



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE INGENIERÍA QUÍMICA
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

**PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADOS EN
GASTRONOMÍA**

**TEMA: “RESTRUCTURACIÓN DEL ÁREA DEL RESTAURANTE ALCATRAZ
EN LA COMUNA MONTAÑITA”**

**AUTORES:
JULIA TATIANA ROJAS MOSQUERA
LUIS RICARDO MIRANDA CRUZ**

**DIRECTO DEL PROYECTO:
ARQ. RICHARD CALERO**

GUAYAQUIL – ECUADOR

2.015



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

ACTA DE APROBACIÓN

Tema:

“RESTRUCTURACIÓN DEL ÁREA DEL RESTAURANTE ALCATRAZ EN LA
COMUNA MONTAÑITA“

Trabajo de titulación presentado por:

JULIA TATIANA ROJAS MOSQUERA

LUIS RICARDO MIRANDA CRUZ

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

Nombres y Apellidos

Presidente del Tribunal

Arq. Richard Calero

Director del Proyecto

Nombres y Apellidos

Miembro del Tribunal

Nombres y Apellidos

Miembro del Tribunal

DECLARACIÓN

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este trabajo de Titulación, nos corresponde exclusivamente, y la propiedad intelectual de la misma universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente“

JULIA TATIANA ROJAS MOSQUERA
C.I.

LUIS RICARDO MIRANDA CRUZ
C.I.

DEDICATORIA

Queremos dedicar la realización de nuestro proyecto de titulación en primer lugar a Dios, que es quién nos ha permitido tener los conocimientos y habilidades necesarias para la elaboración nuestro trabajo.

A nuestros amados padres que siempre están juntos a nosotros brindándonos su apoyo incondicional. Sea a lo largo de nuestra carrera profesional y hoy en día en nuestra elaboración del proyecto, quienes con sus sabios consejos nos han guiado por el buen camino.

A nuestra familia y amistades que nunca dejaron de creer en nosotros siendo una base fundamental en nuestras vidas.

Y a todas esas personas que creen que por no tener recursos económicos no podrán cumplir sus sueños propuestos en la vida.

AGRADECIMIENTO

Primeramente damos las gracias infinitas a nuestro padre creador Dios, por habernos llenado de fe, constancia y valor para luchar por cada meta propuesta en nuestros días. Agradecemos de una manera indescriptible a nuestros padres que son los pilares fundamentales y principales en nuestras vidas, por habernos dado la confianza necesaria y el apoyo corrigiéndonos cada error y enrubándonos por el camino correcto que tenemos que tomar, y de esa manera poder celebrar junto a nosotros cada uno de nuestros logros obtenidos.

A nuestros docentes que fueron los responsables de impartirnos sus conocimientos hacia nosotros, gracias por tenernos paciencia y estar en cada momento que lo requeríamos. A nuestro Tutor de Tesis, Arq. Richard Calero por su disponibilidad de tiempo, por su paciencia al explicarnos cada paso correcto que tenemos que realizar, por su generosidad y por impartirnos sus conocimientos, por rápidas respuestas a las diferentes inquietudes dentro del desarrollo de la nuestro trabajo. Agradecemos también al Msc. Efrén Silva que fue uno de los mejores docentes que nos pudieron poner en nuestra vida universitaria ya que nos doto con muy buenas enseñanzas que serán de mucha utilidad en nuestra vida Profesional.

A nuestros amigos cercanos que siempre están presentes en todo momento, bríndanos su apoyo en el momento necesario.

ÍNDICE GENERAL

Acta de Aprobación.....	II
Declaración de Autoría.....	III
Dedicatoria.....	IV
Agradecimiento.....	V
Índice general.....	VI
Resumen.....	X
Introducción.....	XI
Planteamiento y justificación del problema.....	XII
Objetivos generales y Específicos.....	XIII

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

1.1 Historia de Montañita.....	1
1.1.1 Presente y Futuro de Montañita.....	3
1.2 Historia del Restaurante Alcatraz.....	4
1.3 Definición de Restaurante.....	5
1.4 Historia del Restaurante.....	6
1.5 Clasificación de Restaurantes.....	7
1.6 Métodos de Cocción de Restaurante.....	10
1.6.1 Cocción en seco.....	10
1.6.2 Cocción en medio líquido.....	11
1.6.3 Cocción en grasa.....	12
1.7 Cocina de Mar.....	13
1.8 Insumos para la elaboración de comidas de mar.....	13
1.9 Principales platos de comidas de mar.....	19
1.10 Utensilios Usados.....	22
1.11 Equipamiento.....	25

CAPÍTULO 2: ANÁLISIS INVESTIGATIVO

2.1 Definición de estudio de mercado.....	35
2.1.1 Estrategia de estudio de mercado.....	35
2.1.2 Análisis de consumidor.....	35
2.2 Área de estudio.....	36
2.3 Objetivo del estudio de mercado.....	36
2.4 Objetivo General.....	36
2.5 Objetivos Especifico.....	36
2.6 Investigación de Mercado.....	37
2.7 Mercado Meta.....	37
2.8 Métodos de investigación.....	37
2.9 Fuentes de Información.....	38
2.10 Población a Investigar.....	39
2.11 Presentación de los resultados obtenidos.....	41
2.12 Encuesta visual.....	53
2.13 Conclusión de la Investigación de mercado.....	57
2.14 Análisis de la oferta y demanda.....	57
2.15 Análisis de la competencia.....	58
2.16 Competencia Directa.....	58
2.17 Plan de Marketing.....	61
2.18 Análisis Pest.....	61
2.19 Análisis Foda.....	63
2.20 Objetivos de Marketing.....	65
2.21 Actualidad del restaurante.....	68

CAPÍTULO 3: RESTRUCCIÓN DEL RESTAURANTE ALCATRAZ

3.1 Estudio Legal y Administrativo.....	70
3.1.2 Estudio Administrativo.....	71
3.1.2.1 Nombre de la empresa.....	71
3.1.2.2 Misión.....	71
3.1.2.3 Visión.....	72

3.2 Localización del Proyecto.....	77
3.3 Rediseñamiento del Restaurante.....	81
3.3.1 Capacidad de Personas.....	81
3.3.2 Categorización del Restaurante.....	81
3.3.3 Propuesta para el Rediseñamiento del restaurante.....	82
3.3.3.1 Planta Baja.....	89
3.3.3.2 Primer Piso.....	92
3.3.3.3 Segundo Piso.....	101
3.4 Presupuesto de Inversión.....	103
3.5 Propuesta de Carta.....	109
Conclusión.....	117
Recomendación.....	118
Bibliografía.....	119
Anexos.....	124

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2.1 Metodología de la Investigación.....	38
Tabla 2.2 Tipos de Muestra.....	39
Tabla 2.3 Nivel Socio Económico.....	41
Tabla 2.4 Precios de la competencia.....	59
Tabla 3.1 Análisis Pest.....	69
Tabla 3.2 análisis F.O.D.A.....	71
Tabla 3.3 Tarjeta de recepción.....	92
Tabla 3.4 Enfermedades y Riesgos Alimenticios.....	96
Tabla 3.5 Formato de receta estándar.....	97
Tabla 3.6 Temperaturas ideales.....	98
Tabla 3.7 Presupuesto de Uniforme de Cocina.....	103
Tabla 3.8 Presupuesto de Uniforme de los Meseros.....	104
Tabla 3.9 Presupuesto de Uniforme de las cajeras.....	104
Tabla 3.10 Presupuesto de Equipamiento de Bodega.....	105
Tabla 3.11 Presupuesto de Equipamiento de la cocina.....	105
Tabla 3.12 Presupuesto de Equipamiento Del Bar.....	106
Tabla 3.13 Presupuesto de Equipamiento de Oficina.....	106
Tabla 3.14 Presupuesto de Mobiliario.....	107
Tabla 3.15 Presupuesto de la Infraestructura.....	107
Tabla 3.16 Presupuesto General.....	108

ÍNDICE DE FLUJOGRAMA Y GRÁFICO

Flujograma 3.1 Organigrama del Restaurante Alcatraz.....	65
Flujograma 3.2 Organigrama de las zonas del Restaurante Alcatraz.....	86
Flujograma 3.3 Organigrama de zona de Almacenamiento.....	87
Flujograma 3.4 Organigrama de zona de Cocina.....	88
Flujograma 3.5 Organigrama de zona de Bar.....	89
Grafico 2.1 Edad de los encuestados.....	42

Grafico 2.2 Género de los encuestados.....	43
Grafico 2.3 frecuencia de asistencia a la playa.....	44
Grafico 2.4 Preferencia del cliente.....	45
Grafico 2.5 frecuencia de asistencia al restaurante.....	46
Grafico 2.6 Aspectos importantes para el cliente.....	47
Grafico 2.7 Nivel de Satisfacción del cliente.....	48
Grafico 2.8 Nivel de Aceptación del cliente.....	49
Grafico 2.9 Recomendación del cliente.....	50
Grafico 2.10 Cambio de Ambiente.....	51
Grafico 2.11 publicidad del restaurante.....	52

RESUMEN

En la Comuna Montañita de la Provincia de Santa Elena desde siempre se la ha constituido por ser una de las principales playas de turismo y comercio de la provincia, caracterizándose por sus atractivos turísticos pero sobre todo por su variada gastronomía.

Dentro de la Comuna Montañita hay muchos llamados restaurantes los cuales prestan sus servicios gastronómicos a todos sus visitantes, pero no lo hacen de la manera correcta ni adecuada, por eso hemos decidido seleccionara al restaurante idóneo para su debida reestructuración para así de esta manera ponerlo al mismo nivel de otros teniendo como competencia directa a TIKI LIMBO aunque no ofrecen los mismos servicios en sí y su costo es mucho mayor a los de la zona y ya que en el mercado se han implementado muchos restaurantes, pero aun no abarcan la satisfacción completa del cliente es por eso, que nuestro objetivo es reestructurar un restaurante para de esta manera complementar los gustos de los turistas ofreciendo un servicio especializado a costo accesible y de muy buena calidad.

INTRODUCCIÓN

En la Comuna Montañita Ubicada en la Provincia de Santa Elena el negocio de la comida preparada en restaurantes es uno de los más competidos en el mercado debido a que cada día asiste un gran número de turista los cuales desean distracción al máximo cuidando su dieta y régimen alimenticio, por lo cual son muy selectivos a la hora de alimentarse.

El Restaurante Alcatraz se encuentra ubicado en la parte céntrica de Montañita en las calles Guido Chiriboga Parra y 2da Avenida, se especializa en ofrecer a sus clientes una gama de manjares elaborados con productos marinos los cuales están dirigidos a personas de clase media y alta. La demanda por parte del consumidor hacia un servicio diferente se debe a que hoy en día existe un mercado cada vez más informado, incursionando en la curiosidad por nuevas tendencias volviéndose más exigente con necesidades variadas y de un buen gusto logrando satisfacer las necesidades del cliente en calidad, precio, variedad.

Es necesario para obtener una rentabilidad aceptable estar al pendiente del nivel de satisfacción de los clientes y mantenerlos en los puntos más altos lo cual se lograra a través de mantener políticas internas adecuadas y cumplir con los más altos estándares nutricionales y de calidad superando así sus expectativas.

La reestructuración que se plantea en ésta investigación reviste un gran valor, pues se pretende mejorar las condiciones actuales en las que está trabajando el restaurante proporcionándole una ventaja competitiva que le permita incrementar su rentabilidad y poseer un desarrollo sostenible en el largo plazo. Por otra parte, los alcances de la investigación se realizarán por medio del adecuado uso de la información, para posteriormente realizar un análisis de las fortalezas y debilidades del restaurante y se verán reflejados en el incremento gradual de las ventas y en un mayor grado de satisfacción de los clientes internos y externos.

De otra manera, una de las limitaciones con que se enfrentará será la poca o nula información que se tiene de los competidores lo cual va a dificultar el análisis externo del entorno. La metodología que se va a emplear está fundamentada en la realización de un diagnóstico en dónde se identifiquen todos los aspectos en los cuales se está fallando, esto será posible por medio de la información proporcionada por los dueños y empleados del restaurante, posteriormente se realizará un análisis de fortalezas y debilidades por medio de una matriz FODA, y por último se sugiere un proceso de reestructuración con el cual se solucionarán los problemas encontrados en la fase del diagnóstico.

EL PROBLEMA

Montañita, ubicada en la provincia de Santa Elena, tal como otros balnearios ecuatorianos se han desarrollado de forma espontánea; adoleciendo de una inadecuada planificación, creando de esta manera los problemas que se pueden observar hoy en día. Sin embargo, no se cumple con las normas de seguridad alimentaria.

Se informa que los habitantes de la comuna de Montañita, soportan enfermedades de tipo infecciosas transmitidas por epidemia, a consecuencia de la falta de salubridad en el agua que ingresa a hogares y establecimientos los mismos no cumplen con las normas de calidad establecidas.

JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

Con la Reestructuración del restaurante se solucionaran las falencias anteriormente señaladas teniendo en cuenta el hecho de que los clientes no se sienten completamente satisfechos con el servicio actual que presta el restaurante, por eso exige una innovación y mejora constante para así generar mayor rentabilidad, cumpliendo las expectativas de los mismos y superándolas ya que en ocasiones no solo buscan la opción de alimentarse sino de disfrutar al máximo y sentirse bien.

OBJETIVO GENERAL

El Rediseño del espacio del Restaurante

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar líneas de procesamiento de materia prima
- Desarrollo del Plan Operativo
- Diseño de las zonas de Almacenamiento, Cocina y comedor

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO

1.1 HISTORIA DE MONTAÑITA

Hace muchos años atrás no se conocía de la existencia de montaña, el nombre de esta se da gracias a sus arquitectura montañosa natural que la rodea, a la cual llegaron los primeros turistas que fueron una pareja de esposos Ingleses que se perdieron en la carretera y vieron en esta playa más que un lugar de descanso para el momento, ellos hoy en día tienen viviendo en montaña casi 35 años y son propietarios de uno de los mejores hoteles que tiene la comuna. (Eshed, 2.015)

Figura 1.1 Ruta del Spondylus



Fuente: (Borges, 2009)

El 7 de Enero de 1938, mediante Acuerdo Ministerial N°15, Montañita fue declarada comuna por su estatus. Al igual que otros pueblos es administrada por sus habitantes. Originalmente era un pueblo pequeño, de pocas viviendas, pero tuvo un progreso paulatino, su playa era de mayor extensión hasta que construyeron en los años 80 un muro de contención. (Gonzales, 1983)

Hasta hace 70 años, Montañita contaba con alrededor de 90 habitantes. Actualmente cuenta con 4.639 entre residentes locales y extranjeros. Muchos años atrás, Montañita estuvo rodeada de una amplia gana de vegetación y de montañas, de allí nace su nombre. Esta localidad está ubicada en el kilómetro 59 de la Ruta del Spondylus. **(Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda, 2.013)**

En Montañita se vive un mundo de sueño, no importan los calendarios, ni relojes, ni el tiempo. Todo el año tiene el mismo clima caluroso, diferenciando los meses por la concurrencia de los turistas y sus nacionalidades. En enero y febrero: argentinos y chilenos; de junio a agosto: los europeos; durante la temporada denominada “baja” se encuentra turistas de todas las nacionalidades. **(Antos, 2.012)**

Esta comunidad constituye uno de los destinos turísticos de mayor afluencia dentro de la Ruta del Spondylus, considerando que el turismo es la actividad principal que se desarrolla en esta localidad y que se ha incrementado notablemente en los últimos años. Además, sus habitantes trabajan en pesca y agricultura. **(Antos, 2.012)**

Figura 1.2 Mapa de Ecuador y Montañita



Fuente: **(google maps , 2.015)**

Es de importancia considerar que, cada comunidad tiene su propio representante, que tienen la obligación de trabajar por el desarrollo de su comunidad, constituirán parte de la organización y tendrán derechos y responsabilidades que cumplir. La comuna de Montañita está dirigida por la Junta Cívica de Manglaralto, con la que mantiene una coordinación

permanente y ésta lleva un control de las actividades que se realizan en la comunidad. **(Yagual, Vida de los Habitantes de Montañita, 2.010)**

Gran parte de los habitantes de Montañita hoy en día laboran en diversos establecimientos que ofrecen atención al cliente: restaurantes, comedores, hoteles, agencias de viajes, etc., en jornadas de dos horarios: mañana y tarde y una jornada de madrugada durante los fines de semana. **(Yagual, Vida de los Habitantes de Montañita , 2.010)**

Es relevante destacar, que este rincón de la Ruta del Spondylus se encuentra una gran cantidad de restaurantes y comedores dedicados a la prestación de servicios turísticos. Cada local dedicado a esta actividad necesita de una mano de obra local y certificada, que haga placentera y óptima la experiencia del turista. Gran parte de estos establecimientos cuentan con características propias, para lo que requerirán de una preparación del personal en temas relacionados a la importancia que amerita el servicio que se otorgue al cliente en esos sitios. **(Cárdenas, 2.006)**

1.1.1 PRESENTE Y FUTURO DE MONTAÑITA

Se puede decir que hoy en día Montañita no es ni punto comparación con lo que era hace muchos años atrás en donde solo sus habitantes se preocupaban por el ingreso de dinero traído por los turistas que llegaban a la playa, gracias a la ayuda del gobierno actual montañita cuenta con una excelente carretera que facilita el ingreso de los turistas nacionales o extranjeros, los mismos que encuentran otros atractivos turísticos más que una fiesta nocturna o el disfrute del mar o el surf. **(Eshed I. , 2.015)**

Montañita por ser un gran atractivo para los turistas se encuentra en constante remodelación de sus lugares como es el malecón el cual cuenta con luminarias hacia el mar y hacen que la noche se vea de una manera más cálida, la implementación de adoquines por las calles principales, y la forma rustica de las casas es lo que atrae al turista, se tiene planeado para un futuro crear una nueva carretera la cual estará ubicada desde el punto de Dos Mangas hasta la ciudad de Guayaquil y así será menos tiempo de viaje. **(Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda, 2.013)**

1.2 HISTORIA DEL RESTAURANTE ALCATRAZ

En el año 1.998 el Estadounidense David Cohen visito por primera vez la playa montañita la cual le pareció un atractivo turístico único el mismo que satisfacía algunas necesidades de los turistas, pero vio una escases en lugares que presten servicio de alimentación de calidad para el turista, al regresar a su país decide después tres años regresar a la playa y quedarse para implementar su negocio, el cual era un pequeño restaurante pero con la buena calidad y atención que le brindo al turista de poco fue creciendo. **(Cohen, 2.015)**

En el Año 2.012 David decide cambiarle el nombre del Restaurante llamado “RDS” por “ALCATRAZ” ya que vio que era un nombre más atractivo para la zona y que de esta manera podía captar la atención del cliente y que vaya acuerdo a la temática del mismo pese a ser un lugar diferente a los de la zona, se encuentra ubicado en el centro de montañita en las calles Guido Chiriboga y Avenida 2da. **(Cohen, 2.015)**

Figura 1.3 Ubicación del Restaurante



Fuente: **(google maps , 2.015)**

Teniendo Capacidad para atender a 70 personas, contando con una área del terreno de 160 metros cuadrados atendiendo en el horario de lunes a jueves de 7:30 am a 24:00 am y de viernes a domingo de 7:30 am a 4:00 am, trabajando con un personal altamente capacitado

para elaborar los diferentes tipos de comidas que tienen en su variada carta, contando con platos económicos y costosos para el alcance del bolsillo de los diferentes turistas que asisten al restaurante para de esta manera poderse mantener en el lugar se está. **(Perez, 2.015)**

1.3 DEFINICIÓN DE RESTAURANTE

Entendemos por restaurante aquel establecimiento o lugar en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente. **(Gallardo, 2.012)**

La noción de restaurante ha existido desde tiempos lejanos para la humanidad, aunque los modos de pagos, los platos servidos, la atención, el ambiente y la calidad del servicio fueran variando notablemente. Hoy en día, un restaurante puede ser tanto un lujoso espacio que sigue las más exquisitas reglas de protocolo, como también un espacio más relajado y accesible en términos de precio donde tanto la atención como la comida son simples pero satisfactorias. **(Margin, 2.007)**

Características del restaurante:

- ❖ Tener una gastronomía adecuada a los distintos tipos de clientes
- ❖ Tener unos precios adecuados a las economías de sus clientes. Estos desean poder comer dentro de un abanico de precios.
- ❖ Atender las solicitudes especiales y puntuales de los clientes sin poner inconvenientes (menús por enfermedad, régimen u otras causas).
- ❖ Dar un trato personalizado, reconociendo a los clientes repetitivos.
- ❖ Comunicarse con los clientes en sus idiomas (los más usuales)
- ❖ Ofrecer distracciones a los clientes en sus esperas, como periódicos, revistas.

- ❖ Tener unos empleados con una amabilidad sorprendente que hagan cómoda y agradable la estancia a los clientes. **(Bioscál, 2.013)**

Figura 1.4 Restaurante



Fuente: **(Bioscál, 2.013)**

1.4 HISTORIA DEL RESTAURANTE

El término “restaurante” es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas pero como algo distinto a las posadas, tabernas y casas de comida, su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos. Después de la revolución francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número. **(Rivadeneira, 2.014)**

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables. En Londres el primer restaurante se abrió en 1873. En España y otros países de

habla castellano, también comenzó a propagarse el nombre de “restaurante”, como un tipo de establecimiento que se dedicaba en especial a servir comidas. Hoy la palabra “fonda” designa a un restaurante, generalmente muy modesto. Las tabernas llegaron al continente americano con los colonizadores. **El primer Restaurante que existió tenía en la puerta de entrada estas palabra: “Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiado que yo os restauraré” (Rivadeneira, 2.014)**

1.5 CLASIFICACIÓN DEL RESTAURANTE

❖ Restaurante buffet

Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida (peso o tipos de platos). Surgido en los años 70's, es una forma rápida y sencilla de servir a grandes grupos de persona. **(Margin, 2.007)**

Figura 1.5 Restaurante buffet



Fuente: **(Margin, 2.007)**

❖ Restaurantes de alta cocina (gourmet)

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maître. El servicio, la decoración,

la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos. **(Gallardo, 2.012)**

Figura 1.6 Restaurante Gourmet



Fuente: **(Gallardo, 2.012)**

❖ **Restaurante de comida rápida (fast food)**

Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas, pollo, entre otros. **(Gallardo, 2.012)**

Figura 1.7 Restaurante Fast Food



Fuente: **(Santana, 2.002)**

❖ **Restaurantes Temáticos**

Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina

española, cocina francesa, cocina peruana, cocina colombiana, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otros. **(Gallego, 2.014)**

Figura 1.8 Restaurante Temático



Fuente: **(Gallego, 2.014)**

❖ **Restaurantes de Comida para llevar (take away)**

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos, y una variedad de aperitivos, que se exponen en vitrinas frías o calientes, según su condición. El cliente elige la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús. Dentro de los take away podemos encontrar establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o en una cocina étnica determinada. Al igual que los fast food, la vajilla y el menaje que se usa son recipientes desechables. Un ejemplo son las rosticerías, los asaderos de pollos. **(Bioscál, 2.013)**

Figura 1.9 Restaurantes de Comida para llevar



Fuente: **(Bioscál, 2.013)**

1.6 MÉTODOS DE COCCIÓN DEL RESTAURANTE

- ❖ Cocción en seco
- ❖ Cocción en medio Líquido
- ❖ Cocción en grasa
- ❖ Cocción combinada

1.6.1 COCCIÓN EN SECO

1.6.1.1 A la Plancha:

Distribución de calor sobre los alimentos debido a la conductividad de una plancha de metal caliente. Los alimentos puestos sobre la placa de metal reciben el calor y se van cocinando **(Martínez, 2.010)**

1.6.1.2 A la Parrilla:

Es un utensilio de hierro con forma de rejilla que se sitúa encima del fuego y encima de él lo que se ha de asar o tostar. Se la ubica a una distancia prudencial del fuego o las brasas. Los alimentos reciben calor en forma lenta, y una vez que las carnes están a punto, se acerca un poco más la parrilla al calor y así se consigue que la parte externa de las carnes se tornen de un color más dorado, dándole una mejor presentación **(Martínez, 2.010)**

1.6.1.3 Al Horno:

Puede decirse que un horno es el artefacto culinario cerrado que nos permite asar, gratinar cualquier tipo de alimento. **(Martínez, 2.010)**

1.6.2 COCCIÓN EN MEDIO LÍQUIDO

1.6.2.1 Hervir:

Consiste en cocer un alimento mediante la inmersión en líquido (generalmente en agua o caldo) en ebullición durante un cierto tiempo, éste dependerá de los alimentos a cocinar. **(Zorzal, 1.998)**

1.6.2.2 Blanquear:

Es una cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar. Esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción del alimento. Al blanquear los vegetales, evitamos que se oscurezcan, pierdan textura, aromas y vitaminas bloqueando las enzimas interiores que se liberan al cortar o pelar los vegetales. **(Martinez, 2.010)**

1.6.2.3 Escalfar:

Debemos introducirlos en el líquido de cocción a temperatura ambiente y calentar lentamente hasta los 80° C, controlando mediante un termómetro que se mantiene la temperatura, generalmente se hace con piezas enteras. **(Zorzal, 1.998)**

1.6.2.4 Al Vapor:

Consiste en cocinar los alimentos a través del vapor del medio líquido (agua), sin que éstos entren en contacto con él. Para ello, los ingredientes se colocan en un recipiente tipo rejilla o perforado suspendido en una cazuela, olla o similar que contiene el agua que se lleva a ebullición. Con esta técnica, los vapores que ascienden al hervir el líquido, cuecen los alimentos, de forma lenta pero sin dilución de los nutrientes **(Zorzal, 1.998)**

1.6.3 COCCIÓN EN GRASA

1.6.3.1 Freír:

Freír consiste en sumergir los alimentos en una materia grasa caliente, a una temperatura muy superior a la que cocina el agua. El medio graso para una fritura puede llegar a los 180° C, y no debería superarlos. **(McGee, 2.011)**

1.6.3.1 Saltear:

Con el salteado podemos exponer a los alimentos a una temperatura de 175-225° C, por lo que es muy importante tenerlos en constante movimiento para evitar que la superficie se reseque y que se cocinen de forma homogénea. **(McGee, 2.011)**

1.6.3.3 Dorar:

Es la reacción química que producen carbohidratos (azúcares) y aminoácidos sometidos al calor, dando lugar a un cambio de color y de sabor, es lo que se conoce como reacción de Maillard. **(McGee, 2.011)**

1.6.4 COCCIÓN COMBINADA

1.6.4.1 Guisar:

Son las elaboraciones de cocción mixta, pues combinan la cocción en medio graso y la cocción en medio acuoso, que como indicábamos, en primer lugar se rehogan los ingredientes, después se mojan con un caldo o salsa, y tapando la cazuela, posteriormente se le da una cocción lenta y prolongada. **(Martinez, 2.010)**

1.6.4.2 Estofar:

Son ingredientes que necesitan una cocción lenta y prolongada para que queden tiernos, generalmente sumergidos en caldo o jugos de cocción que le suman sabor, y se caracteriza porque se cocina con el recipiente tapado, evitando la evaporación y en consecuencia, conservando los propios jugos de los alimentos y de los ingredientes incorporados para la cocción **(McGee, 2.011)**

1.7 DEFINICIÓN DE COCINA DE MAR

Su gastronomía es muy variada ya que se encuentra en una zona privilegiada donde hay gran cantidad de mariscos. Estos se destacan en la región costera del país, donde se distingue el cangrejo rojo, la corvina, langosta, langostino, calamar, concha, ostra y camarón, entre otros. Estos son preparados de distintas maneras, con arroz, al ajillo, asados, en cazuelas, y en ceviches, que son muy parecidos a los más conocidos del Perú., Se puede decir que son una sopa fría. Estos frutos del mar son preparados en casi todo el país, pero especialmente en la costa.

1.8 INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE COMIDAS DE MAR

La parte fundamental de la comida de mar son los pescados, crustáceos y moluscos acompañado de una variedad de ingredientes como arroz, verduras, especias y otros que los complementan para hacer una exquisitez para el paladar.

1.8.1 PESCADOS

El pescado es un alimento delicado de cocinar, ya que tiene una carne muy frágil la cual requiere una cuidadosa manipulación, se escogen los más frescos y de temporada. Antes de usarlo se los limpia bien para que tenga un olor vivo y esté libre de parásitos, se lo suele emplear crudo en diferentes preparaciones como curtidos. **(Pozo, 2.001)**

Figura 1.10 Pescado



Fuente: **(Pozo, 2.001)**

1.8.1.1 SALMÓN

El salmón rojo es de mejor calidad y tiene muy buen sabor el cual lo hace apropiado para comer en frío o para usarlo como ingrediente principal, el Salmón rosa suele ser un poco más económico y se sol utiliza como ingrediente secundario combinándolo con otros sabores, y no podía faltar el Salmón ahumado el cual lo podemos usar de diferentes formas y se lo puede adquirir en varias presentaciones. **(Cocinova, 2.012)**

Figura 1.11 Salmón Fresco



Fuente: **(Pozo, 2.001)**

1.8.1.2 ATÚN

Los atúnes son pescados que admiten una gran diversidad de preparaciones culinarias, ya sea en fresco o en conserva. Las tajadas o piezas que se extraen de los mismos son variadas:

rodajas, ventresca (vientre), ijada, etc. Para su consumo en fresco se preparan asados o cocinados como parte de platos populares **(Gillett, 2.008)**

Figura 1.12 Atún Rojo



Fuente: **(Gillett, 2.008)**

1.8.1.3 DORADO

El Dorado es una especie cosmopolita que habita en las regiones tropicales y subtropicales de todos los océanos y altamente migratoria. Es un alimento cuyo consumo aporta al organismo un contenido modesto en proteínas de alto valor biológico, así como niveles de grasa relativamente bajos, por lo que es adecuada en dietas que regulen el peso gracias a su escaso valor energético. Las vitaminas que destacan en su composición son las incluidas en los grupos B, A y E. e intervienen en procesos tan importantes para el ser humano como la generación de hormonas sexuales, síntesis de material genético y el regular funcionamiento del sistema nervioso. **(Marinez, 2.012)**

Figura 1.13 Filete de Dorado



Fuente: **(Gillett, 2.008)**

1.8.2 CAMARÓN

Los camarones en sus diferentes especies son criaturas relativamente abundantes en los cuerpos de agua dulce o salada en todo el mundo, lo cual los convierte en un importante

recurso pesquero y alimenticio. Prácticamente cada país posee recetas y formas particulares para preparar y consumir estos crustáceos. Si existe algún punto en común, es que para consumirlos se procede a su cocimiento y que es común que se elimine la cabeza, la coraza corporal, las aletas anteriores y posteriores, todas ellas partes ricas en quitina y por ello indigestas. También es común que se destripe antes de consumirlo, pues en este grupo de especies los intestinos son fácilmente reconocibles, aun antes del cocimiento, como una línea oscura que corre longitudinalmente por la parte alta del cuerpo y cola **(Gillett, 2.008)**

Figura 1.14 Camarones



Fuente: **(Gillett, 2.008)**

1.8.3 LANGOSTA

Es un Alimento Beneficioso para nuestro cuerpo ya que es rico en zinc y yodo. Regulando nuestro colesterol, el nivel de energía y el correcto funcionamiento de las células, ayuda a fortalecer el cabello, piel y uñas. El zinc que proporciona la langosta facilita a nuestro organismo la asimilación y el almacenamiento de insulina, ayuda en el proceso de crecimiento. **(Gillett, 2.008)**

Figura 1.15 Langosta



Fuente: **(Marinez, 2.012)**

1.8.4 CANGREJO

El zinc que contiene este alimento, contribuye a la madurez en el desarrollo y ayuda en el proceso de crecimiento, además de ser beneficioso para el sistema inmunitario y la cicatrización de heridas y ayuda a metabolizar las proteínas. Al ser rico en zinc, este alimento también ayuda a combatir la fatiga e interviene en el transporte de la vitamina A hacia la retina. (Gillett, 2.008)

Figura 1.16 Cangrejo Rojo



Fuente: (Marinez, 2.012)

1.8.5 ARROZ

El arroz es un alimento sin colesterol y por lo tanto, su consumo ayuda a mantener bajo el colesterol, lo cual es beneficioso para nuestro sistema circulatorio y nuestro corazón, al no tener purinas, es un alimento que pueden consumir sin problemas aquellas personas que tengan un nivel alto de ácido úrico. El arroz es un alimento rico en carbohidratos ya que 100 g. de este alimento contienen 81,60 g. de carbohidratos (Lucien, 1.994)

Figura 1.17 Tipos de arroz



Fuente: **(Lucien, 1.994)**

1.8.6 VEGETALES

El aporte vitamínico de los vegetales tiene efectos muy beneficiosos para el organismo. Por ejemplo, la vitamina A y C mantienen fuertes nuestras defensas contra las infecciones mientras que las vitaminas del grupo B fortalecen nuestro sistema nervioso. Las fibras ayudan a regular el tránsito intestinal y, por su parte, los antioxidantes reducen el envejecimiento y previenen la aparición de determinados tumores. Por ello es muy recomendable comer todos los días unos pocos vegetales crudos, porque se potencian sus beneficios al no perderse en la cocción ninguna de las vitaminas, minerales y antioxidantes. **(Aranceta, 2.006)**

Figura 1.18 Mix de Vegetales



Fuente: **(Aranceta, 2.006)**

1.8.7 FRUTAS

Las frutas son distinguidas por sus propiedades nutricionales, en particular, por su riqueza en vitaminas como la C y el ácido fólico, en fibra y en minerales como el potasio, el calcio y el magnesio. Hacen que al juntar otros ingredientes con La combinación de su delicioso dulzor natural con el equilibrado contrapunto ácido cuando están en plena sazón den resultados platos con sabores exquisitos, por lo general en los frutos cítricos se llevan muy bien con los peces y mariscos. **(Aranceta, 2.006)**

Figura 1.19 Frutas cítricas



Fuente: **(Aranceta, 2.006)**

1.9 PRINCIPALES PLATOS DE COMIDAS DE MAR

A continuación una breve reseña de los platos tradicionales de comidas de mar y también de aquellos que tienen derivaciones con algún ingrediente diferente.

1.9.1 CEVICHES

Es una preparación que como ingrediente principal tiene a la carne de pescado o de marisco marinada en jugos de frutos cítricos la cual se complementa con un toque de mostaza y de cilantro, la misma se puede acompañar con maíz tostado, arroz, canguil o chifle y hay algunas variaciones como el ceviche de camarón, concha, calamar, ostras, langosta. **(Pacheco, 2.005)**

Figura 1.20 Variedad de Ceviches



Fuente: **(Bioscál, 2.013)**

1.9.2 ENCEBOLLADO

En términos simples, el encebollado es un estofado de pescado que contiene yuca (o puré de yuca) y cebolla colorada encurtida. El jugo (caldo) del encebollado es elaborado con yuca licuada, condimentos como el ají en polvo y otras especias. Generalmente, el pescado utilizado para preparar el encebollado es la albacora, aunque también se suele utilizar atún, picudo u otros **(Pacheco, 2.005)**

Figura 1.21 Encebollado



Fuente: **(fohmares, 2.013)**

1.9.3 PESCADOS Y MARISCOS APANADOS

Son platos muy tradicionales del mar ya que son uno de los favoritos de los turistas. Por lo general son filetes de pescado o diferentes porciones de mariscos pasados por una mezcla de huevos salpimentados y luego revolcado por pan rallado o apanadura y se lo

sumerge por aceite caliente por un corto tiempo para que se frían hasta obtener un color dorado superficial, sin quemarse. **(Pacheco, 2.005)**

Figura 1.22 Camarones Apanados



Fuente: **(wikipedia, 2.012)**

1.9.4 MARISCOS GRATINADOS

Por lo general siempre van acompañados de una salsa madre y sobre esta una capa de pan rallado o de queso rallado y poniéndola al horno hasta obtener un color dorado el cual es gracias a la reacción de Maillard que se produce en su superficie debido en parte a la combinación de hidratos de carbono y proteínas procedente de los ingredientes **(Pacheco, 2.005)**

Figura 1.23 Conchas Gratinadas



Fuente: (Pacheco, 2.005)

1.9.5 ARROZ CON MARISCOS

Este plato es muy tradicional de la Costa Ecuatoriana en cada playa de la ruta del Spondylus se encuentra. Por lo general la preparación de este se realiza en el caldo donde se cocina el marisco, el mismo que se sofríe con diferentes vegetales y luego se mezcla con el arroz cocido, hoy en día hay variaciones en este plato, como arroz con cangrejo, con camarón, con concha, con calamar o puede ser mixto al cual se lo conoce como arroz marinero (Pacheco, 2.005)

Figura 1.24 Arroz marinero



Fuente: (fohmares, 2.013)

1.10 UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN COMIDAS MARINAS

Para la preparación de estas exquisiteces marinas tenemos que tener los utensilios necesarios para la buena elaboración del producto final el cual será atractivo hacia la visión del cliente.

1.10.1 CUCHILLOS

Se utilizan cuchillos elaborados a base de acero o de hierro suave son necesarios ya que cada uno tiene una función diferente en la Hora de alguna preparación por ejemplo. La puntilla, el cebollero, el fileteador. **(Antos, 2.012)**

Figura 1.25 Juego de cuchillos



Fuente: (cocina, 2.015)

1.10.2 PINZA PARA CRUSTÁCEOS

Hay una gran variedad de pinzas para crustáceos, por lo general son usadas en el momento que se realizan preparaciones con cangrejos o langostas que son los ingredientes de coraza duras. . **(Cohen, 2.015)**

Figura 1.26 Pinzas de crustáceos



Fuente: (google, 2.012)

1.10.3 CANCATERA

Es una rejilla grande con función de pinza donde se la abre para introducir una pieza de pescado y sumergirlo para freírlo sin necesidad que se destruya el producto también se la puede usar en el horno para marcar la carne. **(Antos, 2.012)**

Figura 1.27 Cancatera



Fuente: **(lovera, 2.013)**

1.10.4 DESESCAMADOR

Es de útil ayuda en la hora de la limpieza de los pescados ya que es el instrumento ideal para no lastimarse las manos **(Gillett, 2.008)**

Figura 1.28 desescamador



Fuente: **(google, 2.002)**

1.10.5 WOK

Es uno de los utensilios más usados dentro de la cocina ya que es ideal en la hora de saltear productos ya que necesitamos altas temperaturas para que el producto tenga una cocción de pocos minutos. . (Cohen, 2.015)

Figura 1.29 Wok



Fuente: (wikipedia, 2.010)

1.11 EQUIPAMIENTO

1.11.1 COCINA INDUSTRIAL

ESPECIFICACIONES

Construido en acero inoxidable, Hornillas desmontables de fierro fundido de uso rudo (4.3 kg c/u), Quemador hexagonal de fierro fundido de 15,000 BTU /hr, Patas en acero inoxidable, Combustible: gas, Seis quemadores

USOS

Cocción de alimentos, frituras.

LIMPIEZA

Retirar de las superficies externas e internas los residuos de gras con desengrasante. Se lava con agua, jabón y una esponja muy suavemente en la parte de interior y exterior y luego desinfectamos con hipoclorito la fórmula es 1cm cubico por cada litro de agua y después se enjuaga con abundante agua. (Lloret, 2.001)

Figura 1.30 Cocina Industrial



Fuente: (google, 2.002)

1.11.2 PLANCHA INDUSTRIAL

ESPECIFICACIONES

Construido en acero inoxidable 430

Hornillas desmontables de hierro fundido de uso rudo (4.3 kg c/u)

Quemador en número de cinco de hierro fundido de 15,000 BTU /hr Patas reforzadas en lámina esmaltada, con torillo nivelador Perillas de baquelita.

USOS

Alimentos a la plancha.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Retirar de las superficies externas e internas los residuos de gras con desengrasante.

Se lava con agua, jabón y una esponja muy suavemente en la parte de interior y exterior y luego desinfectamos con hipoclorito la fórmula es 1cm cubico por cada litro de agua y después se enjuaga con abundante agua. (Lloret, 2.001)

Figura 1.31 Plancha Industrial



Fuente: (google, 2.002)

1.11.3 FREIDORA

ESPECIFICACIONES

20 Litros, Construidos en acero inoxidable calidad AISI 430, lo que lo hace resistente a los ácidos de los alimentos.

Quemadores de fierro con deflectores. Temperatura regulada por válvula con termostato incorporado, lo que permite manejar la circulación de gas de acuerdo a las temperaturas necesitadas, ahorrando combustible y aceite. Funcionamiento sólo con aceite o agua.

USOS

Fritura profunda o vaporera

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable,
Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino al 2% con una esponja o cepillo.

Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la

operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, para luego enjuagar eficazmente. **(Lloret, 2.001)**

Figura 1.32 Freidoras



Fuente: **(google, 2.002)**

1.11.4 HORNILLA DE PISO

ESPECIFICACIONES

A gas de 1 hornilla-alta presión

Quemador N.8, Llama súper fuerte, Armazón: fierro ángulo 2'x 1/8', Plancha frontal de acero inoxidable, Pedestal acero inoxidable, Bandeja deslizable para no ensuciar el piso

USOS

Cocción de alimentos a altas temperaturas

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente.

Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino al 2% con una esponja o cepillo.

Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo

tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, para luego enjuagar eficazmente. **(Lloret, 2.001)**

Figura 1.33 Hornilla de Piso



Fuente: **(google, 2.002)**

1.11.5 LICUADORA INDUSTRIAL

ESPECIFICACIONES

Capacidad: 6 galones 21 litros y Color: gris

Material de Fabricación: acero inoxidable, Partes: cuchillas, vaso fabricado en acero inoxidable, tapa manija, cable, interruptor y la tapa. **(Lloret, 2.001)**

UTILIZACIÓN

Para usar seleccione (1) o (2). Accione la perilla y mantenga en esa posición durante el tiempo deseado. Gire nuevamente la perilla (0) y espere a que la cuchilla se detenga.

Repita el ciclo según lo deseado. Para apagar el quipo mantenga la perilla en (0).

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todas las partes, con excepción de la base de la licuadora, pueden lavarse.

Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino al 2% con una esponja. Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy

visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, para luego enjuagar eficazmente.

Figura 1.34 Licuadora Industrial



Fuente: (google, 2.002)

1.11.6 HORNO

ESPECIFICACIONES.

Hornos DF44 (2 pisos) DIFRI:

Diámetro Pizza/Cantidad: 34/8 Alimentación (V/Hz): 380V/50Hz. Potencia: 10,8 KW

Peso Bruto/Neto (Kg): 120/115 Kg, Regulación termostática de pisos y paredes de 450o C

USOS:

Horneados múltiples.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Retirar las impurezas del horno, Limpiar con desengrasante para poder eliminar las grasas. Con un paño humedecido con agua eliminar los desechos de grasa. **(Lloret, 2.001)**

Figura 1.35 Horno Industrial



Fuente: (google, 2.002)

1.11.7 FREGADERO

ESPECIFICACIONES:

Acero Inoxidable, Dos pozos, Construcción en acero inoxidable, Salpicadero posterior
Estabilizadores de movilidad en las 4 patas Acabados de primera calidad Sueldas tipo
diamante

USOS:

Limpieza de la batería de cocina

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Retirar todo los desperdicios del interior. Utilizar un desengrasante para remover la grasa
Con una esponja enjuagar con abundante agua. **(Lloret, 2.001)**

Figura 1.36 Fregaderos



FREGADERO INDUSTRIAL

Fuente: (google, 2.002)

1.11.8 CAMPANAS

ESPECIFICACIONES

Elaborada en láminas de acero inoxidable de 0.7mm de espesor por lo general el tamaño varía de acuerdo a la cocina

USOS

Aspira el aire, lo hace pasar por un filtro metálico anti grasa y lo expulsa fuera de la vivienda a través de un tubo de salida de humo.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se extraen las rejillas o también conocidos como filtros los cuales se lavan manualmente en un fregadero con jabón alcalino y con la ayuda de una esponja. Se la limpia con paños húmedos por la parte exterior de la campana **(Lloret, 2.001)**

Figura 1.37 Campanas



Fuente: (google, 2.002)

1.11.9 MESAS DE TRABAJO

ESPECIFICACIONES:

Acero inoxidable 304 grado alimenticio en su totalidad para mantener una mayor higiene al contacto con los alimentos. La mesa es completamente desarmable y el entrepaño inferior es autoajustable a cualquier altura.

MEDIDAS: 122cm x 61cm x 90cm.

USOS:

Mise place o montaje de platos

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Humedecer las superficies a limpiar con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente.

Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo solución de jabón alcalino al 2% con una esponja o cepillo.

Restregar las superficies eliminando completamente todos los residuos que puedan estar presentes en ellas. Muchas veces estos residuos no son muy visibles, por esta razón la operación debe ser hecha concienzudamente de modo que toda el área que está siendo tratada quede completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, para luego enjuagar eficazmente. **(Lloret, 2.001)**

Figura 1.3 mesas de Trabajo



Fuente: **(google, 2.002)**

1.11.10 CÁMARA DE FRÍO

ESPECIFICACIONES

Los tamaños varían desde el de una nevera pequeña hasta los 4 metros de ancho que puede llegar a tener, la profundidad no suele ser mayor a 80 cm y su altura nunca será superior a los 2 metros.

USOS

Los sistemas de refrigeración implementados tanto en plantas frigoríficas como en sistema de refrigeración doméstico, ayudan a que los alimentos se conserven y tengan más tiempo de vida útil. **(Lloret, 2.001)**

Figura 1.30 Cocina Industrial



Fuente: (google, 2.002)

CAPÍTULO 2

ANÁLISIS INVESTIGATIVO

2.1 DEFINICIÓN

Se define el estudio de mercado de la siguiente manera: Recopilación, análisis y presentación de información la cual ayudara a tomar decisiones y a controlar las acciones del marketing y consta de dos grandes análisis:

- ❖ Estrategia
- ❖ Análisis de consumidor **(PLAZA, 2.000)**

2.1.1 ESTRATÉGIA

Concepto breve pero imprescindible que marca el rumbo de la empresa. Basándose en los objetivos, recursos y estudios del mercado y de la competencia debe definirse una estrategia que sea la más adecuada para la empresa. La misma que deberá optar por dos estrategias posibles:

- ❖ Liderazgo en costo.- Consiste en mantenerse en los primeros lugares de la lista a nivel competitivo a través de aventajar a la competencia en materia de costos.
- ❖ Diferenciación.- Consiste en crear un valor agregado sobre el producto ofrecido para que este sea percibido en el mercado como único: diseño, imagen, atención a clientes, entrega a domicilio. **(PLAZA, 2.000)**

2.1.2 ANÁLISIS DE CONSUMIDOR

Estudia el comportamiento de los consumidores para detectar sus necesidades de consumo y la forma de satisfacerlas, averiguar sus hábitos de consumo. Su objetivo final es aportar datos que permitan mejorar las técnicas de mercado para la venta de un producto o de una serie de productos que cubran la demanda no satisfecha de los consumidores. **(PLAZA, 2.000)**

2.2 ÁREA DE ESTUDIO

El área de estudio fue en la comuna montañita la cual está catalogada como una de las playas más visitadas por turistas lo cual la convierte en un centro de comercio variado entre cultura, surf, gastronomía y otros entretenimientos. Pese a ser un lugar pequeño acoge

anualmente a más de 60.000 visitantes de diferentes países, especialmente de Sudamérica **(Izquierdo, 2.014)**

2.3 OBJETIVO DEL ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado busca resolver las interrogantes de ¿Cómo producir? ¿Qué producir? ¿Para qué producir? y ¿Cuánto producir?, sabiendo cuales son los métodos de proyección de la oferta y de la demanda. A estas interrogantes se les da respuesta en este capítulo el cual está enfocado al estudio del mercado del Restaurante. **(Reyes, 2.014)**

2.4 OBJETIVO GENERAL

Determinar la población de actuales que se encuentren disponibles al consumo de diferentes preparaciones marinas dentro de un restaurante, conocer las diferentes opiniones acerca de tener este tipo de comida dentro de un establecimiento, y analizar si resulta factible la restructuración del lugar.

2.5 OBJETIVO ESPECIFICO

- ❖ Determinar el nivel de aceptación que tendría el restaurante
- ❖ Determinar los niveles de frecuencias del cliente
- ❖ Establecer los medios más adecuados para dar a conocer del restaurante
- ❖ Cuáles son las preparaciones preferidas por los clientes
- ❖ Medir el nivel de satisfacción del consumidor
- ❖ Comparar el precio que el consumidor está dispuesto a cancelar con los valores que actualmente tiene el restaurante y la competencia
- ❖ Medir el nivel de afluencia de clientes los restaurantes competencias

2.6 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Al igual que otros negocios necesitamos tener información de mercado así como de los conocimientos de los clientes, y de los mercados que pueda proporcionar. Antes de lanzar un nuevo producto debemos saber quién es nuestro cliente y quienes son nuestros competidores, mediante la observación de encuestas informales, planteamos ciertas preguntas y de esta manera llevamos a cabo una investigación de manera sistematizada. **(Ferré, 1997)**

2.7 MERCADO META

El mercado meta al cual está dirigido es de clase social media, media alta y alta ya que cuenta con el recurso económico suficiente como para estar dirigido a este tipo de clases, además su estilo de vida y otras características hacen que sean las clases sociales propensa para asistir al restaurante.

2.8 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Los métodos de investigación que vamos a usar para la recopilación de información son las encuestas, la observación y análisis sensorial de algunos productos.

2.8.1 MÉTODO INDUCTIVO

Este método se utilizó en la medida en que se realizó el análisis y observación de ciertos elementos y acontecimientos de carácter particular para poder enunciar aspectos de carácter general, de tal forma que se puedan llegar a conocer cosas válidas para la población. De igual manera el análisis de indicador de producción, cantidad y precios permitirá llegar a conclusiones y toma de decisiones de carácter general con lo cual se conocerá como se comporta el mercado. **(Ferré, 1997)**

2.8.2 MÉTODO DE OBSERVACIÓN

Implica la recopilación de datos observando primarios personas, acciones y situaciones relevantes. Con frecuencia los investigadores observan el comportamiento de los

consumidores para obtener conocimientos de cliente los cuales no se pueden obtener al solo plantearles ciertas preguntas. **(Fernandez, 2.000)**

Por lo general los datos constituyen un buen punto de inicio para la investigación y con frecuencia ayudan a definir problemas y objetivos de investigación, permitiéndonos determinar los factores que influyen en la demanda del restaurante.

Tabla 2.1 Metodología de la Investigación

Métodos de la Investigación	Vías de Contacto	Plan de Muestreo	Instrumento de Investigación
Observación	Personal	Unidad de Muestreo	Encuesta visual
Encuestas	Personal	Tamaño de muestra	Cuestionario
Análisis Sensorial	Personal	Procedimiento de muestreo	

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

2.9 FUENTES DE INFORMACIÓN

Se realiza la encuesta a los clientes quienes pueden ser concurrentes al restaurante o ser su primera visita, las encuestas visuales se las realiza a los negocios que se tiene como principal competencia.

2.10 POBLACIÓN A INVESTIGAR

La Población a la que se encuentra dirigido es a hombres y mujeres de todas las edades que asistan a la comuna montañita los mismos que serán nacionales o extranjeros, de nivel socio económico medio, medio alto, alto que demanden el servicio.

2.10.1 MÉTODOS DE LA RECOLECCIÓN DE DATOS

La recolección de datos se la realizo de manera aleatoria a diferentes personas en el interior del restaurante y también en los exteriores de otros locales que ofrecen nuestro mismo servicio.

Tabla 2.2 Tipos de Muestra

TIPOS DE MUESTRA		
Muestra Probabilística	Muestra aleatoria Simple	Cada uno de los miembros de la población tiene la misma probabilidad conocida de ser seleccionado.
	Muestra aleatoria estratificada	Se divide la población en grupos mutuamente excluyentes (como grupos de edades), y se obtienen muestra por cada grupo.
	Muestra por grupos	Se divide la población en grupos mutuamente excluyentes (como por cuadras) y se obtiene una muestra de los grupos entrevistados.
Muestra Probabilística	Muestra por conveniencia	El investigador selecciona a los miembros de la población de quienes será más fácil obtener información.
	Muestra de juicio	El investigador utiliza su juicio para seleccionar a los miembros de la población que sean buenos para tener datos precisos.
	Muestra por cuotas	El investigado localiza y entrevista a un número predeterminado de sujetos en cada una de varias categorías.

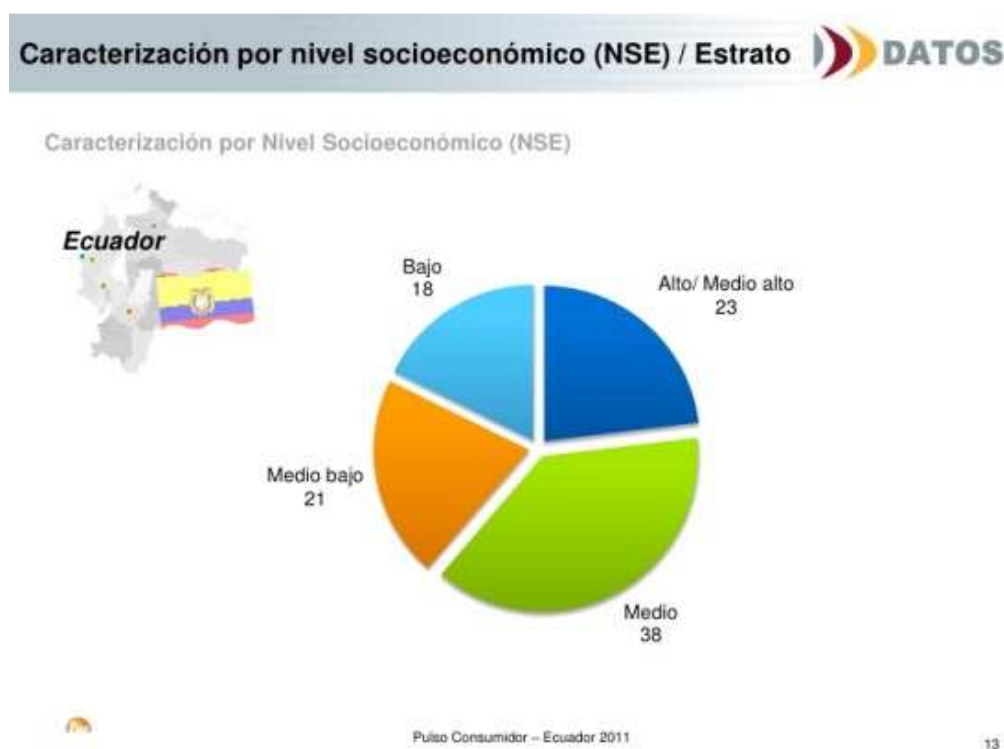
Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

2.10.2 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA

Según los datos del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), la población de la provincia de Santa Elena en el 2013 es de 308.693 habitantes de los cuales son alrededor de 4.639 de esta cantidad se tendrá que sacar los que se encuentran en un nivel económicamente activo y que posee nivel de clase media y media alta el cual según el INEC nos da la cantidad de 1.648 personas a las cuales se suman los turistas nacionales y extranjeros. (INEC, 2.013)

2.10.3 DIVISIÓN DE LA POBLACIÓN

Figura 2.2 Nivel Socio Económico



Fuente: (INEC, 2.013)

Según el INEC indica que los Hogares de la comuna Montañita están divididos en cuatro estratos, el 18% se encuentra en el estrato A, el 21% se encuentra en el estrato B, el 38% se encuentra en el estrato C, el 23% se encuentra en el estrato D.

Tabla 2.3 Nivel Socio Económico

Nivel Socio Económico	Porcentajes	N° de Personas según el Porcentaje
A Alto/ medio alto	38%	1.762.82
B Medio	23%	1.066.97
C Medio Bajo	21%	974.19
D Bajo	18%	835.02
TOTAL	100%	4639

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

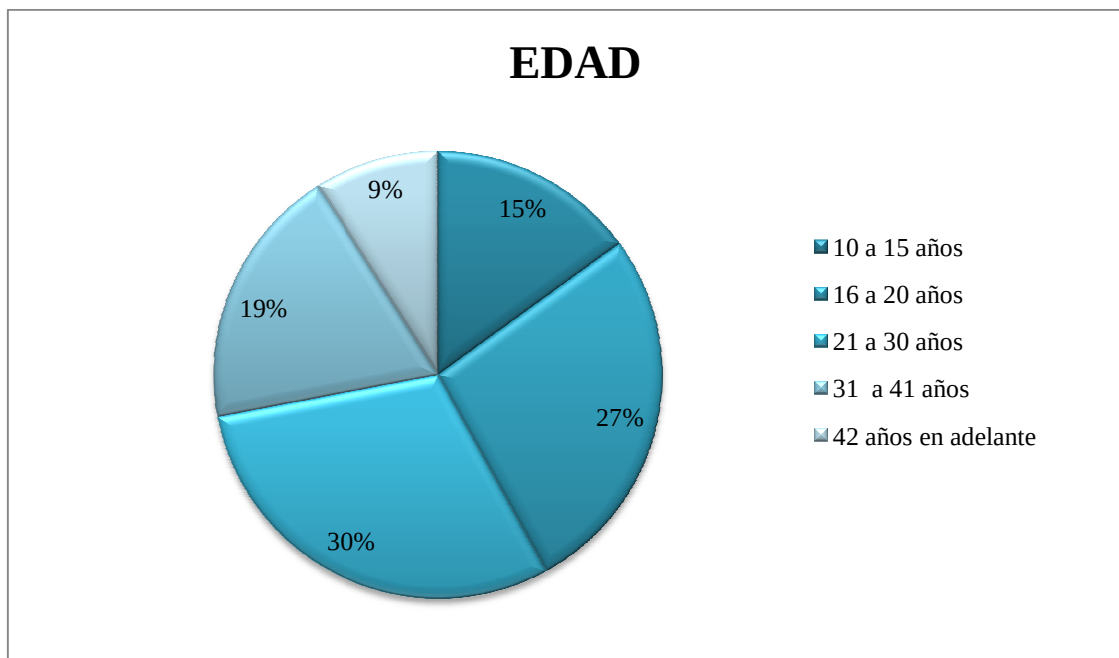
2.11 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS OBTENIDOS

En esta etapa se presenta la tabulación de resultados obtenidos en las encuestas realizadas de acuerdo a las diferentes interrogantes expuestas a la población encuestada.

2.11.1 EDAD

Los grupos de Edad se distribuyeron de la siguiente manera

Gráfico 2.1 Edad de los encuestados



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

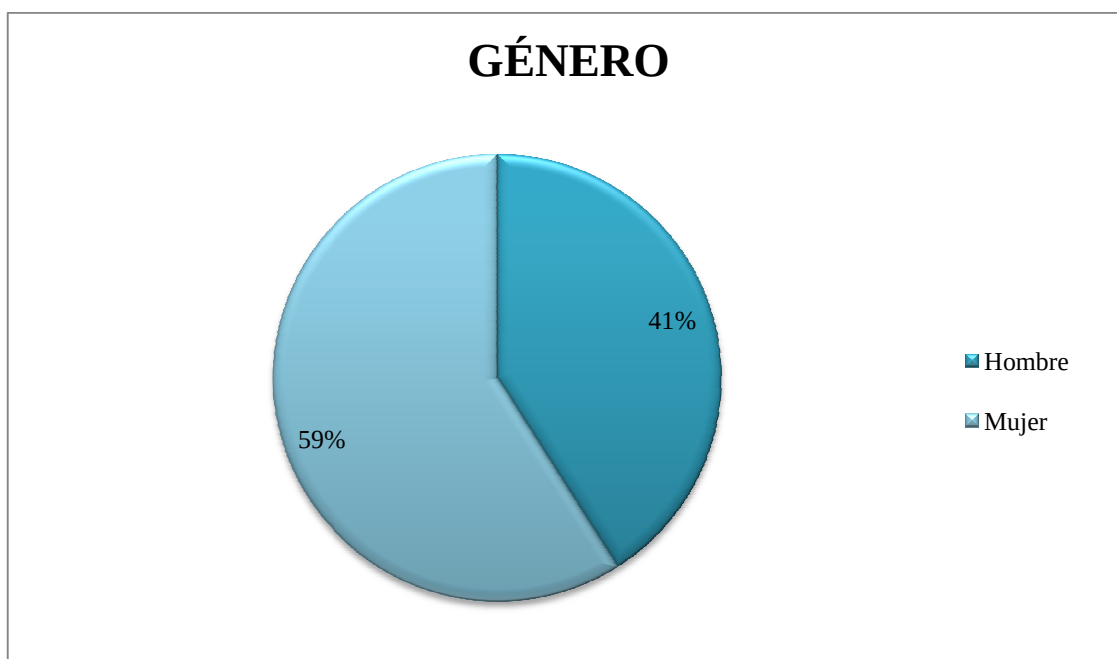
- ❖ El 30% de los encuestados se ubicaron en el rango de los 21 a 30 años de edad
- ❖ El 27% de los encuestados se ubicaron en el rango de los 16 a 20 años de edad
- ❖ El 19% de los encuestados se ubicaron en el rango de los 31 a 40 años de edad
- ❖ El 15% de los encuestados se ubicaron en el rango de los 10 a 15 años de edad
- ❖ El 9% de los encuestados se ubicaron en el rango de los 42 años de edad en adelante

Esto quiere decir que por lo general las personas de 31 a 42 años en adelante suelen ir con mayor frecuencia a un restaurante en la playa.

2.11.2 GÉNERO

Las encuestas realizadas nos indican el siguiente porcentaje según el género, teniendo así

Grafico 2.2 Género de los encuestados



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

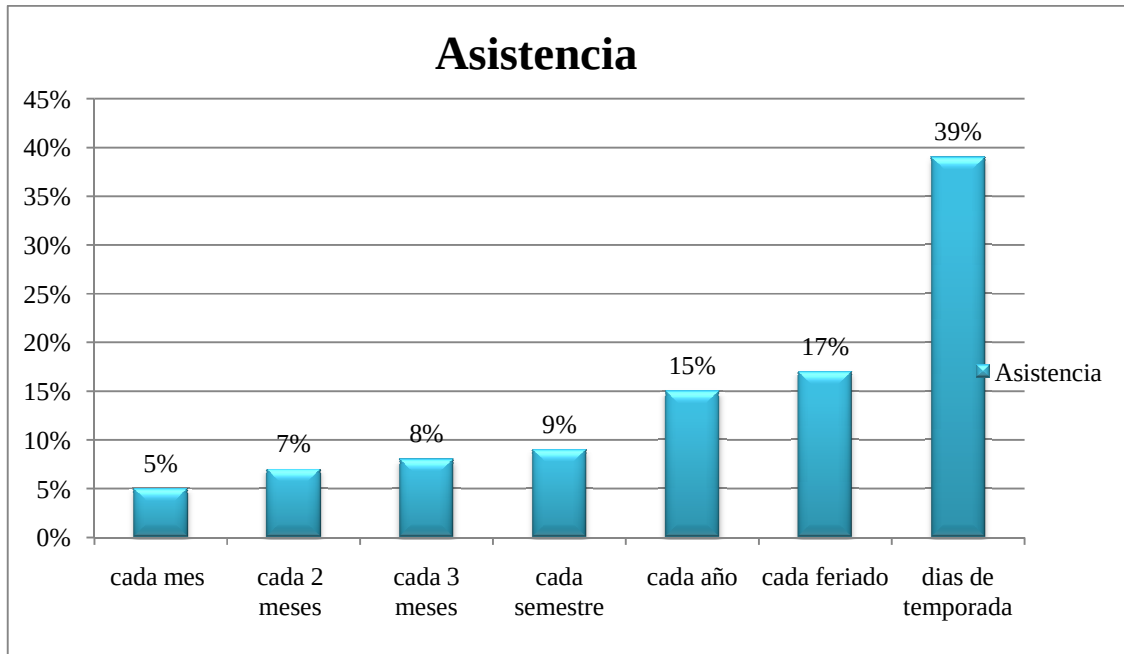
Mediante los resultados arrojados en la encuesta nos indica que el 59% de las personas encuestadas son de género femenino y el que el 41% pertenecen al género masculino lo cual nos da a conocer que son las mujeres las que asisten más al restaurante

2.11.3 PORCENTAJE DE FRECUENCIA DE ASISTENCIA

La pregunta decía lo siguiente:

¿Con que frecuencia asiste a la playa de montaña?

Grafico 2.3 frecuencia de asistencia a la playa



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

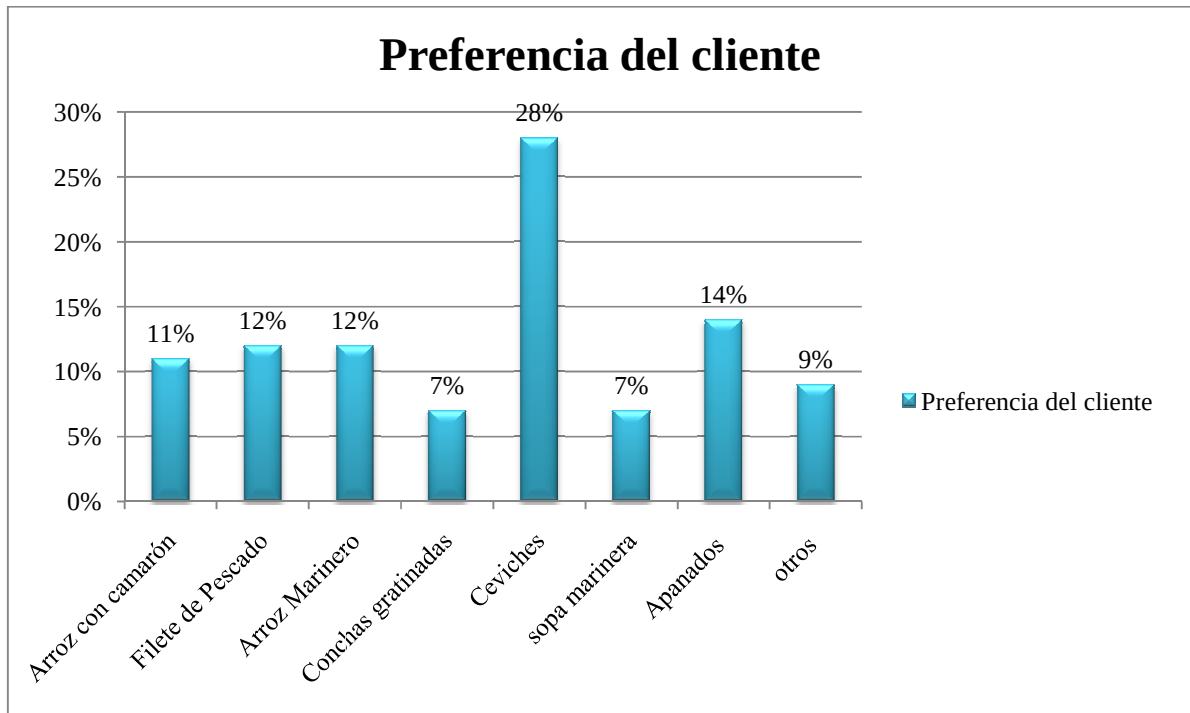
- ❖ El 5% de los encuestados asisten cada mes
- ❖ El 7% de los encuestados asisten cada dos meses
- ❖ El 8% de los encuestados asisten cada tres meses
- ❖ El 9% de los encuestados asisten cada seis meses
- ❖ El 15% de los encuestados asisten cada año
- ❖ El 17% de los encuestados asisten cada feriado
- ❖ El 39% de los encuestados asisten cada temporada

Esto quiere decir que hay que aprovechar la temporada playera y los feriados ya que son las ocasiones donde asiste mayor cantidad de turista.

2.11.4 PLATOS PREFERIDOS

¿Qué tipo de comida de mar son sus favoritas?

Grafico 2.4 Preferencia del cliente



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

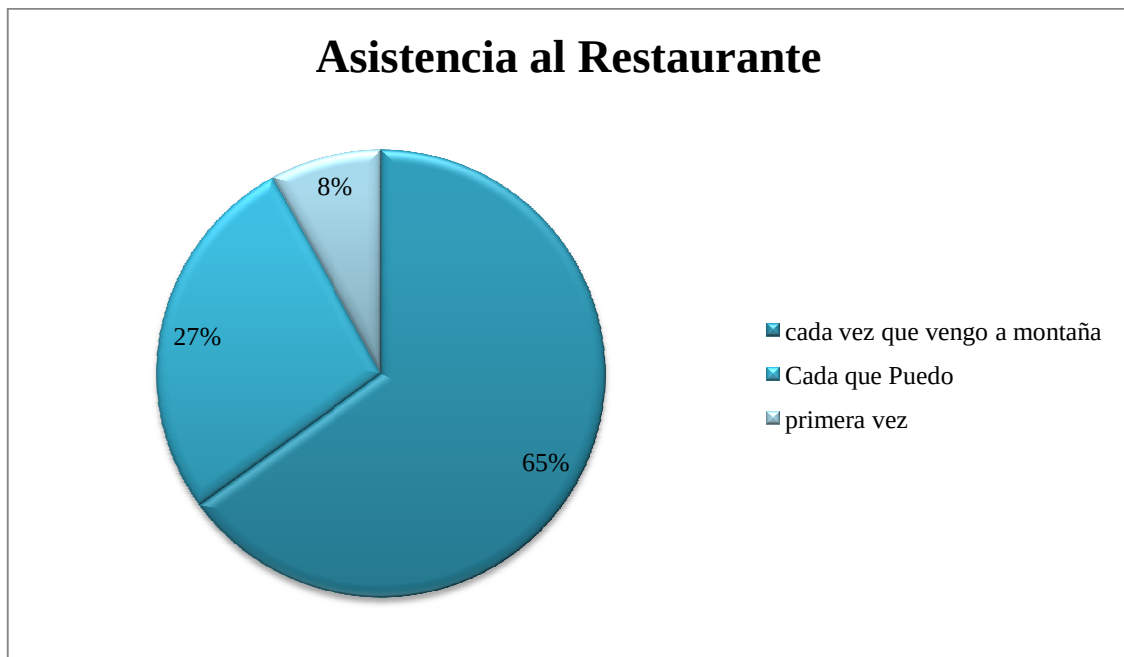
- ❖ El 7% de los encuestados prefieren comer Conchas gratinadas
- ❖ El 7% de los encuestados prefieren comer Sopa Marinera
- ❖ El 9% de los encuestados prefieren comer cualquier tipo de almuerzo que ofrezca.
- ❖ El 11% de los encuestados prefieren comer Arroz con camarones .
- ❖ El 12% de los encuestados prefieren comer Filete de Pescado
- ❖ El 12% de los encuestados prefieren comer Arroz Marinero
- ❖ El 17% de los encuestados prefieren comer Cualquier tipo de marisco Apanado.
- ❖ El 12% de los encuestados prefieren comer Ceviches

Esto quiere decir que la mayoría de los encuestados prefieren degustar un buen ceviche.

2.11.5 PORCENTAJE DE FRECUENCIA DE ASISTENCIA

¿Con que frecuencia asiste al Restaurante?

Grafico 2.5 frecuencia de asistencia al restaurante



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

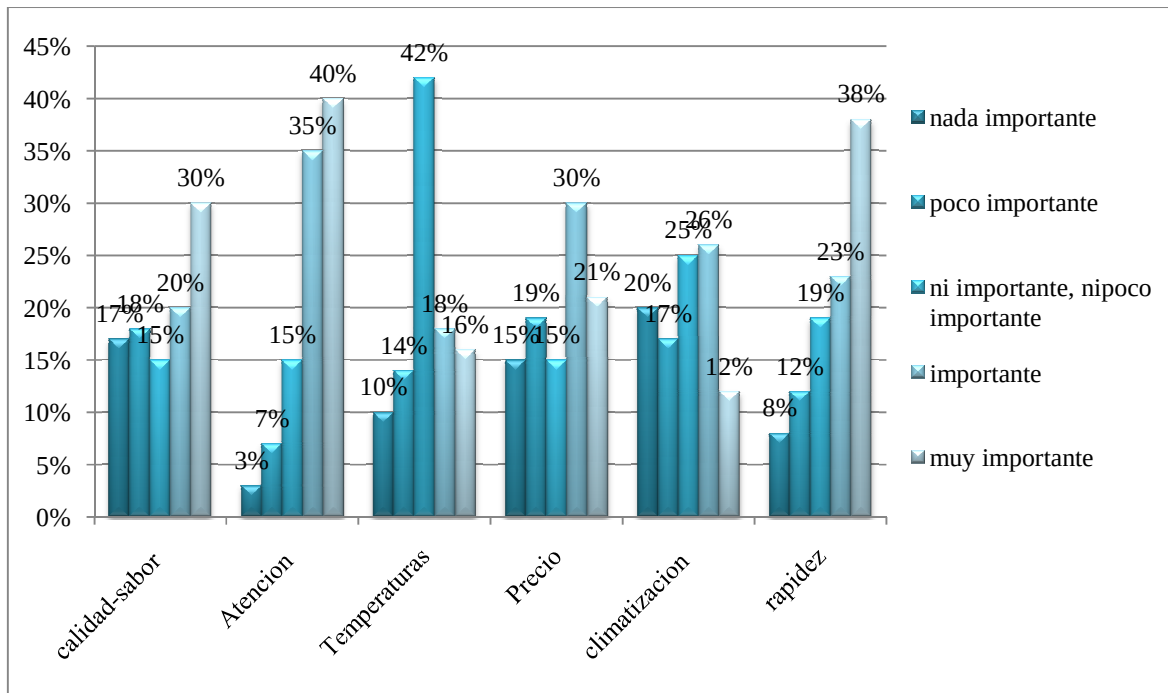
- ❖ Un 8% de los encuestados asistieron por primera vez al restaurante
- ❖ El 27% de los encuestados asisten cada que vez que pueden y que se encuentren en montañita.
- ❖ El 65% de los encuestados asisten al restaurante cada vez que vienen a montaña.

Esto quiere decir que el restaurante tiene una gran afluencia de clientes ya que asisten al mismo en cada ocasión que vienen de viaje.

2.11.6 PORCENTAJE DE IMPORTANCIA DE DIFERENTES ASPECTOS

¿Indique el nivel de importancia que tienen los siguientes aspectos al ir al Restaurante?

Grafico 2.6 Aspectos importantes para el cliente



Basado en 250 encuestas

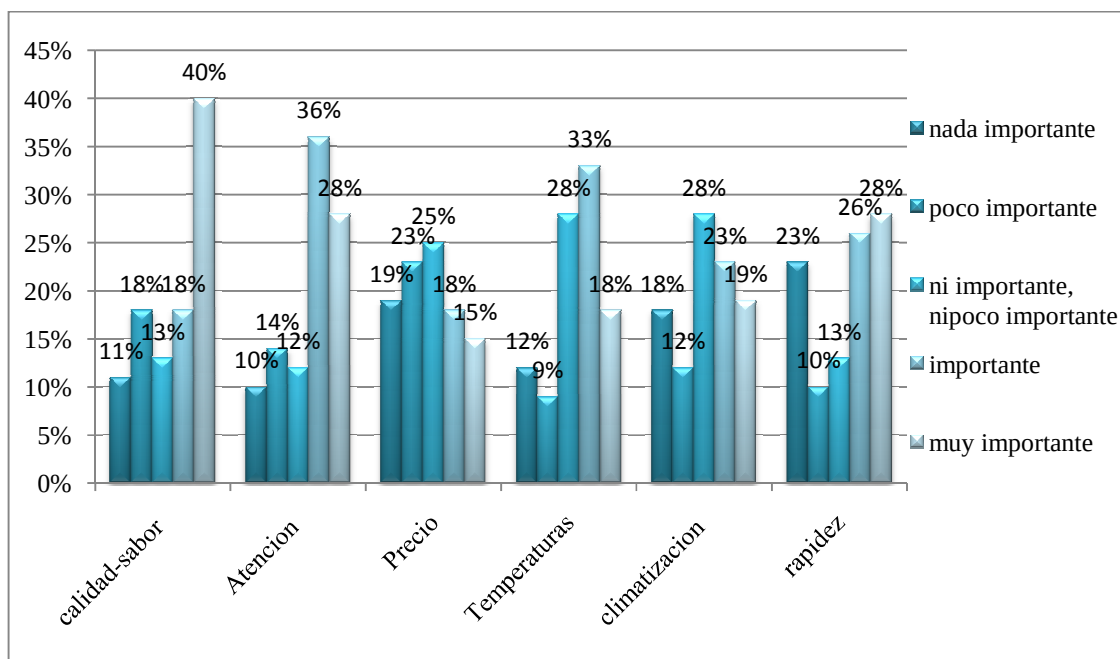
Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Esto nos quiere decir que los principales aspectos que el cliente mira antes de visitar un restaurante son la rapidez del servicio y las correctas temperaturas de las preparaciones, así mismo hay encuestados que no miran muchos aspectos al ingresar a un restaurante.

2.11.7 PORCENTAJE DE SATISFACCIÓN

¿Indique el nivel de satisfacción que siente a la hora de ir al Restaurante?

Grafico 2.7 Nivel de Satisfacción del cliente



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Esto nos quiere decir que en base a las encuestas realizadas un 40% de los clientes buscan la calidad y el buen sabor de los productos que piensan consumir, de la misma manera desean también tener una atención de primera con mucha rapidez.

2.11.8 PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN

¿De acuerdo a la atención que tuvo, regresaría nuevamente?

Grafico 2.8 Nivel de Aceptación del cliente



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Según el estudio realizado se muestra que el 73% de las personas encuestadas estarían dispuestas a regresar en otra oportunidad al restaurante ya que quedaron satisfechos con la atención dada.

2.11.9 PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN

¿De acuerdo a la atención que tuvo, recomendaría el lugar?

Grafico 2.9 Recomendación del cliente



Basado en 250 encuestas

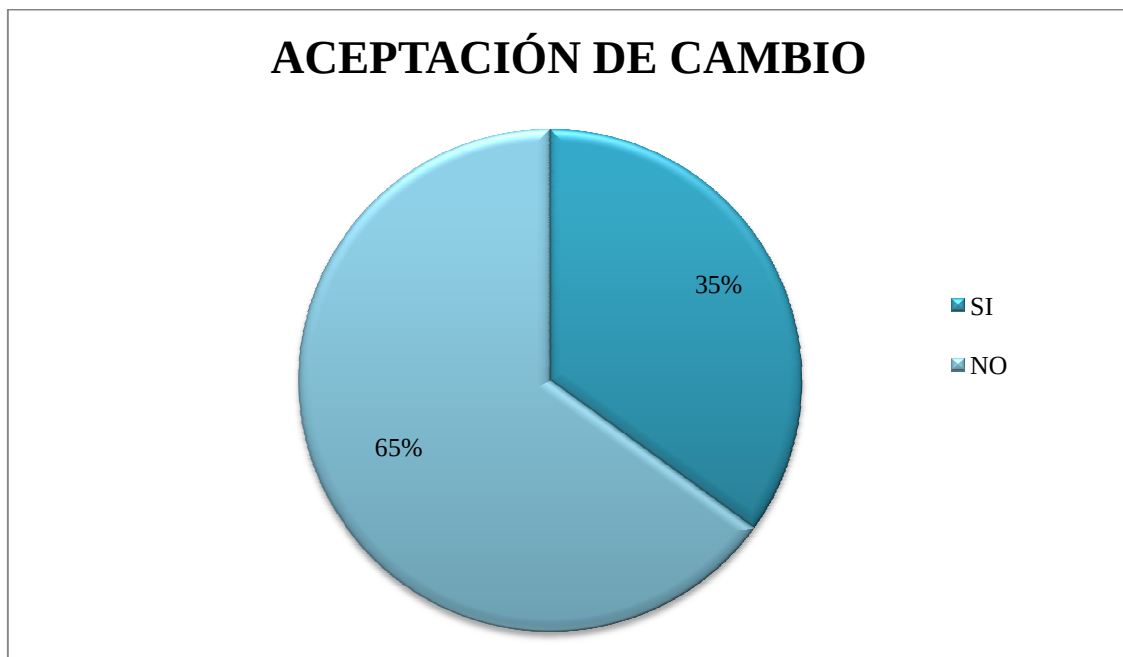
Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Según el estudio realizado se muestra que el 59% de las personas encuestadas estarían dispuesta a recomendar el restaurante a familiares o amigos, mientras que el 41% de encuestados no lo recomendarían porque dicen que les falta conocer más del lugar para poder recomendarlo.

2.11.10 DISPOSICIÓN DE CAMBIO

¿Estaría de acuerdo con ver un cambio de ambiente en el restaurante?

Grafico 2.10 Cambio de Ambiente



Basado en 250 encuestas

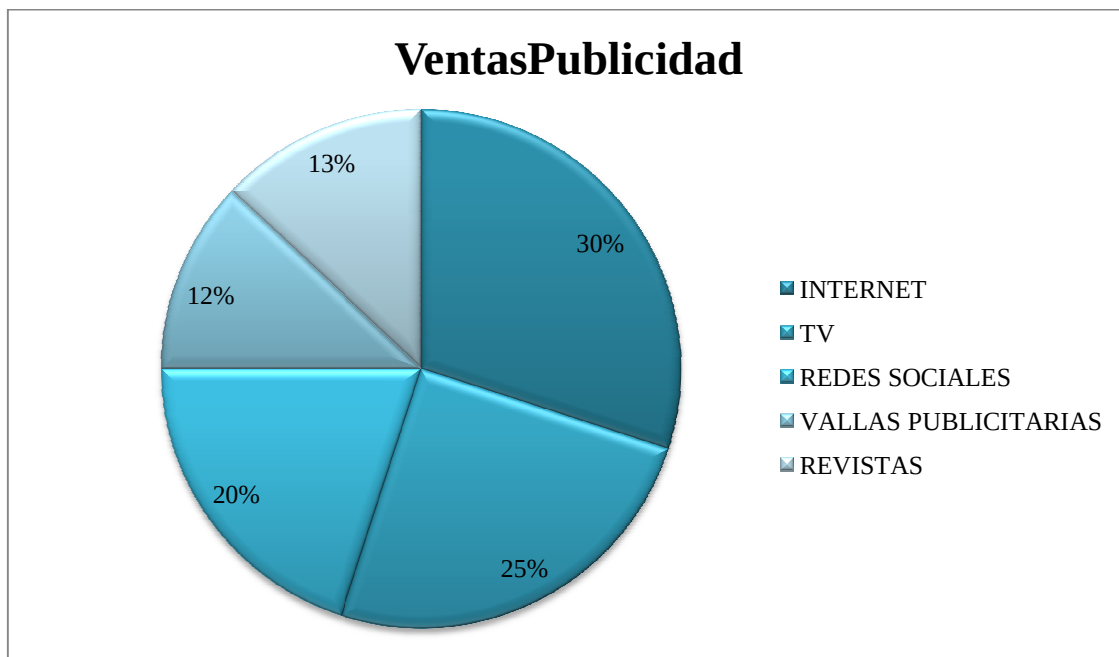
Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

De acuerdo con el resultado obtenido de las encuesta un 65% no estarían de acuerdo con un cambio ya que el ambiente con el que cuenta el restaurante está acorde al lugar donde se encuentra ubicado y la ambientación es lo que lo hace diferentes de los demás y un 35% si estarían dispuestos a ver una nueva decoración en el local.

2.11.11 PUBLICIDAD

¿Por qué medio le gustaría tener información sobre el restaurante?

Grafico 2.11 publicidad del restaurante



Basado en 250 encuestas

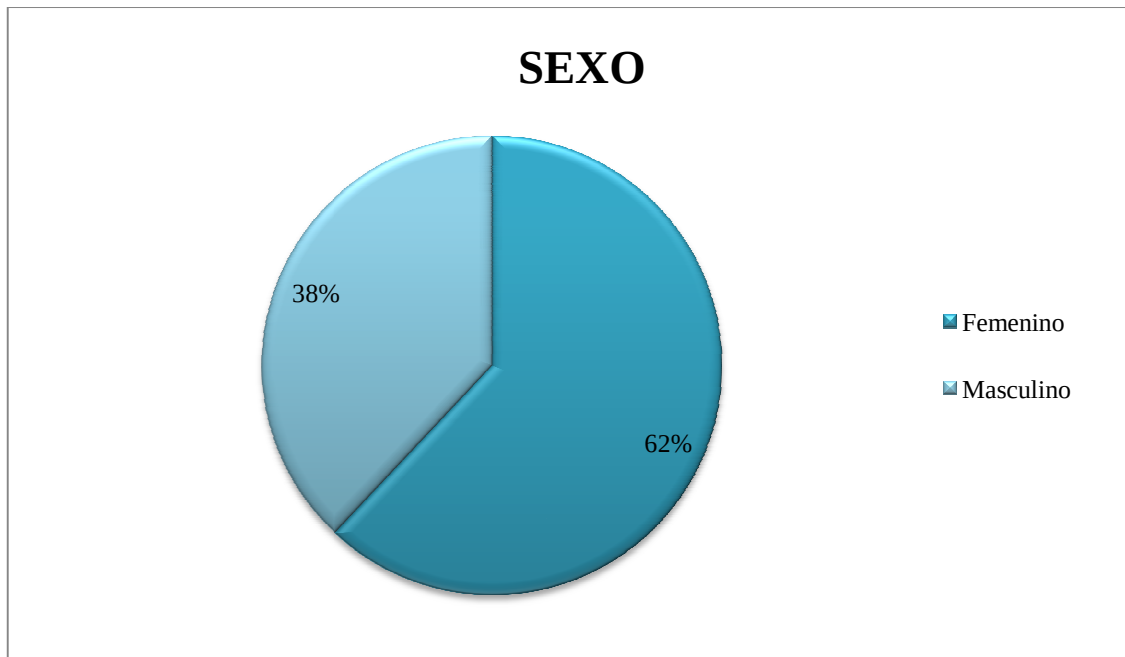
Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

De acuerdo con los resultados obtenidos en las encuestas nos dice que el 30% de los encuestados se les haría más fácil tener conocimientos del restaurante mediante el internet ya que es una herramienta la cual todas las personas las usamos.

2.12 ENCUESTA VISUAL PARA VER LA COMPETENCIA

2.12.1 GÉNERO

Grafico 2.12 genero del cliente



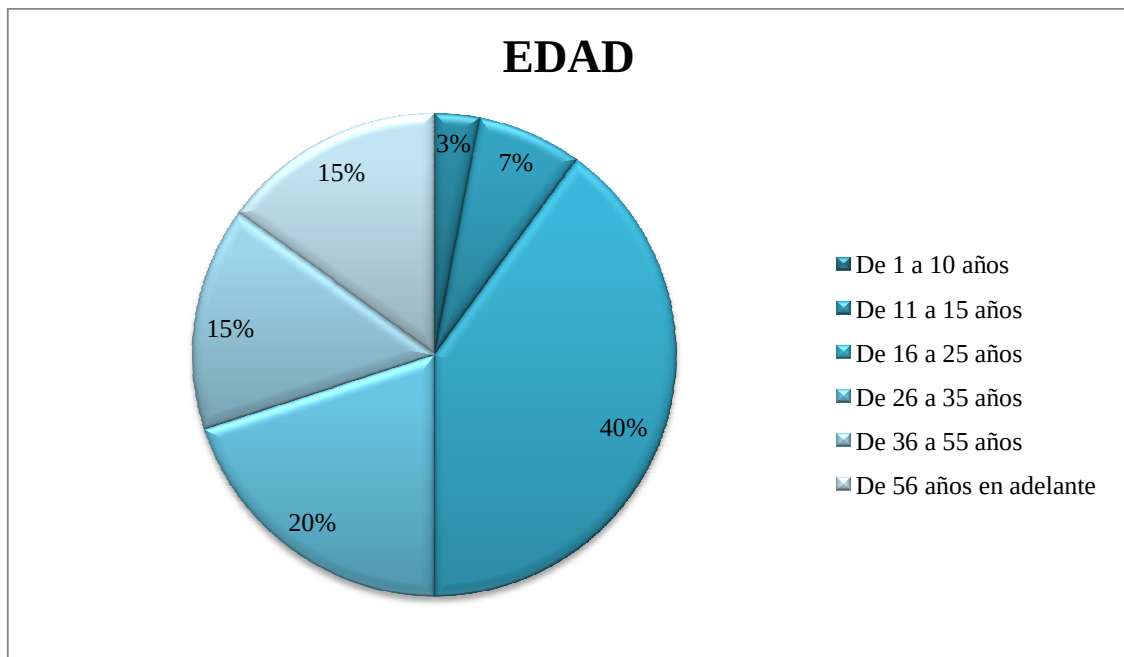
Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

En base a las encuestas visuales tenemos que a los restaurantes competencia asisten más personas de sexo femenino que de sexo masculino.

2.12.2 RANGO DE EDAD

Grafico 2.13 Edad del cliente



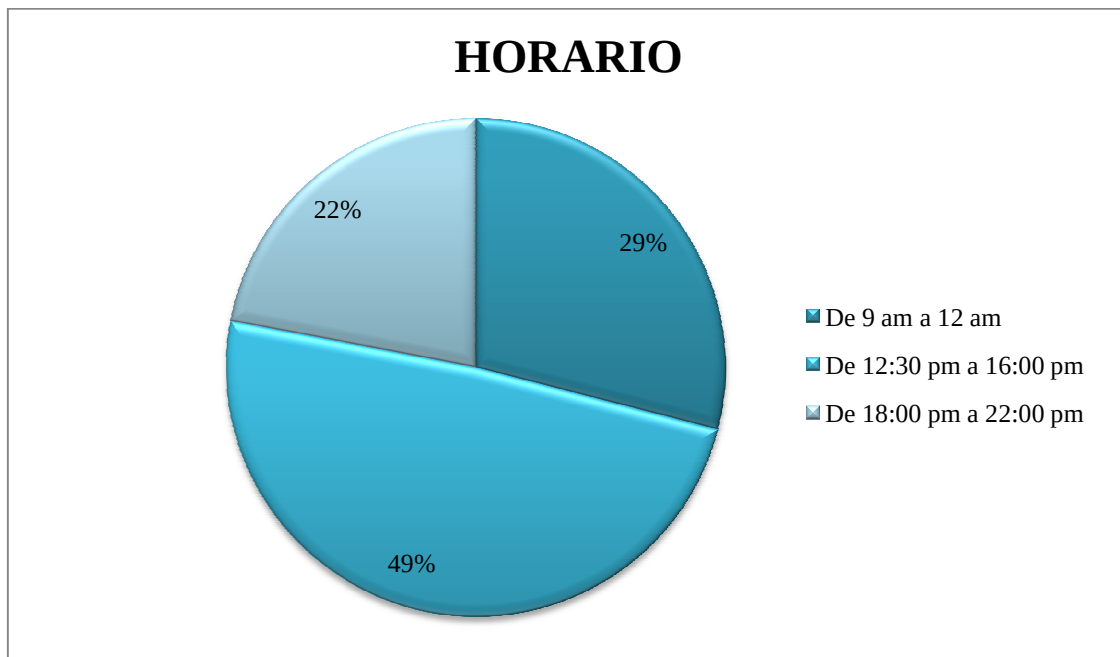
Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

De acuerdo a los resultados obtenidos de las encuestas visuales realizadas a los clientes de los restaurantes competencia, tenemos un 40% son personas de 16 a 25 años de edad.

2.12.3 HORARIO DE AFLUENCIA DE PERSONAS

Grafico 2.14 Horario



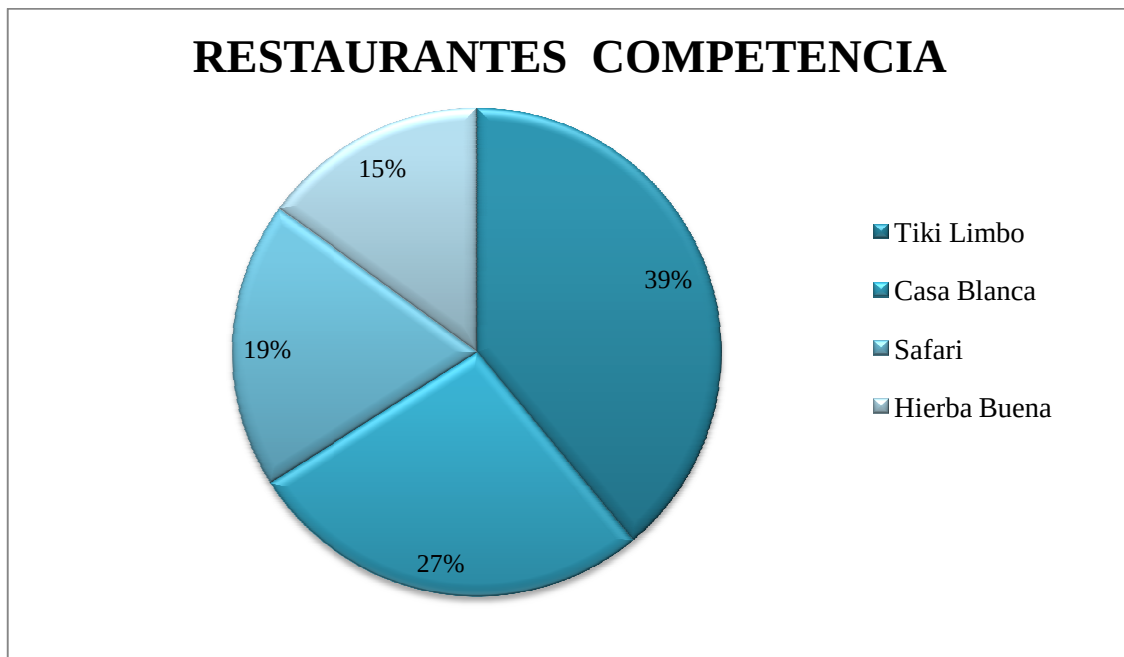
Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Según los resultados de las encuestas visuales nos arrojan un 49% de personas que asisten a los restaurantes competencias en la hora de almorzar la cual está en un rango de 12:30 pm a 16:00 pm.

2.12.4 RESTAURANTES COMPETENCIA

Grafico 2.15 Competencia Directa



Basado en 250 encuestas

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

De acuerdo a los resultados de las encuestas visuales realizadas anteriormente nos arroja en un resultado del 39% como mayor competencia al Restaurante **TIKI LIMBO** el cual ofrece los mismos servicios y se encuentra ubicado en la misma zona del restaurante.

2.13. CONCLUSIÓN DEL ANALISIS INVESTIGATIVO

Gracias al estudio de mercado realizado se pudo determinar que el 100% de la población investigada, un 73% asisten con frecuencia al restaurante del mismo modo que se sienten

a gusto con la atención que se les brinda a cada cliente, también se pudo constatar que el mayor motivo de afluencia de clientes es en la hora del almuerzo aunque no todos consuman esto, ya que una gran parte de comensales consumen platos a la carta.

Una de las maneras que el mercado desea obtener información sobre el restaurante y sus servicios ofrecidos son el Internet como principal medio ya que de una u otra manera todos usamos el internet como medio informativo.

Como competidor principal según los datos arrojados por las encuestas realizadas, tenemos al restaurante **TIKI LIMBO** ya que ofrece los mismos servicios.

Como conclusión final se puede decir que existe una predisposición de asistencia al restaurante, ya que los encuestados se encuentran satisfechos con el servicio brindado, y un grupo de los mismos se encuentran dispuestos a ver un cambio en su decoración ya que siempre en bueno están en constante cambio para de esta manera mantener a la clientela satisfecha.

2.14 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y DEMANDA

Este restaurante es la solución para la demanda insatisfecha en la prestación de servicios de alimentación, ya que en la actualidad existen muchos sitios que ofrecen comida la cual no es de buena calidad, ni tampoco es preparada por especialistas los cuales no tienen conocimiento del daño que hacen al ofrecer algo que no está apto para satisfacer las necesidades del cliente quienes en muchas ocasiones no solo buscan la opción de alimentarse, sino el de hacer que sus acompañantes disfruten al máximo.

El restaurante cubrirá un segmento de mercado que ha sido explotado de manera errónea, pero aprovechará el momento de temporadas para brindar sus servicios, esto se debe a que existe un interés creciente por alimentarse bien y sano, características que tiene la comida de mar, ya que gran cantidad de clientes si asisten a comer al restaurante.

2.15 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Parte de la investigación de mercado se ocupa del análisis de las empresas que compiten con la que realiza el estudio, los elementos a tomar en cuenta son, posición, reputación e imagen del negocio, precios y tipo e intensidad de la competencia actual. **(Chauvin, 2.009)**

2.16 COMPETENCIA DIRECTA

La industria de los alimentos es muy competitiva, en la actualidad hay muchos establecimientos que ofrecen el servicio de alimentación, sin embargo no todos cubren las necesidades de los clientes, son muy poco los restaurantes de la zona que brindan el mismo servicio.

El principal competidor como se estableció en la exploración de mercado es **TIKI LIMBO restaurante**, el cual esta ubicado en la calle Guido Chiriboga a dos cuadra del establecimiento. Este restaurante la mayor competencia que hay, por lo cual hay que consolidar la marca mediante una publicidad agresiva la cual permita mantenerse en el nivel deseado.

Figura 2.3 Competencia Directa



Fuente: **(TIKILIMBO, 2004)**

2.16.1 PRECIOS DE LA COMPETENCIA

En los siguientes ítems se incluyen según las investigaciones los precios reales que maneja la competencia.

Tabla 2.4 Precios de la competencia

PESCADO	PRECIO
FRITO	\$ 6,90
APANADO	\$ 6,90
A LA PLANCHA	\$ 6,75
AL AJILLO	\$ 7,90
CAMARON	
APANADO	\$ 8,00
AL AJILLO	\$ 7,80
CEVICHES	
PESCADO	\$ 6,00
CAMARON	\$ 7,25
CALAMAR	\$ 6,00
CONCHA	\$ 7,00
MIXTO	\$ 12,35
SOPAS	
PESCADO	\$ 3,50
CAMARON	\$ 4,50
CALAMAR	\$ 3,50
CONCHA	\$ 3,50
MARINERA	\$ 8,25
ARROZ	
PESCADO	\$ 5,50
CAMARON	\$ 7,25
CALAMAR	\$ 6,00
CONCHA	\$ 6,90
MIXTO	\$ 13,28
PASTAS	
FRUTOS DE MAR	\$ 15,00
FETTUCINI	\$ 9,35
SPAGHETTI	\$ 11,50

Elaborado por
Tatiana Rojas
2.16.2
INDIRECTA

Ricardo Miranda y

COMPETENCIA

Como competencia indirecta consideramos a todo tipo de establecimiento que ofrecen una variedad de patillos pero no son específicamente los mismos que ofrece el restaurante Alcatraz. Y de la misma manera no es el mismo servicio ni la misma atención al cliente que se le da.

Figura 2.3 Competencia indirecta



Fuente: (Estates, 2.011)

2.17 PLAN DE MARKETING

El plan de Marketing es la herramienta básica de gestión que debe utilizarse en toda empresa orientada al mercado que se quiere, quedando establecidas las diferentes actuaciones que deben realizarse en el área de marketing para alcanzar los diferentes objetivos trazados.

Este no se puede consolidar de forma aislada dentro de la compañía, sino totalmente coordinada y congruente con el plan estratégico, siendo necesario, realizando las correspondientes adaptaciones con respecto al plan general de la empresa ya que es la única manera de dar respuestas validadas a las necesidades.

2.18 ANÁLISIS PEST

El análisis PEST es una herramienta de gran utilidad para comprender el crecimiento o declive de un mercado y en consecuencia, la posición, potencial y dirección de un negocio. Es una herramienta de medición de negocios, PEST está compuesto por las iniciales de los factores Políticos, Económicos, Sociales y Tecnológicos, usados para evaluar el mercado en el cual se encuentra el negocio. **(Gadex, 2.009)**

Tabla 3.1 Análisis Pest

ANALISIS PEST	
POLÍTICO	A nivel político Alcatraz restaurante debe cumplir con las normas que exige el gobierno actual, entre esas normas y exigencias legales se encuentran: registro de la misma en la cámara de comercio, pago al servicio de rentas internas SRI, entre otras.
ECONÓMICO	A nivel político Alcatraz restaurante encuentra como beneficio el actual estado económico en el que se encuentra el país, ya que es estable y existe apoyo por medio del gobierno a mejoras de negocios para pequeñas y medianas empresas.
SOCIAL	A nivel social luego de las encuestas realizadas determino que existe conocimiento sobre el producto que se ofrece adicional a ello influye mucho las diferentes clases sociales a las que esta direccionado, en la cual existe aceptación y preferencia lo cual es una ventaja para nosotros.
TECNOLÓGICO	Alcatraz restaurante poco a poco lograra implementar nuevas herramientas tecnológicas tanto para la elaboración y manipulación de alimentos como para la prestación de los diferentes servicios que ofrece.

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

2.19 ANÁLISIS F.O.D.A.

El análisis FODA es una herramienta de carácter general valida par a las organizaciones privadas y públicas, la cual facilita la evaluación situacional de la organización y determina los factores que influyen y exigen desde el exterior hacia la institución gubernamental. Esos factores se convierten en amenazas u oportunidades que condicionan en mayor o menor grado, el desarrollo o alcance de la misión, la visión, los objetivos y las metas de la organización.

Combinando los factores externos (amenazas y debilidades) y los factores internos (fortalezas y debilidades) se pueden precisar las condiciones en las cuales se encuentran la institución con relación a determinados objetivos, metas o retos que se haya planteado dicha empresa o negocio **(Hax, 2.004)**

Figura 2.4 F.O.D.A.



Fuente: (google, 2.002)

Tabla 3.2 ANÁLISIS F.O.D.A.

FORTALEZA	Desarrollo de procesos establecidos para la elaboración del producto final lo que lo conlleva a la optimización de tiempo y de recursos, la adquisición del producto la realizamos directamente con el proveedor para de esta manera no tener daño del producto con temperaturas correctas de transportes. Contar con personal capacitado lo cual conlleva a la entrega de un producto de calidad.
OPORTUNIDAD	Que somos muy pocos los que ofrecemos este servicio de calidad y calidez en el sector, brindando atención personalizada a cada uno de los clientes lo cual hace la diferencia de otros negocios, contamos con variedad de platos de diferentes países para de esta manera captar al comensal.
DEBILIDAD	No cuenta con proveedores fijos en lo que respecta a productos por los diferentes cambios de temporadas. Reglamentaciones muy estrictas para sentar a más personas de las permitidas. No se cuenta con estacionamiento propio No cuenta con el espacio físico necesario de acuerdo con las encuestas
AMENAZAS	Nuevos competidores en el mercado los cuales ofrecerán el mismo servicio, pero no con la misma calidad y cantidad. Precios más bajos que los del negocio.

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

2.20 OBJETIVOS DEL MARKETING.

Los objetivos del Marketing se plantean de la siguiente manera:

- ❖ Asegurar una creciente popularidad y permanencia en el mercado a través de la constante promoción.
- ❖ Desarrollar el posicionamiento del mismo basándonos en las 4 P, plaza promoción, precio y posicionamiento
- ❖ Ofrecer productos al mercado a través de estrategias de marketing.

2.20.1 ESTRATÉGIAS

El servicio es una acción realizada por alguien a favor de otro, para ofrecer un servicio de calidad.

- ❖ Redes Sociales
- ❖ Paquete y Promociones
- ❖ Creación de página web donde se hable de todos los servicios y beneficios que ofrece el restaurante.

2.20.2 PRECIO.

El precio es el valor que el consumidor y el prestador se otorgan mutuamente en el momento de establecer un cambio voluntario, Puede ser considerado como el punto al que se iguala el valor monetario de un producto para el comprador con el valor de realizar la transacción por el vendedor, se sabe que el precio debe reflejar los costos de variables, fijos y la rentabilidad del negocio, y su respectivo porcentaje de ganancia. **(GALLEGO, 2.008)**

2.20.3 PROMOCIÓN

Se tratará de llegar a la mente de los clientes por medio de cuñas promocionales del servicio, por medio de periódicos, para de esta manera poder hacer conocer el negocio y también por medio de revistas.

Por medio de las redes sociales como Facebook y twitter se harán conocer de mejor manera cada uno de los manjares que tiene la carta así mismo como los diferentes eventos que se lleven a cabo dentro del establecimiento

Figura 2.5 Publicidad de Facebook



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Al igual que en Facebook y Twitter crearemos un perfil en el cual publicaremos fotos de los eventos realizados y de cada uno de los platillos que se ofrecen con su especificación detallada.

Figura 2.6 Publicidad de Instagram



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Como conclusión, la buena administración de relaciones públicas permitirá que cada vez más personas hablen bien y mejor del negocio. Forjando así la mejor difusión existente que es la que se realiza de boca en boca.

2.21 ACTUALIDAD DEL RESTAURANTE

En el restaurante actualmente se cuenta con número de 18 colaboradores en las diferentes áreas del negocio distribuidos de acuerdo a los diferentes horarios de funcionamiento.

Teniendo un terreno de **165 metros cuadrados** los cuales están divididos en 2:

- El Área de Producción tiene un espacio de 4 metros de largo por 15 metros de ancho que dan un total de **60 metros cuadrados**.
- El Área de Servicio tiene un espacio de 7 metros de largo por 15 metros de ancho que dan un total de **105 metros cuadrados** en los cuales tienen la capacidad para atender a un máximo de 70 personas

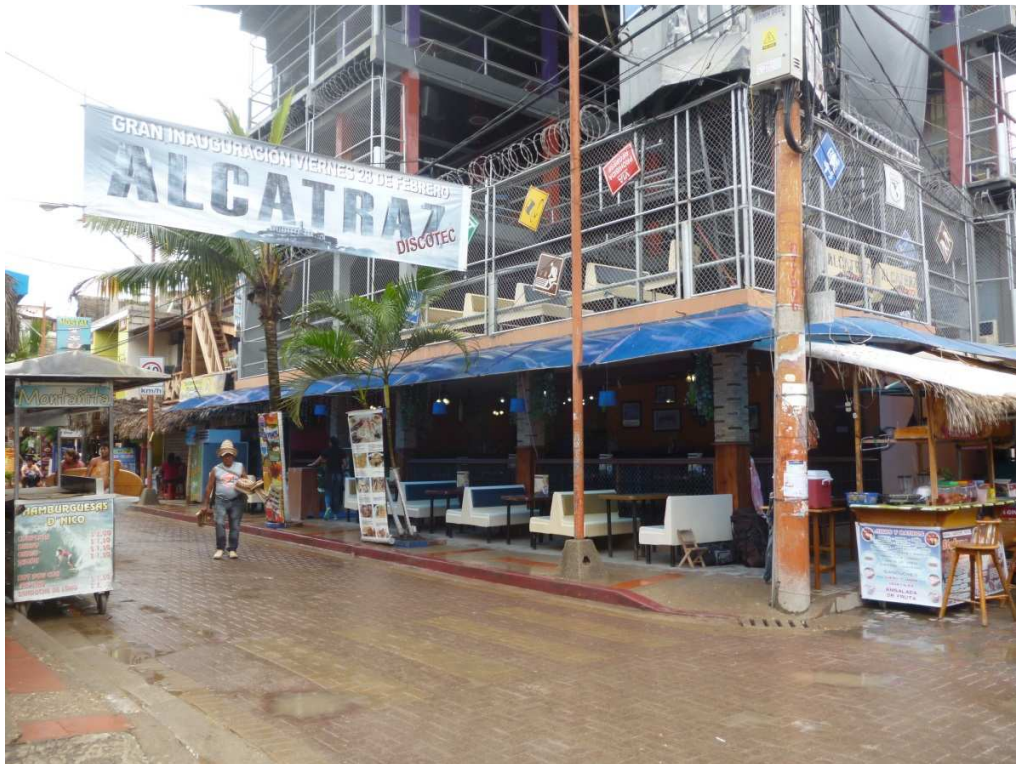


Figura 2.6 Diseño Arquitectónico de la Actualidad del Restaurante (PLANTA)



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Figura 2.7 Diseño Arquitectónico en 3D (PERSPECTIVA)



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

CAPÍTULO 3

RESTRUCTURACIÓN DEL RESTAURANTE ALCATRAZ

3.1 ESTUDIO LEGAL Y ADMINISTRATIVO

En esta parte se realizara un estudio y énfasis en los requisitos legales y administrativos necesarios para el restaurante

3.1.1. ESTUDIO LEGAL DEL RESTAURANTE

Este punto es sumamente importante en el estudio debido a que mediante este se podrán conocer distintos parámetros requeridos por las diferentes entidades regularizadoras para el restaurante.

3.1.1.1 ELEMENTOS FISCALES DEL RESTAURANTE

A continuación mencionamos la documentación fiscal necesaria para el restaurante:

- ❖ Registro Único Del Contribuyente (R.U.C.)
- ❖ Permiso de funcionamiento del Benemérito cuerpo de bomberos de Santa Elena.
- ❖ Permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública.
- ❖ Permiso de funcionamiento del municipio de Santa Elena.
- ❖ Permiso de Derecho de Autor de la Cámara de Turismo de Santa Elena.
- ❖ Permiso de Funcionamiento de la Comuna de Montañita.

3.1.1.2 TIPO DE EMPRESA

El Restaurante es considerado como compañía de carácter limitado, es decir que cada socio responde por las obligaciones sociales, hasta las aportaciones individuales.

Para lo cual es necesario cumplir con los siguientes requisitos:

- ❖ NÚMERO DE SOCIO

El restaurante deberá constar de como mínimo dos socios o un máximo de quince, y si en caso estos llegan a excederse deberá transformarse en otro tipo de negocio – compañía o en fin podrá disolverse. Por el momento el Restaurante cuenta con dos socios el Sr. David Cohen de nacionalidad Americana y el Sr. Javier Yagual de nacionalidad Ecuatoriana.

❖ CAPITAL MÍNIMO

❖ SOLICITUD DE APROBACIÓN

3.1.2 ESTUDIO ADMINISTRATIVO

Representa uno de los aspectos más importantes dentro del plan de negocios, ya que si la estructura administrativa es efectiva hay mayor posibilidad de éxito. Para realizar el estudio debe elaborarse un organigrama de la empresa en el cual describa las funciones y responsabilidades de cada área.

3.1.2.1 NOMBRE DE LA EMPRESA

El nombre del Restaurante es Alcatraz y esta constituida en la República del Ecuador, en la Comuna Montañita, además el nombre se encuentra registrado en el Instituto de Propiedad Intelectual.

3.1.2.2 MISIÓN

Satisfacer las necesidades alimenticias de nuestros clientes, brindándoles servicio de calidad y especializado, haciendo cada ocasión un evento especial para el comensal y sus invitados.

3.1.2.3 VISIÓN

Con el pasar de unos años ser el Restaurante número #1 en montaña, hacerse conocido a nivel internacional por el servicio y calidad que se le da a cada uno de los clientes.

3.1.2.4 POLÍTICAS DE LA EMPRESA

Dentro del restaurante existen políticas las cuales los miembros de la institución deberán seguir. A continuación se muestran las políticas administrativas, de Recursos Humanos, de Producción y del Marketing.

a) POLÍTICAS ADMINISTRATIVA

- ❖ Los empleados trabajaran tres turnos, de 6:30 am a 15:30pm, de 15:30 a 12:00pm y de 19:00pm a 4:00 am
- ❖ A la hora del almuerzo del personal será en dos grupos para que no exista déficit a la hora de atender.
- ❖ El restaurante será abierto de lunes a jueves 7:30 am a 12:00 am y de viernes a domingo de 7:30 a 4:00am
- ❖ El uso del celular está prohibido en horas laborables
- ❖ Ser siempre cordiales con el cliente
- ❖ La forma de pago es en efectivo o por medio de tarjeta de crédito

b) POLÍTICAS DE RECURSOS HUMANOS

- ❖ Mantener un personal capacitado y motivado
- ❖ Promover el compañerismo y apoyo entre los trabajadores
- ❖ Crear un ambiente agradable, lo cual se refleja en el trabajo
- ❖ Selección de nuevo personal en el momento que el restaurante tenga la necesidad.

c) POLÍTICAS DE MARKETING

- ❖ Analizar constante mente el mercado
- ❖ Promocionar seguidamente al restaurante
- ❖ Hacer seguimientos en redes sociales y diferentes medios
- ❖ Realizar promociones o combos temporales para los clientes
- ❖ Verificación de ventas mensualmente

d) POLÍTICAS DE PRODUCCIÓN

- ❖ Usar completamente el uniforme de trabajo
- ❖ Aseo constante del área de cocina
- ❖ Cuidado y mantenimiento del equipamiento del restaurante
- ❖ Controlar la calidad y temperatura del plato preparado
- ❖ Estar siempre abastecido con bodega

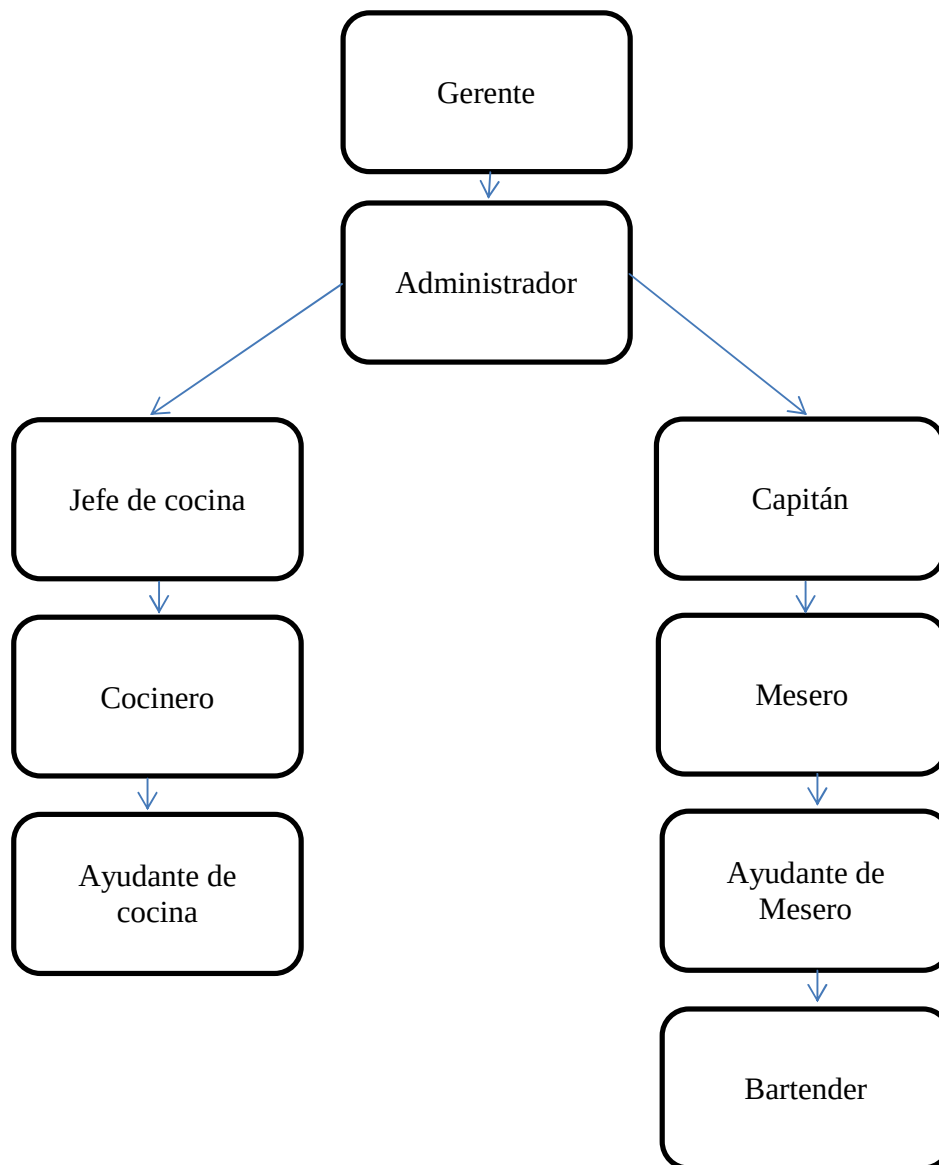
❖ SELECCIÓN DEL PERSONAL

Elegir correctamente el personal que va a trabajar en la empresa es de mucha importancia, pues se necesita de personas específicas que tengan aptitudes y actitudes que le permitan lograr el correcto y óptimo funcionamiento dentro del restaurante.

La selección se realizara mediante la publicación del anuncio del puesto vacante en páginas de internet o periódico. A partir del momento en que las personas interesadas lleguen al restaurante con su hoja de vida se les hará una entrevista con una respectiva prueba para ver las aptitudes según el cargo al que apliquen. Luego se revisaran las pruebas para ver cuál es el candidato idóneo para el negocio.

3.1.2.5 ORGANIGRAMA DEL RESTAURANTE

Flujograma 3.1 Organigrama del Restaurante Alcatraz



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

3.1.2.5 DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

La descripción de funciones o manual de puestos es una herramienta de recursos Humanos la cual consiste en enumerar las funciones y responsabilidades designadas a cada uno en sus puestos de trabajos, definiendo diferentes objetivos a cumplir por ellos.

❖ GERENTE

Propietario del negocio, de quien depende el manejo presupuestario del restaurante, la disponibilidad financiera y la caja general.

❖ ADMINISTRADOR

Es la persona que apoya, dirige, controla y coordina toda las operaciones del negocio, es de quien depende la ventas, control de producción, cobranzas, inventarios, manejo de bodega y la correcta distribución del personal, y todas las actividades relacionadas con el IESS y el Servicio de Rentas Internas.

❖ JEFE DE COCINA

El Jefe de cocina es la persona que está encargada en dirigir las funciones relacionadas con el proceso productivo, tendrá la capacidad para aprobar las condiciones de los productos elaborados en el proceso en sí, así como también estará pendiente del desabastecimiento para hacer los diferentes pedidos a bodega cuando sea necesario. Esta encargado de estandarizar recetas, creación del menú y carta.

❖ COCINERO

Responsable de la correcta producción teniendo presente la calidad, cantidad y temperatura de la misma, cumpliendo los estándares de higiene, seguridad y limpieza dentro de la cocina. Mantener informado al jefe de cocina de cualquier anomalía que se presente.

❖ **AYUDANTE DE COCINA**

Esta encargado en la elaboración del Mise place de los diferentes platillos, tiene que recibir y verificar la mercadería que llega de bodega, y avisar al superior para pedir ingredientes faltantes

❖ **CAPITÁN**

Es el encargado y responsable de supervisar, organizar y dirigir la operación del servicio, buscando la satisfacción del cliente, asegurándose de cumplir con los estándares de servicio.

❖ **MESERO**

Es aquel que ofrece a los clientes una atención personalizada y garantizada, manejando estándares operativos en el área del salón, dominando el menú y la carta del restaurante.

❖ **AYUDANTE DE MESERO**

Se encuentra encargado en asistir en toda ocasión a los meseros, debe coordinar la práctica de inventario de loza, cristalería y demás utensilios para brindar un servicio de primera.

❖ **BARTENDER**

Tiene la responsabilidad de tener organizado el bar, cuidando el aseo del mismo, preparar y servir los tragos ordenados, atender de la mejor manera a los clientes, controlar el stock del bar y pedir su reposición.

❖ STEWARD

Personal encargado en mantener todo el área de trabajo limpia, así mismo toda la loza y cristalería, por lo general tiene que entran a laborar un poco antes que el resto del personal para poder realizar sus labores.

❖ BODEGUERO

Tiene que realizar un constante control de inventario para poder darse cuenta si esta abastecido de producto o para pedir a sus superiores que compren lo necesario a los diferentes proveedores, tiene que revisar y recibir la mercadería llegada.

3.2 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

En este punto describiremos el detalle del lugar en el que se está ubicado, las áreas de producción, y su diseño arquitectónico y equipamiento.

3.2.1 MACRO LOCALIZACIÓN

La macro localización está compuesta por la ubicación del mercado de consumo, las fuentes de materias primas e insumos y la mano de obra disponible, además se contará con todos los servicios básicos para el adecuado funcionamiento del restaurante, teniendo las siguientes delimitaciones:

- ❖ PAIS: Ecuador
- ❖ REGIÓN: Costa
- ❖ PROVINCIA: Santa Elena
- ❖ COMUNA: Montañita
- ❖ SECTOR: Centro de Montañita

Figura 3.3. Mapa del Ecuador



Fuente: (Maps, 2.015)

Figura 3.4. Mapa de la región Costa



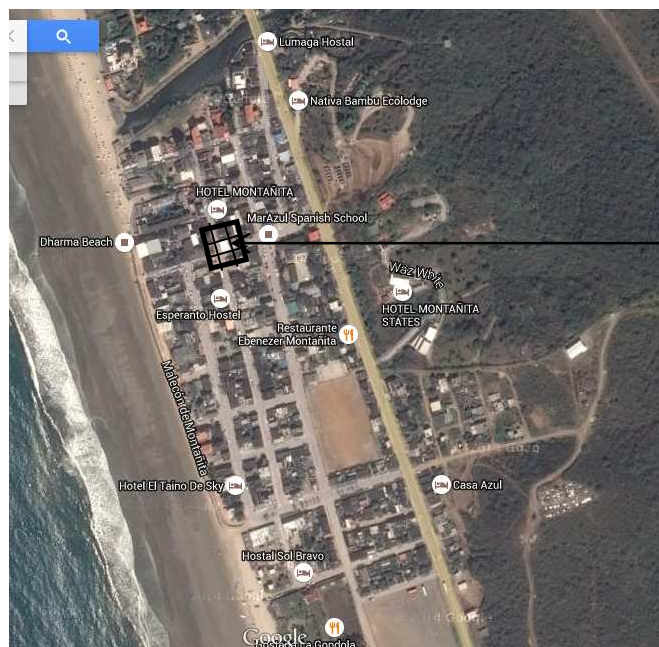
Fuente: (Maps, 2.015)

Figura 3.5. Mapa de Santa Elena



Fuente: (Maps, 2.015)

Figura 3.6. Mapa de Manglaralto - Montañita



Lugar del Proyecto

Fuente: (Maps, 2.015)

Figura 3.6. Mapa del Centro de Montañita



Fuente: (Maps, 2.015)

3.2.1 MICRO LOCALIZACIÓN

En la micro localización identificamos el lugar exacto en donde está ubicado el restaurante, para esto se usó el método cualitativo por puntos, el cual consiste en identificar los principales elementos que se deben considerar, luego se le dio la importancia requerida.

FACTORES DETERMINANTES PARA LA MICRO LOCALIZACIÓN

- ❖ Espacio del lugar
- ❖ Parqueadero
- ❖ Seguridad

La dirección donde se encuentra ubicado el restaurante es en Galo Chiriboga y Avenida Segunda (esquina) se encuentra en este sector ya que es el centro y tiene mayor afluencia de personas lo cual es beneficioso para el restaurante.

Figura 3.7 Ubicación del restaurante



Fuente: (Maps, 2.015)

3.3 REDISEÑAMIENTO DEL RESTAURANTE

3.3.1 CAPACIDAD DE PERSONAS

En el restaurante actualmente atiende a un numero de **pax de 70 personas** incluido niños y adultos, adicional los trabajadores pero su área no permite esa cantidad de personas por medio de las siguientes formulas sacaremos el número de personas ideal.

Área del terreno total 15 mt * 11 mt = 165 mt²

(15 mt / 11 mt = 1.63 mt²)

$$\begin{array}{c}
 11 \text{ mt} \swarrow \nearrow 1\frac{1}{2} \text{ mt por persona} \\
 \searrow \swarrow \\
 15 \text{ mt} \quad \times
 \end{array}
 = \frac{15 \text{ mt} * 1.5 \text{ mt}}{11 \text{ mt}} = 2.04 \text{ mt}$$

$165 \text{ mt}^2 / 2.04 \text{ mt} = 80 - 18 \text{ \# de trabajadores} = \mathbf{62 \text{ Personas}}$ las ideales para el espacio físico.

Pero en lo arrojado por las encuesta nos dice que el local tendría que tener la **capacidad para 160 personas** por lo cual proponemos el rediseñamiento físico del local.

3.3.2 REGLAMENTACIÓN PARA LA CATEGORIZACIÓN DEL RESTAURANTE

Se encuentra categorizado como **RESTAURANTE DE SEGUNDA (tres tenedores)** los cuales cuentan con equipamiento, mobiliarios y personal capacitado para desempeñar sus respectivas funciones por lo cual es obligación contar con los siguientes puntos para su respectiva categorización.-

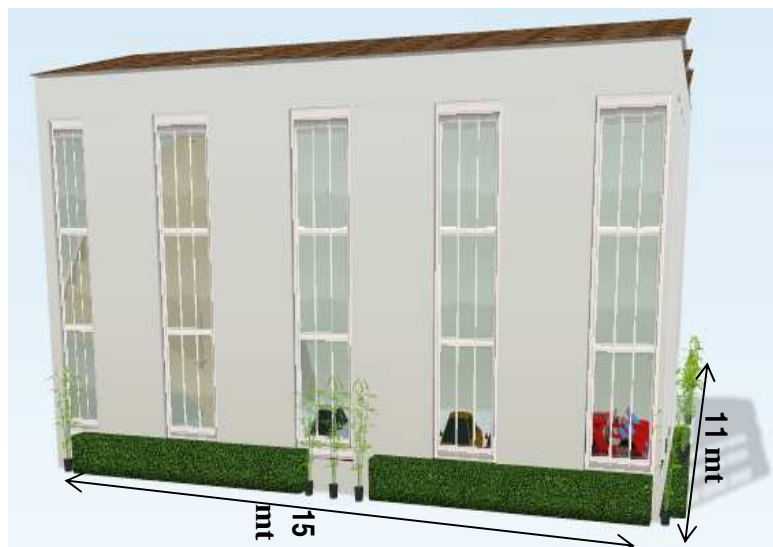
- ❖ Entrada de los clientes independiente de la entrada del personal de servicio
- ❖ Comedor con superficie adecuada a su capacidad
- ❖ Mobiliario de calidad
- ❖ Servicios sanitarios de damas y caballeros por separado
- ❖ Carta acorde a la categorización del establecimiento
- ❖ Contar con cubertería de acero inoxidable
- ❖ Cocina equipada con cámaras frigoríficas, despensas almacenamiento de víveres y legumbres, fregaderos y ventilación
- ❖ Personal correctamente uniformado
- ❖ Considerando un espacio de 1.50 mt^2 por persona
- ❖ El comedor debe tener vista Natural, por eso debe estar en la avenida principal
- ❖ La recepción de mercadería debe hacerse por la calle secundaria
- ❖ La cocina debe estar en contacto con el personal de servicio
- ❖ La basura debe de estar dentro de la cocina pero cerca de ventilación natural para que de esta manera no exista contaminación

3.3.3 PROPUESTA PARA EL REDISEÑO DEL RESTAURANTE

Para el correcto rediseñamiento del restaurante tomamos datos de la encuesta los cuales nos dan a conocer que el local actualmente es muy pequeño para la cantidad de personas que asistes por lo cual planteamos modificar lo siguiente:

- ❖ Incrementar de dos plantas altas
- ❖ Una barra grande
- ❖ Garaje para los clientes
- ❖ Cámara de congelación y frio
- ❖ Área de almacenamiento o Bodega
- ❖ Baños para el personal
- ❖ Mesones o isla de trabajo
- ❖ Ventiladores de techo
- ❖ Mesas, sillas, cristalería
- ❖ Utensilios de cocina
- ❖ Jardines o Plantas de acuerdo al ambiente
- ❖ Sistema contra Incendio

**Figura 3.11 Diseño Arquitectónico de la fachada del Nuevo restaurante
(perspectiva)**





Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Todo el personal del Área de cocina deberá tener conocimiento y poner en práctica lo siguiente:

- ❖ Normas de higiene y sanitación.
- ❖ Manejo de alimentos potencialmente peligrosos.
- ❖ Procesos específicos en la elaboración de menús.
- ❖ Tiempos de cocción y temperatura.
- ❖ Correcto almacenamiento de alimentos.
- ❖ Temperaturas de almacenamiento (refrigeración y congelación).
- ❖ Tiempo de conservación de alimentos.
- ❖ Se restringe el ingreso de personas ajenas al área de cocina que no cuenten con la debida autorización.

A).- USO DEL UNIFORME

El uso correcto del uniforme es esencial para evitar la contaminación de los alimentos, así como también para garantizar la comodidad y seguridad del personal al momento de preparar los alimentos. Como principales parámetros se deben considerar los siguientes:

- ❖ Colocarse el uniforme antes de iniciar cada trabajo y usarlo hasta finalizar el mismo.

- ❖ Utilizar el uniforme asignado a su respectiva función en correctas condiciones de uso, limpieza y buena presentación.
- ❖ Usar el delantal pechero de plástico cuando se realiza la tarea de lavado de ollas, vajilla, lavado y pelado de verduras.
- ❖ Evitar el empleo de anillos, cadenas, reloj, aros, pues se pueden caer en la preparación, convertirse en un vehículo de contaminación y causar, en algunos casos, un accidente de trabajo.
- ❖ Usar gorro o malla para el cabello mientras se permanezca en la cocina.
- ❖ No vestir el uniforme fuera del ambiente de trabajo (esto incluye todas sus partes)
- ❖ Usar zapatos antideslizantes

B).- HIGIENE PERSONAL

CUERPO: Bañarse a diario y preferentemente antes de las actividades. No usar perfumes. Utilizar desodorantes personales suaves.

DIENTES: Mantener la higiene bucal.

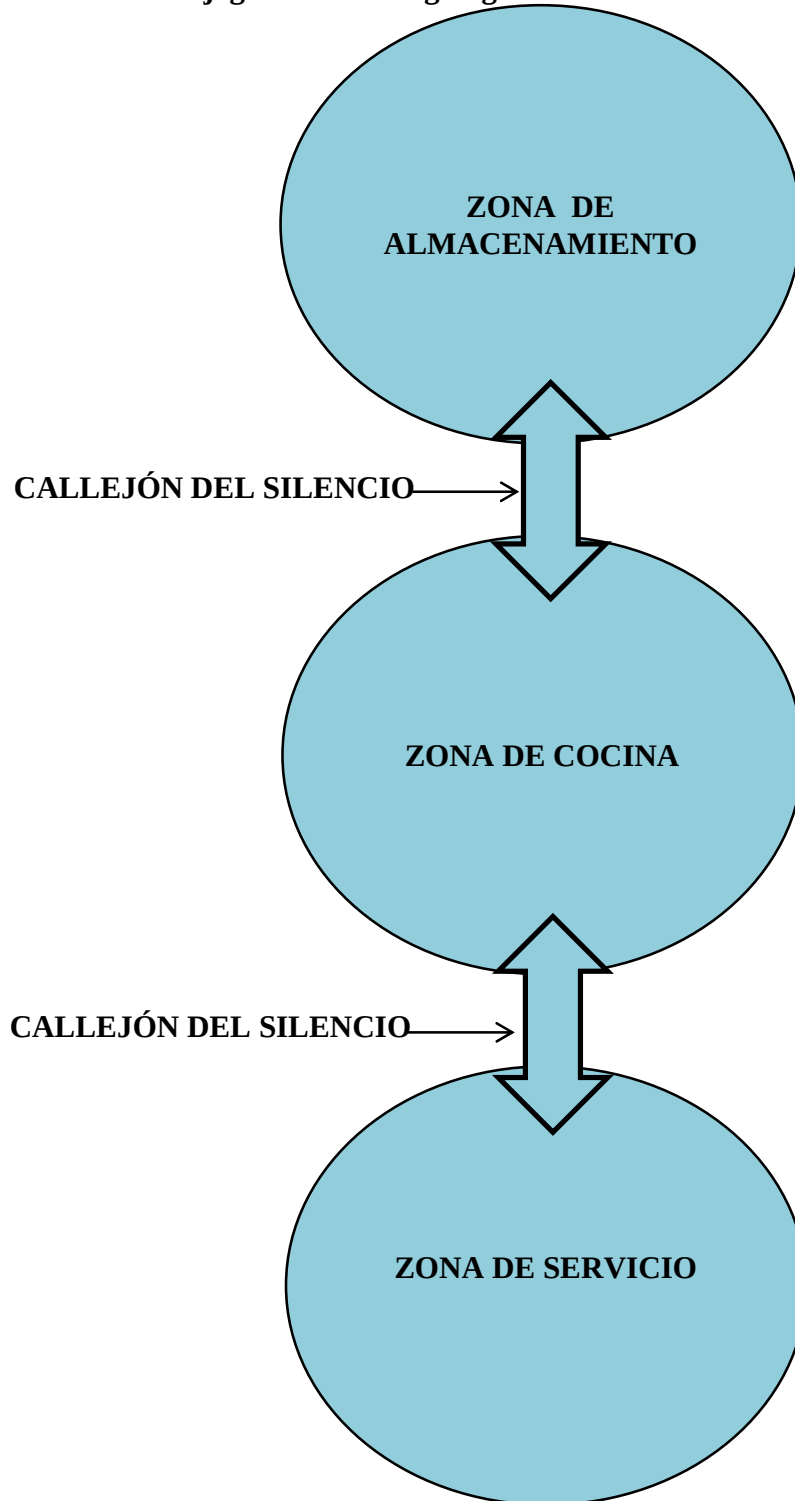
BARBA Y CABELLO: En el caso del personal masculino, mantener los cabellos cortos y rasurar diariamente la barba. En el caso del femenino, sin excepción, recoger el cabello con una cofia o malla. Lavarse a diario el cabello. No peinar el cabello dentro del área de trabajo.

UÑAS: Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte.

MANOS: Las manos son el principal vehículo de transmisión de microorganismos, pues están en contacto con diferentes objetos que pueden albergar agentes contaminantes, por eso es necesario un frecuente y correcto lavado de manos. **(Vives, 2.000)**

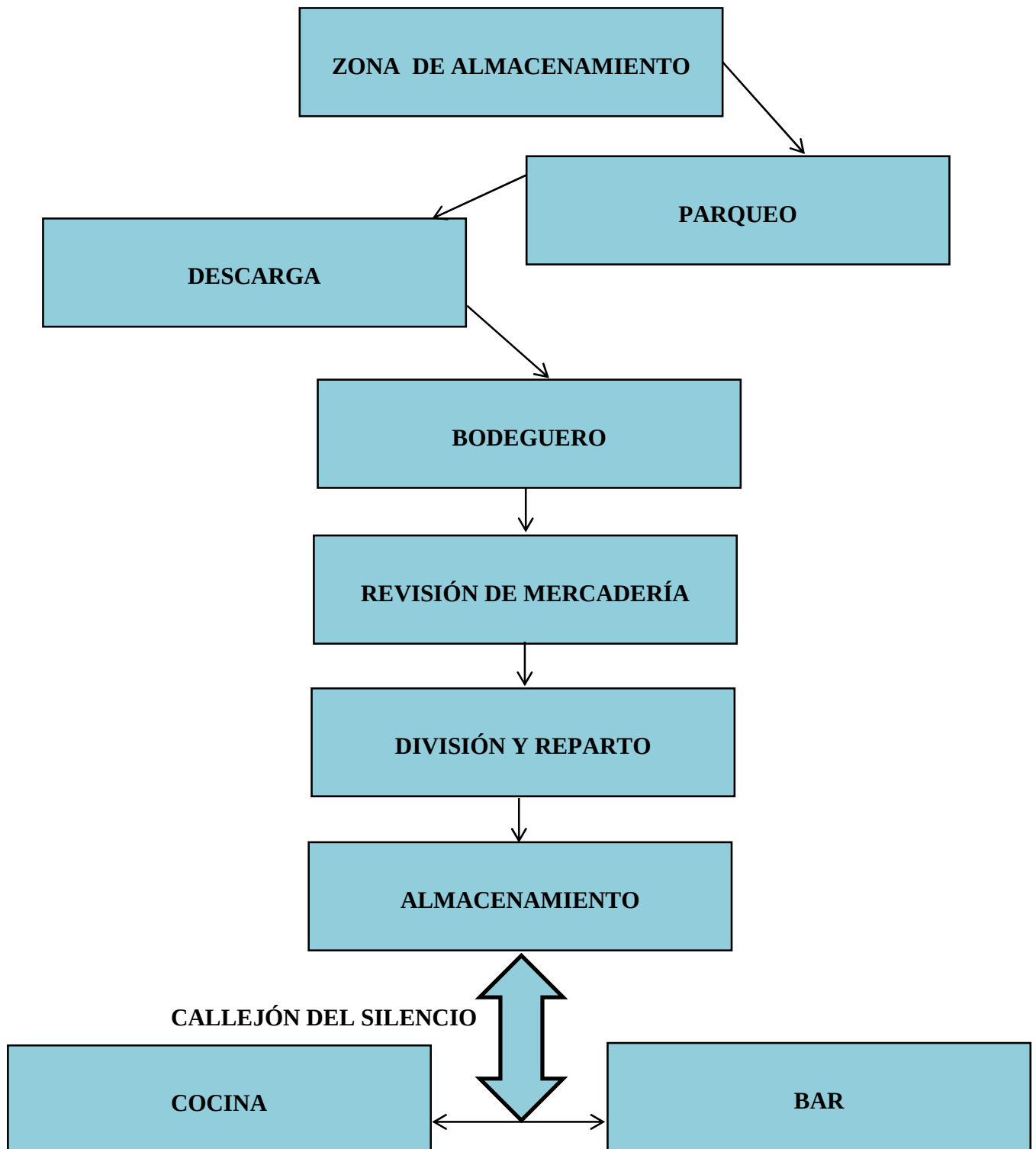
B).- ORGANIGRAMA FUNCIONAL DEL RESTAURANTE

Flujograma 3.2 Organigrama del Restaurante Alcatraz



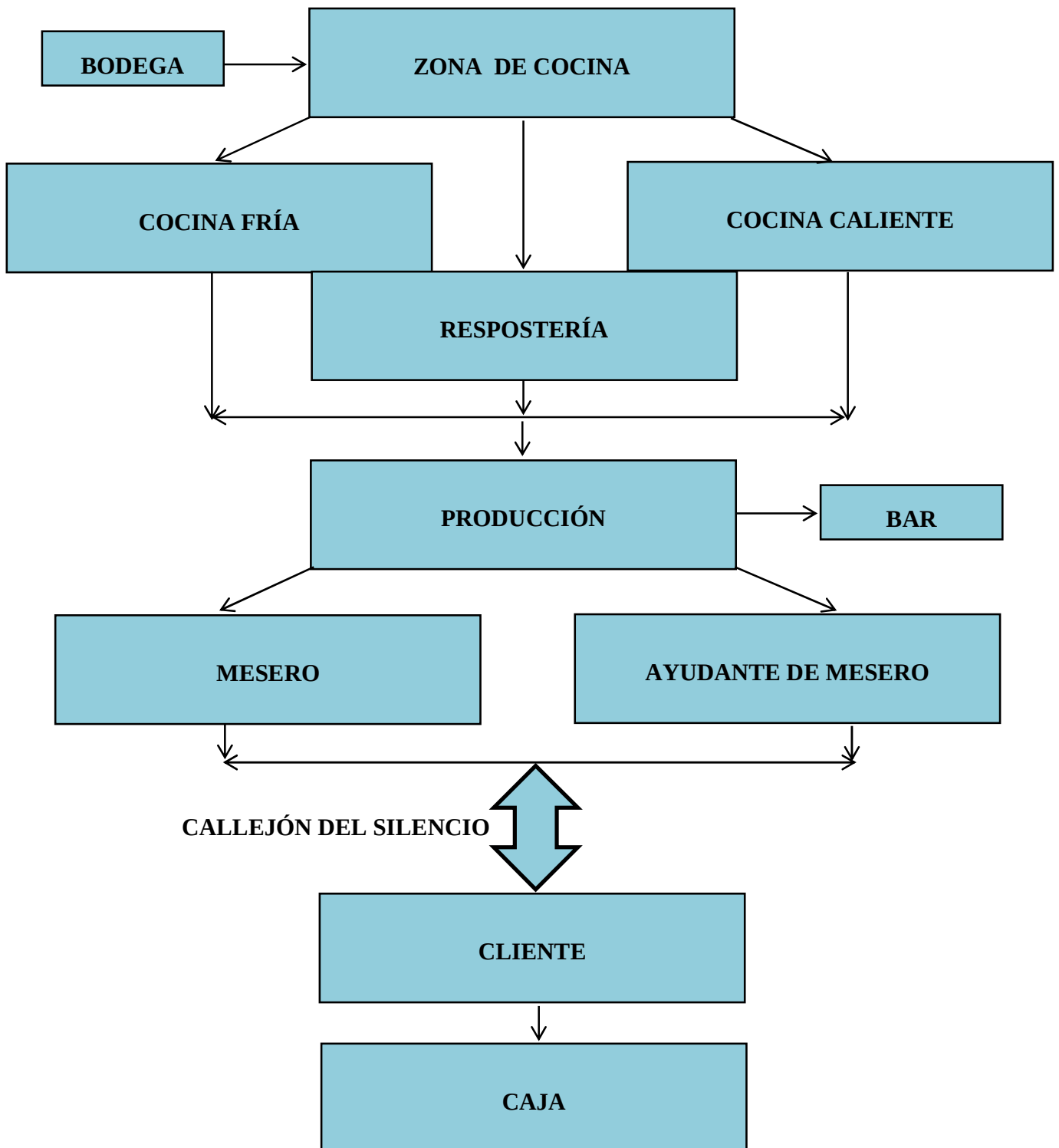
Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Flujograma 3.3 Organigrama de zona de Almacenamiento



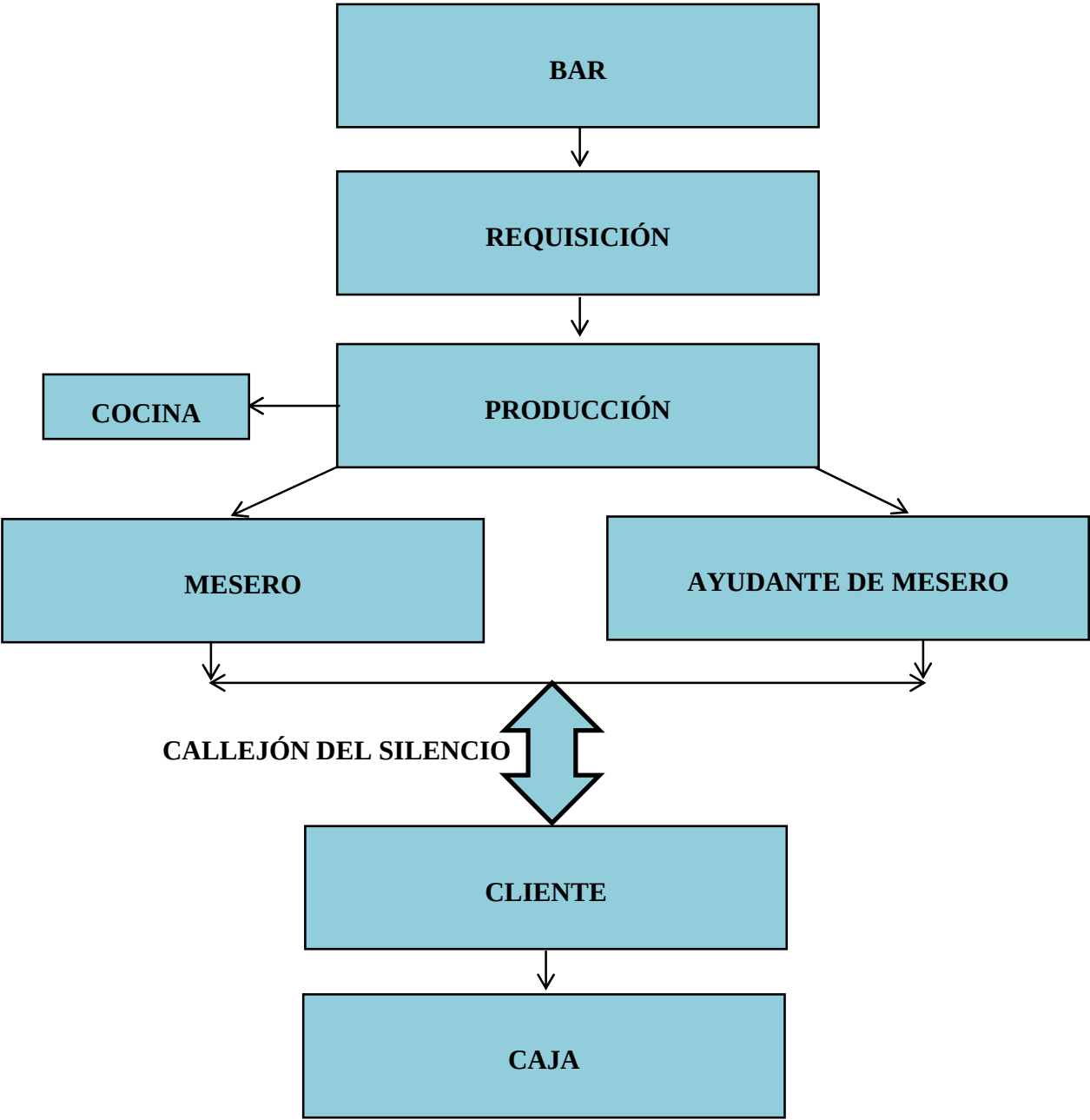
Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Flujograma 3.4 Organigrama de zona de Cocina



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

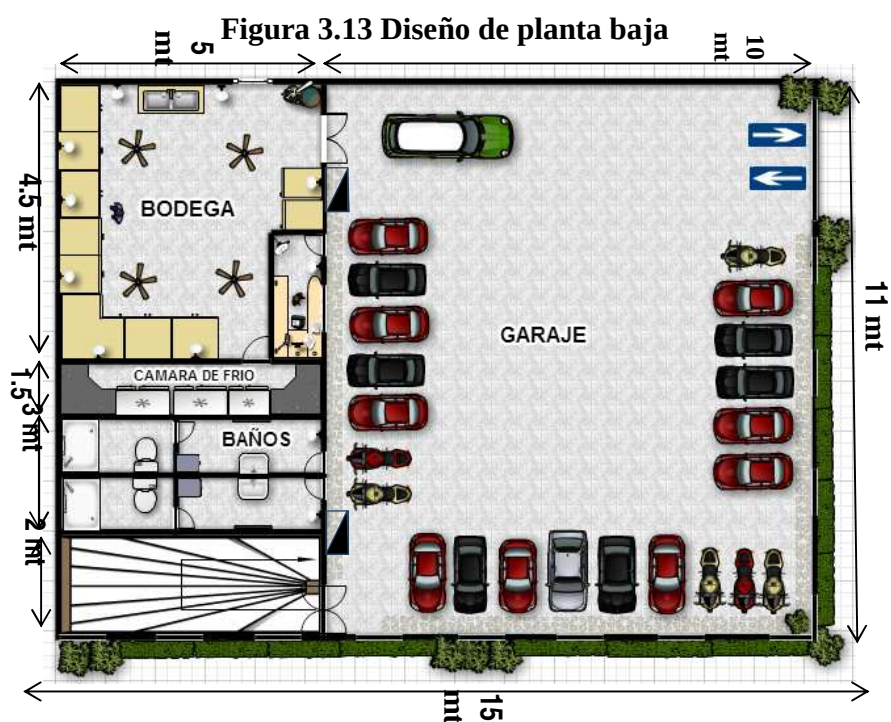
Flujograma 3.5 Organigrama de zona de Bar



3.3.3.1 PLANTA BAJA

Tenemos planificado la incrementación de una bodega con su respectiva oficina para el encargado de la misma, una cámara de frio y servicios higiénicos para el personal, también un estacionamiento para 20 vehículos entre automóviles y motocicletas, facilitando la recepción de la mercadería a bodega, un sistema contra incendios. Los vehículos ingresaran

al restaurante por la Av. 2da y por el mismo lado será la salida, continuación hacemos una propuesta del diseño de la planta baja en la cual estarán ubicados de la siguiente manera:



Perspectiva



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

3.3.3.1.1 FUNCIONES Y OBLIGACIONES DE BODEGA

Es el primer eslabón del Área de Producción de Alimentos, ya que de aquí se han de destinar todos los productos hacia las diferentes estaciones, todas las materias primas destinadas a la preparación de alimentos deben ser inspeccionadas por el responsable de insumos y el jefe de cocina, a fin de evaluar la calidad y estado de conservación de los alimentos. Para el control de los proveedores en la recepción se deben tomar en consideración los siguientes indicativos:

- ❖ Horario de entrega
- ❖ Vehículo adecuado
- ❖ Calidad del producto
- ❖ Temperatura
- ❖ Caducidad de los productos
- ❖ Verificar el peso
- ❖ Etiquetado y embalaje.

Se debe establecer un listado los productos y artículos que se requiere comprar para complementar las necesidades del restaurante y la programación semanal del menú, lo que permitirá cumplir con el servicio del Restaurante. Dentro de la bodega se implementara un **Kitchen elevator door** lo cual facilitara la entrega de mercadería hacia la cocina o hacia el bar y que de esta manera no exista déficit en su producción.

El encargado de bodega se manejara por tarjeta de recepción de mercadería para de esta manera poder llevar un control de los productos que el despachará, el tendrá que trabajar mediante el método FIFO (primero entra, primero sale), para que de esta manera no exista mercadería antigua en stock.

El encargado de bodega tendrá la mercadería ordenada en perchas las cuales estarán a 25cm de altura del piso y a 10 cm de distancia de la pared para de esta manera evitar el contacto con cualquier bacteria, las gavetas de frutas o verduras estarán ubicadas en una

percha en alto. Dentro de la cámara de frío estará clasificado y separados los productos refrigerados de los congelados como carne, pescado, pollo, mariscos.

Tabla 3.3 Tarjeta de recepción

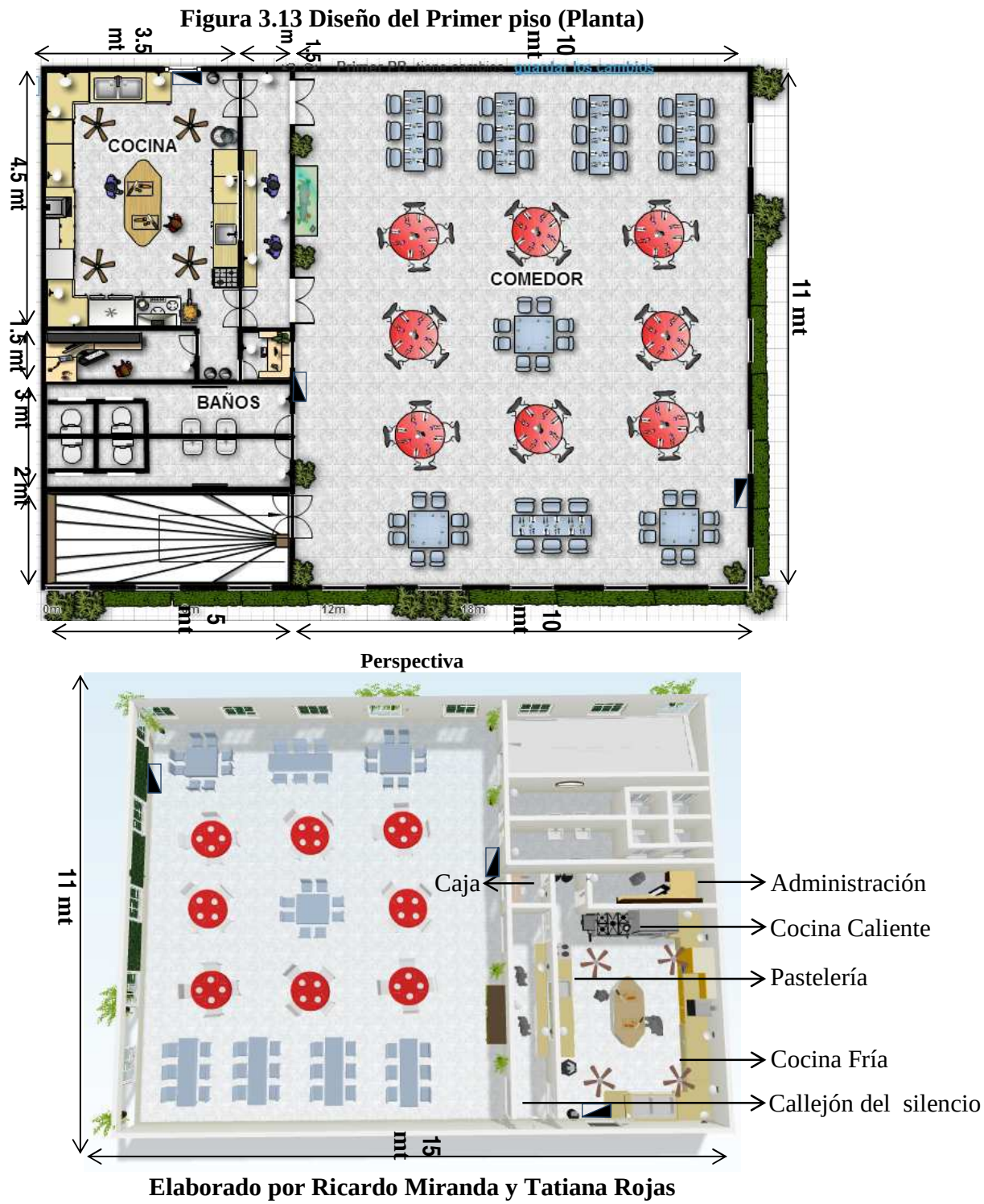
 Tarjeta de Recepción			
Nombre de emisor:		Hora:	
Nombre de recetor:		Fecha:	
Producto	Marca	Cantidad	Peso
Arroz	Gustadina	3 fundas	2 kg

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

3.3.3.2 PRIMER PISO

Tenemos planificado la incrementación de la cocina con sus áreas y con su respectivo y correcto equipamiento como un Kitchen elevador, neveras, hornos, cocinas industriales, fregaderos, mesones de trabajo, campanas extractoras de olores, utensilios de cocina, cristalerías y el mobiliario necesario para su adecuación. También implementaremos una pequeña pero acogedora oficina para el jefe administrador del local y una pequeña caja, algo importante que es obligatorio que tenga el restaurante es un pasillo de silencio donde

el mesero tendrá contacto directo con el personal de cocina, cuatro baños los cuales estarán divididos en dos para Damas y dos para Caballeros



3.3.3.2.1 ÁREA DE COCINA, ELABORACIÓN Y PRODUCCIÓN

El Área de cocina está dividida en tres: cocina caliente, cocina fría y pastelería las cuales tiene acceso entre sí, con el callejón del silencio donde los meseros podrán comunicarse con el personal de cocina. Dentro de estas se deberán mantener las zonas de trabajo limpias, desinfectadas y organizadas antes, durante y después de la jornada de trabajo no debe existir la presencia de objetos ajenos al sector u objetos personales, es importante mantener el piso constantemente limpio y seco.

- ❖ La cocina caliente tendrá como función principal la elaboración de los platos fuertes de la carta así como los desayuno, sopas, arroz, etc. Para lo cual realizaran el mise place de cada plato para de esta manera facilitar y agilizar el trabajo en la hora de la producción.
- ❖ La cocina fría deberá realizar un mise place de cada una de sus preparaciones, las cuales serán menos complejas que las de la cocina caliente como por ejemplo los ceviches, ensaladas, etc.
- ❖ En el área de Pastelería se llevara a cabo la preparación de todos los postres de la carta, también hará las diferentes salsas para acompañar los dulces.

3.3.3.2.2 RIESGOS ALIMENTICIOS

En los alimentos y durante la elaboración de los mismos, las bacterias y los microorganismos encuentran un ambiente ideal para la incubación de enfermedades, ya que son una fuente de proteína, calor, humedad y oxígeno, factores elementales para que las bacterias puedan reproducirse con rapidez. **(Muños, 2.009)**

Para poder frenar este crecimiento de bacterias e impedir que se produzca una intoxicación alimenticia, es necesario poner en práctica los principios básicos de higiene y sanitación.

Los medios más comunes de dispersión de bacterias a los alimentos son:

- ❖ La mano humana,
- ❖ estornudo, la tos o el cabello,
- ❖ Paredes, pisos, equipos y utensilios sucios,
- ❖ Moscas, ratas, ratones y cucarachas
- ❖ Agua contaminada,
- ❖ Mugre, polvo, etc.

Para disminuir las condiciones favorables para el desarrollo de microorganismos en los alimentos, es necesario utilizar procesos de conservación de alimentos:

- ❖ Calor (cocimiento)
- ❖ Frío (congelación, refrigeración)
- ❖ Deshidratación (secado por congelamiento, calor seco)
- ❖ Humo (ahumado de carnes)
- ❖ Sustancias químicas (curados con sal)
- ❖ Preservación natural (fermentación)

3.3.3.2.3 ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

Son aquellos que, en razón de su composición o sus características físicas, químicas o biológicas, pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana. Requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio.

Ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos:

- ❖ Carne cruda o cocinada, comidas que contienen carne como guisados, curries y lasaña.
- ❖ Productos lácteos como la leche, natillas y postres basados en estos elementos.
- ❖ Mariscos y pescados (excluyendo los vivos).
- ❖ Frutas y verduras preparadas, por ejemplo, ensaladas.
- ❖ Arroz y pasta cocinados.
- ❖ Comidas que contienen huevos, frijoles, frutos, alimentos ricos en proteínas, tales como quiche y productos de soja.
- ❖ Estos alimentos deben conservarse bajo temperatura controlada.

Tabla 3.4 Enfermedades y Riesgos Alimenticios

ENFERMEDAD	SINTOMA	CAUSA
ESTAFILOCOCOS	Dolor de estómago, vómito y diarrea	Contaminación de la comida por la mala higiene a la hora de su manipulación
SALMONELA	Dolor de cabeza, fiebre, vómito, diarrea.	Ave, res, cerdo y pescados contaminado por ratas o moscas y su mal proceso de cocción
DISENTERÍA	Cólicos intestinales	Manos sucias, agua contaminada e insectos
HEPATITIS	Nauseas, dolor intestinal, fiebre	Mariscos crudos contaminados, verduras y frutas mal lavadas
BOTULISMO	Dolor de cabeza e intestinos	Enlatados defectuosos

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

3.3.3.2.4 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Muchos de los alimentos de uso común no serían comestibles, ni se podría aprovechar de ellos las sustancias nutritivas, si no se sometieran a los diferentes procesos de preparación y cocción, de ahí la importancia de la preparación culinaria, que debe ser el mayor apoyo de la nutrición, puesto que los alimentos mal presentados y preparados tienen pocas posibilidades de ser aceptados y consumidos, aunque sean excelentes fuentes de nutrientes. Para la correcta elaboración de los alimentos es importante estandarizar sus diferentes preparaciones por lo cual en el restaurante se maneja el siguiente formato de receta estándar.

Tabla 3.5 Ejemplo del Formato de receta estándar

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	Rollitos de Salmón y Albahaca		
TIPO:	Entrada		
PAX:	5		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Salmón Ahumado	200	gr	\$ 3,43
Queso Crema	250	gr	\$ 1,50
Albahaca	20	gr	\$ 0,12
Tocino	10	gr	\$ 0,18
Sal	c/n		
PREPARACIÓN			
Doramos el tocino por ambos lados hasta que este crujiente Ablandamos el queso crema con un tenedor y mezclamos Con el tocino le ponemos una mínima pisca de sal. Colocamos el salmón ahumado sobre papel film y sobre este las hojas de albahaca y añadimos una capa del queso crema con tocino, procedemos a dar la forma de rollo y cortamos Del grosor de 2 dedos cada rollo y servimos.			
Costo Total de materia Prima			\$ 5,23
margen de error o variación de precio 10%			\$ 0,52
Costo total de preparación			\$ 5,75
costo por porción			\$ 1,45
IVA			\$ 7,01
P.V.P			\$ 7,10

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Es una serie de procesos que implica modificar, convertir o transformar materias primas, tales como frutas, verduras, piezas crudas de animales, pescados y mariscos, etc. en alimentos seguros, comestibles y más apetecibles para los clientes en general. Para lo cual

manejamos los siguientes rangos de temperaturas más usadas en los diferentes tipos de alimentos sean fríos, calientes, congelados o en conservas. **(Lloret I. , 2.010)**

❖ Alimentos Caliente	60°C o mas
❖ Alimentos Fríos	5°C o menos
❖ Alimentos Congelados	-18°C o menos
❖ Refrigerados	5°C o menos
❖ Congeladores	-18°C o menos
❖ Recalentamiento de Alimentos	Supera los 74°C en menos de 2 horas.
❖ Enfriamiento de Alimentos	enfriarse de 60°C a 21°C en menos de 2 horas y de 21°C a 5°C en 4 horas adicionales
❖ Zona de Peligro	5°C a 60°C

Tabla 3.6 Temperaturas ideales

Carne de res	65°C
Carne de Cerdo	68°C
Hamburguesa	68°C
Pollo	74°C
Pescados	63°C
Camarones	55°C a 58°C
Atún	40°C a 45°C
Salmon	40°C a 45°C
Ostiones	53°C a 55°C
Mariscos	63°C
Sopas y Salsas	71°C a 82°C

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

3.3.3.2.5 DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Durante la distribución de los alimentos deben ser mantenidos por encima de los 65°C los calientes y de 0°C a 5°C los fríos considerando los siguientes puntos:

- ❖ Disminuir al máximo el tiempo entre la preparación, el montaje y la distribución de las preparaciones
- ❖ Usar equipos y utensilios higienizados
- ❖ Supervisar constante mente el cumplimiento del personal
- ❖ Evitar hablar, toser y estornudar sobre las preparaciones
- ❖ Asegurarse que los recipientes usados en las preparaciones no sean nuevamente usados sin una previa higienización
- ❖ Conservar los recipientes tapados cuando haya una interrupción en la elaboración
- ❖ Colocar en los recipientes térmicos cantidades suficientes de alimentos por cada turno de servicio.

PRECAUCIONES

- ❖ Las sobras que han estado expuestas por más de una hora y media al medio ambiente se deben desechar.
- ❖ Después de la cocción o de haber vuelto a calentar, nunca conservar los restos de salsa, preparaciones con carne picada, con huevo, rellenos, preparaciones condimentadas, cremas y mayonesa.
- ❖ Se sugiere realizar el registro diario de las temperaturas de las heladeras y cámaras.
- ❖ Se debe tomar muestras de referencia trimestralmente para verificar la calidad e higiene de los productos

3.3.3.2.6 FUNCIÓN DE CAJA

La persona que se encontrara en caja tendrá que hacer los respectivos cobros de los clientes sean en efectivo o tarjeta de crédito, también tendrá que hacer cuadre de caja diario y por turno para de esta manera tener en cuenta que cantidad de dinero deja al otro

trabajador. Los mismo que tendrá que hacer llegar al departamento administrativo para que ellos puedan hacer los balances de ingresos y egresos del restaurantes y pueda existir una contabilidad estable.

3.3.3.2.7 FUNCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION

Este departamento está encargado de cumplir las siguientes funciones:

- ❖ Provee de información necesaria al gerente del restaurante
- ❖ Cumple actividades de marketing y publicidad
- ❖ Lleva a cabo la contabilidad del negocio (ingresos y egresos)
- ❖ Delega y designa diferentes tareas a realizar
- ❖ Encargado de buscar a personas idóneas para la constante capacitación del personal
- ❖ Trabaja enfocado en problemas especiales asignados por el propietario.

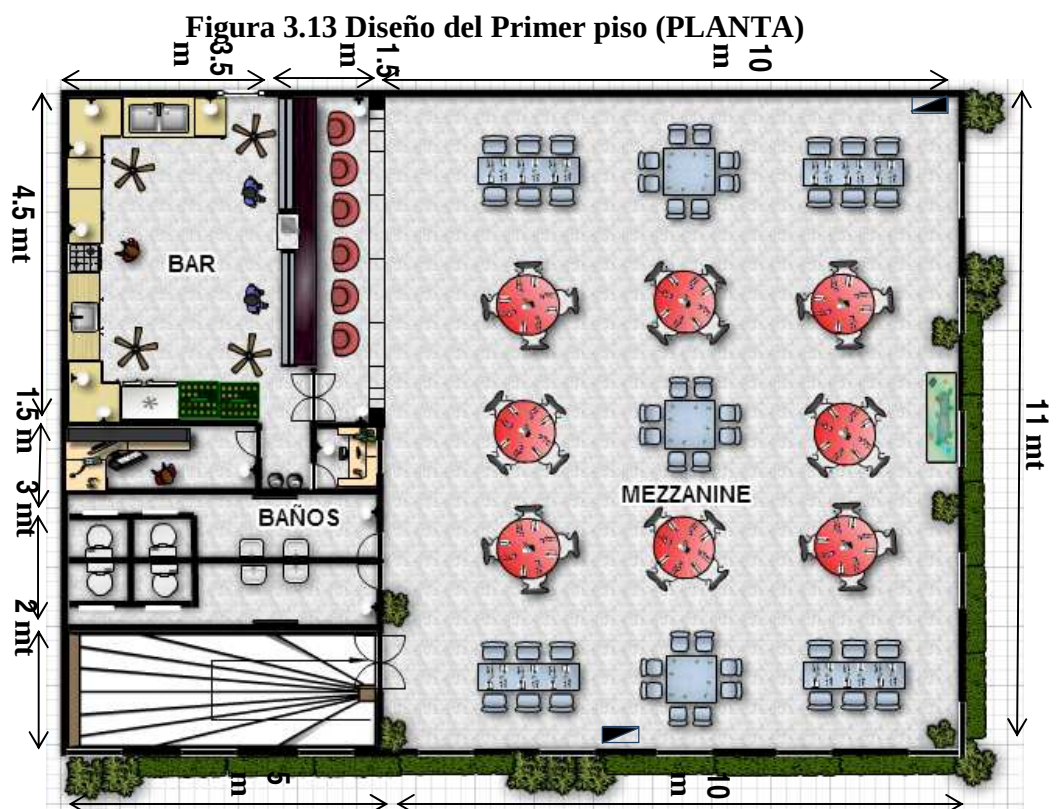
3.3.3.2.8 FUNCIÓN DEL COMEDOR

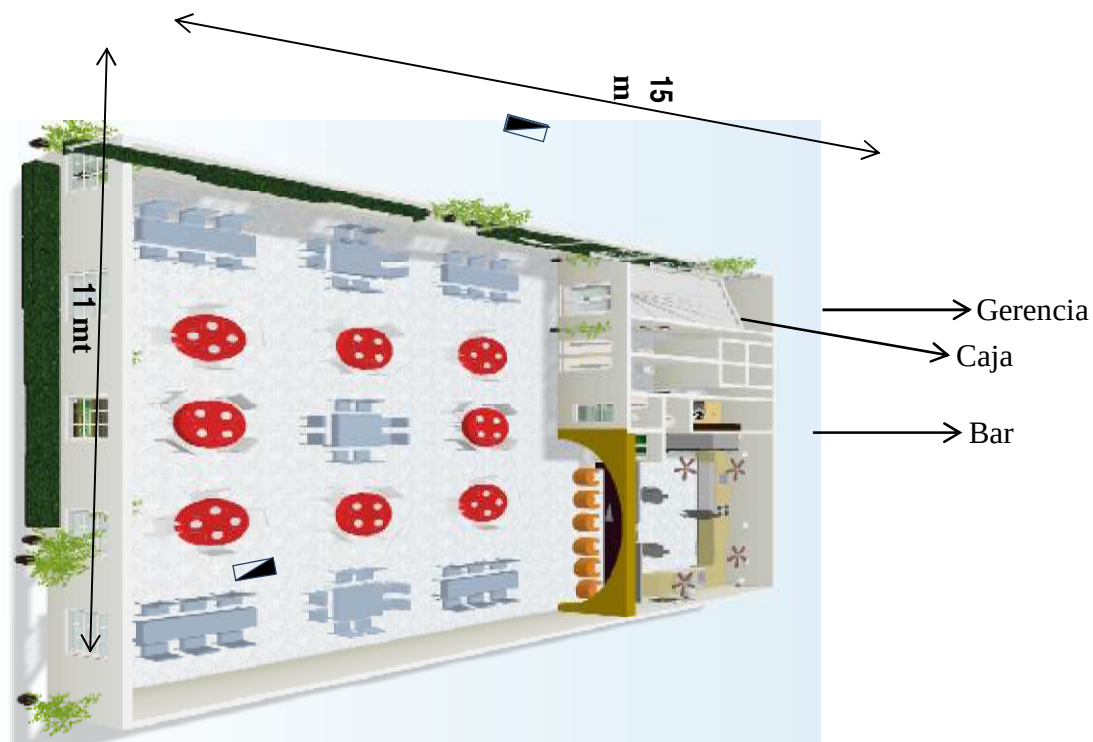
El comedor está dividido en rango y sector por lo cual los meseros se manejan de la siguiente forma:

- ❖ Atiende de la mejor manera posible a los clientes
- ❖ Informa al cliente las características de los platos que desee degustar
- ❖ Toman los pedidos mediante comandas, la cual tiene dos copias una que va para cocina y la otra a caja, la original se queda con el mesero.
- ❖ Vigila que el servicio de su sector sea de calidad
- ❖ Lleva la cuenta a la mesa y después cancela en caja.
- ❖ Al final del servicio recoge la mesa en orden.

3.3.3.3 SEGUNDO PISO

Tenemos planificado la creación de un Mezzanine el cuales le ofrecerá al cliente algo de diversión ya que contara con una gran barra y una gama de bebidas que podrán hacer agradable la estancia de los clientes además de eso contara con iluminación natural complementada con luz artificial, también tendrá un Kitchen elevator door para de esta manera abastecerse del producto necesario cuando haga falta, aquí se encontrara ubicada la oficina de gerencia y una oficina para la caja. Seguirá con la misma decoración de la primera planta para mantener una armonía en el local.





Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

3.3.3.3.1 FUNCIONES DEL BAR

El bar tendrá su personal idóneo para las diferentes funciones que se realizaran dentro de esta como es la elaboración de bebidas sean estas frutales o alcohólicas, también se trabajara mediante comanda con los meseros para de esta forma llevar un control del despacho del producto, para lo cual debe cumplir lo siguiente:

- ❖ Responsabilidad a la hora del funcionamiento
- ❖ Organización de su área de trabajo
- ❖ Ejecutar las correctas técnicas de servicio
- ❖ Verificar los stock de productos
- ❖ Deberá tener conocimiento de la característica de los cocteles que el cliente desee degustar.

3.3.3.3.2 FUNCIONES DEL GERENTE DEL RESTAURANTE

El Gerente del restaurante cumplirá de manera correcta las siguientes funciones, las cuales tendrán el manejo adecuado para que de esta manera el restaurante funcione correctamente.

- ❖ Decide y toma decisiones de lo que sería beneficioso para el restaurante
- ❖ Crea las políticas y normas internas del restaurante
- ❖ Planea las actividades mensuales del restaurante
- ❖ Delega acciones o tareas al personal
- ❖ Analiza el entorno del mercado competencia
- ❖ Verifica los estado de resultado para saber las ganancias o pérdidas del restaurante
- ❖ Coordina las operaciones dentro del restaurante
- ❖ Administra los turnos de trabajo de acuerdo a las necesidades del empleado

3.4 PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

Este presupuesto indica los desembolsos que se requerirán para conformar la nueva infraestructura del restaurante, dentro de este presupuesto se encuentra la adecuación de los 3 pisos con sus respectivos equipos y materiales de trabajo, así como los respectivos uniformes del personal y otros trámites a realizar.

Tabla 3.7 Presupuesto de Uniforme de Cocina

PRESUPUESTO DE UNIFORMES			
AREA:	COCINA		
No.	12		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
12	Cofias Negras	\$ 3,00	\$ 36,00
12	Pantalón de cuadros	\$ 20,00	\$ 240,00
12	Delantal Francés	\$ 8,00	\$ 96,00
12	Chaquetas Clásicas	\$ 30,00	\$ 360,00
7	zapatos talla 38	\$ 45,00	\$ 315,00
4	zapatos talla 36	\$ 40,00	\$ 160,00
5	zapatos talla 40-41	\$ 45,00	\$ 225,00

TOTAL	\$ 1.432,00
--------------	--------------------

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.8 Presupuesto de Uniforme de los Meseros

PRESUPUESTO DE UNIFORMES			
AREA:	Meseros		
No.	10		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
12	litos	\$ 3,00	\$ 36,00
10	Pantalón negro	\$ 15,00	\$ 150,00
10	camiseta polo	\$ 10,00	\$ 100,00
10	gorra	\$ 5,00	\$ 50,00
4	zapatos talla 38	\$ 28,50	\$ 114,00
6	zapatos talla 40-41	\$ 32,00	\$ 192,00
TOTAL			\$ 642,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.9 Presupuesto de Uniforme de las cajas

PRESUPUESTO DE UNIFORMES			
AREA:	cajas		
No.	2		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
2	Pantalón negro	\$ 15,00	\$ 30,00
2	camiseta polo	\$ 10,00	\$ 20,00
1	zapatos talla 36	\$ 32,00	\$ 32,00
1	zapatos talla 38	\$ 36,00	\$ 36,00
TOTAL			\$ 118,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.10 Presupuesto de Equipamiento de Bodega

PRESUPUESTO DE EQUIPAMIENTO			
AREA:	BODEGA		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
3	perchas grandes	\$ 82,50	\$ 247,50
10	muebles de cocina	\$ 95,00	\$ 950,00
1	llave pre rinse	\$ 265,82	\$ 265,82
1	fregadero	\$ 165,34	\$ 165,34
1	cámara de congelación	\$ 6.625,72	\$ 6.625,72
1	refrigerador de almacenamiento	\$ 6.354,45	\$ 6.354,45
4	ventiladores	\$ 40,00	\$ 160,00
TOTAL			\$ 14.768,83

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.11 Presupuesto de Equipamiento de la cocina

PRESUPUESTO DE EQUIPAMIENTO			
AREA:	COCINA		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
3	mesones	\$ 125,00	\$ 375,00
4	muebles de cocina	\$ 95,00	\$ 380,00
1	llave pre rinse	\$ 265,82	\$ 265,82
2	fregadero doble	\$ 165,34	\$ 330,68
1	congelador	\$ 875,64	\$ 875,64
1	refrigerador	\$ 834,72	\$ 834,72
1	utensilios varios	\$ 2.500,00	\$ 2.500,00
3	cocina de 4 hornillas	\$ 850,00	\$ 2.550,00
1	isla de trabajo	\$ 285,00	\$ 285,00
3	campanas	\$ 185,00	\$ 555,00
2	trampa de grasa	\$ 170,00	\$ 340,00
4	ventiladores	\$ 40,00	\$ 160,00
1	batidora	\$ 753,60	\$ 753,60

1	horno	\$ 423,00	\$ 423,00
1	licuadora	\$ 350,80	\$ 350,90
TOTAL			\$ 10.979,36

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.12 Presupuesto de Equipamiento Del Bar

PRESUPUESTO DE EQUIPAMIENTO			
AREA:	BAR		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
2	mesones	\$ 125,00	\$ 250,00
2	muebles de cocina	\$ 95,00	\$ 190,00
1	llave pre rinse	\$ 265,82	\$ 265,82
2	fregadero doble	\$ 165,34	\$ 330,68
1	congelador	\$ 875,64	\$ 875,64
1	refrigerador	\$ 834,72	\$ 834,72
1	utensilios varios	\$ 1.480,56	\$ 1.480,56
1	cocina de 4 hornillas	\$ 850,00	\$ 850,00
1	máquina de café	\$ 138,95	\$ 285,00
1	campana	\$ 185,00	\$ 185,00
4	ventiladores	\$ 40,00	\$ 160,00
1	batidora	\$ 753,60	\$ 753,60
1	máquina de hielo	\$ 370,00	\$ 370,00
2	licuadora	\$ 350,80	\$ 701,60
TOTAL			\$ 7.532,62

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.13 Presupuesto de Equipamiento de Oficina

PRESUPUESTO DE EQUIPAMIENTO			
AREA:	OFICINAS		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
4	ESCRITORIOS	\$ 125,00	\$ 500,00
4	SILLAS	\$ 38,00	\$ 152,00
4	LAPTOS	\$ 895,00	\$ 3.580,00
2	ARCHIVADORES	\$ 95,00	\$ 190,00
2	UTENSILIOS DE OFICINA	\$ 100,00	\$ 200,00

4	VENTILADORES	\$ 40,00	\$ 160,00
TOTAL			\$ 4.782,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.14 Presupuesto de Mobiliario

PRESUPUESTO DE MOBILIARIO			
AREA:	MOBILIARIO		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
32	mesas	\$ 25,00	\$ 800,00
165	sillas	\$ 15,00	\$ 2.475,00
6	puff	\$ 25,00	\$ 150,00
1	barra	\$ 150,00	\$ 150,00
2	televisores 60''	\$ 980,59	\$ 1.961,18
4	aires acondicionados	\$ 780,00	\$ 3.120,00
TOTAL			\$ 8.656,18

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.15 Presupuesto de la Infraestructura

PRESUPUESTO DE INFRAESTRUCTURA			
AREA:	RESTAURANTE		
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Materia gris	\$1.250	\$ 618.750
10	baños	\$70.00	\$700.00
2	duchas	\$15.00	\$30.00
10	ventanas grandes	\$75.00	\$750.00
4	ventanas pequeñas	\$60.00	\$240.00
32	puertas	\$30.00	\$900.00
8	lavamanos	\$35.00	\$280.00
TOTAL			\$3518.750.00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

Tabla 3.16 Presupuesto General

PROYECCION DE INVERSIÓN					
REESTRUCTURACION DEL RESTAURANTE					
DETALLE	AREAS				TOTAL
	COCINA	OFICINA	BAR	BODEGA	RESTAURANTE
UNIFORMES	\$ 1.432,00	\$ 118,00	\$ 642,00		\$ 2.192,00
EQUIPAMIENTO	\$ 10.979,63		\$ 7.532,62	\$ 1.476,83	\$ 19.989,08
MOBILIARIO		\$ 4.782,00		\$ 8.656,18	\$ 13.438,18
CONSTRUCCION				\$ 654.369,26	\$ 654.369,26
TOTAL					\$ 689.988,52



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana R. a

DESAYUNOS



ALCATRAZ BREAKFAST

Café americano mas vaso de jugo y copa de frutas con crema. Más omelette de jamón y queso

\$5.99

MONTAÑITA BREAKFAST

Huevos fritos más papas, con champiñones y cebollas salteados junto a una salchicha y láminas de tocino. Servidos con jugo, café o té.

\$6.99

MANGLARALTO SLAM

Huevos revueltos con láminas de tocino, pan tostado Servidos con jugo, café o té.

\$6.50

ROBERT STROUD BREAKFAST hombre pájaro

Huevos batidos, rellenos de queso mozzarella y jamón Servidos con jugo, café o té.

\$4.99

AL CAPONE

Omelette mas bistec de carne salteado con pimientos, cebollas, champiñones con queso cheddar derretido, con pan tostado y papas hash Brown. Servidos con jugo, café o té.

\$7.99

LAS FUGAS

Mix de 3 empanas (verde, yuca y maíz), con huevo pochados o revueltos Servidos con jugo, café o té.

\$4.80

FRANK MORRIS & BUMPY JOHNSON

Huevo Frito, Pancakes de buttermilk, copa de frutas \$6.00
Servidos con jugo, café o té.

DON GUAYACO

Porción de verde o pintón con capa de queso cheddar, \$6.50
tocino y bistec de carne Servidos con jugo, café o té.

LIBERTAD

Pan tostado con rodajas de banano con salsa de \$4.50
caramelo o miel, acompañado de huevo frito o revuelto y
Servido con jugo, café o té.

PANCAKES DE TEMPORADA

Pancakes con frutas de temporada rociadas de chocolate \$4.99
o caramelo. Servidos con jugo, café o té.

HUEVO PRIMAVERA

Huevos revueltos, salteados con cebollas, tomates y \$3.50
pimientos. Servidos con jugo, café o té.

**PLATO FUERTE****FRITO**

Corvina frita acompañado por una porción de arroz, \$6.50
salsa, patacones o papas.

APANADO

Filete cubierto por una costra crocante acompañado por \$6.50
una porción de arroz, salsa, patacones – papas
o menestra



		A LA PLANCHA		\$7.00
		Filete sellado por ambos lados jugosos servido con porción de vegetales salteados y arroz		
		AL AJILLO		\$7.00
		Filete sofrito en ajo y vino blanco servido con papas hash Brown y vegetales salteados		
CAMARÓN		APANADO		\$8.00
		Camarones grandes cubierto por una costra crocante acompañado por una porción de arroz, salsa, patacones – papas o menestra		
		AL AJILLO		\$7.00
		Camarones sofritos en ajo con vino blanco servido con papas hash Brown y vegetales salteados		
CEVICHES		PESCADO		\$6.00
		Dados de pescados marinados en limón y servidos con salsa criolla y chifle o canguil		
		CAMARON		\$7.25
		Camarones marinados en judo de tomate de árbol acompañado de salsa criolla y servido con arroz, patacones o canguil		
		CALAMAR		\$6.00
		servidos con salsa criolla y arroz, chifle o canguil		
		CONCHA		\$7.00
SOPAS - CALDOS		MIXTO		\$12.35
		Pescado, camarón, conchas servido con arroz, chifle y canguil		
		ENCEBOLLADO		\$3.50
		Albacora laminada servida con yuca y salsa criolla		

acompañado de pan, chifle o canguil

PESCADO

\$3.50

Tradicional caldo de pescado con maní y verde cocido

CAMARON

\$4.50

Preparado con un bisque y sazonado con especias, servido con perejil roseado y pan tostado

SOPAS

MARINERA

\$8.25

Mix de mariscos cocidos en sus propios jugos, servido con láminas de aguacate y limón



CAMARON

\$7.00

Camarones sofritos con cebollas, pimientos y servido con aguacate y maduro frito

CALAMAR

\$7.00

Calamares cocidos y sofritos con cebollas, pimientos y servido con aguacate y maduro frito

CONCHA

\$7.00

Conchas cocidas y sofritas con cebollas, pimientos y servido con aguacate y maduro frito

MIXTO

\$7.00

Mix de mariscos sofritos con vegetales y servido con aguacate y maduro frito



ARROZ



POSTRES

DULCE DE LAS 3 LECHES

\$2.50

Porción de biscocho bañada con dulce de tres leches u decorado con crema chantilly y cerezas o durazno.

CHEESECAKE

\$2.80

Postre elaborado a base de Queso con una capa crujiente



de galleta bañada en jalea de diferentes frutas de temporada

BROWNIES

\$2.50

Pastel de chocolate de pequeñas dimensiones denso y servido con helado de vainilla

MOJADA DE CHOCOLATE

\$3.00

Biscocho de chocolate humedecido con salsa de chocolate y cubierto con ganache de chocolate y decorado con cerezas.

TORTA DE MANZANA CON NÚEZ

\$3.25

Porción de torta elaborada a base de manzanas y nueces mojada con caramelo

PIE DE MANZANA

\$2.50

Finas láminas de manzanas caramelizadas con azúcar morena y acompañada por una fina capa de Harina.

RED VELVET MUFFIN

\$1.80

Biscocho en forma de cupcake de masa roja y con decorado con fondant

QUESO DE LECHE

\$2.00

Postre elaborado a base de huevos servido con una suave salsa de caramelo



JUGO DE LIMÓN

BEBIDAS



\$1.60 - \$5.00

JUGO DE NARANJA

\$2.10 - \$6.50

JUGO DE MORA

\$2.10 - \$6.50

AGUA	JUGO DE MELÓN		\$1.60 - \$5.00
	JUGO DE SANDIA		\$1.60 - \$5.00
	AGUA SIN GAS		\$0.75
	AGUA CON GAS		\$1.00
	TÉ DE LIMON		\$1.50
	COCA COLA		\$1.00
	COCA COLA LIGHT		\$1.50
	FIORA VANTI		\$1.00
	SPRITE		\$1.00
	COLA GALLITO		\$1.00
	PEPSI COLA		\$1.00
CERVEZA	PILSENER GRANDE		\$2.00
	PILSENER LIGTH		\$1.50
	CLUB PERSONAL		\$1.80
	CLUB GRANDE		\$2.80
	CORONA		\$3.75
	HEINIKEN		\$3.75
VINO	COPA DE VINO TINTO		\$3.50
	COPA DE VINIO BLANCO		\$3.50
VODKA	RUSSKAYA		\$5.00 - \$50.00
	SKYY		\$7.00 - \$55.00

Y RON TEQUILA BEBIDAS CALIENTES	SMIRNOFF		\$7.00 - \$55.00
	FINLANDIA		\$6.00 - \$60.00
	ABSOLUT		\$8.00 - \$75.00
	BUCHANANS		\$6.00 - \$70.00
	JHONNY ROJO		\$8.00 - \$65.00
	JHONNY NEGRO		\$10.00 - \$110.00
	JACK DANIEL		\$8.00 - \$100.00
	OLD PARR		\$10.00 - \$110.00
	RON ABUELO		\$5.00 - \$55.00
	APLETON		\$4.00 - \$25.00
	APLETON BLANCO		\$4.00 - \$25.00
	BACARDI ORO		\$6.00 - \$40.00
	BACARDI PLATA		\$6.00 - \$40.00
	CHARRO PLATA		\$5.00 - \$55.00
	JOSE CUERVO ORO		\$6.00 - \$70.00
	JOSE CUERVO PLATA		\$6.00 - \$70.00
	CAFÉ AMERICANO		\$1.00
	CAFÉ CON LECHE		\$1.50
	CAPPUCCINO		\$2.00
	MOCACCINO		\$2.00
	TÉ		\$1.00



COCTELES



HOMBRE PAJARO

Ron, licor de durazno, jugo de naranja, granadina y un dash de tequila

\$4.00

MOJITO CUBANO

Ron blanco, hierbabuena, limón, azúcar y gaseosa

\$5.50

CUBA LIBRE

Ron, limón, coca cola

\$4.50

LA FUGA

Vodka de mandarina, jugo de fresa más gaseosa sprite

\$5.00

DAIQUIRI

Ron, limón, azúcar y fresas

\$4.50

SEX ON THE BEACH

Vodka, jugo de naranja y granadina

\$5.00

LONG ISLAND

Tequila, Ron, vodka, ginebra y nestea

\$7.00

PINK LADY

Ginebra, leche condensada, y granadina

\$6.50



1.- CONCLUSIONES

Después de haber desarrollado un arduo estudio para la restructuración del restaurante alcatraz ubicado en la comuna montañita se llegó a determinar las siguientes conclusiones:

Se realizó un estudio teórico de la historia del lugar, con sus respectivas técnicas aplicadas, referentes del tipo de servicio que se ofrecen en el mismo, en el mercado que se encuentra posesionado y al que se encuentra dirigido.

Es importante mencionar que en las encuesta realizadas los clientes están satisfechos con el servicio ofrecido y a su vez con la decoración que cuenta el mismo pero también están de acuerdo en ver un cambio ya que es bueno estar cambiando constantemente, y de esta manera llegar a ser el mejor restaurante de la zona ya que son muy pocos los establecimientos que ofrecen el mismo tipo de servicio que el del restaurante Alcatraz.

Ofreciendo un servicio de calidad con precios cómodos y accesibles para los bolsillos de sus comensales, el cual permite que el restaurante se encuentre con una clientela estable gracias a las diferentes estrategias de mercado que se aplican para captar la atención del público en general.

También recomendamos rediseñar el restaurante en su totalidad implementando dos plantas altas las cuales estarían distribuidas de la siguiente manera, en la planta baja crear una bodega con su respectiva cámara de frio y baños para el personal y un parqueadero para los cliente, en el primer piso la cocina con sus diferentes áreas, las oficina de la administración central, baños para los clientes y el respectivo comedor y en la segunda

planta la creación de un bar Mezzanine en el cual está la oficina de gerencia y con un comedor para los clientes que deseen estar en otro ambiente menos calmado.

2.- RECOMENDACIONES

Para que el restaurante Alcatraz se siga manteniendo su buen posicionamiento de mercado, se recomienda seguir con las constantes promociones que se realizan en los diferentes días del mes, también realizar publicaciones en las diferentes redes sociales para que de esta manera los clientes se sientan atraídos por las ofertas de Alcatraz. Es preciso que el restaurante realice constantes estudios de mercado y que no descuide la publicidad que es un medio para que los clientes conozcan el servicio.

Concluimos que debe existir una constante capacitación respecto al personal que labore en las instalaciones, ya que el nombre del local depende del buen desarrollo de técnicas, servicios y finalmente producto a ofrecer

Mantener a un personal altamente capacitado para que el trabajo sea mucho más eficiente y eficaz, por consecuencia de esto la empresa se reflejará también en el ámbito económico un crecimiento, pues los clientes se encontraran satisfechos, gustosos y con la confianza de ingerir preparaciones de muy buena calidad elaboradas por un personal capacitado.

Otros factores importantes descubierto es el uso y avance de la tecnología es decir que para hacer un trabajo más eficiente y ofrecer cada día un mejor servicio, el restaurante debe avanzar en el uso de la tecnología en los diferentes procesos y maquinarias para así poder optimizar costos y tiempos de entrega.

Planteamos un nuevo diseño de la carta del restaurante, implementando algunos platos que son importantes que se encuentren en este tipo de negocio, de tal manera también ampliamos los postres y los cocteles más tradicionales.

3.- BIBLIOGRAFÍA

wikipedia. (2.010). Obtenido de

www.google.com.ec/search?q=CANCATERA&hl=es&biw=1360&bih=667&site=webhp&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=qFcPVdziI8SrgwSijIKQDQ&ved=0CAYQ_AUoAQ#hl=es&tbm=isch&q=wok&imgdii=_&imgsrc=nt9r1lN65dVCpM%253A%3BTdUaNRTuez85MM%3Bhttp%253A%252F%252Fimg1.foodservicewareho

Antos, D. M. (Dirección). (2.012). *Beach Life Montañita* [Película].

Aranceta, J. (2.006). *Frutas Verduras y Salud* . España: Hrns. Gomez.

Bioscál, D. (2.013). *Cómo conseguir que los clientes repitan en hostelería*. Madrid : Educatur.

Borges, A. (mayo de 2009). *Salinas Paraiso Azul*. Obtenido de <https://salinasparaisoazul.wordpress.com/bienvenidos/>

Cárdenas, A. (8 de Septiembre de 2.006). Problemas de Montañita . *El Universo* , pág. 1. Chauvin. (2.009).

cocina, m. y. (2.015). *GOOGLE*. Obtenido de GOOGLE:

www.google.com.ec/search?q=definicion+de+mariscos+gratinada&biw=1360&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=REcPVZC4EoqmgwTrhIPoDg&sqi=2&ved=

Cocinova. (2.012). Equipos de Expertos en Peces y Mariscos . *Cocinova*, 23.

Cohen, D. (10 de febrero de 2.015). HISTORIA DEL RESTAURANTE ALCATRAZ. (R. Miranda, Entrevistador)

Eshed, I. (16 de marzo de 2.015). Como nace montaña . (T. Rojas, Entrevistador)

Eshed, I. (febrero de 2.015). El antes y el Ahora de montaña. (R. Miranda, Entrevistador)

Estates, M. (2.011). Obtenido de
[/www.google.com.ec/search?q=RESTAURANTE+SAFARI+MONTAÑITA&biw=1360&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=dK8VcGtDpOfyAS3rIGgAw&ved=0CAYQ_AUoAQ#imgrc=U3Ppf1WoALjuHM%253A%3Bi9dTBonNDhZeCM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.infomontanita.com%252Fwp-content%252Fuploads%](http://www.google.com.ec/search?q=RESTAURANTE+SAFARI+MONTAÑITA&biw=1360&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=dK8VcGtDpOfyAS3rIGgAw&ved=0CAYQ_AUoAQ#imgrc=U3Ppf1WoALjuHM%253A%3Bi9dTBonNDhZeCM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.infomontanita.com%252Fwp-content%252Fuploads%252F)

Fernandez, A. (2.000). *Investigacion y Tecnicas de mercado*. Madrid: ESIC Editoria.

Ferré, M. (1997). *Los Estudio de Mercado* . madrid: Ediciones Díaz.

fohmares. (2.013). *Google*. Obtenido de google:
[https://www.google.com.ec/search?q=definicion+de+mariscos+gratinada&biw=1360&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=REcPVZC4EoqmgwTrhIPoDg&sqi=2&ved=0CAYQ_AUoAQ&dpr=1#tbm=isch&q=arroz+marinero&imgdii=_&imgrc=phEo8h0e2G1KlM%253A%3B_FAgAF24e077pM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.infomontanita.com%252Fwp-content%252Fuploads%](https://www.google.com.ec/search?q=definicion+de+mariscos+gratinada&biw=1360&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=REcPVZC4EoqmgwTrhIPoDg&sqi=2&ved=0CAYQ_AUoAQ&dpr=1#tbm=isch&q=arroz+marinero&imgdii=_&imgrc=phEo8h0e2G1KlM%253A%3B_FAgAF24e077pM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.infomontanita.com%252Fwp-content%252Fuploads%252F)

Gadex. (2.009). Programa Gadex.

Gallardo, E. (2.012). Defiicion . En E. Gallardo, *Tecnicas de Servicio*. Guayaquil: UG.

Gallego, F. (2.014). *Restaurantes caminando hacia el 2.030*. Mursia: babok.

GALLEGO, J. F. (2.008). Marketing psrs nuevos y mejorados restaurantes. En J. F.

GALLEGO. madrid: Magallanes S.A.

Gillett, R. (2.008). *Global Study of Shrimp Fisheries*. Wyoming.

Gonzales, J. (1983). *Montañita Declarada como Comuna* . Santa Elena .

Hax, A. (2.004). Estrategias para el liderazgo competitivo . En A. Hax. Buenos Aires : Ediciones Granica s.a. .

INEC, I. N. (2.013). Obtenido de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/santa_elena.pdf

Izquierdo, M. (20 de enero de 2.014). Ecuador, creciente opción turística . *El Telegrafo*, págs. 16-17.

Lloret, I. (2.001). *DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINA*. BUENA FE: EDITORIAL DIAS.

Lloret, I. (2.010). *Vida Sana Ecuador* . Quito: XYZ Editora S.A.

lovera. (2.013). *google*. Obtenido de google.

Lucien, J. (1.994). *El arroz en la nutricion humana* . Roma : David Lubin .

Maps, G. (2.015). *google maps*. Obtenido de www.google.com.ec/maps/place/Montañita/@1.826864780,752725,398m/data=!3m1!1e3!4m2!3m1!1s0x902dd4e8498f60d5:0xdc254019c396a227

Margin. (2.007). definición ABC- RESTAURANTES. México DF., México.

Marinez, J. (2.012). *Dinámica de la población, la pesca y biología del dorado*. Manta : daylimotion.

Martinez, A. G. (2.010). *Tecnicas Culinarias* . Barcelona: Aubert.

McGee, H. (2.011). *La buena Cocina* . Los Angeles : Ambox.

Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda. (26 de marzo de 2.013). Habitantes de Montañia . Comuna Montañita, Santa Elena , Ecuador .

Muños, L. (2.009). *Pre elaboracion y conservacion de alimentos* . Trella S.A.

Pacheco, C. (2.005). *Pescados y mariscos*. Lima: Origo.

Perez, D. (2 de Marzo de 2.015). funcionamineto del Personal . (R. Miranda, Entrevistador)

PLAZA, I. (2.000). *MERCADEO*. CUENCA: XYZ.EDITORIA S.A.

Pozo, J. (2.001). Beneficios de las carnes blancas. *La Revista*, 11.

Reyes. (2.014).

Rivadeneira, F. (2.014). *GRATITUD*. Riobamba : Freire.

Santana, F. (abril de 2.002). *google* . Obtenido de <https://www.google.com.ec/search?q=mcdonalds+eeuu&biw=1360&bih=667&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=5D0MVZ-rDc7YggTDuYToAw&sqi=2&ved=0CA>

TIKILIMBO. (2004). *TIKILIMBO* . Obtenido de <http://www.tikilimbo.com/es/>

Yagual, L. (12 de Agosto de 2.010). Vida de los Habitantes de Montañita. (K. Barrera, Entrevistador)

Yagual, L. (12 de Agosto de 2.010). Vida de los Habitantes de Montañita . (K. Barrera, Entrevistador)

Zorzal, C. (1.998). *Ciencia y tecnología Culinaria*. Buenos Aires : Croquis .

ANEXOS

ANEXO 1.- MODELO DE ENCUESTA

ENCUESTA

Buenas _____, le podría tomar 5 minutos de su tiempo para poder realizarle una encuesta.

Esta encuesta se realiza para evaluar el nivel de satisfacción del cliente dentro de un restaurante en Montañita.

Favor ser sinceros en sus respuestas

Edad: _____ años

Género:

Femenino ☐

Masculino ☐

Preguntas:

1¿Con que frecuencia Asiste a la playa de Montañita?

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| ❖ Cada Mes | ☐ |
| ❖ Cada 2 meses | ☐ |
| ❖ Cada 3 meses | ☐ |
| ❖ Cada semestre | ☐ |
| ❖ Cada año | ☐ |
| ❖ Cada feriado | ☐ |
| ❖ Varios días por temporada | ☐ |

2¿Qué tipo de comidas marinas son sus favoritas?

- ❖ Arroz con Camarón ☐
- ❖ Filete de pescado apanado ☐
- ❖ Arroz marinero ☐
- ❖ Conchas gratinadas ☐
- ❖ Ceviches ☐
- ❖ Sopa marinera ☐
- ❖ Camarones apanados ☐
- ❖ Otro ☐

¿Cual?.....

3¿Con que frecuencia asiste al restaurante?

- ❖ Cada vez que vengo a Montaña ☐
- ❖ Cada que puedo ☐
- ❖ Primer vez que asisto ☐

4¿Indique el nivel de importancia que tienen los siguientes aspectos a la hora de visitar un restaurante?

Aspectos	Nada importante	Poco importante	Ni importante, ni poco importante	Importante	Muy importante
Calidad (sabor)	1	2	3	4	5
Atención	1	2	3	4	5
Comodidad	1	2	3	4	5
Temperatura de la comida	1	2	3	4	5
Precio	1	2	3	4	5

Climatización	1	2	3	4	5
rapidez	1	2	3	4	5

5¿Indique el nivel de Satisfacción que siente de acuerdo a los siguientes aspectos a la hora de visitar un restaurante?

Aspectos	Nada satisfactorio	Poco satisfactorio	Ni satisfactorio, ni poco satisfactorio	satisfactorio	Muy satisfactorio
Calidad (sabor)	1	2	3	4	5
Atención	1	2	3	4	5
Comodidad	1	2	3	4	5
Temperatura de la comida	1	2	3	4	5
Precio	1	2	3	4	5
Climatización	1	2	3	4	5
rapidez	1	2	3	4	5

6¿De Acuerdo a la atención que tuvo en el restaurante asistiría nuevamente?

Sí ☐

No ☐

7¿Recomendaría el Restaurante a para que vengan otras personas?

Sí ☐

No ☐

8¿Qué le parecería ver un cambio de ambiente en el restaurante?

Sí ☐

No ☐

9¿Por qué medio le gustaría tener información del Restaurante?

- ❖ Internet
- ❖ Redes sociales
- ❖ Vallas publicitarias

☐
☐
☐
☐

- ❖ Revistas y periódicos ☐
- ❖ Televisión ☐

Muchas Gracias por su tiempo que tenga un excelente día...!

ENCUESTA VISUAL

Género:

Femenino ☐

Masculino ☐

Rango de Edades:

- ❖ 1año a 10 años
- ❖ 11 años a 15 años
- ❖ 16 años a 25 años
- ❖ 26 años a 35 años
- ❖ 35 años a 55 años
- ❖ 55 años en adelante

☐
☐
☐
☐
☐
☐

Horario:

- ❖ 9:00 Am a 12:00 Am
- ❖ 12:30 Pm a 15:30 Pm
- ❖ 18:00 Pm a 21:30 pm

☐
☐
☐

Tipo de Cliente:

- ❖ Nacional
- ❖ Extranjero

☐
☐

ANEXO 2.- LOGO DEL RESTAURANTE



ANEXO 3.- RECETAS ESTÁNDAR

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	Omelette de Jamón y queso		
TIPO:	desayuno		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
huevo	2	U	\$ 0,30
leche	100	ml	\$ 0,10
jamón	60	gr	\$ 0,70
queso	60	gr	\$ 0,65
Sal	c/n		
PREPARACIÓN			
En un recipiente colocamos los huevos y los revolvemos con la leche. El jamón y el queso lo cortamos en dados, luego los mezclamos con los huevos. Condimentamos con sal y freímos doblándolo por la mitad Servimos.			
Costo Total de materia Prima			\$ 1,75
margen de error o variación de precio			\$ 0,18

Costo total de preparación	\$ 1,93
costo por porción	
P.V.P	\$ 2,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:		EMPANADA DE VERDE		
TIPO:		desayuno		
PAX:		1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
verde	1	U	\$ 0,20	
agua	c/n			
aceite	100	ml	\$ 0,70	
queso	60	gr	\$ 0,65	
Sal	c/n			
		PREPARACIÓN		
Pelamos el verde o plátano y lo picamos. Cocinamos el verde con una pisca de sal un chorrito de aceite. Procedemos a majar el verde hasta que no existan grumos Rellenamos con el queso y damos forma a la empanada Freímos en abundante aceite o la podemos meter al horno Servimos. El mismo proceso se hace con la de yuca				
Costo Total de materia Prima				\$ 1,55
margen de error o variación de precio				\$ 0,16
Costo total de preparación				\$ 1,71
costo por porción				

P.V.P	\$ 2,00
--------------	----------------

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	PAPAS HASH BROWNS			
TIPO:	desayuno			
PAX:	4			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
papa	454	gr	\$ 0,60	
mantequilla	25	gr	\$ 0,38	
aceite	100	ml	\$ 0,70	
Pimienta	c/n			
Sal	c/n			
PREPARACIÓN				
Pelamos las papas y las rallamos en un rallador de queso Las colocamos en un paño el cual nos ayudara a quitar el exceso de humedad Añadimos las papas en un recipiente, las condimentamos con sal y una pisca De pimienta le agregamos una pequeña cantidad de mantequilla para poder armar las croquetas, las freímos en abundante aceite y servimos				
Costo Total de materia Prima			\$ 1,68	
margen de error o variación de precio			\$ 0,17	
Costo total de preparación			\$ 1,85	
costo por porción			\$ 0,85	
P.V.P			\$ 3,50	

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	PANCAKES			
TIPO:	desayuno			
PAX:	4			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
Harina	250	gr	\$ 0,60	
Mantequilla	50	gr	\$ 0,70	
Huevo	2	u	\$ 0,30	
Azúcar	25	gr	\$ 0,26	
Leche	400	ml	\$ 0,40	
PREPARACIÓN				
Coloca la harina, el polvo de hornear y el azúcar en un tazón aparte, mezcla hasta que esté todo bien incorporado, Haz un hueco en el centro de la mezcla. Agrega los huevos y la leche. Mezcla hasta que todo esté bien incorporado, Añade la mantequilla derretida. Es posible que sea necesario volver a calentar la mantequilla en el microondas durante unos 20 segundos si se ha enfriado demasiado, Calienta una sartén a fuego medio. Añade más mantequilla a la sartén y luego vierte la mezcla directo del tazón o con un cucharón para formar un círculo. Reduce la temperatura a baja, Cocina hasta que aparezcan burbujas en la parte superior del lado crudo. Luego dale vuelta con una espátula o con una espátula para huevos. Cocina por 1 1/2 min. Coloca en un plato. Sirve con un ingrediente de su elección (jarabe de maple, mantequilla, fresas.				
Costo Total de materia Prima				\$ 2,26

margen de error o variación de precio	\$ 0,23
Costo total de preparación	\$ 2,49
costo por porción	\$ 1,00
P.V.P	\$ 4,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Roja

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	HUEVOS PRIMAVERA		
TIPO:	desayuno		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Cebolla	25	gr	\$ 0,12
Tomate	50	gr	\$ 0,28
Huevo	2	u	\$ 0,30
Pimientos	25	gr	\$ 0,18
Leche	100	ml	\$ 0,10
PREPARACIÓN			
Cortamos en dados las cebollas, los pimientos y los tomates, los reservamos En un recipiente ponemos los huevos con la leche y revolvemos. Luego añadimos los vegetales y le añadimos una pizca de sal Freímos hasta que tomen una textura de revueltos y servimos rápidamente			
Costo Total de materia Prima			\$ 0,98
margen de error o variación de precio			\$ 0,10
Costo total de preparación			\$ 1,08
costo por porción			
P.V.P			\$ 2,50

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	BISTEC			
TIPO:	desayuno			
PAX:	1			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
Cebolla	25	gr	\$ 0,12	
Tomate	50	gr	\$ 0,28	
Lomo	150	gr	\$ 1,30	
Pimientos	25	gr	\$ 0,18	
ajo	1	u	\$ 0,05	
	PREPARACIÓN			
Cortamos en juliana las cebollas, los pimientos y los tomates, los reservamos En un recipiente ponemos la carne que previamente fue cortada en tiras y la salpimentamos. En un sartén doramos el ajo luego los vegetales y una vez que la cebolla esta cristalizada añadimos la carne la cual se cocinara a fuego medio para que de esta manera quede jugoso. Servimos				
Costo Total de materia Prima			\$ 1,93	
margen de error o variación de precio			\$ 0,19	
Costo total de preparación			\$ 2,12	
costo por porción				

P.V.P	\$ 5,00
--------------	----------------

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	PESCADO APANADO		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Pescado	150	gr	\$ 2,62
Huevo	2	gr	\$ 0,30
Harina	50	gr	\$ 0,13
Apanadura	50	gr	\$ 0,22
ajo	1	u	\$ 0,05
	PREPARACIÓN		
En un recipiente colocamos los huevos y los batimos, reservamos En otro tazón colocamos el harina y la apanadura Lavamos el pescado y lo procedemos a cortar, el filete lo sumergimos en el huevo de ahí lo revolcamos por harina, luego lo volvemos a pasar por el huevo para después ser metido en la apanadura, En un sartén calentamos un diente de ajo picado con el aceite y freímos el filete Servimos acompañado de salsa y patacones			
Costo Total de materia Prima			\$ 3,34
margen de error o variación de precio			\$ 0,33
Costo total de preparación			\$ 3,67
costo por porción			

P.V.P	\$ 5,00
--------------	----------------

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	PESCADO AL AJILLO			
TIPO:	Plato Fuerte			
PAX:	1			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
Pescado	150	gr	\$ 2,62	
Vino blanco	50	ml	\$ 0,30	
cilantro	10	gr	\$ 0,10	
Cebolla perla	50	gr	\$ 0,22	
ajo	6	u	\$ 0,30	
	PREPARACIÓN			
En un sartén colocamos el ajo picado en fine brunoise con un chorrito de aceite y con cebolla perla en brunoise. Una vez que la cebolla tome un color cristalino colocamos el pescado, seguido agregamos el vino blanco para que de esta manera el pescado tenga un ligero sabor a vino, condimentamos con sal y pimienta si es necesario. Para terminar colocamos cilantro bien picado o entero de acuerdo como desee el cliente y servimos acompañado de vegetales salteados				
Costo Total de materia Prima			\$ 3,54	
margen de error o variación de precio			\$ 0,36	
Costo total de preparación			\$ 3,90	

costo por porción	
P.V.P	\$ 5,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	CAMARÓN APANADO		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
camarones	150	gr	\$ 3,00
Huevo	2	gr	\$ 0,30
Harina	50	gr	\$ 0,13
Apanadura	50	gr	\$ 0,22
ajo	1	u	\$ 0,28
PREPARACIÓN			
En un recipiente colocamos los huevos y los batimos, reservamos En otro tazón colocamos el harina y la apanadura Lavamos los camarones y lo procedemos a cortar, los sumergimos en el huevo de ahí lo revolcamos por harina, luego lo volvemos a pasar por el huevo para después ser metido en la apanadura, En un sartén calentamos un diente de ajo picado con el abundante aceite y freímos los camarones Servimos acompañado de salsa y patacones			
Costo Total de materia Prima			\$ 3,70
margen de error o variación de precio			\$ 0,37

Costo total de preparación	\$ 4,07
costo por porción	
P.V.P	\$ 6,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	CAMARONES AL AJILLO		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
camarones	150	gr	\$ 3,00
Vino blanco	50	ml	\$ 0,30
cilantro	10	gr	\$ 0,10
Cebolla perla	50	gr	\$ 0,22
ajo	6	u	\$ 0,30
PREPARACIÓN			
En un sartén colocamos el ajo picado en fine brunoise con un chorrito de aceite y con cebolla perla en brunoise. Una vez que la cebolla tome un color cristalino colocamos los camarones, seguido agregamos el vino blanco para que de esta manera los camarones obtengan un ligero sabor a vino, condimentamos con sal y pimienta si es necesario. Para terminar colocamos cilantro bien picado o entero de acuerdo como desee el cliente y servimos acompañado de vegetales salteados			
Costo Total de materia Prima			\$ 3,92

margen de error o variación de precio	\$ 0,39
Costo total de preparación	\$ 4,31
costo por porción	
P.V.P	\$ 6,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	CEVICHE DE PESCADO		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
pescado	150	gr	\$ 2,62
Zumo de limón	100	ml	\$ 0,45
cilantro	10	gr	\$ 0,10
Cebolla perla	50	gr	\$ 0,22
tomate	50	gr	\$ 0,30
PREPARACIÓN			
Cortamos el pescado en cubos medianos En un recipiente grande colocamos los cubos de pescado, los marinamos con el zumo de limón por unos minutos. Picamos la cebolla y el tomate en julianas. Esto le añadimos el pescado y se lo condimenta con una pisca de sal y pimienta si desea. Picamos finamente el cilantro y con esto decoramos el plato, en el momento de servirlo. Se lo puede acompañar con canguil, maíz o chifle			

Costo Total de materia Prima	\$ 3,69
margen de error o variación de precio	\$ 0,37
Costo total de preparación	\$ 4,06
costo por porción	
P.V.P	\$ 5,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	CEVICHE DE CAMARÓN		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Camarón	150	gr	\$ 3,00
Zumo de naranja	50	ml	\$ 0,50
cilantro	10	gr	\$ 0,10
Cebolla colorada	50	gr	\$ 0,20
tomate	50	gr	\$ 0,30
PREPARACIÓN			
Limpiamos los camarones y los ponemos a cocinar con una pizca de sal y un chorrito de aceite para que le de brillo. Cortamos la cebolla y el tomate en fine juliana y reservamos Una vez cocidos los camarones los ponemos en un recipiente, a este le añadimos la cebolla, el tomate y el jugo de naranja, le podemos poner una cucharada de salsa de tomate y mostaza. Para finalizar le agregamos el cilantro. Se lo puede acompañar con arroz, canguil, maíz o chifle.			
Costo Total de materia Prima			\$ 4,10

margen de error o variación de precio	\$ 0,41
Costo total de preparación	\$ 4,51
costo por porción	
P.V.P	\$ 6,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	CEVICHE DE CONCHA		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
conchas	150	gr	\$ 2,50
pimientos	50	gr	\$ 0,36
cilantro	10	gr	\$ 0,10
Cebolla colorada	50	gr	\$ 0,20
tomate	50	gr	\$ 0,30
PREPARACIÓN			
Limpiamos las conchas y los ponemos a cocinar con una pisco de sal y un chorrito de aceite para que se abran más rápido. Cortamos la cebolla, el pimiento y el tomate en fine juliana y reservamos Una vez cocidas las conchas las ponemos en un recipiente, a este le añadimos la cebolla, el tomate y el pimiento, le podemos poner una cucharada de salsa de tomate y mostaza. Para finalizar le agregamos el cilantro. Se lo puede acompañar con arroz, canguil, maíz o chifle.			
Costo Total de materia Prima			\$ 3,46

margen de error o variación de precio	\$ 0,35
Costo total de preparación	\$ 3,81
costo por porción	
P.V.P	\$ 5,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	ARROZ MARINERO		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
conchas	50	gr	\$ 1,30
camarón	50	gr	\$ 1,36
mejillones	10	gr	\$ 1.00
Mix de vegetales	50	gr	\$ 0,65
calamar	50	gr	\$ 1,00
arroz	50	gr	\$ 0,16
PREPARACIÓN			
Limpiamos los mariscos y los ponemos a cocinar con una pisca de sal y un chorrito de aceite para que tengan brillo. Cortamos la cebolla, el pimiento y el tomate en fine juliana y reservamos Una vez cocidas los mariscos los ponemos en un sartén, a este le añadimos la cebolla, el tomate y el pimiento, y salteamos una vez todo compactado le agregamos el arroz cocido, mezclamos bien y servimos. Se lo puede acompañar con aguacate y maduro o patacones.			

Costo Total de materia Prima	\$ 5,47
margen de error o variación de precio	\$ 0,55
Costo total de preparación	\$ 6,02
costo por porción	
P.V.P	\$ 8,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	ARROZ CON CAMARÓN		
TIPO:	Plato Fuerte		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Camarón grande	150	gr	\$ 3,50
pimientos	50	gr	\$ 0,36
cilantro	10	gr	\$ 0,10
cebolla perla	50	gr	\$ 0,20
arroz	50	gr	\$ 0,16
	PREPARACIÓN		
Limpiamos los camarones y los ponemos a cocinar con una pizca de sal y un chorrito de aceite para que le de brillo Cortamos la cebolla, el pimiento y el tomate en fine juliana y reservamos Una vez cocidas los camarones los ponemos en un sartén, a este le añadimos la cebolla, el tomate y el pimiento, y salteamos una vez todo compactado le agregamos el arroz cocido, mezclamos bien y servimos Para finalizar le agregamos el cilantro. Se lo puede acompañar con aguacate y maduro o patacones.			
Costo Total de materia Prima	\$ 4,32		
margen de error o variación de precio	\$ 0,43		
Costo total de preparación	\$ 4,75		

costo por porción	
P.V.P	\$ 5,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	ARROZ CON CONCHAS			
TIPO:	Plato Fuerte			
PAX:	1			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
concha	150	gr	\$ 2,50	
pimientos	50	gr	\$ 0,36	
cilantro	10	gr	\$ 0,10	
cebolla perla	50	gr	\$ 0,20	
arroz	50	gr	\$ 0,16	
	PREPARACIÓN			
Limpiamos las conchas y los ponemos a cocinar con una pisca de sal y un chorrito de aceite para que se abran más rápido Cortamos la cebolla, el pimiento y el tomate en fine juliana y reservamos Una vez cocidas las conchas las ponemos en un sartén, a este le añadimos la cebolla, el tomate y el pimiento, y salteamos una vez todo compactado le agregamos el arroz cocido, mezclamos bien y servimos Para finalizar le agregamos el cilantro. Se lo puede acompañar con aguacate y maduro o patacones.				
Costo Total de materia Prima			\$ 3,32	
margen de error o variación de precio			\$ 0,33	
Costo total de preparación			\$ 3,65	

costo por porción	
P.V.P	\$ 5,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	DULCE DE LAS 3 LECHE		
TIPO:	POSTRES		
PAX:	6		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Harina	250	gr	\$ 0,35
Huevo	8	u	\$ 1,20
Azúcar	250	gr	\$ 0,43
Esencia	10	ml	\$ 0,15
3 leches	500	ml	\$ 3,50
PREPARACIÓN			
Batimos las claras de huevo a punto de nieve luego le agregamos el azúcar hasta formar una especie de merengue Batimos las yemas con la esencia de vainilla, juntamos las dos mezclas a la cual le agregamos la harina en forma envolvente, le añadimos polvo de hornear y lo metemos al horno. Humedecemos el biscocho con las 3 leches y decoramos con cerezas o duraznos y chocolate.			
Costo Total de materia Prima			\$ 5,36

margen de error o variación de precio	\$ 0,54
Costo total de preparación	\$ 6,17
costo por porción	\$ 2,50
P.V.P	\$ 8,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	MOJADA DE CHOCOLATE		
TIPO:	POSTRES		
PAX:	6		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Harina	250	gr	\$ 0,35
Huevo	8	u	\$ 1,20
Azúcar	250	gr	\$ 0,43
Chocolate	300	ml	\$ 2,15
3 leches	500	ml	\$ 3,50
mantequilla	250	gr	\$ 0,75
PREPARACIÓN			
Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que queden sin grumo. Le añadimos uno a uno los huevos y le ponemos un chorrito de esencia de vainilla, colocamos la harina de poco a poco con el polvo de hornear y la cocoa. Mezclar bien y poner en el horno por 45 minutos a fuego bajo. Fundimos el chocolate y lo mezclamos con las 3 leches y con esta preparación humedecemos la torta. La servimos con cerezas y baño de chocolate.			

Costo Total de materia Prima	\$ 8,38
margen de error o variación de precio	\$ 0,84
Costo total de preparación	\$ 9,22
costo por porción	\$ 3,00
P.V.P	\$ 12,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	TORTA DE MANZANA Y NUEZ		
TIPO:	POSTRES		
PAX:	6		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Harina	250	gr	\$ 0,35
Huevo	6	u	\$ 0,90
Azúcar	250	gr	\$ 0,43
manzanas	6	u	\$ 1,20
nueces	250	gr	\$ 4,50
mantequilla	100	gr	\$ 0,35
	PREPARACIÓN		
Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que queden sin grumo. Le añadimos uno a uno los huevos y le ponemos un chorrito de esencia de vainilla, colocamos la harina de poco a poco con el polvo de hornear. Después añadimos las manzanas picadas en cubos y las nueces troceadas. Mezclar bien y poner en el horno por 45 minutos a fuego bajo. La servimos con manjar, manzanas y baño de chocolate.			
Costo Total de materia Prima			\$ 7,73
margen de error o variación de precio			\$ 0,77

Costo total de preparación	\$ 8,50
costo por porción	\$ 2,50
P.V.P	\$ 12,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	CHEESECAKE			
TIPO:	POSTRES			
PAX:	6			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
galletas	250	gr	\$ 0,68	
Huevo	4	u	\$ 0,60	
Azúcar	150	gr	\$ 0,32	
Queso crema	800	u	\$ 3,20	
vainilla	15	ml	\$ 0,10	
mantequilla	100	gr	\$ 0,35	
	PREPARACIÓN			
Mezcla las migajas, con la azúcar y la mantequilla; presiona esto firmemente contra el fondo de un molde con aro desmontable Bate bien el queso crema, 1 taza de azúcar y la vainilla en un tazón grande con una batidora eléctrica. Agrega uno por uno los huevos; después de añadir cada uno, bate a velocidad baja sólo hasta mezclarlo Hornea el cheesecake 55 min. O hasta que el centro esté casi cuajado. Pasa un cuchillo o espátula de metal por el borde del molde para despegar el pastel; déjalo enfriar antes de quitarle el aro al molde. Refrigéralo durante 4 horas La servimos con mermelada de frutas a elección.				

Costo Total de materia Prima	\$ 5,25
margen de error o variación de precio	\$ 0,53
Costo total de preparación	\$ 5,78
costo por porción	\$ 2,00
P.V.P	\$ 10,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	BROWNIES		
TIPO:	POSTRES		
PAX:	6		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Harina	100	gr	\$ 0,25
Huevo	3	u	\$ 0,45
Azúcar	175	gr	\$ 0,33
Chocolate	120	gr	\$ 1,55
Canela en polvo	5	gr	\$ 0,12
mantequilla	200	gr	\$ 0,68
PREPARACIÓN			
Derretir el chocolate en el mismo, colocándolo en un recipiente amplio y fundiéndolo casi al completo. Cuando esté casi derretido, le añadimos la mantequilla cortada en trozos, y volvemos a dar un toque de microondas para que se derritan del todo. Mezclamos ambos ingredientes con la ayuda de unas varillas y reservamos. Mezclar los huevos, un chorrito de leche y el azúcar, batiendo con unas varillas metálicas o de silicona, hasta que consigamos una pasta de color blancuzco. Esta mezcla la agregamos junto al chocolate y la mantequilla derretidos, y volvemos a ayudarnos de las varillas para mezclarlo todo bien. Horneamos por 5 a 7 minutos, servimos acompañado de una bola de helado de vainilla.			

Costo Total de materia Prima	\$ 3,38
margen de error o variación de precio	\$ 0,34
Costo total de preparación	\$ 3,72
costo por porción	\$ 2,00
P.V.P	\$ 10,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	RED VELVET CUPCAKE		
TIPO:	POSTRES		
PAX:	10		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Harina con cacao	300	gr	\$ 0,75
Huevo	2	u	\$ 0,30
Azúcar	200	gr	\$ 0,52
Colorante rojo	5	ml	\$ 0,20
vainilla	10	ml	\$ 0,08
mantequilla	200	gr	\$ 0,70
PREPARACIÓN			
Mezcla la harina, levadura y cacao. En otro bol vierte los 200gr de mantequilla con los 200gr de azúcar y bátelo con las varillas hasta obtener una textura cremosa. Sin dejar de batir, ve añadiendo poco a poco los huevos y la mitad de los ingredientes tamizados. Incorpora a la mezcla la cucharadita de esencia de vainilla y la cucharada de colorante rojo, Acaba de añadir el resto de los ingredientes tamizados y mézclalo bien hasta obtener una masa pastosa de color rojo. En la bandeja del horno, prepara los moldes para cupcake y reparte la masa en ellos. Hornéalos entre 15 o 20 minutos hasta que la masa suba y los cupcake adquieran consistencia. Retíralos del horno y déjalos enfriar			

Costo Total de materia Prima	\$ 2,55
margen de error o variación de precio	\$ 0,25
Costo total de preparación	\$ 2,81
costo por porción	\$ 1,00
P.V.P	\$ 5,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	QUESO DE LECHE			
TIPO:	POSTRES			
PAX:	10			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
leche	500	ml	\$ 0,75	
Huevo	8	u	\$ 1,20	
Azúcar	80	gr	\$ 0,35	
Canela	5	ml	\$ 0,10	
vainilla	10	ml	\$ 0,08	
mantequilla	200	gr	\$ 0,70	
PREPARACIÓN				
Ponga al fuego la leche tome el sabor de la canela. Retire del fuego. Cierna la leche. Con un molinillo revuelva la leche mientras va mezclándola con los huevos batidos. Vierta las 5 cucharadas de azúcar en un molde de aluminio. Ponga el molde directamente al fuego. Cuando se forme el caramelo, repártalo en toda la superficie interior del molde, con un movimiento rotativo. Vierta la mezcla de leche y huevos en el molde. Acomode este molde en otro recipiente para baño de María. Introduzca los moldes en un horno muy caliente. Después de una hora compruebe si se ha cuajado el queso. Desmolde el queso. Adórnelo con grageas de colores				

Costo Total de materia Prima	\$ 3,18
margen de error o variación de precio	\$ 0,32
Costo total de preparación	\$ 3,50
costo por porción	\$ 2,00
P.V.P	\$ 8,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:		QUESO DE LECHE		
TIPO:		POSTRES		
PAX:		10		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
leche	500	ml	\$ 0,75	
Huevo	8	u	\$ 1,20	
Azúcar	80	gr	\$ 0,35	
Canela	5	ml	\$ 0,10	
vainilla	10	ml	\$ 0,08	
mantequilla	200	gr	\$ 0,70	
PREPARACIÓN				
Ponga al fuego la leche tome el sabor de la canela. Retire del fuego. Cierna la leche. Con un molinillo revuelva la leche mientras va mezclándola con los huevos batidos. Vierta las 5 cucharadas de azúcar en un molde de aluminio. Ponga el molde directamente al fuego. Cuando se forme el caramelo, repártalo en toda la superficie interior del molde, con un movimiento rotativo. Vierta la mezcla de leche y huevos en el molde. Acomode este molde en otro recipiente para baño de María. Introduzca los moldes en un horno muy caliente. Después de una hora compruebe si se ha cuajado el queso. Desmolde el queso. Adórnelo con grageas de colores				

Costo Total de materia Prima	\$ 3,18
margen de error o variación de precio	\$ 0,32
Costo total de preparación	\$ 3,50
costo por porción	\$ 2,00
P.V.P	\$ 8,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:	HOMBRE PÁJARO			
TIPO:	COCTEL			
PAX:	1			
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
Zumo de naranja	1	oz	\$ 0,15	
Jugo de Durazno	1	oz	\$ 0,08	
Granadina	1	dash	\$ 0,10	
Ron	1 ½	oz	\$ 0,25	
Tequila	2	oz	\$ 0,38	
Hielo	c/n			
	PREPARACIÓN			
En una licuadora colocamos el zumo de naranja con el jugo de limón y el ron licuamos bien le añadimos hielo. Roseamos el vaso con granadina y vertimos la preparación a la cual le aumentamos el tequila para tenga un mejor sabor. Y servimos en vaso whiskero.				

Costo Total de materia Prima	\$ 0,96
margen de error o variación de precio	\$ 0,10
Costo total de preparación	\$ 1,06
costo por porción	
P.V.P	\$ 4,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	MOJITO CUBANO		
TIPO:	COCTEL		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Zumo de limón	1½	oz	\$ 0,08
gaseosa	50	ml	\$ 0,28
Azúcar	10	g	\$ 0,12
Ron	2½	oz	\$ 0,45
Hierbabuena	c/n		\$ 0,05
Hielo	c/n		
PREPARACIÓN			
En un vaso Long drink ponemos el azúcar con el limón y unas hojas de hierbabuena y con la ayuda de un mortero machacamos bien hasta que el azúcar este diluida a esta le agregamos hielo y gaseosa hasta la mitad del vaso y para finalizar añadimos el ron blanco y servimos con una rodaja de limón y unas hojitas de hierbabuena o menta.			

Costo Total de materia Prima	\$ 0,88
margen de error o variación de precio	\$ 0,08
Costo total de preparación	\$ 0,96
costo por porción	
P.V.P	\$ 5,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	CUBA LIBRE		
TIPO:	COCTEL		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Zumo de limón	1½	oz	\$ 0,25
Coca cola	50	ml	\$ 0,55
Ron	2½	oz	\$ 0,45
Hielo	c/n		\$ 0,10
	PREPARACIÓN		
En un vaso Long drink ponemos el limón, el hielo y la gaseosa hasta la mitad del vaso y para finalizar añadimos el ron oro. Servimos con una rodaja de limón y unas.			
Costo Total de materia Prima			\$ 1,35
margen de error o variación de precio			\$ 0,14

Costo total de preparación	\$ 1,49
costo por porción	
P.V.P	\$ 4,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	LA FUGA		
TIPO:	COCTEL		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Zumo de fresa	1½	oz	\$ 0,28
Gaseosa sprite	30	ml	\$ 0,45
Vodka de mandarina	2½	oz	\$ 0,75
Hielo	c/n		\$ 0,10
	PREPARACIÓN		
Ponemos en la coctelera el vodka con el jugo de fresa y los hielos, batimos bien. En un vaso Long drink colocamos la gaseosa hasta menos de la mitad y después vertimos la preparación anterior decoramos con fresas o con rodajas de naranja.			
Costo Total de materia Prima			\$ 1,58
margen de error o variación de precio			\$ 0,16
Costo total de preparación			\$ 1,74

costo por porción	
P.V.P	\$ 5,00

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	DAIQUIRI		
TIPO:	COCTEL		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Zumo de fresa	1½	oz	\$ 0,28
Azúcar	30	ml	\$ 0,45
Ron blanco	2½	oz	\$ 0,45
Hielo	c/n		\$ 0,10
	PREPARACIÓN		
Colocamos en la batidora la mitad de hielo, le añadimos las fresas con el azucar y el ron blanco, batimos bien. Servimos en copa margarita y decoramos con una fresa			
Costo Total de materia Prima			\$ 1,28
margen de error o variación de precio			\$ 0,13
Costo total de preparación			\$ 1,41
costo por porción			

P.V.P	\$ 4,50
--------------	----------------

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

 RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:	SEX ON THE BEACH		
TIPO:	COCTEL		
PAX:	1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Zumo de naranja	1½	oz	\$ 0,28
granadina	c/n		\$ 0,15
Vodka	2½	oz	\$ 0,65
Hielo	c/n		\$ 0,10
PREPARACIÓN			
En una copa huracán colocamos granadina a su alrededor, dentro le ponemos hielo hasta la mitad de la misma luego añadimos el jugo de naranja y finalizamos con el vodka. Decoramos con una rodaja de naranja y una cereza.			
Costo Total de materia Prima			\$ 1,18
margen de error o variación de precio			\$ 0,12
Costo total de preparación			\$ 1,30
costo por porción			
P.V.P			\$ 4,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

ALCATRAZ the rock  RECETA ESTANDAR 			
NOMBRE:		SLONG ISLAND	
TIPO:		COCTEL	
PAX:		1	
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO
Tequila	1	oz	\$ 0,43
Ginebra	1	oz	\$ 0,22
Vodka	1	oz	\$ 0,28
Ron	1	oz	\$ 0.22
Nestea	30	ml	\$ 0,36
PREPARACIÓN			
En una coctelera ponemos el ron, tequila y ginebra batimos bien. En un vaso Long drink agregamos hielo hasta la mitad y le añadimos el nestea, luego ponemos la preparación anterior. Servimos con rodaja de limón			
Costo Total de materia Prima		\$ 1,18	
margen de error o variación de precio		\$ 0,12	
Costo total de preparación		\$ 1,30	
costo por porción			
P.V.P		\$ 4,50	

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

		RECETA ESTANDAR		
NOMBRE:		PINK LADY		
TIPO:		COCTEL		
PAX:		1		
GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	
leche condensada	30	ml	\$ 0,48	
granadina	c/n		\$ 0,15	
ginebra	2½	oz	\$ 0,65	
Hielo	c/n		\$ 0,10	
		PREPARACIÓN		
Ponemos en la batidora el hielo, con la ginebra y la leche condensada, licuamos bien. Roseamos la copa Martini con granadina y servimos con una cereza.				
Costo Total de materia Prima				\$ 1,38
margen de error o variación de precio				\$ 0,14
Costo total de preparación				\$ 1,52
costo por porción				
P.V.P				\$ 6,50

Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas

ANEXO 4.- PUBLICIDAD EN REDES SOCIALES



Elaborado por Ricardo Miranda y Tatiana Rojas