr	$ 0,18
Ají	20	gr	$ 2,00	1000	gr	$ 0,04
Sal	15	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,01
Cebolla	20	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,03
Ajo	10	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,04
					Sub-Total	$ 1,84
					2,8	$ 5,16
					10%	$ 0,52
					12%	$ 0,62
					P.V.P	$ 6,29

CONCHITAS GRATINADAS

Categoría:	Entrada	Costo por porción:	$ 14.51

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Vieiras	5	un	
Camarón	50	gr	picado
Pulpo	50	gr	picado
Salsa bechamel	100	gr	
Queso parmesano	40	gr	rallado
Sal	5	gr	
Aceite	10	gr	

PREPARACIÓN.

Salteamos los camarones, pulpo y vieiras luego incorporamos la salsa bechamel, rectificamos sabores y en la conchas porcionamos y espolvoreamos el queso parmesano y gratinamos. Servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Vieiras	5	un	$ 5,50	12	un	$ 2,29
Camarones	50	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,63
Pulpo cocinado	50	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 0,88
Salsa bechamel	100	gr	$ 2,54	1250	gr	$ 0,20
Queso parmesano	40	gr	$ 5,47	1000	gr	$ 0,22
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Aceite	10	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,03
					Sub-Total	$ 4,25
					2,8	$ 11,89
					10%	$ 1,19
					12%	$ 1,43
					P.V.P	$ 14,51

CORVINA A LA GENOVESA

Categoría:	entrada	Costo por porción:	$ 6.46

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Corvina	120	gr	filete
Salsa pesto	50	gr	
Tomate	150	gr	juliana
Vainitas	200	gr	blanqueadas
Sal	5	gr	
Pimienta	5	gr	

PREPARACIÓN.-

Se condimenta la corvina y se le agrega la salsa, se lo lleva al horno y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Corvina	120	gr	$ 8,75	1000	gr	$ 1,05
Salsa pesto	50	gr	$ 4,42	500	gr	$ 0,44
Tomate	150	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,20
Vainitas	200	gr	$ 0,75	1000	gr	$ 0,15
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
					Sub-Total	$ 1,89
					2,8	$ 5,30
					10%	$ 0,53
					12%	$ 0,64
					P.V.P	$ 6,46

CROQUETAS DE MARISCOS

Categoría:	entrada	Costo por porción:	$ 10.21

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Calamar	50	gr	brunoise
Camarón	50	gr	brunoise
Pulpo	50	gr	brunoise
Salsa bechamel	75	un	
Apanadura	50	gr	
Sal, pimienta	10	gr	
Harina	25	gr	
Huevo	1	un	batido
Aceite	150	gr	caliente

PREPARACIÓN.-

Hacemos la salsa bechamel y picamos el calamar, camarón y pulpo, le agregamos un poco más de harina para que quede como una masa, rectificamos sabores hacemos con la mano una forma ovalada de 4 cm x 2 cm y pasamos por huevo, apanadura y freímos, servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Calamar	50	gr	$ 6,00	1000	gr	$ 0,30
Camarón	50	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,63
Pulpo	50	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 0,88
Salsa bechamel	150	gr	$ 2,54	1250	gr	$ 0,30
Apanadura	75	gr	$ 1,90	1000	gr	$ 0,14
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	10	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,10
Harina	50	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,09
Huevo	1	un	$ 3,50	24	un	$ 0,15
Aceite	150	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,39
					Sub-Total	$ 2,99
					2,8	$ 8,37
					10%	$ 0,84
					12%	$ 1,00
					P.V.P	$ 10,21

DEDITOS DE CORVINA.

Categoría:	Entrada	Costo por porción:	$ 6.62

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Corvina	150	gr	tiras
Aceite	150	gr	precalentado
Sal	10	gr	
Pimienta negra	5	gr	molida
Harina	100	gr	

PREPARACIÓN.

Sazonamos el pescado cortado en tiras, luego lo pasamos por harina, lo llevamos a freír y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Corvina	150	gr	$ 8,75	1000	gr	$ 1,31
Aceite	150	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,39
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
Harina	100	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,18
					Sub-Total	$ 1,94
					2,8	$ 5,43
					10%	$ 0,54
					12%	$ 0,65
					P.V.P	$ 6,62

PULPO PLANCHA

Categoría:	Entrada	Costo por porción:	$ 12.63

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Pulpo cocinado	200	gr	tentáculos 2
Aceite	20	gr	
Ajo	25	gr	brunoise
Perejil	5	gr	haché
Sal	5	gr	

PREPARACIÓN.

Sellamos los tentáculos del pulpo con aceite y ajo y agregamos perejil rectificamos sabores y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Pulpo cocinado	200	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 3,52
Aceite	20	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,05
Ajo	25	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,09
Perejil	5	gr	$ 0,56	100	gr	$ 0,03
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
					Sub-Total	$ 3,70
					2,8	$ 10,35
					10%	$ 1,03
					12%	$ 1,24
					P.V.P	$ 12,63

TACOS DE PESCADO

Categoría:	Entrada	Costo por porción:	$ 12.05

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Corvina	250	gr	filete
Aceite de oliva	5	gr	
Comino	3	gr	
Ají	10	gr	
Tortillas de maíz	2	un	
Pico de gallo	50	gr	
Guacamole	100	gr	

PREPARACIÓN.-

Se lleva a la plancha el pescado condimentado, se calienta la tortilla y se la arma rellenamos con corvina, pico de gallo y guacamole y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Corvina	250	gr	$ 8,75	1000	gr	$ 2,19
Aceite de oliva	5	gr	$ 8,50	500	gr	$ 0,09
Comino	3	gr	$ 0,63	20	gr	$ 0,09
Ají	10	gr	$ 2,00	1000	gr	$ 0,02
Tortillas de maíz	2	un	$ 2,00	12	un	$ 0,33
Pico de gallo	50	gr	$ 1,58	130	gr	$ 0,61
Guacamole	100	gr	$ 2,00	1000	gr	$ 0,20
					Sub-Total	$ 3,53
					2,8	$ 9,88
					10%	$ 0,99
					12%	$ 1,19
					P.V.P	$ 12,05

TOMATES GRATINADOS

Categoría:	Entrada	Costo por porción:	$ 9.00

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Tomates	2	un	enteros
Vieiras	60	gr	salteadas
Salsa bechamel	100	gr	
Queso parmesano	50	gr	rallado
Sal	10	gr	
Aceite	10	gr	
Ajo	10	gr	brunoise

PREPARACIÓN.-

Se saltean la vieiras, se le agrega la salsa bechamel y se rectifica sabores, se corta un pedazo de tomate en la parte superior y se saca todo lo adentro se rellena con las vieiras, luego se agrega queso parmesano y se manda al horno a gratinar, cuando este dorado servimos

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Tomates	2	un	$ 1,25	12	gr	$ 0,21
Vieiras	4	un	$ 5,50	12	un	$ 1,83
Salsa bechamel	100	gr	$ 2,54	1000	gr	$ 0,25
Queso parmesano	50	gr	$ 5,47	1000	gr	$ 0,27
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Aceite	10	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,03
Ajo	10	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,04
					Sub-Total	$ 2,64
					2,8	$ 7,38
					10%	$ 0,74
					12%	$ 0,89
					P.V.P	$ 9,00

SOPAS Y CREMAS.

SOPA MARINERA.

Categoría:	Sopa	Costo por porción:	$ 9.36

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Fumet de pescado	200	gr	
Corvina	25	gr	cubos
Camarón	25	gr	
Calamar	25	gr	cubos
Pulpo	25	gr	rondelle
Almeja	3	un	
Mejillón	3	un	
Cebolla	20	gr	juliana
Cilantro	10	gr	haché

Preparación.

Agregar los mariscos al fumet dejar cocinar rectificamos sabor y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Fumet de pescado	200	gr	$ 18,35	3000	gr	$ 1,22
Corvina	25	gr	$ 8,75	1000	gr	$ 0,22
Camarones	25	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,31
Calamar	25	gr	$ 6,00	1000	gr	$ 0,15
Pulpo cocinado	25	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 0,44
Almeja	3	un	$ 2,50	50	un	$ 0,15
Mejillón	3	un	$ 2,50	50	un	$ 0,15
Cebolla perla	20	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,03
Cilantro	10	gr	$ 0,34	50	gr	$ 0,07
					Sub-Total	$ 2,74
					2,8	$ 7,67
					10%	$ 0,77
					12%	$ 0,92
					P.V.P	$ 9,36

CREMA DE BERRO Y PAPAS CON LANGOSTINOS

Categoría:	crema	Costo por porción:	$ 11.64

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Papas	100	gr	cocido
Cebolla	30	gr	
Mantequilla	10	gr	
Berro	100	gr	
Fumet de pescado	225	gr	caliente
Langostinos	100	gr	a la plancha
Sal	20	gr	
Crema de leche	30	gr	

PREPARACIÓN.-

Cocinamos las papas y un hervor le hacemos al berro, licuamos con el fumet y la crema de leche de damos otro hervor, rectificamos sabores, agregamos la mantequilla y salteamos los langostinos, servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Papas	100	gr	$ 1,20	1000	gr	$ 0,12
Cebolla	30	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,04
Mantequilla	10	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,04
Berro	100	gr	$ 2,00	1000	gr	$ 0,20
Fumet de pescado	225	gr	$ 18,35	3000	gr	$ 1,38
Langostinos	100	gr	$ 15,00	1000	gr	$ 1,50
Sal	20	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,01
Crema de leche	30	gr	$ 4,20	1000	gr	$ 0,13
					Sub-Total	$ 3,41
					2,8	$ 9,54
					10%	$ 0,95
					12%	$ 1,15
					P.V.P	$ 11,64

ENSALADAS Y FIDEOS.

ENSALADA DE LANGOSTINOS

Categoría:	Ensalada	Costo por porción:	$ 8.99

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Langostinos	100	gr	limpios
Palmitos	50	gr	rodajas
Aguacate	50	gr	picado
Espinaca	125	gr	blanqueada
Huevo	1	un	rodajas
Ajonjolí	5	gr	
Salsa de tomate	10	gr	
Limón	1	un	
Mayonesa	10	gr	
Sal	5	gr	
Pimienta	5	gr	

PREPARACIÓN.

Cortar los palmitos, aguacate, huevo y espinaca, mezclar con los demás ingredientes, saltear los langostinos y servir

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Langostinos	100	gr	$ 15,00	1000	gr	$ 1,50
Palmitos	50	gr	$ 11,46	1000	gr	$ 0,57
Aguacate	50	gr	$ 1,46	1000	gr	$ 0,07
Espinaca	125	gr	$ 0,88	1000	gr	$ 0,11
Huevo	1	un	$ 3,50	24	un	$ 0,15
Ajonjolí	5	gr	$ 0,50	100	gr	$ 0,03
Salsa de tomate	10	gr	$ 1,91	500	gr	$ 0,04
Limón	1	un	$ 2,25	25	un	$ 0,09
Mayonesa	10	gr	$ 2,12	1000	gr	$ 0,02
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
					Sub-Total	$ 2,63
					2,8	$ 7,37
					10%	$ 0,74
					12%	$ 0,88
					P.V.P	$ 8,99

ENSALADA DE MARISCOS.

Categoría:	Ensalada	Costo por porción:	$ 11.10

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Lechuga	100	gr	troceada
Tomate	30	gr	cuartos
Pimiento	30	gr	juliana
Cebolla	30	gr	aros
Camarón	75	gr	sin cascaras
Calamar	75	gr	aros
Pulpo	75	gr	rondelle
Aceite	25	gr	
Pimienta	7	gr	
Limón	2	un	
Sal	10	gr	

PREPARACIÓN.-

Sazonar los mariscos y saltearlos. Picar todos los vegetales, mezclamos todo, rectificamos sabores y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Lechuga	100	gr	$ 1,18	1000	gr	$ 0,12
Tomate	30	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,04
Pimiento	30	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,04
Cebolla perla	30	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,04
Camarones	75	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,94
Calamar	75	gr	$ 6,00	1000	gr	$ 0,45
Pulpo cocinado	75	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 1,32
Aceite	25	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,07
Pimienta	7	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,07
Limón	2	un	$ 2,00	25	un	$ 0,16
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
					Sub-Total	$ 3,25
					2,8	$ 9,10
					10%	$ 0,91
					12%	$ 1,09
					P.V.P	$ 11,10

FAJITAS DE MARISCOS.

Categoría:	Pan	Costo por porción:	$ 12.69

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Pan pita	3	un	
Camarón	50	gr	desvenados
Pulpo	50	gr	rondelle
Calamar	50	un	bastón
Pico de gallo	30	gr	
Ajo	10	gr	brunoise
Sal	10	gr	
Guacamole	30	gr	

PREPARACIÓN.-

Se saltea el pulpo, calamar y camarón, rectificamos sabores se sirve con pico de gallo y guacamoles, con unas pan pita.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Pan pita	3	un	$ 3,50	12	gr	$ 0,88
Camarón	75	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,94
Pulpo	75	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 1,32
Calamar	75	un	$ 6,00	1000	gr	$ 0,45
Pico de gallo	30	gr	$ 1,00	1000	gr	$ 0,03
Ajo	10	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,04
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Guacamole	30	gr	$ 2,00	1000	gr	$ 0,06
					Sub-Total	$ 3,71
					2,8	$ 10,40
					10%	$ 1,04
					12%	$ 1,25
					P.V.P	$ 12,69

ENSALADA DE FIDEOS CON PULPO AL OLIVO

Categoría:	ensalada	Costo por porción:	$ 20.76

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Fideo	100	gr	cocido
Aceite de oliva	10	gr	
Pulpo cocido	250	gr	rodajas
Cilantro	5	gr	picado
Pimiento rojo	20	gr	juliana
Mayonesa	75	gr	
Aceitunas negras	75	gr	sin pepas
Jugo de limón	1	un	
Sal	5	gr	
Pimienta	5	gr	

PREPARACIÓN.-

Cocinamos los fideos y salteamos el pulpo, mezclamos todo y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Fideo	100	gr	$ 2,00	500	Gr	$ 0,40
Aceite de oliva	10	gr	$ 8,50	500	Gr	$ 0,17
Pulpo cocido	250	gr	$ 35,24	2000	Gr	$ 4,41
Cilantro	5	gr	$ 0,34	50	Gr	$ 0,03
Pimiento rojo	20	gr	$ 1,30	1000	Gr	$ 0,03
Mayonesa	75	gr	$ 2,12	1000	Gr	$ 0,16
Aceitunas negras	75	gr	$ 2,00	200	Gr	$ 0,75
Jugo de limón	1	un	$ 2,00	25	Un	$ 0,08
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	Gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	Gr	$ 0,05
					Sub-Total	$ 6,08
					2,8	$ 17,02
					10%	$ 1,70
					12%	$ 2,04
					P.V.P	$ 20,76

PESCADOS Y MARISCOS.

ARROZ MARINERO

Categoría:	Arroces	Costo por porción:	$ 15.61

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Fumet de pescado	50	gr	
Cebolla	20	gr	brunoise
Pimiento	20	gr	
Sal	5	gr	
Achiote	20	gr	
Arroz	200	gr	
Camarón	50	gr	
Calamar	50	gr	
Pulpo	50	gr	
Langostinos	100	gr	
Almejas	25	gr	
Mejillón	25	gr	

PREPARACIÓN.-

Salteamos los vegetales, agregamos las mariscos y luego el achiote e incorporamos el arroz, rectificamos los sabores y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Fumet de pescado	50	gr	$ 18,35	3000	gr	$ 0,31
Cebolla perla	20	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,03
Pimiento	20	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,03
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Achiote	20	gr	$ 4,00	1000	gr	$ 0,08
Arroz cocido	200	gr	$ 0,99	1000	gr	$ 0,20
Camarones	50	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,63
Calamar	50	gr	$ 6,00	1000	gr	$ 0,30
Pulpo cocinado	50	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 0,88
Langostinos	100	gr	$ 15,00	1000	gr	$ 1,50
Almejas	25	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,31
Mejillón	25	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,31
					Sub-Total	$ 4,57
					2,8	$ 12,80
					10%	$ 1,28
					12%	$ 1,54
					P.V.P	$ 15,61

ATÚN CON PESTO

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$ 13.29

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Atún	200	gr	filete
Albahaca	30	gr	blanqueada
Ajo	10	gr	brunoise
Piñones	10	un	
Queso parmesano	30	gr	
Aceite de oliva	150	gr	
Sal	20	gr	

PREPARACIÓN.-

El atún lo llevamos a la plancha y hacemos la salsa blanqueamos la albahaca y llevamos a licuar con los demás ingredientes rectificamos sabores, y servimos el atún con la salsa encima.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Atún	200	gr	$ 8,19	1000	gr	$ 1,64
Albahaca	30	gr	$ 1,40	1000	gr	$ 0,04
Ajo	10	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,04
Piñones	10	un	$ 3,00	100	gr	$ 0,30
Queso parmesano	30	gr	$ 5,47	1000	gr	$ 0,16
Aceite de oliva	100	gr	$ 8,50	500	gr	$ 1,70
Sal	20	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,01
					Sub-Total	$ 3,89
					2,8	$ 10,89
					10%	$ 1,09
					12%	$ 1,31
					P.V.P	$ 13,29

CORVINA EN SALSA ALLÍ OLÍ.

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$ 8.71

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Corvina	250	gr	filete
Aceite	15	gr	
Sal	5	gr	
Mayonesa	150	gr	
Ajo	40	gr	

PREPARACIÓN.

Poner en la plancha al pescado. Licuar el ajo con la mayonesa.
Una vez bien cocido el pescado lo ponemos en lata, en la parte de arriba del pescado poner la salsa y llevamos a gratinar unos 10 minutos y servir.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Corvina	250	gr	$ 8,75	1000	gr	$ 2,19
Aceite	15	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,04
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Mayonesa	100	gr	$ 2,12	1000	gr	$ 0,21
Ajo	30	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,11
					Sub-Total	$ 2,55
					2,8	$ 7,14
					10%	$ 0,71
					12%	$ 0,86
					P.V.P	$ 8,71

CORVINA EN SALSA DE COCO

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$ 11.77

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Corvina	250	gr	filete
Leche de coco	75	gr	
Crema de leche	25	gr	
Sal	10	gr	
Pimienta	10	gr	
Coco	15	gr	rallado

PREPARACIÓN.

Poner a la plancha el pescado y para la salsa poner todo en la cacerola y dejar reducir hasta que se espese, agregamos el pescado, rectificamos sabores y agregar el coco rallado. Servir.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Corvina	250	gr	$ 8,75	1000	gr	$ 2,19
Leche de coco	75	gr	$ 10,63	1000	gr	$ 0,80
Crema de leche	25	gr	$ 4,20	1000	gr	$ 0,11
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
Coco rallado	20	gr	$ 15,00	1000	gr	$ 0,30
					Sub-Total	$ 3,45
					2,8	$ 9,65
					10%	$ 0,97
					12%	$ 1,16
					P.V.P	$ 11,77

PULPO ASADO CON SALSA TEPPANYAKI.

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$ 17.72

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Salsa soya	125	gr	
Mirín	20	gr	polvo
Azúcar	20	gr	
Jengibre	20	un	rallado
Aceite ajonjolí	10	gr	
Pulpo	200	gr	tentáculos

PREPARACIÓN.-

Para la salsa mezclamos todos los ingredientes y calentamos hasta que se disuelva la azúcar, revolviendo constantemente, llevamos el pulpo a la parrilla y comenzamos a pintar, servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Salsa soya	125	gr	$ 1,15	200	gr	$ 0,72
Mirín	20	gr	$ 3,00	100	gr	$ 0,60
Azúcar	20	gr	$ 0,84	1000	gr	$ 0,02
Jengibre	20	un	$ 4,36	1000	gr	$ 0,09
Aceite ajonjolí	10	gr	$ 12,00	500	gr	$ 0,24
Pulpo	200	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 3,52
					Sub-Total	$ 5,19
					2,8	$ 14,52
					10%	$ 1,45
					12%	$ 1,74
					P.V.P	$ 17,72

ROBALO EN SALSA DE MARISCOS

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$13.72

INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Robalo	250	gr	filete
Fumet de pescado	100	gr	caliente
Camarones	30	gr	desvenados
Calamar	30	gr	aros
Pulpo cocinado	30	gr	rondelle
Cebolla paiteña	15	gr	brunoise
Pimiento	15	gr	brunoise
Pasta de tomate	10	gr	
Ajo	5	gr	brunoise
Sal	5	gr	

PREPARACIÓN.

Poner a la plancha el pescado, aparte calentamos el fumet, salteamos los vegetales con el calamar y camarón. Luego agregamos el pulpo y mezclamos todo con el fumet y la pasta de tomate, agregamos el pescado, rectificar sabores y servir.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Robalo	250	gr	$ 24,00	2700	gr	$ 2,22
Fumet de pescado	100	gr	$ 18,35	3000	gr	$ 0,61
Camarones	30	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,38
Calamar	30	gr	$ 6,00	1000	gr	$ 0,18
Pulpo cocinado	30	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 0,53
Cebolla paiteña	15	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,02
Pimiento	15	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,02
Pasta de tomate	10	gr	$ 4,00	1000	gr	$ 0,04
Ajo	5	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,02
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
					Sub-Total	$ 4,02
					2,8	$ 11,25
					10%	$ 1,12
					12%	$ 1,35
					P.V.P	$ 13,72

SALMON AL HORNO EN SALSA VERDE

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$ 19.71

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Salmón	200	gr	filete
Aceite de oliva	2	gr	
Sal	2	gr	
Eneldo fresco	5	gr	
Salsa verde	50	gr	

PREPARACIÓN.-

Llevamos el salmón al horno con aceite de oliva, sal y el eneldo, lo dejamos cocinar un rato y servimos con la salsa verde.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Salmón	200	gr	$ 27,58	1000	gr	$ 5,52
Aceite de oliva	2	gr	$ 8,50	500	gr	$ 0,03
Sal	2	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Eneldo fresco	5	gr	$ 4,00	1000	gr	$ 0,02
Salsa verde	50	gr	$ 0,60	150	gr	$ 0,20
					Sub-Total	$ 5,77
					2,8	$ 16,16
					10%	$ 1,62
					12%	$ 1,94
					P.V.P	$ 19,71

SALMON AL WELLINGTON

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$ 20.14

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Salmón	150	gr	sellado
Masa de hojaldre	200	gr	lamina
Espinaca	30	gr	blanqueada
Sal	10	gr	
Ajo	10	gr	
Pimienta	10	gr	
Huevo	1	un	batido

PREPARACIÓN.-

Se sella el salmón, se extiende la masa de hojaldre y se licua la espinaca hasta que quede una más consiste, se adoba el salmón, y se pone al centro de la masa de hojaldre se cubre se hacen unas rallas y se pinta con el huevo batido, se lo lleva al horno cuando este dorado y crujiente se retira, servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Salmón	150	gr	$ 27,58	1000	gr	$ 4,14
Masa de hojaldre	200	gr	$ 3,60	500	gr	$ 1,44
Espinaca	30	gr	$ 0,88	1000	gr	$ 0,03
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Ajo	10	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,04
Pimienta	10	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,10
Huevo	1	un	$ 3,50	24	un	$ 0,15
					Sub-Total	$ 5,89
					2,8	$ 16,50
					10%	$ 1,65
					12%	$ 1,98
					P.V.P	$ 20,14

SALMON EN SALSA DE NARANJA.

Categoría:	Plato fuerte	Costo por porción:	$ 25.22

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Salmon	250	gr	filete
Naranja	100	gr	zumo
Crema de leche	25	gr	
Maicena	10	gr	
Aceite	15	gr	
Sal	5	gr	

PREPARACIÓN.

Ponemos el pescado en la plancha y aparte en una cacerola ponemos los demás ingredientes y dejamos reducir hasta que espese.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Salmon	250	gr	$ 27,58	1000	gr	$ 6,90
Naranja	3	un	$ 2,50	25	un	$ 0,30
Crema de leche	25	gr	$ 4,20	1000	gr	$ 0,11
Maicena	15	gr	$ 2,56	1000	gr	$ 0,04
Aceite	15	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,04
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
					Sub-Total	$ 7,38
					2,8	$ 20,67
					10%	$ 2,07
					12%	$ 2,48
					P.V.P	$ 25,22

FRITOS DE MARISCOS

Categoría:	Piqueo	Costo por porción:	$22.17

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Corvina	150	gr	tiras
Camarones	150	gr	sin cascaras
Calamar	150	gr	aros
Aceite	450	gr	precalentado
Sal	30	gr	
Pimienta	5	gr	
Harina	300	gr	
Huevo	3	un	batido
Apanadura	100	gr	

PREPARACIÓN.-

Desvenar los camarones. Limpiar los mariscos, pasarlos por harina y los camarones los pasamos por huevo y apanadura. Llevarlos a freír y servir.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Corvina	150	gr	$ 8,75	1000	gr	$ 1,31
Camarones	150	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 1,88
Calamar	150	gr	$ 6,00	1000	gr	$ 0,90
Aceite	450	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 1,17
Sal	30	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,01
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
Harina	300	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,54
Huevo	3	un	$ 3,50	24	un	$ 0,44
Apanadura	100	gr	$ 1,90	1000	gr	$ 0,19
					Sub-Total	$ 6,49
					2,8	$ 18,17
					10%	$ 1,82
					12%	$ 2,18
					P.V.P	$ 22,17

PARRILLADA DE MARISCOS

Categoría:	Plato Fuerte	Costo por porción:	$24.73

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Pulpo	100	gr	tentáculo
Pescado	100	gr	
Calamar	100	gr	aros
Camarón	100	gr	con cabeza
Langostinos	50	gr	con cabeza
Almejas	50	gr	con conchas
Mejillón	50	gr	con conchas
Aceite	100	gr	
Sal	40	gr	granos
Ajo	50	gr	brunoise
Perejil	50	gr	haché

PREPARACIÓN.-

En la plancha poner el aceite salteamos los ajos y agregamos la sal incorporamos poco a poco los mariscos servimos y agregamos el perejil.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Pulpo cocinado	100	gr	$ 35,24	2000	gr	$ 1,76
Robalo	100	gr	$ 24,00	2700	gr	$ 0,89
Calamar	100	gr	$ 6,00	1000	gr	$ 0,60
Camarones	100	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 1,25
Langostinos	50	gr	$ 15,00	1000	gr	$ 0,75
Almejas	50	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,63
Mejillón	50	gr	$ 12,50	1000	gr	$ 0,63
Aceite	100	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,26
Sal	40	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,02
Ajo	50	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,18
Perejil	50	gr	$ 0,56	100	gr	$ 0,28
					Sub-Total	$ 7,24
					2,8	$ 20,27
					10%	$ 2,03
					12%	$ 2,43
					P.V.P	$ 24,73

GUARNICIONES.

PAPAS FRITAS

Categoría:	Guarniciones	Costo por porción:	$ 3.06

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Papas	200	Gr	bastón
Sal	5	Gr	
Aceite	250	Gr	precalentado

PREPARACIÓN.-

Pelamos y cortamos las papas en 5cm por 1 cm, las ponemos en la paila con el aceite caliente y las dejamos hasta que estén doradas. Las sacamos y agregamos sal. Servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Papa	200	gr	$ 1,20	1000	gr	$ 0,24
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Aceite	250	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,65
					Sub-Total	$ 0,89
					2,8	$ 2,50
					10%	$ 0,25
					12%	$ 0,30
					P.V.P	$ 3,06

PURÉ DE PAPAS

Categoría:	Guarniciones	Costo por porción:	$ 1.43

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Papa	200	Gr	Cortada
Leche	50	Gr	Entera
Mantequilla	15	Gr	
Sal	5	Gr	
Agua	300	Gr	Hervida

PREPARACIÓN.-

Hervir las papas y majarlas, incorporamos la leche, mantequilla y sal hasta que espese. Rectificamos sabores y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Papa	200	gr	$ 1,20	1000	gr	$ 0,24
Leche	50	gr	$ 1,00	1000	gr	$ 0,05
Mantequilla	15	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,05
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Agua	300	gr	$ 0,23	1000	gr	$ 0,07
					Sub-Total	$ 0,42
					2,8	$ 1,17
					10%	$ 0,12
					12%	$ 0,14
					P.V.P	$ 1,43

PATACONES.

Categoría:	Guarniciones	Costo por porción:	$ 2.50

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Verde	200	Gr	
Sal	10	Gr	
Aceite	250	Gr	

PREPARACIÓN.-

Picar los verdes en rondelle de 2.5cm y llevarlos a freír, sacarlos y machacarlos los volvemos a llevar a que terminen su cocción, le echamos sal y servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Verde	200	Gr	$ 0,39	1000	gr	$ 0,08
Sal	10	Gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Aceite	250	Gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,65
					Sub-Total	$ 0,73
					2,8	$ 2,05
					10%	$ 0,21
					12%	$ 0,25
					P.V.P	$ 2,50

ENSALADA SENCILLA

Categoría:	Guarniciones	Costo por porción:	$ 1.26

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Lechuga	50	Gr	chifonada
Tomate	20	Gr	juliana
Pimiento	20	Gr	Juliana
Pepino	20	Gr	Media luna
Vinagre	10	Gr	
Sal	5	Gr	
Pimienta	5	Gr	

PREPARACIÓN.-

Picar los vegetales, hacemos la vinagreta y mezclamos todo. Servimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Lechuga	100	gr	$ 1,18	1000	gr	$ 0,12
Tomate	50	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,07
Pimiento	50	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,07
Pepino	50	gr	$ 0,67	1000	gr	$ 0,03
Vinagre	20	gr	$ 0,56	1000	gr	$ 0,01
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,07
					Sub-Total	$ 0,37
					2,8	$ 1,03
					10%	$ 0,10
					12%	$ 0,12
					P.V.P	$ 1,26

POSTRES.

TORTA DE MANZANA

Categoría:	postre	Costo por porción:	$ 2.64 por porción

INGREDIENTES	CANT	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Manzana verde	800	gr	peladas
Ron	110	gr	
Marva	225	gr	
Azúcar	225	gr	
Huevos	4	un	
Almendra	130	gr	fileteadas
Canela	5	gr	polvo
Harina	260	gr	
Polvo de hornear	5	gr	
Cocoa	20	gr	polvo

PREPARACIÓN.-

Pelar y cortar en macedonia las manzanas, dejarlo macerar con el ron.

Cremar la marva con el azúcar cuando se deje de sentir esta está listo.

Agregamos poco a poco los líquidos (huevos), intercalando con los secos (harina, almendra en polvo, canela en polvo, polvo royal y la cocoa); esta ya se mezcla a mano ayudada con una espátula.

Por ultimo añadimos la manzana con el ron mezclamos y procedemos a colocar la masa en el molde previamente engrasado y enharinado, llevamos al horno a 150 0 180 c por 45 o50 minutos.

Para decorar:

Hacemos un baño de sal de caramelo con crema nueces.

Salsa:

Ponemos una taza de azúcar más o menos y media taza de crema de leche, esta puede llegar a una taza entera dependiendo de la consistencia q se desee.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Manzana verde	800	gr	$ 2,50	1000	gr	$ 2,00
Ron	110	gr	$ 12,80	750	gr	$ 1,88
Marva	225	gr	$ 10,68	1000	gr	$ 2,40
Azúcar	225	gr	$ 0,84	1000	gr	$ 0,19
Huevos	4	un	$ 3,50	24	un	$ 0,58
Almendra	130	gr	$ 10,00	1000	gr	$ 1,30
Canela en polvo	5	gr	$ 0,50	100	gr	$ 0,03
Harina	260	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,47
Polvo de hornear	5	gr	$ 14,00	1000	gr	$ 0,07
Cocoa	20	gr	$ 6,25	440	gr	$ 0,28
					Sub-Total	$ 9,20
					2,8	$ 25,76
					10%	$ 2,58
					12%	$ 3,09
					P.V.P	$ 31,43

CREPS SUZETTE

Categoría:	postre	Costo por porción:	$ 5.63

Masa creps

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Aceite	40	gr	
Azúcar	50	gr	
Huevos	2	un	batidos
Harina	90	gr	
Limón	1	un	ralladura
Leche	250	gr	

Para flambear.

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Creps	150	gr	masa
Mantequilla	30	gr	
Azúcar	70	gr	
Naranja	3	un	zumos
licor contreu	30	gr	
Brandi	30	gr	

PREPARACIÓN.-

Preparación para las creps:

Mezclar los ingredientes líquidos más la harina; mezclar bien y cernir al final, agregar la ralladura de limón.
Luego elaborar las creps en sartén de teflón y separar

Para flambear:

En un sartén agregamos la mantequilla y derretir junto con la azúcar hasta dorar el caramelo y agregar el jugo de naranja poco a poco, mezclar bien y al final agregar las crep de poco a poco y luego agregar los licores y flambeamos.
Adicional una bola de helado.

TABLA COSTO.-

Masa creps

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Aceite	40	gr	$ 2,60	1000	gr	$ 0,10
Azúcar	50	gr	$ 0,84	1000	gr	$ 0,04
Huevos	2	un	$ 3,50	24	un	$ 0,29
Harina	90	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,16
Limón	1	un	$ 2,00	25	un	$ 0,08
Leche	250	gr	$ 1,00	1000	gr	$ 0,25
					Sub-Total	$ 0,93

Para flambear.

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Creps	150	gr	$ 0,93	400	gr	$ 0,35
Mantequilla	30	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,11
Azúcar	70	gr	$ 0,84	1000	gr	$ 0,06
Naranja	3	un	$ 1,50	25	un	$ 0,18
Licor contreu	30	gr	$ 10,00	750	gr	$ 0,40
Brandi	30	gr	$ 13,79	750	gr	$ 0,55
					Sub-Total	$ 1,65
					2,8	$ 4,61
					10%	$ 0,46
					12%	$ 0,55
					P.V.P	$ 5,63

FLAN DE CARAMELO

Categoría:	postre	Costo por porción:	$ 1.20 por porción

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Azúcar	250	gr	caramelo
Leche	1000	gr	hervida
Azúcar	300	gr	
Huevos	10	un	batidos
Vainilla	10	gr	esencia
Canela	10	gr	rama

PREPARACIÓN.

Hacer un caramelo con azúcar.

Ponemos a hervir leche

Agregamos canela y unas gotas de esencia de vainilla

Añadimos azúcar, huevos y las yemas.

Verter sobre un molde con caramelo al horno por 45 min a 110º

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Azúcar	250	gr	$ 0,84	1000	gr	$ 0,21
Leche	1000	gr	$ 1,00	1000	gr	$ 1,00
Azúcar	300	gr	$ 0,84	1000	gr	$ 0,25
Huevos	10	un	$ 3,50	24	un	$ 1,46
Vainilla	10	gr	$ 3,38	1000	gr	$ 0,03
Canela	10	gr	$ 0,50	100	gr	$ 0,05
					Sub-Total	$ 2,79
					2,8	$ 7,82
					10%	$ 0,78
					12%	$ 0,94
					P.V.P	$ 9,54

PRE ELABORADOS.

PULPO COCINADO

Categoría:	Mise en place	Costo por porción:	$ 35.33

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Pulpo	2270	gr	limpio
Agua	4000	gr	
Cebolla blanca	75	gr	cuartos
Pimiento	75	gr	cuartos
Apio	50	rama	cuartos
Laurel	5	gr	hojas
Sal	150	gr	

PREPARACIÓN.-

Hervimos el agua con todos los vegetales y especias. Sumergimos 3 veces los tentáculos del pulpo y lo dejamos cocinar por 45 a 50 minutos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Pulpo	2270	gr	$ 15,00	1000	gr	$ 34,05
Agua	4000	gr	$ 0,23	1000	gr	$ 0,92
Cebolla blanca	75	gr	$ 0,72	1000	gr	$ 0,05
Pimiento	75	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,10
Apio	50	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,09
Laurel	5	gr	$ 10,00	1000	gr	$ 0,05
Sal	150	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,07
					Sub-Total	$ 35,33

SALSA BECHAMEL

Categoría:	Salsa	Costo por porción:	$ 2.54

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Leche	1000	gr	
Harina	25	gr	
Mantequilla	25	gr	
Pimentón	5	gr	polvo
Sal	5	gr	
Pimienta	5	gr	

PREPARACIÓN.-

Dejar hervir la leche, hacer un roux con la mantequilla y harina, mezclar, dejar espesar y rectificar sabores.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Leche	1500	gr	$ 1,00	1000	gr	$ 1,50
Harina	90	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,16
Mantequilla	90	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,32
Nuez moscada	10	gr	$ 2,50	50	gr	$ 0,50
Sal	5	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
					Sub-Total	$ 2,54

FUMET DE PESCADO.

Categoría:	Fumet	Costo por porción:	$ 18.35

INGREDIENTES	CANTIDADES	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Pescado	3000	gr	cartílagos y cabeza
Agua	3000	gr	
Apio	225	gr	rama
Cebolla	225	gr	cuartos
Clavo de olor	8	un	
Laurel	2	hojas	
Perejil	3	ramas	
Pimienta	8	gr	negra
Sal	40	gr	grano
Zanahoria	115	gr	cuartos
Tomillo	1	rama	

PREPARACIÓN.-

Se lavan y se cortan groseramente los vegetales para el mire poix, se elabora el bouquet garni con el perejil, tomillo, laurel, pimienta negra, clavos de olor y sal, todo esto va a dentro de la rama de apio, lo enrollamos y lo amarramos en los lados con hilo.
Ponemos las cabezas del pescado lavadas, agregamos todo y el agua, llevamos a ebullición una vez que está hirviendo comenzamos a desglasar máximo unos 20 a 30 minutos apagamos y cernimos.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Pescado cartílagos	3000	gr	$ 5,00	1000	gr	$ 15,00
Agua	3000	gr	$ 0,23	1000	gr	$ 0,69
Apio	225	gr	$ 1,80	1000	gr	$ 0,41
Cebolla paiteña	225	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,30
Clavo de olor	4	gr	$ 0,80	20	gr	$ 0,16
Laurel	10	gr	$ 10,00	1000	gr	$ 0,10
Perejil	20	gr	$ 0,56	100	gr	$ 0,11
Pimienta	8	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,08
Sal	40	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,02
Zanahoria	115	gr	$ 0,84	1000	gr	$ 0,10
Tomillo	5	gr	$ 12,44	45	gr	$ 1,38
					Sub-Total	$ 18,35

PICO DE GALLO.

Categoría:	Aderezo	Costo por porción:	$ 0.46

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Tomate	60	gr	brunoise
Cebolla paiteña	60	gr	brunoise
Cilantro	10	gr	hache
Ají	10	gr	brunoise
Limón	2	un	zumo
Sal	10	gr	
Pimienta	5	gr	

PREPARACIÓN.-

Se cortar todo y se mezcla, rectificamos sabores, servir.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Tomate	60	gr	$ 1,30	1000	gr	$ 0,08
Cebolla paiteña	60	gr	$ 1,35	1000	gr	$ 0,08
Cilantro	10	gr	$ 0,34	50	gr	$ 0,07
Ají	10	gr	$ 2,00	1000	gr	$ 0,02
Limón	2	un	$ 2,00	25	un	$ 0,16
Sal	10	gr	$ 0,46	1000	gr	$ 0,00
Pimienta	5	gr	$ 10,45	1000	gr	$ 0,05
					Sub-Total	$ 0,46

SALSA AL PESTO.

Categoría:	Salsa	Costo por porción:	$ 0.60

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN
Mayonesa	100	gr	brunoise
Limón	3	un	zumo
Ajo	10	gr	hache
Espinaca	25	gr	blanqueada
Perejil	10	gr	hache
Albahaca	25	gr	blanqueada

PREPARACIÓN.

Blanqueamos la esquina, albahaca, dejamos escurrir y licuamos todo, rectificamos sabores y servir.

TABLA COSTO.-

INGREDIENTES	CANT.	UNIDAD	COSTO UN.			TOTAL
Mayonesa	100	gr	$ 2,12	1000	gr	$ 0,21
Limón	3	un	$ 2,00	25	un	$ 0,24
Ajo	10	gr	$ 3,60	1000	gr	$ 0,04
Espinaca	25	gr	$ 0,88	1000	gr	$ 0,02
Perejil	10	gr	$ 0,56	100	gr	$ 0,06
Albahaca	25	gr	$ 1,40	1000	gr	$ 0,04
					Sub-Total	$ 0,60