



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera Licenciatura en Gastronomía

TEMA:

**Propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa para el
restaurante D-Jama en la ciudad de Guayaquil**

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

AUTOR:

Tyrone Jaramillo Cedeño

Lilibeth Rodríguez Coronel

TUTOR:

Acg. Sandra Prado León

Guayaquil, Septiembre 2015



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

Propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa para el restaurante
D-Jama en la ciudad de Guayaquil

Trabajo de titulación presentada por:

Tyrone Jaramillo Cedeño

Lilibeth Rodríguez Coronel

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

.....
Ing. Marco Añezco Maldonado

(Preside el Tribunal)

.....
Acg. Sandra Prado León

Tutor de Tesis

.....
Lcda. Marcia Ochoa Palma Mgtr.

Miembro del Tribunal

.....
Arq. Richard Calero Villarreal

Miembro del Tribunal

Fecha finalización trabajo de titulación:

Noviembre - 2015

Agradecimiento

Agradezco infinitamente a Dios y a mis padres, Marlon Jaramillo Jácome y Narcisa Cedeño Gómez por su apoyo incondicional y la educación académica ya que sin ellos no podría haberlo logrado.

Agradezco a Camilo de Janon por haber permitido realizar el proyecto sobre su establecimiento y haya dado la confianza y seguridad total.

Agradezco a mi familia, amigos y compañeros por su amistad y cariño.

Tyrone Jaramillo Cedeño

Agradecimiento

Agradezco primero a Dios por permitirme vivir un día a la vez, Said Lozano mi hijo el cual ha sido mi fortaleza para seguir adelante con mis logros. Reina Coronel, mi madre la persona que estuvo ahí en todo momento, Alexandra Montero y su familia por darme su apoyo para poder continuar desarrollándome profesionalmente.

Agradezco a Camilo De Janon por permitir que el proyecto se de en base a su establecimiento por dar su confianza y una amistad duradera.

Lilibeth Rodríguez

Dedicatoria

Dedico mi trabajo y esfuerzo mis padres, Marlon Jaramillo Jácome y Narcisa Cedeño Gómez por ayudarme a cumplir una meta más en mi vida.

A Camilo de Janon por su confianza, amistad y que le sirva de mucha ayuda el presente proyecto.

Tyrone Jaramillo Cedeño

Dedicatoria

Dedico mi trabajo a mi hijo por ayudarme a mantenerme día a día, convertir mis debilidades en fortalezas con una mirada, una sonrisa, un abrazo o un te quiero era suficiente para seguir surgiendo como fénix y así cumplir una meta propuesta.

Lilibeth Rodríguez

DECLARACIÓN

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

Firma.....

Tyrone Alexander Jaramillo Cedeño

DECLARACIÓN

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

Firma.....

Lilibeth Clarivel Rodríguez Coronel

Resumen Ejecutivo

El presente proyecto se basa en una propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa del restaurante D-jama, dirigida al propietario del establecimiento, siendo esta una herramienta de trabajo y así una oportunidad de crecimiento empresarial con mayor rentabilidad.

El objetivo general es presentar la propuesta del proyecto para que sea analizado por el propietario, complementando esto se plantearon los siguientes objetivos específicos:

- Recopilar información necesaria para realizar los pasos en una mejora continua.
- Diagnosticar los errores de la empresa en el área administrativa y operativa.
- Proponer un mejoramiento a las falencias de la empresa con el fin de obtener un buen funcionamiento y crecimiento del negocio.

En la metodología se emplea el análisis cualitativo con métodos exploratorios y descriptivos que se obtienen por medio de la técnica entrevista, para poder conocer los factores principales esperados al momento que se plantea el tema junto con las variables que se designan a cada entrevistado, siendo estas pistas claves a los resultados.

El proyecto consta de 3 capítulos, el capítulo 1 trata de todas las conceptualizaciones más importantes para el presente trabajo, capítulo 2 se menciona la metodología aplicada y análisis de cada entrevista, en el capítulo 3 los 7 pasos para realizar la mejora continua aplicada al tema propuesto, por último conclusiones y recomendaciones.

Palabras claves: mejora continua, análisis cualitativo, diseño y equipamiento de cocina, mapa de procesos de un restaurante, gestión administrativa y operativa de un restaurante.

Summary

The following Project is based on a propose of continuous improvement in business area and operative in D- Jama's restaurant, leaded to the property of the establishment, being a work tool and being an opportunity of growing business with the greatest rentability.

The general objective is present the project's proffer to be analysed for the property, complaining this, we present the following specifics objectives:

- Regarded necessary information to realize the steps in a continuous improvement
- Diagnosticate the mistakes of the company in the administrative and operative area
- Propose improvements in the shortcomings in the company with the desire of getting a better growing and functionality of the establishment.

In the methodology, we improve the qualitative analysis with explorative and descriptive methods that are obtained by the interview technique to know the main factors expected at the time the issue is raised with the variables that are designated to each interviewed, being this key tracks to the results.

The Project contains three chapters, chapter number one explains about all the most important conceptualizations to the present work, chapter number two mention the methodology applicate and the analysis of each interview, in chapter number three the seven steps to realize the continuous improvement applicate to the proposed topic, finally the conclusions and recommendations.

Key words: continuous improvement, qualitative analysis, design and kitchen's equipment, restaurant's process map, restaurant's administrative and operative management.

Índice General

	Pág.
Portada.....	i
Acta de aprobación trabajo de titulación.....	ii
Agradecimiento	iii
Dedicatoria.....	iv
Declaración de auditoria	v
Resumen ejecutivo	vi
Summary	vii
Índice general.....	viii
Índice de figura	xi
Índice de cuadros	xii
Índice de tabla.....	xiii
Índice de anexos.....	xiv
Introducción	xv
Desarrollo.....	xvi
Planteamiento del problema	xvi
Diagnóstico del problema	xvi
Justificación de la investigación.....	xvii
Objetivos generales y específico.....	xvii
Capítulo 1 Marco Teórico.....	1
1.1 Mejora Continua.....	1
1.2 Pasos para el mejoramiento continuo.....	2
1.2.1 Primer Paso.....	2
1.2.2 Segundo paso	2
1.2.3 Tercer paso	2
1.2.4 Cuarto paso	2
1.2.5 Quinto paso.....	2
1.2.6 Sexto paso.....	3
1.2.7 Séptimo paso	3

1.3 Área administrativa	3
1.3.1 Proceso administrativo	3
1.3.2 Planeación.....	3
1.3.3 Organización.....	4
1.3.4 Dirección	4
1.3.5 Control.....	5
1.4 Área operativa	5
1.4.1 Costo.....	5
1.5 Receta estándar.....	7
1.5 Formato de Receta estándar.....	7
1.6 Selección de proveedores	8
1.7 Diseño de cocina	8
1.8 Equipamiento de cocina	8
1.9 Higiene y sanitización del establecimiento	9
1.10 Conceptualización de la metodología del proyecto.....	9
Capítulo 2 Metodología de la investigación	12
2.1 Organigrama de la empresa.....	12
2.2 Funciones del personal D-Jama.....	12
2.3 Objetivo de la entrevista.....	14
2.4 Análisis de las entrevistas	14
2.4.1 Variables de entrevista - Gerente general.....	15
2.4.2 Variables de entrevista - Administrador.....	15
2.4.3 Variables de entrevista - Personal de cocina	17
2.4.4 Variables de entrevista - Personal de servicio-mesero	18
Capítulo 3 Análisis de resultados.....	19
3.1 Paso No. 1 Selección de los Problema	20
3.2 Paso No. 2 Cuantificación y subdivisión del problema	20
3.3 Paso No. 3 Análisis de Causa - Efecto.....	20
3.4 Paso No. 4 Nivel de Desempeño	22
3.5 Paso No. 5 Definición de Solución	23
3.6 Paso No. 6 Implementación de Soluciones	24
3.6.1 Gestión de administrativa.....	24
3.6.1.1 Marketing mix	25

3.6.1.2	Análisis FODA	27
3.6.1.3	Procesos de soporte	28
3.6.1.4	Proceso administrativo	29
3.6.2	Gestión operativa	66
3.6.2.1	Cotización de productos de limpieza.....	65
3.6.2.2	Plano actual del establecimiento	67
3.6.2.2.1	Plano propuesto para la mejora	69
3.6.2.2.2	Plano del área de cocina	71
3.6.2.2.2.1	Corte A-A	72
3.6.2.2.2.2	Corte B-B.....	73
3.6.2.2.2.3	Corte C.C	74
3.6.2.2.2.4	Corte D-D	75
3.6.3	Diseño del área de servicio	76
3.6.4	Cotizaciones de equipos de cocina.....	77
3.6.5	Diseño de uniformidad	79
3.7	Paso No. 7 Acciones De Garantía	80
	Conclusiones	84
	Recomendaciones	85
	Referencias	86
	Anexos 1	88
1.1	Entrevista – gerente general	88
1.2	Entrevista – administrador.....	90
1.3	Entrevista – personal de cocina	94
1.4	Entrevista – personal de servicio.....	100
	Anexos 2	101
2.1	Documento de horario entradas y salidas firmado por Luis Villalobos en el mes de Septiembre del 2015	101
Anexo 2.2	Documento de horario entradas y salidas firmado por Tyrone Jaramillo en el mes de Septiembre del 2015	102
Anexo 2.3	Documento de horario entradas y salidas firmado por Joselyne Solís en el mes de Septiembre del 2015.....	103

Anexo 2.4 Documento de horario entradas y salidas firmado por Betsabé Granda en el mes de Septiembre del 2015	104
---	-----

Índice de figura

	Pág.
Figura No. 1 Organigrama funcional del restaurante.....	12
Figura No. 2 Mapa de Procesos De Un Restaurante	22
Figura No. 3 Logo de la empresa	24
Figura No. 4 Vista aérea: Plano general del área de cocina para propuesta de mejora continua.....	67
Figura No. 5 Vista frontal: Plano del área de cocina Corte A-A´ para propuesta de mejora continua.....	68
Figura No. 6 Vista frontal: Plano del área de cocina Corte B-B´ para propuesta de mejora continua.....	69
Figura No. 7 El corte C-C´ se puede observar el lavadero de 2 pozos y la puerta de entrada a la cocina.....	70
Figura No. 8 El corte D-D´ se puede observar la parrilla, plancha, hornilla, 2 freidoras y la puerta de entrada de la cocina... ..	71
Figura No. 9 Cotización realizada a la empresa DIMETALSA S.A. el día 16 de septiembre del 2015	72
Figura No. 10 Cotización realizada a la empresa TERMALIMEX CIA. LTDA. El día 14 de septiembre del 2015.....	73
Figura No. 11 Chaqueta y pantalón a cuadro.....	74
Figura No. 12 Documento escaneado - Horarios de entrada y salida del personal del mes de Septiembre.....	75
Figura No. 13 Documento escaneado – Cartillas de recepción de mercadería. Realizada el 02/09/15.....	76

Índice De Cuadros

	Pág.
Cuadro No. 1 Análisis de las variables; entrevista-gerente general	15
Cuadro No. 2 Análisis de las variables: entrevista-Administrador	16
Cuadro No. 3 Análisis de las variables: entrevista-personal de cocina	18
Cuadro No. 4 Análisis de las variables: entrevista-personal de servicio.	18
Cuadro No. 5 Pasos para el mejoramiento continuo	19
Cuadro No. 6 Análisis Causa – Efecto gestión administrativa	20
Cuadro No. 7 Análisis Causa – Efecto gestión operativa	21
Cuadro No. 8 Definición y programación de soluciones gestión administrativa y operativa	23
Cuadro No. 9 Productos de la carta D- jama	25
Cuadro No. 10 Análisis FODA	27
Cuadro No. 11 Cuadro de Proveedores	28
Cuadro No. 12 Cuadro De Horarios De Entradas, Salidas Y Horas Extras Del Personal	59
Cuadro No. 13 Reporte De Cartilla De Recepción De Materia Prima.....	60
Cuadro No. 14 Cuadro De Control De Inventario Diario	63
Cuadro No. 15 Reporte De Costos de Materia Prima Mensuales y Anuales	64
Cuadro No. 16 Reporte De Ventas Mensuales y Anuales	64
Cuadro No. 17 Reporte De Ventas Mensuales y Anuales Según Tarjeta Estándar	64
Cuadro No. 18 Cotizaciones De Productos E Implementos De Limpieza	65

Índice De Tablas

	Pág.
Tabla 3.1 Espacios del plano actual	68
Tabla 3.2 Espacios del plano propuesto	70

Índice De Anexos

Anexos 1	83
1.1 Entrevista – gerente general	83
1.2 Entrevista – administrador.....	85
1.3 Entrevista – personal de cocina	89
1.4 Entrevista – personal de servicio.....	95
Anexos 2	96
2.1 Documento de horario entradas y salidas firmado por Luis Villalobos en el mes de Septiembre del 2015	96
Anexo 2.2 Documento de horario entradas y salidas firmado por Tyrone Jaramillo en el mes de Septiembre del 2015	97
Anexo 2.3 Documento de horario entradas y salidas firmado por Joselyne Solís en el mes de Septiembre del 2015.....	98
Anexo 2.4 Documento de horario entradas y salidas firmado por Betsabé Granda en el mes de Septiembre del 2015	99

Introducción

La áreas administrativa y operativa de un establecimiento de A&B deben estar conectadas entre sí para que exista un buen ambiente laboral, satisfacción de clientes y por ende un crecimiento a nivel empresarial. Cabe resaltar que son las partes más importantes ya que son las que generan dinero y subsistencia del mismo.

En este caso el presente proyecto trata del restaurante D-jama, un establecimiento de venta de comidas rápidas más formalizado de los típicos establecimientos que existen con un servicio personalizado y una gama de productos de buena calidad, en un periodo de 5 años ha logrado ser uno de los lugares preferidos para consumir alimentos y escuchar buena música.

El restaurante se ha visto en la necesidad de mejorar dichas áreas mencionadas porque internamente tienen falta de iniciativa de mandos superiores. Las cuales con una propuesta de mejora continua, se quiere dar a conocer el bienestar y crecimiento al negocio.

Desarrollo

Planteamiento del problema

Como antiguos pasantes y empleados actuales de la empresa D-Jama siendo este un restaurante de comidas rápidas, se han podido observar errores y limitantes en su desarrollo empresarial que conlleva al diseño inadecuado, equipamiento, higiene y sanitización del lugar, esto muchas veces se debe a la falta de conocimiento de mandos superiores y operativos.

También hay una falta de control en el área administrativa debido a que no existe una estandarización de costos, proveedores, implementación de funciones para el personal de cocina y servicio.

Diagnóstico del problema

En la ciudad de Guayaquil en los años recientes hay un incremento de la industria de comidas rápidas la cual es muy aceptable por la población. (explored, 2006) En la actualidad hay establecimientos que no poseen una administración adecuada para el crecimiento de la empresa, llegando a tener una escasez de recursos económicos. (Beltran, 2012)

D-Jama es un establecimiento de alimentos y bebidas de venta al público en general, ubicado en la ciudad de Guayaquil. El negocio lleva actualmente 5 años de funcionamiento en el cual ha ido incrementando su nivel de clientes y volumen de producción, al pasar del tiempo ha descuidado la higiene y mantenimiento en equipos de cocina y el área de servicio, siendo esto limitante para el personal de producción al momento de la elaboración del producto, extendiendo el tiempo de entrega de comandas.

El área administrativa tiene muchas falencias que no permiten el asimiento de la empresa y esto es ocasionado por un inadecuado: control de gastos, selección de proveedores, estandarización de recetas costeadas en físico y no cuenta con una implementación de funciones para el personal.

Justificación De La Investigación

La propuesta de mejora continua se realizará a la empresa D-Jama, y servirá de mucha ayuda para un mejor posicionamiento en el mercado de A& B, de esta manera se asesora correctamente el funcionamiento del negocio con procesos en el área administrativa y operacional, siendo fundamental para la entrega de un servicio de calidad.

Una vez identificado el problema se logrará superarlo con soluciones y asesoramiento a los mandos superiores para la aplicación de los mismos, así se obtendrá resultados positivos.

Objetivo General

Propuesta de mejora continua en el establecimiento D-Jama en el área administrativa, y operativa (diseño y equipamiento de cocina) para lograr una mayor rentabilidad y crecimiento empresarial.

Objetivo específicos

- Recopilar información necesaria para realizar los pasos en una mejora continua.
- Diagnosticar los errores de la empresa en el área administrativa y operativa.
- Proponer un mejoramiento a las falencias de la empresa, con el fin de obtener un buen funcionamiento y crecimiento del establecimiento.

Capítulo 1

Marco teórico

En el capítulo 1 trata de las conceptualizaciones que permitirá conocer la información básica a seguir de una mejora continua e importancia de la misma, tomando en cuenta los procesos administrativos y operativos para implementarlos en el presente proyecto.

1.1 Mejora continua.

Tiene como finalidad ser un conjunto de varias acciones que se realizan diariamente en el establecimiento, se logra que haya una mayor competitividad en los procesos de la empresa para la satisfacción de los clientes. (Cabrera, eumed.net, 2009)

La palabra mejoramiento es la limitación mental que involucra tomar conciencia de nuestra forma de vivir, ya sea en lo laboral, en lo social y familiar para tener un mejoramiento constantemente. Para una empresa este mensaje se relaciona con que no debe de pasar un solo día en que no se deba mejorar alguna área, administrativa u operativa. La mejora continua tiene como objetivo básico, aumentar la productividad por medio de procesos, eliminar las falencias, aumentar la velocidad en el tiempo operativo, reducir desperdicios de materiales, hacer las tareas o funciones más fáciles para los trabajadores, con menos esfuerzo con ayuda de herramientas. (Avila, 2012)

La importancia de la mejora continua radica que su aplicación contribuye de manera directa a las debilidades identificadas y consolidar las fortalezas del establecimiento. Se logra ser más competitivo en el mercado aplicando la mejora continua por lo tanto la empresa debe analizar los procesos realizados, de tal forma que exista alguna falencia que se puede corregir. Como resultado de aplicación de la mejora es crecer empresarialmente y ser reconocido mayoritariamente. (Morera, 2002)

1.2 Pasos para el mejoramiento continuo:

1.2.1 Primer Paso: Selección de los problemas (oportunidades de mejora): El objetivo de este paso es identificar por medio de la selección los problemas de calidad y productividad de las diferentes áreas o departamentos. (González, 2004)

1.2.2 Segundo paso: Cuantificación Y Subdivisión Del Problema: El objetivo de este paso es definir el problema, cuantificar y subdividir las posibles causas. Ejemplo, el mal funcionamiento de un equipo puede alternar el resultado final de un producto elaborado, se asocia que es la deficiencia del equipo el causante. (González, 2004)

1.2.3 Tercer paso: Análisis De Las Causas, Raíces Específicas el objetivo: El objetivo de este paso es identificar y verificar las causas detalladas del problema latente, la eliminación de estas legalizará el no seguimiento de raíz. La especificación de las causas dependerá de lo bien que se haya realizado el paso número 2 y así poder analizar si el problema será eliminado. (González, 2004)

1.2.4 Cuarto paso: Establecimiento de los niveles de desempeño exigidos (metas de mejoramiento) el objetivo de este paso establecer el desempeño establecido al sistema o unidad y el termino que se quiere llegar determinadamente. La solución que se debe dar al problema tiene que estar determinada por el nivel de desempeño en la calidad y productividad. (González, 2004)

1.2.5 Quinto paso: Definición y programación de soluciones: El objetivo de este paso definir y programar las posible soluciones que influirán en la eliminación de las causas para poder analizar, comparar y seleccionar las soluciones reemplazantes por los problemas. (González, 2004)

1.2.6 Sexto paso: Implantación De Soluciones: En este paso se prueba la efectividad de las soluciones. Asegurar que las soluciones sean asimiladas y posiblemente implementadas de manera correcta por la organización o establecimiento en el laborar diario. (Gonzáles, 2004)

1.2.7 Séptimo paso: Acciones de Garantía: El objetivo del último paso es asegurar el mantenimiento de la nueva etapa de desempeño alcanzada. Se realizará la aplicación de las soluciones que no impliquen un costo (si es que hubiese). Aquí dependerá el seguimiento de la persona que implementó la mejora y acumulación de aprendizaje para profundizar los procesos aplicados. (Gonzáles, 2004)

Las áreas designadas en aplicar la mejora continua son: Administrativa y Operativa, para ellos se necesita conocer sus conceptualizaciones.

1.3 Área administrativa

Su función principal es proporcionar al establecimiento recursos económicos, bienes, servicios, ejecuta y dirige las actividades financieras y mantenimientos de sistemas y generales. (Cheo, 2014)

1.3.1 Proceso administrativo

Sirve para la toma de decisiones, está compuesto por las siguientes acciones: planeación, organización, dirección y control (Fayol, 1916)

1.3.2 Planeación

Es la primera ficha u acción del proceso administrativo, donde se investiga establecimiento interna y externamente, se plantea estrategias, políticas y propósitos y acciones que se pueden ejecutar en un plazo corto, medio y largo. (Cruz Chimal, 2013)

La palabra planear quiere decir, lo que se va a realizar en el futuro, para ello es fundamental saber dónde se encuentra la persona y hacia donde pretende llegar. Para poder saber el consumo promedio de clientes diario, los costos de materia prima, costear una receta, margen de utilidad bruta, sueldos, salarios, costos de servicios básicos, impuestos locales y legales, se debe planificar ante todo, estas acciones encaminaran al funcionamiento del negocio. (Cuevas, 2002)

1.3.3 Organización

Es la segunda ficha u acción, es un conjunto de directrices, funciones, cargos, comportamientos y acciones que los subordinados deben acatar dentro de la empresa, por ende para organizar, se debe disponer y coordinar todos los recursos disponibles como, mano de obra, materiales y financieros. (Cruz Chimal, 2013)

En todo establecimiento, empresa o negocio es primordial dirigir y seguir un esquema jerárquico, funciones, responsabilidades de cada puesto y horarios de personal, de esta manera se lleva un orden empresarial responsable y ético. (Cuevas, 2002)

1.3.4 Dirección

Es la tercera ficha, en esta acción se ejecuta la planificación, comunicación, motivación y supervisión a las distintas áreas del negocio para poder alcanzar las metas propuestas. (Cruz Chimal, 2013)

La dirección se realiza diariamente, consiste en elegir el camino más óptimo a llegar a la meta planeada. Por ejemplo lugar donde se adquiere la materia prima, la presentación que sea de calidad y frecuencia de pedidos, es ahí donde se resalta a los proveedores para poder tener un costo y precio de venta al público. (Cuevas, 2002)

1.3.5 Control

Es la última ficha del rompecabezas, es la acción o función que se encarga de evaluar el desarrollo general del negocio. (Cruz Chimal, 2013)

No solamente se controla la parte de seguridad en una empresa, sino también el control de materiales y procesos como tecnológicos, materia prima y mano de obra. Cabe resaltar el control de calidad y cantidad. (Cuevas, 2002)

1.4 Área operativa

En esta área se realiza y elabora el producto desde la materia prima hasta su etapa terminada y comercialización, tiene contacto directo con la mano de obra junto con la gestión de calidad. (Cheo, 2014)

1.4.1 Costo

Es un recurso económico donde interviene el elemento dinero para producir bienes o prestar algún servicio. Por ejemplo para elaborar un producto influye algunos factores que determinarán cuánto cuesta; el tiempo, los materiales, calculando el determinado valor que se convertiría en un gasto que solo será reemplazados por la venta del producto.

(Infante, 2008)

Los elementos de costo de un producto son materiales que se van a utilizar para la elaboración del mismo, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esto es necesario saber para medir el ingreso y fijación del precio final. (Gómez, 2001)

Los materiales directos se pueden identificar durante la fabricación del producto terminado, los indirectos, son los que están involucrados de igual manera pero tienen

una relevancia relativa. La mano de obra es el esfuerzo físico y mental del personal de trabajo, existe mano de obra directa e indirecta, se diferencian en que la directa tiene mayor costo y la indirecta es significativa. (Gómez, 2001)

Los costos administrativos son los que se originan en el área administrativa mientras que los costos de venta son los que se encargan de llevar el producto a su lugar de consumo. (Rojas, 2007)

Reducir costos es un acción importante en un establecimiento porque se busca es, mantener la calidad con bajos costos, desde un punto de vista económico, en otras palabras ahorrar para invertir en mejoras y crecer empresarialmente. Para lograr esto se hace un círculo en tres áreas principales: Recursos humanos, inventario y eficiencia de los trabajadores. Lastimosamente el primero se trata de recorte de personal. (Santana, 2009)

Se dice que cuando se reduce costos significa que se gasta menos en los procesos operativos pero si aumentamos la productividad esporádicamente se reducirían los costos de igual manera, esta etapa es más difícil por lo que se opta más por la primera per ose demuestra que existen otras vías o formas de realizarlo. (Santana, 2009)

El personal de una empresa esta designado a realizar funciones, las cuales están capacitados en conocimiento y acción, para establecer dichas funciones antes que nada se debe plantear, analizar y evaluar las respectivas tareas y funciones que deben realizar como que va hacer, como lo va hacer, cual es el objetivo de que lo haga, responsabilidades, obligaciones y condiciones físicas y ambientales que se desarrollan en el trabajo. (Comunicacion, 2005)

1.5 Receta estándar.

Es una fórmula escrita para producir un alimento o bebida respectivamente con su cantidad específica de ingredientes. A parte de mostrar detalladamente la cantidad de ingredientes que posee la preparación también tiene los pasos o secuencias a seguir de una manera ordenada y clara. Lo más importante es que nos dará los valores precisos del costo unitario por pax. (Romero, 2008)

Las recetas estándar son importantes porque están conformadas por consistencia, quiere decir que si el cliente lee todo los ingredientes que dice en la descripción, significa que los encontrará en su plato, también determina el costo, al momento de comprar facilita al saber las cantidades ya estipuladas y saber cuánto vamos a gastar, posee además fijación de precios, esto se fija de acuerdo al margen de ganancias que se espera que produzca. (cooper, Floddy, & Mcneill, 2002)

1.5.1 Formato de la receta estándar

Está conformada por varios ítems que son:

1. Nombre de la receta
2. Porciones o número de pax
3. Número de la receta
4. Número de productos
5. Ingredientes
6. Cantidad requerida
7. Unidad de medida
8. Valor unitario
9. Valor total
10. Costo total
11. Margen de error
12. Costo total de la preparación
13. Costo por porción
14. Porcentaje de costo de materia prima

15. Precio potencial de venta

16. Precio de carta

17. Precio real de venta

(Sena, 2009)

1.6 Selección de proveedores

Determina la mayoría de costos de los productos, el objetivo es localizar y seleccionar a los mejores suministradores en calidad, precio y tiempo de entrega. Cabe resaltar que no existe proveedor perfecto, se considera tener un proveedor de emergencia por producto. (Martinez, 2007)

Los aspectos cualitativos para elegir un proveedor son aquellos que demuestran si son aptos para la futura alianza, se debe reconocer la iniciativa de ahorro en los costos, calidad de documentación al entregar los pedidos, estado de entrega de productos, en buen estado y temperatura, Ayuda en la solución de problemas técnicos y operativos. (Soret, 2006)

Los atributos que se debe buscar en un proveedor deben ser los siguientes: honestos, responsables, capacidad de financiamiento variedad de productos, que el cliente siempre tenga la razón y que sus repartidores no cometan errores. (Cuevas, 2002)

1.7 Diseño de cocina

Es el que da a conocer el espacio y superficie de trabajo, este indica donde van a estar destinados en sus respectivos lugares los equipos y materiales de cocina. Se debe saber datos básicos para el dimensionamiento, como la cantidad de platos a servir, tipo de equipamiento y el monto de inversión que se inyectará. (Leikis, 2007)

1.8 Equipamiento de cocina

Sirve para el buen funcionamiento en el lugar de producción de alimentos. Los equipos se dividen en mobiliarios e inmobiliarios, los primeros son aquellos que se instalan una vez terminada la obra de construcción como cocina, mesas refrigerantes, mesones de trabajo y los inmobiliarios son los que forman parte de la obra, se dividen en 4 grupos, pavimento, paredes, techo e iluminación. (Gallardo, 2008)

1.9 Higiene y sanitización del establecimiento.

Un establecimiento se caracteriza por la pulcritud, para esto se debe contar con los siguientes requisitos: agua potable, limpieza de superficie, prevención de contaminación cruzada, higiene, desinfección y correcto lavado de manos en general, etiquetado de productos, control de salud de los trabajadores y control de plagas. (Rivero & Baquero, 2004)

1.10 Conceptualización de la metodología del proyecto:

Técnica cualitativa: es la que recopila información por medio de la cualidad. Los resultados son apreciaciones conceptuales por medio de la precisión o fidelidad con la situación investigada. (Behar, 2008)

La investigación científica es la búsqueda de soluciones a problemas de carácter científico, la investigación complementa al estudio porque nos permite tener relación con la realidad a fin de conocerla mejor. (Behar, 2008)

Los estudios exploratorios tienen como objetivo formular un problema para indagar el desarrollo de una posible solución. Permite al investigador realizarse preguntas como, la investigación que se va a realizar no se ha hecho antes o que a través de su trabajo puedan nacer nuevas investigaciones futuras. (Behar, 2008)

Los estudios descriptivos sirven para analizar cómo se manifiesta cierta situación o problema a través de la medición. Las técnicas cuantitativas que se pueden utilizar son la encuesta o cualitativas entrevistas. (Behar, 2008)

El método inductivo es un método científico que suele basarse a través de la observación y conclusión de hechos y acciones, se llega a una conclusión general, la cual se repartirá en ciertos datos llegando a las soluciones. (Santaella, 2015)

El método analítico es aquel método de investigación que separando sus elementos se observa las causas y los efectos. Lo que se quiere decir es que el análisis es la observación de un hecho en particular. Este método nos permite conocer la esencia del estudio comprendiendo mejor su comportamiento. (Ruiz, 2006)

La muestra es un subgrupo de la población, y se la puede ver desde 2 puntos de vista, la cuantitativa y la cualitativa, en este caso la cualitativa es la que vamos a tomar en cuenta y trata del análisis a un conjunto de personas, sucesos y contextos, en donde se recopilan datos que sean representativos. (Behar, 2008)

Las variables son discusiones que pueden darse en individuos entrevistados o encuestados, las cuales darán diferentes características de un tema. (Behar, 2008)

Las variables se clasifican según el nivel que representan; las variables cualitativas son a aquellas que refieren a cualidades o atributos, por ejemplo funciones del personal y el entorno que los rodea. (Behar, 2008)

La entrevista es la que permite conocer mucho más al entrevistado, más no superficialmente ya que se descubre las razones principales de los errores. La información deberá ser analizada para sacar conclusiones que permitan el correcto

desarrollo del proyecto logrando satisfacer la necesidad de los mandos superiores. La entrevista se basa básicamente en un dialogo de preguntas que generen datos de interés, donde las 2 partes, entrevistado y entrevistador, en este caso el entrevistador busca información para sacar posibles conclusiones. (Behar, 2008)

Capítulo II

Metodología de la investigación

Para este proyecto se empleará la metodología cualitativa en la cual tendremos registros reales con gran cantidad de información que ayudarán a obtener resultados mediante la investigación exploratoria y a su vez solucionar problemas del establecimiento.

2.1 Organigrama de la empresa

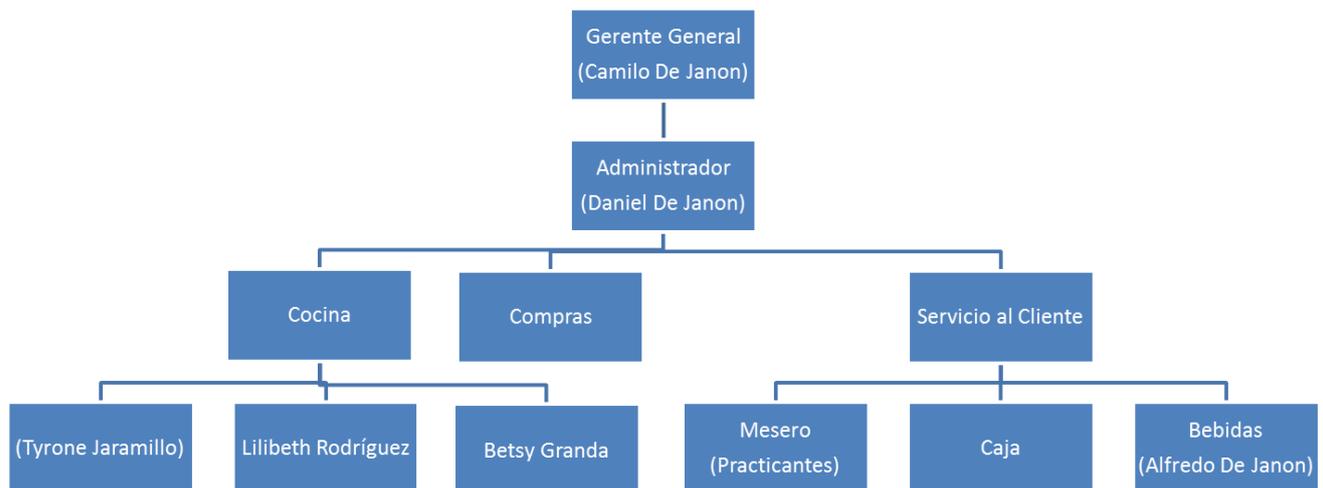


Figura No.1: Organigrama funcional del restaurante

Elaborado por: Autores

2.2 Funciones del personal D-Jama

Gerente General (Camilo De Janon)

- Observa las actividades de los trabajadores.
- Realiza un inventario, pedido de suministros garantizando que el equipo de cocina del restaurante esté funcionando.
- Entrevista, Contrata y despide al personal
- Supervisa las operaciones financieras del restaurante
- Realiza información de nómina de la empresa y los movimientos diarios monetarios.

Administrador (Camilo De Janon)

- Controla los horarios de los trabajadores
- Autoriza y controla las horas extras.
- Organiza evento de todo tipo.
- Elabora los informes semanales de las ventas realizadas en el restaurante para enviarlos al gerente general.
- Controla la presentación e higiene del personal.
- Atiende a los clientes.
- Realiza cotizaciones para eventos que se soliciten realizar en el establecimiento con previo aviso.
- Controla el cumplimiento del presupuesto establecido mensualmente.
- Controla la facturación diaria del restaurante.
- Pago a proveedores.
- Archiva la documentación del restaurante.
- Control de la materia prima para la utilización y preparación de alimentos y bebidas
- Controla las buenas relaciones entre las áreas del restaurante.
- Maneja una base de datos de personal.
- Realizar compras diariamente.

Cocina (Tyrone Jaramillo, Betsy Granda, Luis Villalobos)

- Elaboración de mise in place
 1. Lavar los envases de salsas adecuadamente.
 2. Realizar mayonesa de albahaca y de ajo y Vaciar en sus correspondientes envases
 3. Ordenar área de trabajo. (sacar la lechuga, quesos, tocino, envases de salsas (crema de coco, bbq, reducción de vinagre balsámico).
 4. Porcionar alitas de pollo.
 5. Deshuesar pechugas de pollo y marinar.
 6. Realizar salsa blue cheese.

7. Pesar, picar y cocinar las papas.
8. Encender la parrilla, plancha y freidora.
9. Limpieza del Local.
 - Producción en cocina caliente y fría
 - Entrega de pedidos

Servicio (Pasantes)

1. Limpieza de área de trabajo
2. Ordenar el área de trabajo
3. Servicio y atención al cliente

Bebidas (Alfredo De Janon)

- Limpieza de área de jugos
- Mise en Place
- 1. Lavar correctamente las frutas
- 2. Cocción de Frutas
- 3. Porcionar hielo
- Preparación de las Bebidas
- Servir al cliente

2.3 Objetivo de la entrevista

Certificar los problemas encontrados por medio de la investigación exploratoria a través de los resultados de las entrevistas, de esta manera testificar cada pregunta que será realizada conociendo el punto de vista de cada miembro de la empresa.

2.4 Análisis de las entrevistas

Las entrevistas se realizaron a los trabajadores de la empresa D- JAMA, para certificar sus objetivos y analizar respuestas correspondientes a las variables

2.4.1 Variables de entrevista - Gerente general

G1: Mantenimiento, limpieza diseño y equipamiento de cocina.

G2: Control de gastos, proveedores, recetas estándares y ganancias.

Cuadro No. 1: Análisis de las variables; entrevista-gerente general
(Ver respuestas en ANEXOS: entrevista-gerente general)

G1: Mantenimiento, limpieza diseño y equipamiento de cocina	Falta de conocimiento en el tema. No cuenta con un proveedor de productos químicos para la higiene y sanitización Falta de espacio para trabajar, optar por una ampliación y cambios de equipos.
G2: Control de gastos, proveedores, recetas estándares y ganancias	Falta de iniciativa. Los costos y precios de la carta no están actualizados. El gerente está de acuerdo con otorgarle la propuesta de mejora continua para el negocio

Elaborado por: Autores

2.4.2 Variables de entrevista - Administrador

La entrevista se la realizó con el fin de conocer el punto de vista de cómo se lleva un control adecuado de todas las áreas designadas identificando errores que se deben corregir.

A1.- RR.HH.

A2.- Producción cocina, equipos y maquinarias

A3.- Uniformes

A4.- Implementos de limpieza

A5.- Adecuadas Infraestructura

A6.- Preservar los Alimentos

A7.- Adquisiciones

A8.- Servicio al cliente

Cuadro No. 2: Análisis de las variables: entrevista-Administrador

(Ver respuestas en ANEXOS: entrevista-Administrador)

A1.- RRHH	Las funciones se las realiza de manera verbal demostrativa, no se realiza un control de horarios del personal y existe una mediana conformidad con los equipos actuales de cocina.
A2.- Producción cocina, equipos y maquinarias	Los equipos son muy pequeños ampliar la plancha, parrilla y se controlaría el tiempo de comandas
A3.- Uniformes	Considera que el uniforme es adecuado para el personal
A4.- Implementos de limpieza	Por descuido no poseen actualmente productos de higiene y sanitización.
A5.- Adecuadas infraestructura	Necesita una ampliación en el espacio de trabajo y equipos de cocina como: plancha, parrilla, fríos horizontales o mesas refrigerantes, marmita basculante, mesones de acero inoxidable y tostadora.
A6.- Preservar los alimentos	La temperatura de cocción se la realiza por medio de la experiencia (tacto). La refrigeradora no abastece para la cantidad de producto (espacio reducido)
A7.- Adquisiciones	No existe un control de inventario.
A8.- Servicio al cliente	Posee un software que brinda el cierre de caja y entrega de comandas impresas pero no lo sabe manejar en su totalidad. Requerimiento de más personal para una mejor atención.

	La ubicación actual del servicio higiénico no es adecuada.
--	--

Elaborado por: Autores

2.4.3 Variables de entrevista - Personal de cocina.

Pc1.-Diseño y equipamiento

Pc2.- Implementos

Pc3.- Uniforme y limpieza

Pc4.- Temperaturas y mise en place

Pc5.- Manual de funciones y selección se proveedores

Cuadro No. 3: Análisis de las variables: entrevista-personal de cocina
(Ver respuestas en ANEXOS: Personal de cocina)

PC1.-diseño y equipamiento	Los equipos de cocina no abastecen la demanda de comandas, espacio reducido del área de trabajo. El pozo de lavado es pequeño y está mal ubicado. Designar tareas específicas al personal. Retraso de entrega de pedidos e inconformidad de cliente y personal.
PC2.- material y menaje	Práctico al momento de servir el producto y desbarazar.
PC3.- uniforme y limpieza	El uniforme no es el adecuado, no brinda protección. Faltan productos para sanitización de manos.
PC4.- temperaturas y mise en place	Las temperaturas se las mide al tacto, no

	hay instrumento para medir temperaturas.
PC5.- manual de funciones y selección de proveedores	Se requiere un manual de funciones para personal de planta y practicantes. No están definidos los proveedores, lo que causa molestias y desabastecimiento con frecuencia.

Elaborado por: Autores

2.4.4 Variables de entrevista - Personal de servicio-mesero.

Las entrevistas se realizaron al personal de servicio, con el fin de conocer las inquietudes, requerimientos y tareas del personal.

PS1.- Salón e higiene del restaurante

PS2.- Servicio al cliente y espacio del salón

Cuadro No. 4: análisis de las variables: entrevista-personal de servicio
(Ver respuestas en ANEXOS: Personal de servicio)

PS1.- Salón e higiene del restaurante.	El salón requiere más espacio, sillas, mesas. No hay un producto adecuado de limpieza para las mesas.
PS2.- Servicio al cliente y espacio del salón.	Retraso en el pedido cuando hay mayor demanda de clientes porque los equipos de cocina no abastecen. Se necesita más personal de servicio.

Elaborado por: Autores

Capítulo 3

Análisis de Resultados

En este capítulo se implementan los 7 pasos para una mejora continua aplicándolos al negocio, utilizando acciones de garantía para el control adecuado en las áreas administrativas y operativas,

A continuación en el cuadro No. 5 se especifican los pasos de mejora continua a seguir:

Cuadro No. 5: Pasos para el mejoramiento continuo.



(González, 2004)

3.1 Paso No. 1

Selección de los problemas

- Errores en la organización por parte del dueño del establecimiento en el área operativa y administrativa

3.2 Paso No. 2

Cuantificación y subdivisión del problema

- Falta de administración: planeación, organización, control, dirección
- Falta de diseño, equipamiento, higiene y sanitización del lugar
- Falta de un mapa de procesos y manual de funciones correctamente establecido.

3.3 Paso No. 3 Análisis de las causas, raíces específicas

Cuadro No. 6: Análisis causa – efecto gestión administrativa

	Clasificación	Debilidades	Causas	Efectos
GESTION ADMINISTRATIVA	Planeación	Carece	Deficiencia en los procesos de planes estratégicos	Desorganización en los planes
	Organización	No se define de manera correcta las funciones de cada cargo	No se asignan correctamente las funciones de los trabajadores	Mal procedimiento en los procesos y pérdida de tiempo
	Control	No hay porcentaje de utilidad operativa y neta.	Desinformación de sus costos	Desconocimiento de porcentaje de ganancia neta y obtención de capital fijo.

		No se realiza inventario de productos	Causa pérdidas por falta de documentos	Desconocimiento de productos en stock e inventario
	Dirección	Falta de motivación al personal	Insatisfacción del personal de la empresa	Desmotivación del personal de la empresa

Elaborado por: Autores.

Cuadro No. 7 Análisis causa – efecto gestión operativa

Gestión Operativa	Clasificación	Debilidades	Causas	Efectos
		Enfoque a los trabajadores	Desconocimiento en la satisfacción de trabajadores	Poca importancia del gerente
	Enfoque del área de cocina y servicio	Falta de mantenimiento o cambio de equipos y utensilios de cocina.	Mal funcionamientos de los mismo y reducción de espacio en conservación de los alimentos perecederos.	Atraso en la entrega de los productos y contaminación.

		Falta de implementación de productos para la higiene personal	ETA enfermedades por transmisión de alimentos.	Incorrecta higiene personal de los empleados por falta de productos.
--	--	---	--	--

Elaborado por: Autores

3.4 Paso No. 4

Establecimiento de los niveles de desempeño exigidos (metas de mejoramiento)

Los resultados de las entrevistas demuestran problemas en el área administrativa, lo que se debe establecer es un modelo de administración por procesos del restaurante.

Figura No. 2 Mapa de procesos de un restaurante



(Jimenez, 2011)

- Mapa de procesos del restaurante D-Jama

(Jimenez, 2011) Indica “*que un restaurante está conformado por 3 tipos de procesos: dirección, cadena operativa y procesos de soporte*”.

El dueño del establecimiento se encarga de 2 procesos de dirección y 3 procesos de soporte.

La cadena de necesidades de clientes se encarga el mesero y los cocineros.

3.5 Paso No. 5

Cuadro No 8: Definición y programación de soluciones gestión administrativa y operativa

Gestión Administrativa	Acciones correctivas a tomar
Planeación	Establecer una planificación de procesos y soportes para una mejor gestión
	Realizar Análisis FODA
Organización	Por medio del manual de funciones, rotar a los trabajadores diariamente.
	Establecer horarios de entradas y salidas
Control	Utilizar correctamente el software RCTECH que posee la empresa
	Realizar un control de inventario de productos.
Dirección	Establecer un incentivo económico al empleado del mes o una placa de conmemoración
Gestión Operativa	Acciones correctivas a tomar
Enfoque a los trabajadores	Realizar reuniones periódicas para conocer los niveles de satisfacción de los empleados.

Enfoque al área de cocina y servicio	Realizar el debido mantenimiento de los equipos o reemplazarlos por nueva tecnología para optimizar el tiempo y calidad de servicio.
	Implementar productos de higiene y sanitización para el correcto lavado de manos.

Elaborado por: Autores

3.6 Paso No. 6

Implantación de soluciones

3.6.1 Gestión Administrativa

Procesos de dirección: planeación

Figura No. 3: Logo de la empresa



Fuente: D-Jama

- Misión:

Satisfacer las necesidades gastronómicas de los clientes ofreciendo productos (alimentos) y servicios de calidad por medio del trabajo en equipo en un ambiente seguro, agradable y familiar.

- Visión:

Ser uno de los restaurantes más reconocidos y preferidos de la ciudad y llegar a extenderse por medio de franquicias a nivel regional y nacional.

- Objetivo:

Posicionarse en el mercado de venta de alimentos y bebidas Fast food “comidas rápidas” en la ciudad de Guayaquil.

- Estrategia:

Por medio de las redes sociales (instagram, twitter y Facebook) difundir la publicidad del negocio y sus productos.

3.6.1.1 Marketing mix

Análisis de las 4 P (producto, precio, plaza y promoción)

- Producto

D-Jama se caracteriza por tener variedad de productos, otorga a los clientes opciones a la hora de consumir un alimento y bebida, su línea principal es la elaboración de hamburguesas y poseen 10 tipos a elegir.

Cuadro No. 9: Productos de la carta de D-jama

Hamburguesas	Quesadillas	Alitas	Pitas	Sánduches	Piqueos	Bebidas
Sencilla	Quesadilla	Alitas	Pita caprese	Sanduche	Papas	Gaseosas
Con queso	de pollo	BBQ	Pita de	de lomo	artesanales	Agua
Tejana	Beef	Alitas	hongos	suizo	Portobellos	Jugos
Ranchera	quesadilla	Smoked	portobellos	Sanduche	empanizados	naturales:
Jalapeños	Quesadilla	chipotle		de lomo	Aros de	naranja
Tocineta fugaz	Borgon	Alitas		funghi	cebollas	Tomate de
Hawaiana		Buffalo			empanizadas	árbol
Fugazzeta						Guayaba
Crispy						Maracuyá
portobello						Kiwi
Portobello						Mora

Grill Mediterránea						Frutilla
-----------------------	--	--	--	--	--	----------

Elaborado por: Autores

- Precio

D-jama posee precios razonables para personas de clase media y alta

- Promoción

Actualmente el negocio no posee promociones. Las propuestas siguientes:

Días de promociones miércoles y jueves

- Por la compra de 2 porciones de alitas Buffalo o Smoked chipotle 2 vasos de cerveza gratis.
- Happy hour en cervezas y jugos: 2 x 1 de 7:00 pm a 8:00 pm.
- Ven con 4 amigos y obtén una porción de papas artesanales gratis.
- Por la compra de 5 hamburguesas obtén una gratis.
- El cumpleaños obtiene el 10% de descuento en su orden más una gaseosa gratis.

- Plaza

Ventas dentro de sus instalaciones con opción a llamadas previas para el despacho de pedido ya sea para consumo en el local o para llevar.

3.6.1.2 Análisis FODA.

Cuadro No. 10: Análisis FODA

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none">• Reconocimiento de la marca en el mercado.• Gran aceptación de clientes.• Ventas de productos y bebidas de calidad.• Buen ambiente familiar.• Precios razonables.	<ul style="list-style-type: none">• Deficiente orientación empresarial• Falta de gestión administrativa: planeación, organización, control, dirección.• Falta de gestión operativa• Falta de espacio en cocina• Mantenimiento y renovación de equipos de cocina• Falta de mesas cuando hay gran demanda de clientes.

	<ul style="list-style-type: none"> Falta de manual de funciones del personal
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> Gran cantidad de clientes potenciales. Productos innovadores con ingredientes de primera calidad. No se asemeja por el sector productos de igual calidad 	<ul style="list-style-type: none"> Nuevos competidores con la misma oferta. Alza de precios en la materia prima. Competencia directa: Mundo Burger. Falta de seguridad en el sector por ubicación del lugar.

Elaborado por: Autores

3.6.1.3 Procesos de soporte

Se realizó una lista de contactos a proveedores con los productos que se adquieren de manera unitaria en supermercados, esto ocasiona costos altos y por ende se han localizado para su posible servicio

Cuadro No. 11: Cuadro de Proveedores.



D- Jama

DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO

R.U.C: 0918187527001

Cuadro de contacto de proveedores D-Jama

Empresa	Producto	Cantidad	Descripción	Periodo	# celular
Floralp	Queso Brie	12	unidades	semanal	0980456005
	Queso Holandés	2	bloques laminados	semanal	0980456005
	Queso Cheddar	2	bloques laminados	semanal	0980456005
Guipi	HongosPortobellos	35	cajas	semanal	0984575306
Oriental	Salsa de soya	1	galón	quincenal	0999748888
	Aji tabasco	1	galón	quincenal	
Danec	Aceite tri-refinado	8	caneca	quincenal	042-984900
Fabril	Aceite lighth				042- 894798
Facundo	Frejoles en conserva	12	Latas	quincenal	04-6002955
	Piñas en conserva	12	latas	mensual	
La Española	lomo fino	2	unidades	semanal	042- 240523
	Pechugas de pollo		kilos	quincenal	
	Alitas		kilos		
Juris	tocino	4	empaques	semanal	0998508019
	salchichas	4	empaques	mensual	0998508019
400° grados	Pan de hamburguesa		fundas	semanal	0992530450
Familia	Servilleta	30	paquete	semanal	042-878422

Elaborado por: Autores

3.6.1.4 Proceso administrativo: Organización, control, dirección y planeación

Organización: Manual de procedimientos de funciones y Horarios de entradas y del personal

Manual de procesos para el personal de la empresa

El éxito de este negocio durante el tiempo que ha tenido, sigue manteniendo la calidad de los productos y servicios que se ofrece, hay que considerar importante y estrictamente cumplir los procedimientos adecuados para mantener el estándar que caracteriza al negocio.

Se ha creado el manual de procedimientos para facilitar el cuidado y control de las normas establecidas, para garantizar la calidad de los productos.

El manual está conformado por cuatro etapas:

1. Procesos de apertura
2. Procedimientos para apertura
3. Recetario
4. Procedimientos para cierre (limpieza)

Procesos de apertura.

Esta etapa es primordial seguir los pasos correctamente para el desarrollo de la actividad diaria.

Mise in place de:

1. Papas artesanales.
2. Mayonesa de ajo.
3. Mayonesa de albahaca.
4. Mayonesa de pepinillos.
5. Porcionar alitas.
6. Marinar y Porcionar pollo.
7. Mezcla de empanizados.
8. Cortar y Porcionar lomo
9. Reducción de vinagre balsámico
10. Relish de frejoles negros
11. Reducción de salsa de coco

12. Salsa Buffalo

13. Salsa blue cheese

Encender equipos de cocina 30 minutos antes de la apertura del local, chequear el nivel de aceite en la freidora, engrasar parrilla, plancha y prensas.

Procedimientos para apertura

1. Papas artesanales.

- Cortar papas en corte artesanal de una pulgada y ponerlas a cocinar con 2 tercios de taza de sal preparada por cada 50 libras de papa, agua por debajo del nivel de la papa, cocinarla hasta que la cáscara se separe un poco de la papa.

2. Mayonesa se ajo

- En la licuadora agregar 2 huevos enteros y 8 claras.
- Añadir 5 dientes de ajo.
- Añadir 2 cucharaditas de sal.
- Añadir 30 ml de vinagre blanco
- Exprimir 2.5 u de limón.
- Agregar 1.5 lt de aceite light.
- Envasar en recipientes para mayonesas.

3. Mayonesa de albahaca

- Agregar en la licuadora 12 huevos.
- Añadir 3 dientes de ajo.
- Añadir 2 cucharaditas de sal.
- Agregar 75 g de hojas de albahaca.
- Agregar 30 g de vinagre de manzana.
- Exprimir 2.5 u de limón.

- Agregar mostaza 30 g
 - Envasar en recipientes para mayonesas.
4. Mayonesa de pepinillos
- Mezclar 700 g de mayonesa blanca y 500 g de relish de pepinillo
5. Porcionar alitas
- Porcionar 10 alitas en una funda para alimentos y conservar en refrigeración para su uso.
6. Marinar y Porcionar pollo
- Limpiar, cortar y marinar las pechugas enteras en salsa de soya por 30 minutos.
 - Porcionar 200 g en fundas para alimentos y refrigerar para su uso.
7. Mezcla para empanizados.
- En un recipiente poner 1 litro de agua y mezclar con 6 huevos hasta que la mezcla quede ligera.
 - Mezcla de 1kg de harina de trigo con 500 g de harina de maíz y 500 g de maicena. Reservar hasta la hora de usar.
8. Cortar y Porcionar Lomo
- Limpiar lomo fino de res
 - Cortar cubos de 1x1, Porcionar 150 g en fundas para alimentos y refrigerar
- Observación: Al cierre de la jornada congelar las porciones.

9. . Reducción de vinagre balsámico

- Reducir a fuego medio 500 ml de vinagre Balsámico más 500 g de azúcar

10. Relish de frejoles negros

- Mezclar 850 de frejoles negros (2 latas) más 20 g de condimento Old del paso

11. Reducción de salsa de coco

- Reducir a fuego medio 250 ml de leche de coco más 250 g de azúcar.

12. Salsa Buffalo

- Agrega 640 ml de salsa de ají más 150 ml de cerveza y refrigerar después de su preparación

13. Salsa blue cheese

- Reducir 2 litros de Crema de Leche más 218 g de queso azul.

Recetario De Productos

Hamburguesas

Hamburguesa Sencilla

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo.

Hamburguesa Con Queso

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10g de lechuga; colocar la hamburguesa y agregar queso cheddar, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo.

Hamburguesa Tejana

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar queso cheddar y 2 lonchas de tocino, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo.

Hamburguesa Ranchera

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar queso cheddar, 2 lonchas de tocino y un huevo frito, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Hamburguesa Hawaiana

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

- Dorar en la plancha una rodaja de piña. Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado.
- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar queso holandés, 2 lonchas de tocino, rodaja de piña y 20 ml de coco, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Hamburguesa Fugazzeta

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

- Empanizar y luego freír 80 g de cebollas.

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar queso holandés, cebollas empanizadas y 30 g de salsa de ajo, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Hamburguesa Crispy Portobello

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

- Empanizar 60 g de hongos portobellos.

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar queso holandés, hongos portobellos empanizados y 30 g de salsa blue cheese tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Hamburguesa Portobello Grill

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

- Hidratar en salsa de soya 86 g de hongo portobello y asar en la parrilla.

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10g de lechuga; colocar la

hamburguesa, agregar queso holandés, hongo portobello al grill, 1 u de queso brie y 20 g de salsa de reducción balsámica, tapamos con la parte superior del pan.

- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Hamburguesa Mediterránea

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

- Asar 20 g de Pimiento Morrón ya pelado y 16 g de Zuccinis
- Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado
- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar queso holandés, 20 g de pimiento morrón, 16 g de Zuccinis , 1 u de queso brie y 20g de salsa de reducción balsámica, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Hamburguesa Jalapeños

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar dos unidades de queso cheddar , tocino, jalapeños y salsa bbq 20 ml, tapamos con la parte superior del pan.
- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Hamburguesa Tocineta Fugaz

- Asar a la parrilla a fuego medio, sobre la carne poner la prensa, así conseguimos que la hamburguesa guarde su forma original, darles la vuelta de ambos lados cuando la textura este firme al tacto y jugosa.

Observación: no dejar secar la carne

- Empanizar y luego freír 80 g de cebollas.

Cortar y dorar ambos lados del pan de hamburguesa y retirarlo para el proceso de armado

- Proceso de armado: En una canasta con papel colocar la base del pan dorado y agregar mayonesa de pepinillos, luego añadir 10 g de lechuga; colocar la hamburguesa, agregar dos unidades de queso holandés , 2 lonchas de tocino,

cebollas empanizadas y 30 ml salsa ranch, tapamos con la parte superior del pan.

- Acompañar con 200 g de papas fritas, después de este paso la hamburguesa está lista para el consumo

Quesadillas

- Quesadilla.
 - Cocinar en la plancha 200 g de pollo.
 - Dorar las tortillas de maíz y agregar 3 lochas de queso cheddar en una tortilla de maíz y una locha de queso holandés.
 - Agregar al pollo 60 gr de relish de frejoles negros y mezclar. Poner esta mezcla sobre una tortilla de maíz luego tapar. Cortar la quesadilla en 4 partes y servir en un plato acompañado de salsa de ajo.
- Quesadilla De Carne
 - Cocinar en la plancha 1 unidad de hamburguesa.
 - Dorar las tortillas de maíz y agregar 3 lochas de queso cheddar en una tortilla de maíz y una locha de queso holandés.
 - Agregar al pollo 60 g de relish de frejoles negros y mezclar. Poner esta mezcla sobre una tortilla de maíz luego tapar. Cortar la quesadilla en 4 partes y servir en un plato acompañado de salsa de ajo.

- Quesadilla Borgon
 - Cocinar en la plancha 200 g de pollo.
 - Sofreír 160 g de cebolla perla en juliana y mezclar con el pollo.
 - Dorar las tortillas de maíz y agregar 2 lochas de queso brie en una tortilla de maíz y una locha de queso holandés.
 - Colocar la mezcla en una de las tortillas y tapar con la restante.
 - Cortar la quesadilla en 4 partes y servir en un plato acompañado de salsa de ajo.

Empanizados

1. Aros De Cebolla
 - Cortar 30 gramos de cebolla perla en rodajas.
 - Pasarlas por harina y después por la mezcla líquida de huevos. (repetir el proceso 2 veces seguidas)
 - Poner en la canasta de frituras y freír hasta dorar.

2. Portobellos Empanizados
 - Cortar 50 gramos de Portobellos en tiras.
 - Pasarlos por harina y después por la mezcla líquida de huevos. (repetir el proceso 2 veces seguidas)
 - Poner en la canasta de frituras y freír hasta dorar.

Sánduches De Lomo

1. Sanduche De Lomo Suizo
 - Dorar el pan en el horno durante 10 minutos.
 - Picar 1 unidad de ajo y sofreír.
 - Luego agregamos 150 g de lomo fino sazonar con sal y pimienta , sellar
 - Agregar 15 ml de vino tinto y 30 ml de salsa blue cheese.
 - Reducir la preparación.

- Retirar el pan, agregar lechuga y 1 loncha de queso holandés.
- Finalizamos vertiendo la preparación del lomo en el pan y servimos con papas artesanales.

2. Sanduche De Lomo Funghi

- Dorar el pan en el horno durante 10 minutos.
- hidratar con agua 15 g de hongos secos.
- Picar 1 unidad de tocino en Brunoise y desgrasar.
- Picar 1 unidad de ajo y sofreír.
- Luego agregamos 150 g de lomo fino sazonar con sal y pimienta , sellar
- Agregar 15 ml de vino tinto y 30 ml de salsa blue cheese y los hongos secos.
- Reducir la preparación.
- Retirar el pan, agregar lechuga y 1 loncha de queso holandés.
- Finalizamos vertiendo la preparación del lomo en el pan y servimos con papas artesanales.

Pitas

1. Pita Caprese

- Pintar con aceite de oliva por 1 lado de los 2 panes pita.
- En uno agregar 3 rodajas de tomate, sal y 3 lonchas de queso holandés.
- Por último agregar albahaca y tapar con el otro pan pita, tostar por ambos lados en la plancha.
- Cortarla en 4 partes y servir en una canasta con papel.

2. Pita De Hongos

- Poner en la plancha 2 panes pita, en uno poner 1 unidad de queso brie y en otro 1 loncha de queso holandés.
- Picar 40 g de morrón rojo en Brunoise.

- Agregar 138 g de hongos portobellos hidratados con salsa de soya y mezclar.
- Verter la preparación sobre uno de los panes pita y tapar con el otro.
- Cortar en 4 partes y servir en una canasta con papel.

Alitas

1. Alitas Bbq

- Freír en una canasta 1 porción de alitas por 20 minutos.
- Una vez que estén listas ponerlas en una bandeja plástica y agregar 60 g de salsa BBQ, tapar la bandeja, sacudir.
- Servirlas en una canasta con papel, salsa de ajo y apio.

2. Alitas Smoked Chipotle.

- Freír en una canasta 1 porción de alitas por 20 minutos.
- Una vez que estén listas ponerlas en una bandeja plástica y agregar 60 g de salsa chipotle, tapar la bandeja, sacudir.
- Servirlas en una canasta con papel, salsa de ajo y apio.

3. Alitas Buffalo

- Freír en una canasta 1 porción de alitas por 20 minutos.
- Una vez que estén listas ponerlas en una bandeja plástica y agregar 60 g de salsa Buffalo, tapar la bandeja, sacudir.
- Servirlas en una canasta con papel, salsa de ajo y apio.

Procedimientos para cierre (limpieza)

1. Pre - Cierre

- Ordenar y guardar los vegetales, quesos y demás insumos que necesiten refrigeración.
- A 30 minutos del cierre, lavar utensilios, platos y cubiertos.
- Limpiar mesones de trabajo.
- Barrer el piso y recoger la basura

2. Limpiar y lavar plancha.

- Tapar con una funda plástica la salida de líquidos de la plancha, Verter agua y subir a fuego alto por 10 minutos, drenar el agua sacando el tapón de fundas plásticas, lavar la plancha con detergente para platos y desengrasante. Usar guantes, gafas y mascarillas.

3. Limpiar y lavar parrilla

- Cepillar las varillas para sacar restos. Limpiar con estropajo de aluminio, detergente para platos y desengrasante

4. Limpiar y lavar Freidora

- Remover los residuos en el interior con el cepillo largo.
- Colocar la olla grande con el chino (colador grande), abrir la llave y mover con cepillo dentro la freidora de un lado al otro para retirar totalmente los residuos, a la vez que se va drenando el aceite.
- Lavar la freidora con detergente para platos y desengrasante.
- Enjuagar con agua y dejar secar.

5. Limpiar y Refregar Piso

- Escurrir el piso y limpiar la rejilla del tubo de escape de agua
- Refregar con detergente y desengrasante con escoba.
- Enjuagar y escurrir el piso.

6. Limpiar Refrigeradora.

- Sacar todos los productos e ingredientes.
- Lavar los pisos que contiene la misma.
- Refregar con la mezcla de desengrasante y detergente.
- Limpiar con un paño y agua.

7. Limpiar Extractor

- Sacar las puertas del extractor y lavar con desengrasante.
- Atomizar con desengrasante la campana.
- Refregar con un estropajo de aluminio y remover con agua totalmente.

Tarjeta De Costos de Receta Estándar

Tabla No. 3.1: Hamburguesa Sencilla

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Sencilla			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,10	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 6,37			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	u	1,400	1,400
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 1,91
				% DE IMPRE.	\$ 0,19
				COSTO TOTAL	\$ 2,10

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.2: Hamburguesa de queso

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa de Queso			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,19	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 6,64			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Cheddar	1	u	0,080	0,080
6	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 1,99
				% DE IMPRE.	\$ 0,20
				COSTO TOTAL	\$ 2,19

Elaborado por: Autores

Tabla No 3.3: Hamburguesa Tejana

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Tejana			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,39	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 7,24			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	u	1,000	1,000
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Cheddar	1	u	0,080	0,080
6	Salsa BBQ	20	ml	0,0060	0,120
7	Tocino	2	lonchas	0,230	0,460
6	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 2,17
				% DE IMPRE.	\$ 0,22
				COSTO TOTAL	\$ 2,39

Elaborado por: Autores

Tabla No 3.4: Hamburguesa Ranchera

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Ranchera			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,95	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 8,94			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Cheddar	1	u	0,080	0,080
6	Salsa BBQ	20	ml	0,006	0,120
7	Tocino	2	lonchas	0,230	0,460
8	Huevo	1	u	0,110	0,110
9	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 2,68
				% DE IMPRE.	\$ 0,27
				COSTO TOTAL	\$ 2,95

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.5: Hamburguesa Hawaiana.

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Hawaiana			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 3,53	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 10,71			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Holandés	1	u	0,080	0,080
6	tocino	2	lonchas	0,230	0,460
7	Piña	63	g	0,007	0,440
8	Salsa de Coco	20	ml	0,016	0,320
9	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 3,21
				% DE IMPRE.	\$ 0,32
				COSTO TOTAL	\$ 3,53

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.6: Hamburguesa Fugazzeta

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Fugazzeta			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,38	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 7,21			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Holandés	1	u	0,080	0,080
6	Aros de Cebolla empan	80	g	0,001	0,080
7	Salsa de Ajo	30	g	0,003	0,090
8	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 2,16
				% DE IMPRE.	\$ 0,22
				COSTO TOTAL	\$ 2,38

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.7: Hamburguesa Crispy Portobello

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Crispy Portobello			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 3,67	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 11,12			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespas	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Holandés	1	u	0,080	0,080
6	Hongos Portobellos	86	g	0,013	1,118
7	Salsa Blue Cheese	30	ml	0,008	0,226
8	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 3,34
				% DE IMPRE.	\$ 0,33
				COSTO TOTAL	\$ 3,67

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.8 Hamburguesa Portobello Grill

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Portobello Grill			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 3,46	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 10,47			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespas	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Holandés	1	u	0,080	0,080
6	Hongos Portobello	46	g	0,011	0,502
7	Salsa de reducción balsamica	20	ml	0,010	0,200
8	Queso brie	1	u	0,580	0,580
9	Papas	200	g	0,001	0,132
				SUBTOTAL	\$ 3,14
				% DE IMPRE.	\$ 0,31
				COSTO TOTAL	\$ 3,46

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.9: Hamburguesa Mediterránea

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Mediterránea			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 3,00	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 9,08			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Holandés	1	u	0,080	0,080
6	Zucchini	16	g	0,002	0,032
7	Pimiento rojo	20	g	0,003	0,053
8	Salsa de reducción balsamica	20	ml	0,010	0,200
9	Queso brie	1	u	0,580	0,580
10	Papas	200	g	0,001	0,132
SUBTOTAL					\$ 2,73
% DE IMPRE.					\$ 0,27
COSTO TOTAL					\$ 3,00

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.10: Hamburguesa Jalapeños

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Jalapeños			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,48	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 7,51			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,400	1,400
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso cheddar	2	u	0,080	0,160
6	Salsa BBQ	20	ml	0,006	0,120
7	Jalapeños	15	g	0,004	0,060
10	Papas	200	g	0,001	0,132
SUBTOTAL					\$ 2,25
% DE IMPRE.					\$ 0,23
COSTO TOTAL					\$ 2,48

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.11: Hamburguesa Tocineta Fugaz

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Hamburguesa Tocineta Fugaz			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,78	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 8,42			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan	1	u	0,280	0,280
2	Carne Molida	1	g	1,000	1,000
3	Lechuga Crespa	10	g	0,003	0,030
4	Mayonesa de Pepinillos	15	g	0,005	0,070
5	Queso Holandés	1	u	0,080	0,080
6	Tocino	2	lonjas	0,230	0,460
7	Salsa BBQ	20	ml	0,006	0,120
8	Aros de cebolla	93	g	0,001	0,093
9	Papas	200	g	0,001	0,132
10	Salsa Ranch	30	ml	0,009	0,261
				SUBTOTAL	\$ 2,53
				% DE IMPRE.	\$ 0,25
				COSTO TOTAL	\$ 2,78

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.12: Pita Capresse

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Pita Capresse			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 1,40	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 4,24			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan pita	2	u	0,25	0,500
2	Aceite de oliva	10	ml	0,00859	0,086
3	Tomate	100	g	0,0013	0,132
4	sal	2	g	0,003	0,006
5	Queso Holandés	3	u	0,08	0,240
6	Albahaca	20	g	0,016	0,310
					0,000
				SUBTOTAL	\$ 1,27
				% DE IMPRE.	\$ 0,13
				COSTO TOTAL	\$ 1,40

Elaborado por: Autores

Tabla 3.13: Pita de Hongos

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Pita de Hongos			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 3,05	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 9,24			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan pita	2	u	0,250	0,500
2	Queso brie	1	u	0,580	0,580
3	Queso holandés	1	g	0,080	0,080
4	Pimiento rojo	40	g	0,003	0,107
5	Hongos Portobellos	138	g	0,011	1,506
					0,000
SUBTOTAL					\$ 2,77
% DE IMPRE.					\$ 0,28
COSTO TOTAL					\$ 3,05

Elaborado por Autores

Tabla No. 3.14: Quesadilla

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Quesadilla			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,60	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 7,88			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Tortilla mama fanny	2	u	0,167	0,3333
2	Queso cheddar	3	g	0,08	0,2400
3	Queso holandés	1	g	0,08	0,0800
4	Pollo	200	g	0,007	1,4800
5	Frejoles	60	g	0,003850575	0,2310
					0
SUBTOTAL					\$ 2,36
% DE IMPRE.					\$ 0,24
COSTO TOTAL					\$ 2,60

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.15: Beef Quesadilla

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Beef Quesadilla			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 2,07	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 6,28			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Tortilla mama fanny	2	u	0,167	0,3333
2	Queso cheddar	3	g	0,08	0,2400
3	Queso holandés	1	g	0,08	0,0800
4	carne	1	u	1,000	1,0000
5	Frejoles	60	g	0,003850575	0,2310
					0
SUBTOTAL					\$ 1,88
% DE IMPRE.					\$ 0,19
COSTO TOTAL					\$ 2,07

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.16: Quesadilla Borgon

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Quesadilla Borgon			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 4,13	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 12,51			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Tortilla mama fanny	2	u	0,167	0,333
2	Queso holandés	1	g	0,08	0,080
3	Queso brie	2	g	0,58	1,160
4	Cebolla perla	160	g	0,001	0,176
5	Pollo	200	g	0,007	1,480
4	Salsa ranch	60	ml	0,009	0,522
					0,000
SUBTOTAL					\$ 3,75
% DE IMPRE.					\$ 0,38
COSTO TOTAL					\$ 4,13

Elaborado por: Autores

Tabla No.3.17: Sanduche de Lomo Suizo

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Sanduche de Lomo Suizo			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 4,07	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 12,32			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan Baggette	1	u	1,180	1,1800
2	Queso holandés	1	g	0,080	0,0800
3	Lechuga	10	g	0,003	0,0295
4	Carne de Lomo	150	g	0,013	1,9320
5	Papas artesanales	200	g	0,001	0,1320
6	blue cheese	30	ml	0,008	0,2258
7	vino tinto	15	ml	0,008	0,1170
8	ajo	1	u	0,001	0,001
				SUBTOTAL	\$ 3,70
				% DE IMPRE.	\$ 0,37
				COSTO TOTAL	\$ 4,07

Elaborado por: Autores

Tabla No 3.18: Sanduche de Lomo Funghi

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Sanduche de Lomo Funghi			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 4,64	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 14,05			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Pan Baggette	1/2	u	2,350	1,1750
2	Queso holandés	1	g	0,08	0,0800
3	Lechuga	10	g	0,003	0,0295
4	Carne de Lomo	150	g	0,013	1,9320
5	Papas artesanales	200	g	0,001	0,1320
6	blue cheese	30	g	0,008	0,2258
7	vino tinto	15	ml	0,0078	0,1170
8	hongos secos	15	g	0,035	0,5250
				SUBTOTAL	\$ 4,22
				% DE IMPRE.	\$ 0,42
				COSTO TOTAL	\$ 4,64

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.19: Alitas BBQ

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Alitas BBQ			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 4,99	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 15,12			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Alas de Pollo	800	g	0,005	4,0056
2	Salsa BBQ	60	ml	0,006	0,3600
3	Apio	100	g	0,001	0,0910
4	Mayonesa de ajo	30	g	0,003	0,0801
					0
				SUBTOTAL	\$ 4,54
				% DE IMPRE.	\$ 0,45
				COSTO TOTAL	\$ 4,99

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.20: Alitas Buffalo Wing

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Alitas Buffalo Wing			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 6,15	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 18,64			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Alas de Pollo	800	g	0,005	4,0056
2	Salsa buffalo	120	ml	0,012	1,4063
3	Apio	100	g	0,001	0,1000
4	Mayonesa de ajo	30	g	0,003	0,0801
					0
				SUBTOTAL	\$ 5,59
				% DE IMPRE.	\$ 0,56
				COSTO TOTAL	\$ 6,15

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.21: Alitas Smoked Chipotle

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Alitas smoked chipotle			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 6,28	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 19,02			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Alas de Pollo	800	g	0,005	4,0056
2	Salsa Chipotle	120	ml	0,013	1,5210
3	Apio	100	g	0,001	0,1000
4	Mayonesa de ajo	30	g	0,003	0,0801
					0
				SUBTOTAL	\$ 5,71
				% DE IMPRE.	\$ 0,57
				COSTO TOTAL	\$ 6,28

Elaborado por: Autores

Tabla No.3.22: Papas Artesanales

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Papas Artesanales			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 0,29	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 0,88			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Papas	400	g	0,001	0,2640
2					
				SUBTOTAL	\$ 0,26
				% DE IMPRE.	\$ 0,03
				COSTO TOTAL	\$ 0,29

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.23: Salchipapas

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Salchipapas			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 1,84	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 5,58			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Papas	400	g	0,001	0,2640
2	Salchichas	2	u	0,705	1,4100
SUBTOTAL					\$ 1,67
% DE IMPRE.					\$ 0,17
COSTO TOTAL					\$ 1,84

Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.24: Portobellos Empanizados

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Portobellos Empanizaados			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 5,04	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 15,26			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	hongos	344	g	0,013	4,3523
2	salsa blue cheese	30	ml	0,008	0,2258
SUBTOTAL					\$ 4,58
% DE IMPRE.					\$ 0,46
COSTO TOTAL					\$ 5,04

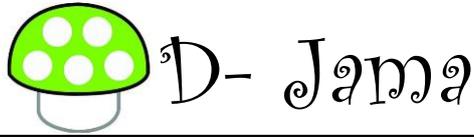
Elaborado por: Autores

Tabla No. 3.25: Aros de Cebolla Empanizados

Tarjeta de Costo					
Nombre del Plato:		Aros de Cebolla Empanizaados			
Fecha de Actualización:		15/08/2015			
% De Costo de Materia Prima:		33			
Costo Unitario:		\$ 0,70	# Pax:		1
Precio de Venta Referencial:		\$ 2,14			
N°	INGREDIENTES	CANT.	UNID.	P. Unitario	P. Total
1	Aros de Cebolla	465	g	0,001	0,5605
2	Mayonesa de Ajo	30	g	0,003	0,0801
				SUBTOTAL	\$ 0,64
				% DE IMPRE.	\$ 0,06
				COSTO TOTAL	\$ 0,70

Elaborado por: Autores

Cuadro No. 12: Horarios De Entradas, Salidas Y Horas Extras Del Personal



DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO						
R.U.C: 0918187527001						
NOMBRE:		MES:			AÑO	
N°	ENTRADA		SALIDA		HORAS EXTRAS	
	HORARIO	FIRMA	HORARIO	FIRMA	CANT.	FIRMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
OBSERVACIÓN						

Elaborado por: Autores

Control

Cuadro No. 13: Reporte de cartilla de recepción de materia prima

 D- Jama
DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO
R.U.C: 0918187527001

CARTILLAS DE RECEPCIÓN DE MERCADERÍA			
PRODUCTO: PECHUGAS DE POLLO			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
COLOR			
LIMPIA			
TEXTURA FIRME			
TEMPERATURA DE 3°C			

PRODUCTO: LOMO FINO			
:			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
COLOR VINO TINTO			
LIMPIA			
TEXTURA FIRME			
TEMPERATURA DE 3°C			

PRODUCTO: ALAS DE POLLO			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
TAMAÑO ESPECÍFICO			
LIMPIAS			
TEMPERATURA DE 2°C			

PRODUCTO: HUEVOS			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
ENTEROS			
SIN MANCHAS (HECES)			
SIN RASTROS DE HUMEDAD, Y PLAGAS			

PRODUCTO: PAPAS			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
LIMPIAS			
ESTADO Y OLOR			
SIN RASTROS DE HUMEDAD, Y PLAGAS			

PRODUCTO: ENLATADOS (FREJOLES Y PIÑA.), TACHOS DE RELISH, MAYONESA, MOSTAZA, SALSA DE TOMATE			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
SIN GOLPES			
CAJAS SIN HUMEDAD			
REGISTRO SANITARIO Y LOTE			
LIBRE DE PLAGAS			

PRODUCTO: TETRAPACK (CREMA DE LECHE Y VINO)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD			
EMPAQUE SELLADO			
REGISTRO SANITARIO Y LOTE			

PRODUCTO: ACEITES (LIGH, OLIVA, TRIREFINADO) Y VINAGRES (MANZANA, BALSAMICO)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD			
ENVASE COMPLETO, SIN GOLPES			
REGISTRO SANITARIO Y LOTE			

PRODUCTO: VEGETALES (ALBAHACA, AJO, APIO, LECHUGAS, PIMIENTO, ZUCCINI, TOMATE, CEBOLLA, PORTOBELLOS)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
COLOR CARACTERÍSTICO			
LIMPIOS			
SIN GOLPES			
FRESCOS			
CAJAS O FUNDAS SIN MANCHAS			

PRODUCTO: QUESOS : (BRIE, CHEDDAR, HOLANDES, AZUL) Y EMBUTIDOS: (SALCHICHAS, TOCINO)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
EMPAQUE SELLADO			
FECHA DE CADUCIDAD			
REGISTRO SANITARIO Y LOTE			
TEMPERATURA ENTRE 3 Y 5°C			
SIN OLORES EN EL EMPAQUE			

PRODUCTO: HARINAS Y PANES			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
SIN GOLPES			
FUNDAS SIN HUMEDAD			
REGISTRO SANITARIO Y LOTE			
LIBRE DE PLAGAS			

PRODUCTO: SALSAS (BBQ, , SALSA DE AJI, SALSA CHIPOTLE, COCO)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD			
ENVASE COMPLETO, SIN GOLPES			
REGISTRO SANITARIO Y LOTE			

PRODUCTO: CONDIMENTOS (SAL, PIMIENTA, PAPIKA, SAL DE AJO HONGOS SECOS)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD			
ENVASE COMPLETO, SIN GOLPES			
REGISTRO SANITARIO Y LOTE			

Elaborado por: Autores

Dirección

Cuadro No. 15: Reporte de costos de materia prima mensuales y anuales

REPORTE DE COSTO DE MATERIA PRIMA MENSUAL Y ANUAL							
No.	Descripción	Unidades vendidas por día	Unidades vendidas mensuales	% C.M.P	C.U.M.P	Costo mensual	Costo anual
1	Crispy Portobello	7	175	33	\$ 3,67	\$ 642,11	\$ 7.705,33
2	Ranchera	10	250	33	\$ 2,95	\$ 737,52	\$ 8.850,23
3	Quesadilla	3	60	33	\$ 2,60	\$ 156,05	\$ 1.872,58
4	Alitas BBQ	2	50	33	\$ 4,99	\$ 249,52	\$ 2.994,23
5	Sanduche de lomo suizo	1	25	33	\$ 4,07	\$ 101,67	\$ 1.220,09
6	Pita caprese	1	25	33	\$ 1,40	\$ 35,02	\$ 420,22
7	Portobellos empanizados	1	25	33	\$ 3,73	\$ 93,19	\$ 1.118,30
8	Aros de cebolla	1	25	33	\$ 0,70	\$ 17,62	\$ 211,41
9	Papas artesanales	2	50	33	\$ 0,29	\$ 14,52	\$ 174,24
						\$ 2.047,22	\$ 24.566,65

Elaborado por: Autores

Cuadro No. 16: Reporte de ventas mensuales y anuales

REPORTE DE VENTAS MENSUAL Y ANUAL							
No.	Descripción	Unidades vendidas por día	Unidades vendidas mensuales	% C.M.P	P.V.P	Venta mensual	Venta anual
1	Crispy Portobello	7	175	33	\$ 8,96	\$ 1.568,00	\$ 18.816,00
2	Ranchera	10	250	33	\$ 7,30	\$ 1.825,00	\$ 21.900,00
3	Quesadilla	3	60	33	\$ 8,51	\$ 510,60	\$ 6.127,20
4	Alitas BBQ	2	50	33	\$ 10,08	\$ 504,00	\$ 6.048,00
5	Sanduche de lomo suizo	1	25	33	\$ 8,96	\$ 224,00	\$ 2.688,00
6	Pita caprese	1	25	33	\$ 5,04	\$ 126,00	\$ 1.512,00
7	Portobellos empanizados	1	25	33	\$ 8,29	\$ 207,25	\$ 2.487,00
8	Aros de cebolla	1	25	33	\$ 6,27	\$ 156,75	\$ 1.881,00
9	Papas artesanales	2	50	33	\$ 2,52	\$ 126,00	\$ 1.512,00
						\$ 5.247,60	\$ 62.971,20

Elaborado por: Autores

Cuadro No. 17: Reporte de ventas mensuales y anuales según tarjeta estándar

PRONOSTICO DE VENTAS MENSUAL Y ANUAL SEGÚN TARJETA DE COSTO							
No.	Descripción	Unidades vendidas por día	Unidades vendidas mensuales	% C.M.P	P.V.P	Venta mensual	Venta anual
1	Crispy Portobello	7	175	35	\$ 10,48	\$ 1.834,60	\$ 22.015,22
2	Ranchera	10	250	35	\$ 8,43	\$ 2.107,20	\$ 25.286,38
3	Quesadilla	3	60	35	\$ 7,88	\$ 472,87	\$ 5.674,48
4	Alitas BBQ	2	50	35	\$ 15,12	\$ 756,12	\$ 9.073,44
5	Sanduche de lomo suizo	1	25	35	\$ 12,32	\$ 308,10	\$ 3.697,25
6	Pita caprese	1	25	35	\$ 4,24	\$ 106,12	\$ 1.273,41
7	Portobellos empanizados	1	25	35	\$ 11,30	\$ 282,40	\$ 3.388,79
8	Aros de cebolla	1	25	35	\$ 2,01	\$ 50,34	\$ 604,04
9	Papas artesanales	2	50	35	\$ 1,16	\$ 58,08	\$ 696,97
						\$ 5.975,83	\$ 71.709,98

Elaborado por: Autores

3.6.2Gestión Operativa.

3.6.2.1Cotización de productos de limpieza.

En el establecimiento se realiza la compra diaria de jabón lavavajillas por este motivo se realizó una cotización de productos de limpieza, la cual nos permitirá reducir costos.

Cuadro No. 18: Cotización de productos de limpieza.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA				
GABRIEL GALINDO				
Cotización				
Telefono: 042342050				
Producto	Cantidad	Descripción	Periodo	Precio
Desengrasante	20 lt	caneca	mensual	\$ 30,00
Jabón Lavaplato	20 lt	caneca	mensual	\$ 25,00
Cloro	20 lt	caneca	mensual	\$ 25,00
Jabón para manos	20 lt	caneca	mensual	\$ 25,00

Elaborado por: Autores.

3.6.2.2 Diseño del área de cocina y servicio

El nuevo diseño del área de la cocina y servicio se optará por realizarlo dentro de la vivienda, donde se encuentra actualmente la cocina y comedor otorgándole un mayor espacio. De esta manera se aumentarán 8 mesas, en total serían 18 para atender a 72 clientes, la cantidad anterior era de 40 comensales.

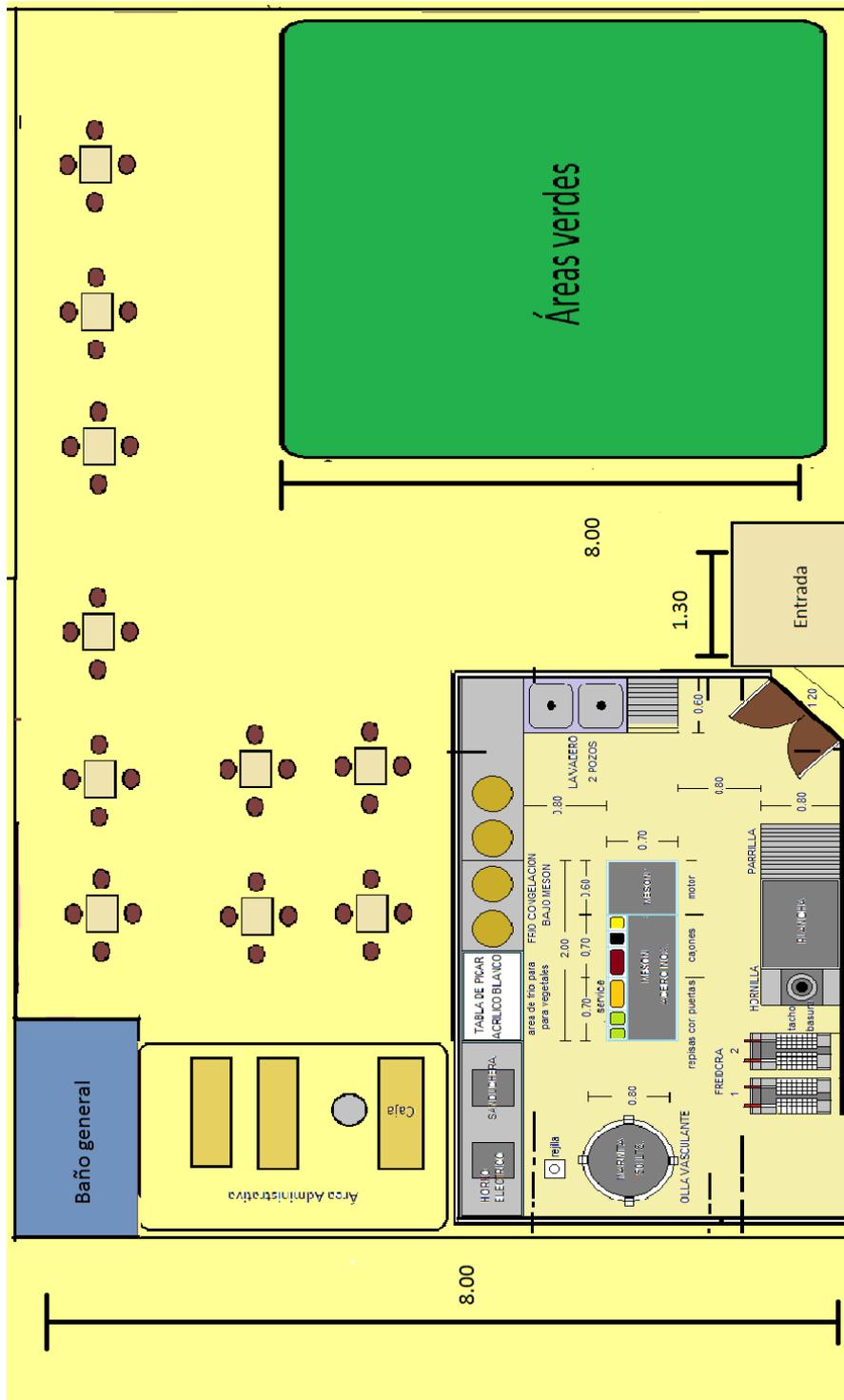
En el plano del área de cocina se podrá observar la nueva área con sus medidas y equipos de cocina que se realizaron en las cotizaciones respectivas, por ende los equipos que más convendrían al establecimiento en funcionalidad y costo.

Está conformado por 4 cortes donde nos permitirán observar de diferentes ángulos la posible infraestructura.

- Corte A-A´
- Corte B-B´
- Corte C-C´
- Corte D-D´

En el plano del área de servicio se podrá observar la nueva ampliación con sus respectivas medidas en mesas y sillas, conjunta el área administrativa y área verde del establecimiento.

3.6.2.2.1 Plano actual del establecimiento



Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach.

Nota: el restaurante D- Jama consta de los siguientes espacios según su plano actual

Tabla 3.1: Espacios del plano actual

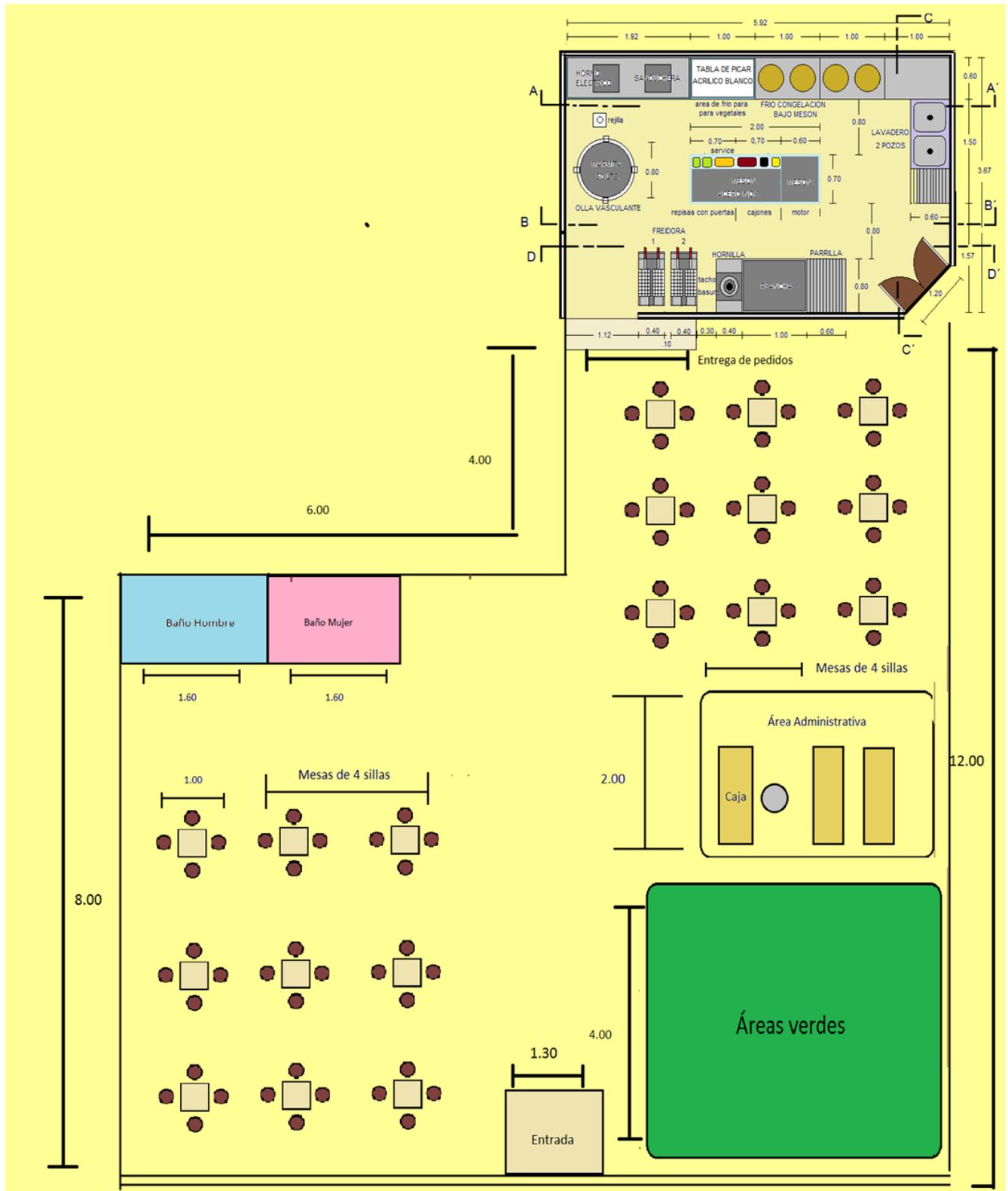
Tabla de espacios del plano actual	
Descripción	m2
comedor	40
cocina	10
Almacenamiento	5
total	55

Elaborado por: Autores

El establecimiento posee 55 m² su área total, 10 m² en cocina, 5 de almacenamiento y 40 m² en el comedor.

3.6.2.2.1 Plano propuesto para la mejora

Figura No. 4: Vista panorámica: Plano general del área de cocina y servicio.



Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach.

Nota: en la siguiente tabla se presenta los espacios del plano propuesto para el restaurante con su ampliación

Tabla 3.2: Espacios del plano propuesto

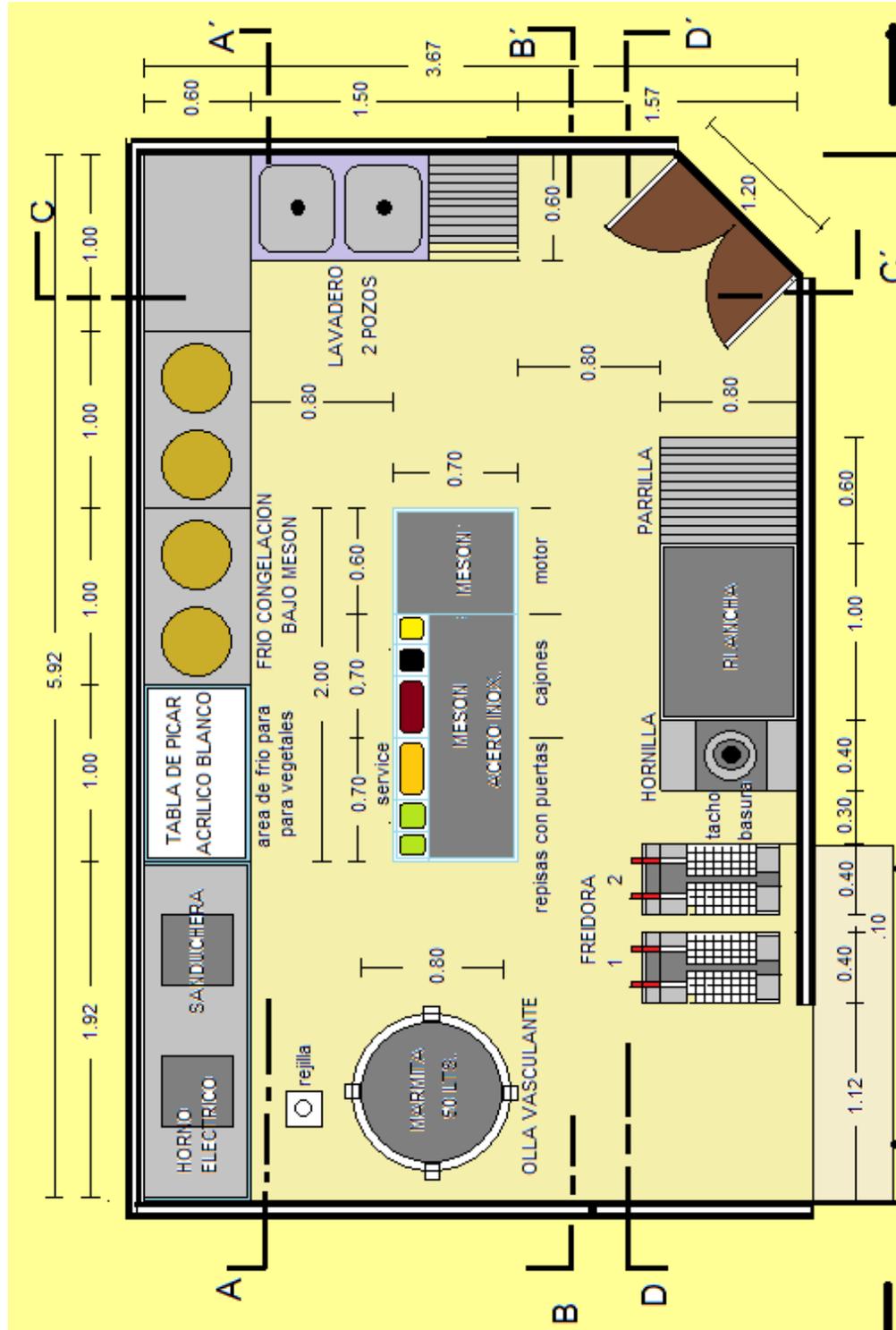
Tabla de espacios del plano propuesto	
Descripción	m2
comedor	64
cocina	24
Almacenamiento	10
total	98

Elaborado por: Autores

La propuesta que se realizará consta de un total de 98 m² en su área total, 64 m² en el comedor, 24 m² en cocina y 10 m² en almacenamiento, teniendo un incremento del plano actual de un 178 %

3.6.2.2.2 Plano del área de cocina.

Figura No. 5: Vista panorámica: Plano general del área de cocina para propuesta de mejora continua

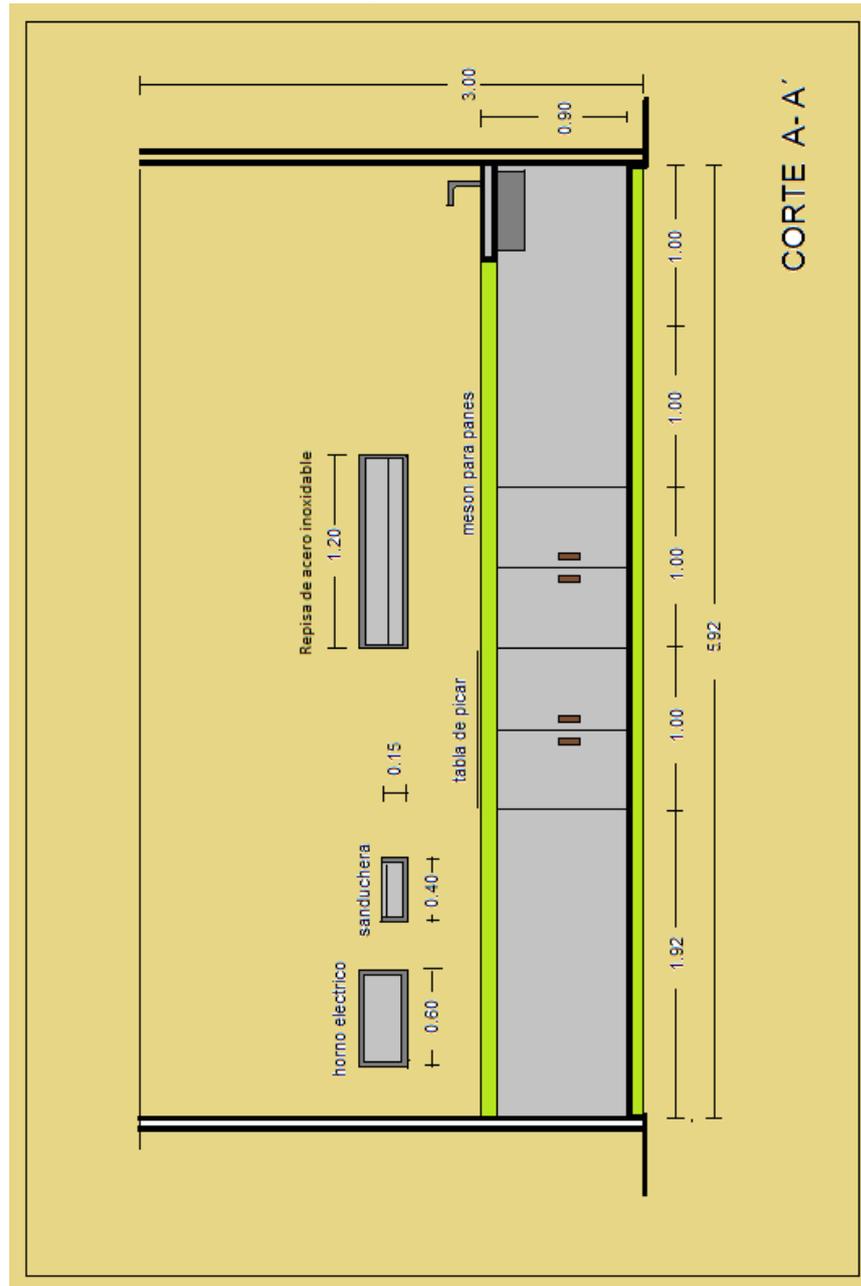


Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach.

3.6.2.2.2.1 Corte A-A.

Se observa el mesón refrigerante con las comparticiones de frío y congelación, tabla de picar, horno eléctrico, sandwichera, repisa de acero inoxidable y lavadero de 2 pozos.

Figura No. 6: Vista frontal: Plano del área de cocina Corte A-A' para propuesta de mejora continua.

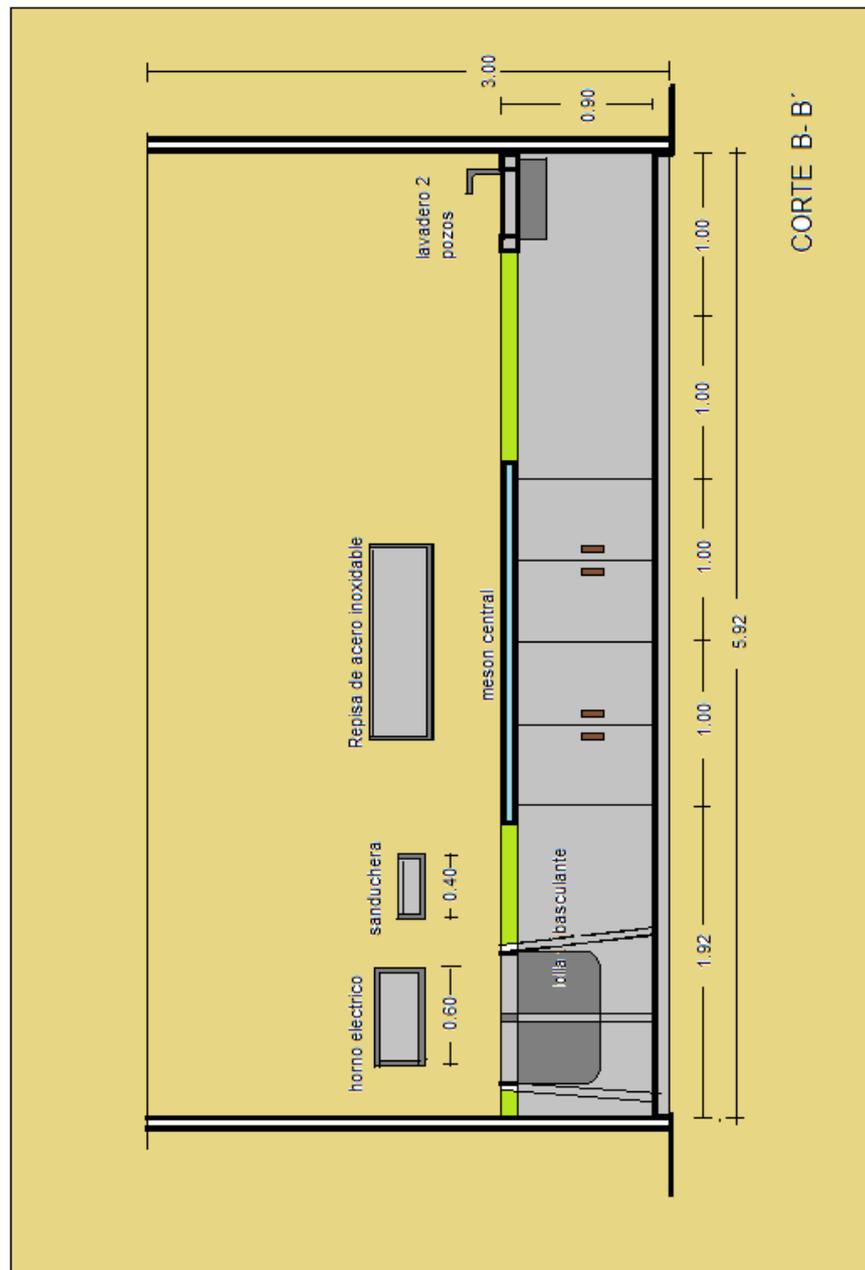


Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach

3.6.2.2.2.2 Corte B-B

Se tiene la vista similar del corte A-A' con la incorporación de una olla basculante o marmita de 50 litros, el rectángulo sombreado es el mesón refrigerante de acero inoxidable central de la cocina, el mismo contiene repisas con puertas, además de services para el mise in place y cajones de refrigeración y congelación

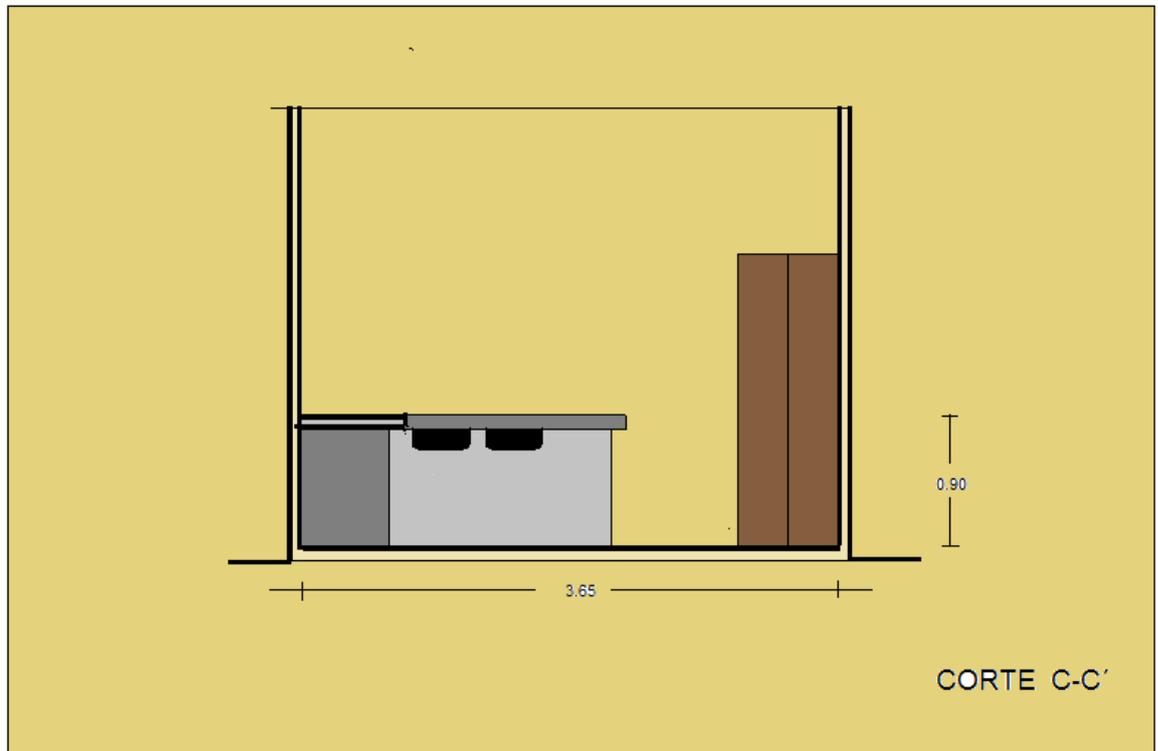
Figura No 7: Vista frontal: Plano del área de cocina Corte B-B' para propuesta de mejora continua.



Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach.

3.6.2.2.2.3 Corte C.C'

Figura No. 8: Vista lateral: Plano del área de cocina Corte C-C' para propuesta de mejora continua.

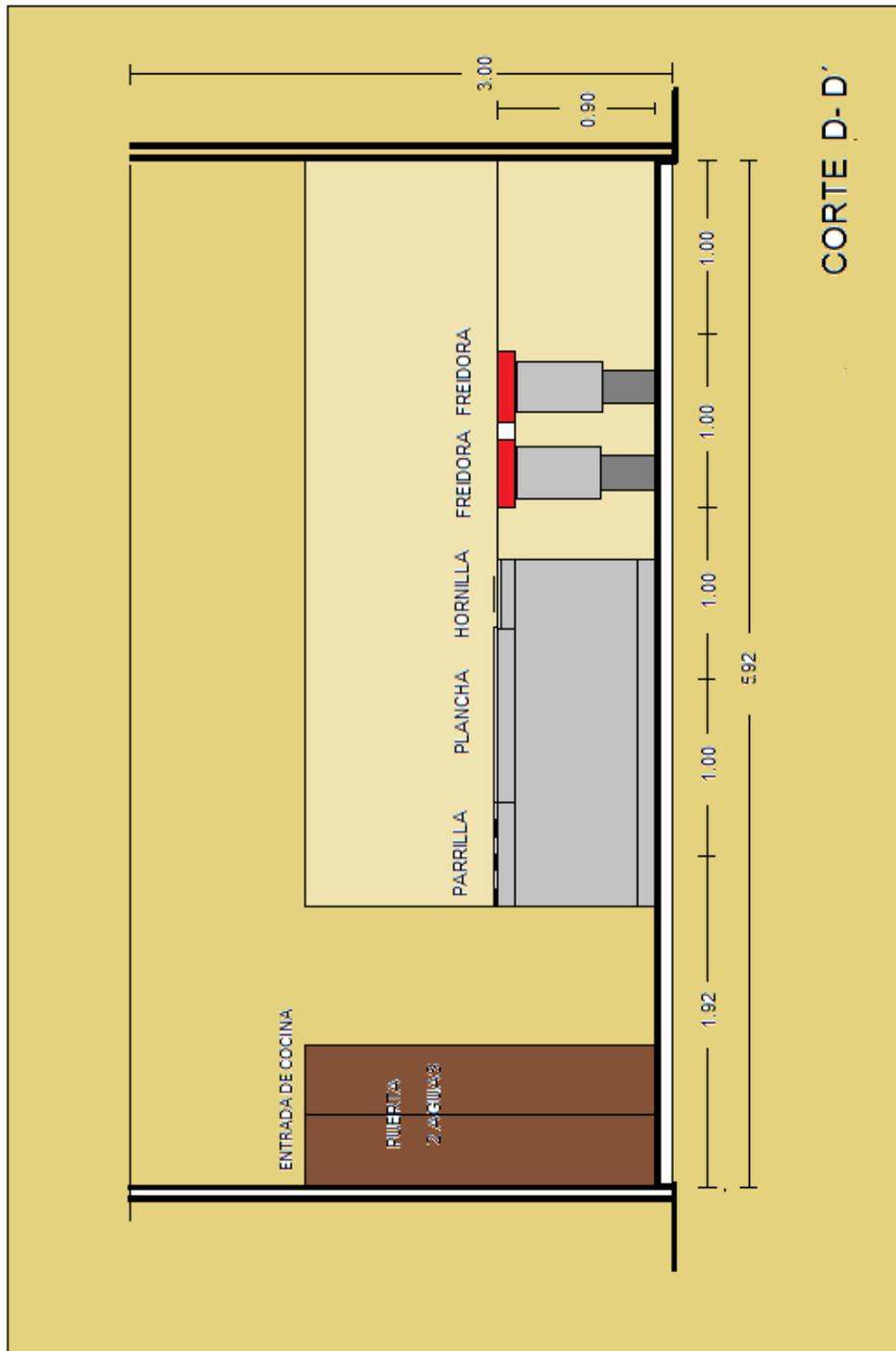


Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach

3.6.2.2.2.4 Corte D-D'

Se observa la parrilla, plancha, hornilla, 2 freidoras y la puerta de entrada de la cocina.

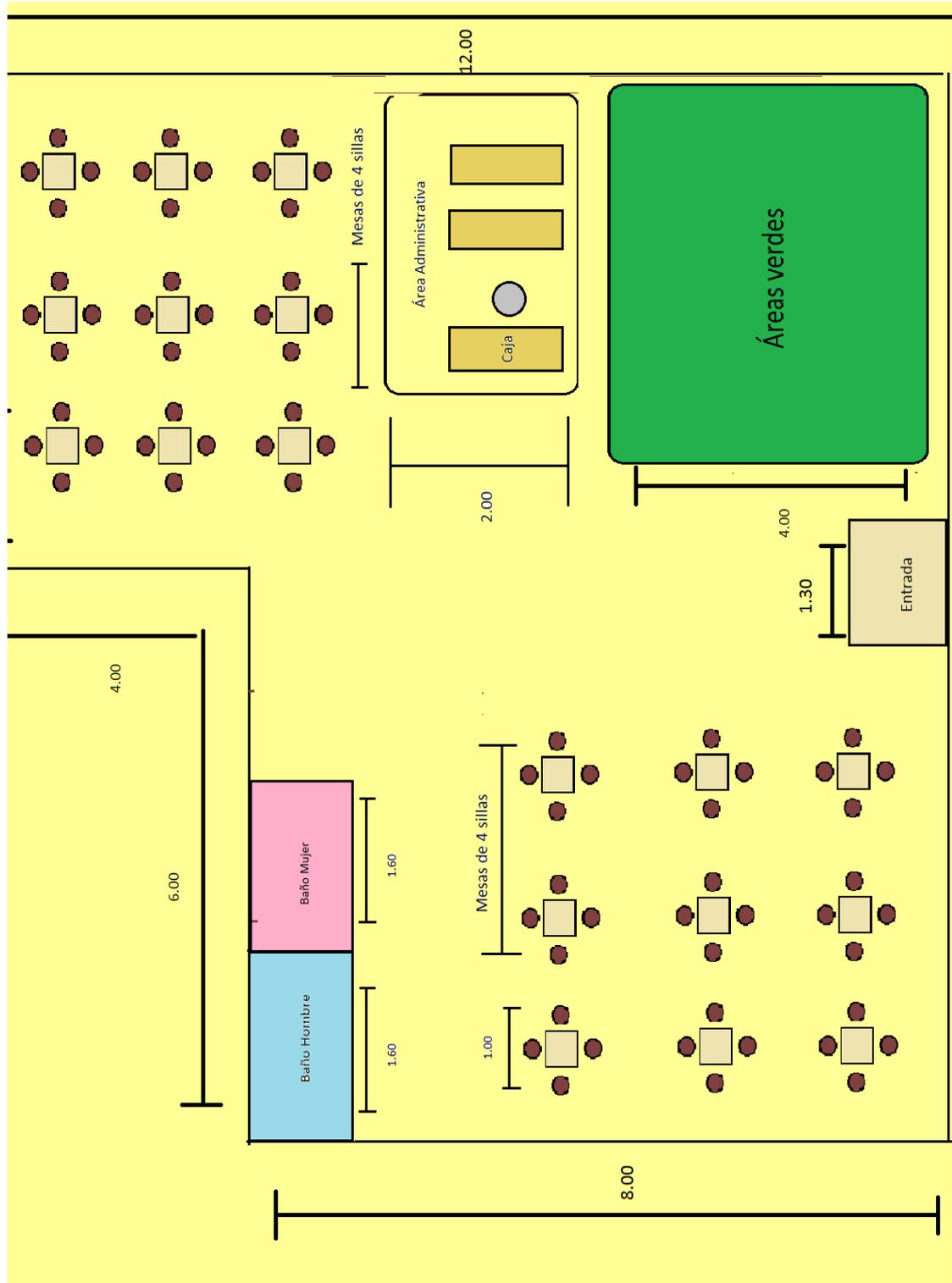
Figura No. 9: Plano del área de cocina Corte D-D' para propuesta de mejora continua.



Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach

3.6.2.3 Diseño del área de servicio

Figura No. 10: Vista panorámica: Plano general del área de servicio.



Elaborado por: Arq. Ricardo Gonzenbach

3.6.4 Cotizaciones de equipos de cocina.

Figura No.11: Cotización realizada a la empresa DIMETALSA S.A. el día 16 de Septiembre del 2015

Imp		Código	Producto	Cant.	Emp.	Precio	% Desc.	Precio Extendido
* ZZSDX-70			LAVADERO EN ACERO INOXIDABLE 1 POZO CON ESCURRIDOR	1.00	U	330.0000	0.00	330.00
* TRAMPA002			TRAMPA DE GRASA 100X0.40X0.50	1.00	U	343.7500	0.00	343.75
* E-RQZ-4			FREIDORA A GAS 4 QUEMADORES	1.00	U	1,200.0000	0.00	1,200.00
* M1E_REP_230			MESA DE TRABAJO 1 ENTREP C/REPISAS 191-230X60X90	1.00	U	848.2143	0.00	848.21
* PROXFABR			PRODUCTOS POR FABRICAR MESA DE TRABAJO FABRICACION NACIONAL EN ACERO TIPO ISLA MED:200X70X090	1.00	U	669.6429	0.00	669.64
* SANDUCHERA0			SANDUCHERA 6 PANES 0.40X0.32X0.15	1.00	U	339.2857	0.00	339.29
* LAR-15PMB			LICUADORA INDUSTRIAL, VASO MONOBLOQUE, 15LTS	1.00	U	705.5982	0.00	705.60
* PROXFABR			PRODUCTOS POR FABRICAR MESA REFRIGERADA DE DOS PUERTAS CON TRES CAJONES EN FABRICACION NACIONAL	1.00	U	3,125.0000	0.00	3,125.00
* PROXFABR			PRODUCTOS POR FABRICAR COCINA DE UN QUEMADOR CON UNA PLANCHA Y UNA PARRILLA FABRICACION NACIONAL EN ACERO	1.00	U	1,071.4286	0.00	1,071.43
Nota:						Subtotal:		8,632.92
						Descuento:		0.00
						Impuesto:		1,035.95
						Total:		9,668.87

Fuente: Dimetalsa S.A.

Figura No. 12: Cotización realizada a la empresa TERMALIMEX CIA. LTDA. , el día 14 de Septiembre del 2015.

TERMALIMEX CIA. LTDA.						
QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO. GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE						
R.U.C.: 1790162524001						
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES						
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004			COTIZACION 3340034			
Cliente: JARAMILLO CEDENO TYRONE ALEXANDER			FECHA: 14/09/2015			
Contacto:						
Dirección: GUAYACANES MZ 1040 V 2						
Ciudad: GUAYAQUIL						
R.U.C.: 0921939005			Email: tyrone92_@hotmail.com			
			Telefono: 0980537235		Cod. Vendedor: D.S.	
No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1	1	Broiler tipo counter TX BROILER36; operación a gas a 84.000 BTU; sistema con radiantes; parrilla de hierro fundido. Unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 90.3 x 67 x 39.0 cms. de alto.	BROILER36	935.77	0.00%	935.77
2	1	Freidora industrial IMPERIAL IFS-40 de fabricación americana- capacidad para 40 lbs. de grasa- canastilla doble de alambre cromado- calentamiento a gas- capacidad de calentamiento 105.000 BTU. Tanque- frente y laterales fabricados de acero inoxidable.	IFS-40	1.309.784	0.00%	1.309.784
3	1	Horno de conveccion para montar sobre mesa ANVIL COA1005- operación eléctrica con capacidad de calentamiento de 5.6 KW- cámara de cocción de 71x49.5x35.5 cms. provista de 4 parrillas interiores- control de temperatura hasta 300°C- luz interior y ti	COA1005	2.371.79	0.00%	2.371.79
4	1	Plancha lisa tipo counter 36" TX PLANCHA36; operación a gas 56000 BTU. Unidad fabricada en acero inoxidable con piloto para encendido automático.	PLANCHA36	917.05	0.00%	917.05
5	1	Mesa refrigerada industrial TERMAL CWR2P 3/S- 340 litros de capacidad- compuesto de dos puertas solidas- sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensac	CWR2P 3/S	2.109.24	0.00%	2.109.24
6	1	Mesa refrigerada industrial TERMAL CWR3P 3/S- 538 litros de capacidad- compuesto de tres puertas solidas- sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensa	CWR3P 3/S	2.802.33	0.00%	2.802.33
7	1	Licudadora METVISA LIC-15- de origen brasileño- capacidad 15 lts- tipo volcable basculante- motor de 1 HP 110V	LIC-15	945.69	0.00%	945.69
8	1	Sanduchera estrada con superficie de teñon ANVIL TSA3009- operación eléctrica a 2.15 KW- control termostático de temperatura hasta 300°C.- área útil de trabajo de 33.0x35.5 cms. Unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 35.5x46.6x32.7 cms. Espec	TSA3009	469.68	0.00%	469.68
					SUMAN:	11,861.59
					DESCUENTO:	0.00
					SUBTOTAL:	11,861.59
					I.V.A. 12%:	1,423.39
					TOTAL:	13,284.98
Cliente: JARAMILLO CEDENO TYRONE ALEXANDER			FECHA: 14/09/2015			
Contacto:						
Dirección: GUAYACANES MZ 1040 V 2						
Ciudad: GUAYAQUIL						
R.U.C.: 0921939005			Email: tyrone92_@hotmail.com			
			Telefono: 0980537235		Cod. Vendedor: D.S.	
No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL

Fuente: Termalimex Cía. Ltda.

3.6.5 Diseño de uniformidad.

El material del uniforme deberá ser resistente a quemaduras y anti inflamable

Figura No. 13: Chaqueta y pantalón mil cuadros 75% Poliéster y 25% algodón



Elaborado por: Autores

3.7 Paso No. 7 Acciones De Garantía.

Las acciones de garantía son aquellas que se pueden aplicar al momento de realizar un mejoramiento continuo, en el proyecto se ha podido aplicar el control de horarios de entrada y salida del personal y las cartillas de recepción de mercadería.

Como ejemplo se observan los siguientes documentos escaneados. Ver todo en (Anexos Pág.)

Figura No. 12: Documento escaneado - Horarios de entrada y salida del personal del mes de Septiembre



D- Jama

DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO
R.U.C. 0918187527001

NOMBRE:		MES:		AÑO		
TUPAC GUAMILLA CEDARZA		09		2015		
ENTRADA		SALIDA		HORAS EXTRAS		
N°	HORARIO	FIRMA	HORARIO	FIRMA	CANT.	FIRMA
1	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
2	17:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
3	13:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
4	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
5	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
6	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
7	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
8	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
9	16:58	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
10	16:59	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
11	16:45	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
12	17:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
13	19:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
14	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
15	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
16	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
17	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
18	17:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
19	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
20	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
21	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
22	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
23	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
24	16:58	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
25	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
26	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
27	12:00	Tupac Guamilla	01:00	Tupac Guamilla		
28	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
29	Libre	Tupac Guamilla	Libre	Tupac Guamilla		
30						
31						
OBSERVACIÓN						

Elaborado por: Autores

Figura No. 14: Documento escaneado – Cartillas de recepción de mercadería. Realizada el 02/09/15

 D- Jama			
DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO R.U.C: 0918187527001			
CARTILLAS DE RECEPCIÓN DE MERCADERÍA			
PRODUCTO: PECHUGAS DE POLLO			
Memorán 02 de septiembre del 2015			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
COLOR	✓		
LIMPIA		✗	se recibió sin piel → Limpia
TEXTURA FIRME	✓		
TEMPERATURA DE 3°C	✓		
PRODUCTO: LOMO FINO			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
COLOR VINO TINTO	✓		
LIMPIA	✓		
TEXTURA FIRME	✓		
TEMPERATURA DE 3°C	✓		
PRODUCTO: ALAS DE POLLO			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
TAMAÑO ESPECIFICO	✓		
LIMPIAS	✓		
TEMPERATURA DE 2°C	✓		
PRODUCTO: HUEVOS			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
ENTEROS	✓		
SIN MANCHAS (HECES)		✗	3 unidades visuales con heces - desecha
SIN RASTROS DE HUMEDAD, Y PLAGAS	✓		

PRODUCTO: QUESOS (BRIB, CHEDDAR, HOLANDES, AZUL) Y EMBUTIDOS (SALCHICHAS, TOCINO)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	*	INFORME
EMPAQUE SELLADO	✓		
FECHA DE CADUCIDAD	✓		
REGISTRO SANITARIO Y LOTE	✓		
TEMPERATURA ENTRE 3 Y 5°C	✓		
SIN OLORES EN EL EMPAQUE	✓		

PRODUCTO: HARINAS Y PANES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	*	INFORME
SIN GOLPES	✓		
FUNDAS SIN HUMEDAD	✓		
REGISTRO SANITARIO Y LOTE	✓		
LIBRE DE PLAGAS	✓		

PRODUCTO: SALSAS (BBQ, SALSAS DE AJO, SALSAS CHIPOTLE, COCO)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	*	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD	✓		
ENVASE COMPLETO, SIN GOLPES	✓		
REGISTRO SANITARIO Y LOTE	✓		

PRODUCTO: CONDIMENTOS (SAL, PIMIENTA, PAPRIKA, SAL DE AJO, HONGOS SECOS)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	*	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD	✓		
ENVASE COMPLETO, SIN GOLPES	✓		
REGISTRO SANITARIO Y LOTE	✓		

PRODUCTO: PAPAS			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
LIMPIAS	✓		
ESTADO Y OLOR	✓		
SIN RASTROS DE HUMEDAD, Y PLAGAS	✓		

PRODUCTO: ENLATADOS (FREJOLÉS Y PIÑA), TACHOS DE RELISH, MAYONESA, MOSTAZA, SALSA DE TOMATE			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
SIN GOLPES	✓		
CAJAS SIN HUMEDAD	✓		
REGISTRO SANITARIO Y LOTE	✓		
LIBRE DE PLAGAS	✓		

PRODUCTO: TETRAPACK (CREMA DE LECHE Y VINO)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD	✓		Quem estado
EMPAQUE SELLADO	✓		
REGISTRO SANITARIO Y LOTE	✓		

PRODUCTO: ACEITES (LIGH, OLIVA, TRIREFINADO) Y VINAGRES (MANZANA, BALSAMICO)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
FECHA DE CADUCIDAD	✓		
ENVASE COMPLETO, SIN GOLPES	✓		
REGISTRO SANITARIO Y LOTE	✓		

PRODUCTO: VEGETALES (ALBAHACA, AJO, APIO, LECHUGAS, PIMIENTO, ZUCCHINI, TOMATE, CEBOLLA, PORTOBELLOS)			
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS			
	✓	✗	INFORME
COLOR CARACTERÍSTICO	✓		
LIMPIOS	✓		
SIN GOLPES	✓		
FRESCOS	✓		
CAJAS O FUNDAS SIN MANCHAS	✓		

Conclusiones

Se logró presentar el proyecto al dueño del establecimiento, Camilo de Janon, presentando la propuesta del proyecto para su mayor bienestar empresarial y económico.

El gerente está de acuerdo con los cambios propuestos para la mejora continua del negocio, generando interés por parte de él para su ejecución.

Mediante el desarrollo del proyecto se fueron conociendo por medio de las metodologías y resultados, las falencias que fueron analizadas a través de las entrevistas que se realizara al personal durante las prácticas pre profesionales en la empresa.

Las acciones de garantías fueron medibles para el control de inventario, horarios de empleados y cartillas de recepción de productos, por ende los empleados deberán estar capacitados en dichas funciones.

Con el nuevo aumento del diseño del área de cocina y servicio se desea aumenta la capacidad del establecimiento en un 178% con el fin de incrementar el número de pax a 72 y a su vez la ventas.

Recomendaciones

Se recomienda aplicar el proyecto para su mayor funcionalidad, mediante la capacitación a los empleados, entregando como herramienta principal el Manual de Procesos.

Generar una capacitación del programa RCTECH (Software utilizado para el control administrativo del restaurante) para asegurar eficacia y eficiencia en la aplicación del mismo.

Analizar el nuevo diseño de la cocina y optar por la compra de los equipos gastronómicos cotizados para una correcta conservación de alimentos y optimización de espacio de trabajo. Además, considerar la nueva lista de selección de contactos de proveedores para reducir costos.

Referencias

- Avila, C. (11 de Diciembre de 2012). *Slideshare.net*. Obtenido de Slideshare.net:
<http://es.slideshare.net/Carlitos1505/mejora-continua-metodo-kaizen-terminado-2>
- Behar, D. S. (2008). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. SHALOM .
- Beltran, J. (23 de abril de 2012). *el universo. Negocios de comidas se posicionan en el mercado*, pág. 3.
- Cabrera, H. R. (Octubre de 2009). *eumed.net*. Obtenido de eumed.net:
<http://www.eumed.net/libros-gratis/2010a/650/>
- Cabrera, H. R. (2010). *eumed.net*. Obtenido de eumed.net: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2010a/650/>
- Cheo. (26 de marzo de 2014). *Buenas tareas* . Obtenido de Buenas tareas :
<http://www.buenastareas.com/ensayos/Auditoria-En-%C3%81reas-Financiera-Administrativa-y/49474440.html>
- comunicacion, m. (2005). *el plan de formacion de la empresa* (2da edicion ed.). españa: fundacion confemetal.
- Comunicacion, m. (2005). *el plan de formacion de la empresa* (2da edicion ed.). españa: fundacion confemetal.
- cooper, B., Floddy, B., & Mcneill, G. (2002). *Como Iniciar y Administrar un Restaurante*. Colombia: Norma.
- Cruz Chimal, J. (18 de julio de 2013). *Gestiopolis* . Obtenido de Gestiopolis:
<http://www.gestiopolis.com/proceso-administrativo-planeacion-organizacion-direccion-y-control/>
- Cuevas. (2002). *CONTROL DE COSTOS Y GASTOS EN LOS RESTAURANTES*. MEXICO: LIMUSA.
- Definicion.de. (2008). *Definicion.de*. Obtenido de Definicion.de:
<http://definicion.de/propuesta/>
- explored*. (15 de agosto de 2006). Obtenido de explored:
<http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/la-venta-de-comida-rapida-se-expande-242642.html>
- Fayol, H. (1916). *administracion industrial y general* . París: Dunod Editeur .
- Gallardo. (2008). *Espanol.free-ebooks.net*. Obtenido de Espanol.free-ebooks.net:
<http://espanol.free-ebooks.net/ebook/Gastronomia-2/pdf?dl&preview>
- Gartenstein, D. (2015). *eHow en español*. Obtenido de eHow en español :
http://www.ehowenespanol.com/procedimientos-operativos-estandar-restaurante-lista_447925/
- Gómez, G. (11 de 04 de 2001). *gestiopolis*. Obtenido de gestiopolis:
<http://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>

- González, J. A. (10 de Julio de 2004). *gestiopolis*. Obtenido de gestiopolis:
<http://www.gestiopolis.com/pasos-para-el-mejoramiento-continuo/>
- Infante, R. (04 de 12 de 2008). *gestionpolis*. Obtenido de gestionpolis:
<http://www.gestiopolis.com/costos/>
- Jimenez, D. (17 de 10 de 2011). *pymesalidad20*. Obtenido de
<http://www.pymesycalidad20.com/como-administrar-un-restaurante-mapa-de-procesos.html>
- Leikis, M. (2007). *DISEÑO DE ESPACIOS PARA GASTRONOMIA*. BUENOS AIRES - ARGENTINA: NOBUKO.
- Martinez, E. (2007). *Gestion de Compras*. España: Fundacion Confemetal.
- Morera, J. O. (14 de Abril de 2002). *Gestiopolis*. Obtenido de Gestiopolis:
<http://www.gestiopolis.com/definiciones-del-mejoramiento-continuo/>
- Rivero, H., & Baquero, M. (2004). *inocuidad, calidad y sellos alimentarios*. Quito - Ecuador: IICA.
- Rojas, R. A. (2007). *sistemas de costos un sistema de implementacion*. colombia: centro de publicaciones universidad nacional de colombia.
- Romero, E. (2008). *Hosteleria y Turismo Maitre*. españa: vertice.
- Ruiz, R. (2006). *Historia y evolución del pensamiento científico*. Mexico.
- Santaella, L. (28 de 02 de 2015). *conceptodefinicion*. Obtenido de conceptodefinicion:
<http://conceptodefinicion.de/metodo-inductivo/>
- Santana, F. (21 de 01 de 2009). *blogspot*. Obtenido de blogspot:
<http://reduceelcosto.blogspot.com/2009/01/qu-es-reduccion-de-costos.html>
- Sena. (1 de SEPTIEMBRE de 2009). *es.slideshare*. Obtenido de
<http://es.slideshare.net/rusbel/explicacion-receta-estandar>
- Soret, I. (2006). *Logistica y Marketing para la Distribucion Comercial*. españa: ESIC.

Anexos1

1.1 Entrevista – gerente general

Cuestionario de la entrevista aplicada al gerente general del restaurante d-jama

Introducción:

Buenos tardes.

Somos Tyrone Jaramillo y Lilibeth Rodríguez estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil vamos a realizar una entrevista acerca del tema de tesis sobre una propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa del restaurante D-Jama y su respuesta es muy importante para nosotros.

Mantenimiento, limpieza diseño y equipamiento de cocina

- ¿Qué motivos considera usted que han llevado al inadecuado mantenimiento de equipos?

No tener una persona que sea especializada en el mantenimiento de los equipos de cocina, conozco algunos pero ha habido falta de seguimiento.

- ¿Según su criterio que necesita mejorar la empresa en la limpieza del área de cocina?

En mi pensar necesitaría productos adecuados, necesitarían químicos para una buena sanitización.

- ¿Según su criterio que necesita mejorar la empresa en la limpieza del área de servicio?

Químicos para mesas, solo se utiliza alcohol con vinagre, las mesas necesitan un cuidado especial

- ¿Qué opina usted, Debido a la demanda de clientes necesita ampliar el área de cocina, sus equipos e implementos?

Claro Es urgente la ampliación de la cocina y el cambio de unos equipos para la optimización del tiempo pedido- preparación y entrega.

Control de gastos, proveedores, recetas estándares y ganancias

- ¿Porque no ha habido un manual de funciones específico de cada empleado?

Falta de iniciativa personal.

- ¿Usted realizó debidamente en físico sus recetas estándares costeadas?

Si lo hice.

- ¿Se encuentra las recetas costeadas con los precios del mercado actuales?

No, quizás por eso influyen mis costos actuales.

- ¿Una vez que la empresa empezó a tener un alto nivel de su clientela no realizo una debida selección de proveedores?

Estaba en proceso de finalizarlo, faltan proveedores para ciertos productos como portobellos y quesos, entre otros.

- ¿Considera usted que sus ganancias son favorables para que la empresa crezca?

Solamente con un nivel de ventas grandes diarias que conlleven a volúmenes mensuales.

- ¿Qué opina y estaría de acuerdo en que le demos una propuesta de un plan de mejora continúa a su establecimiento?

Me parece genial, tienen toda la confianza al hacerlo.

Damos por culminada la entrevista al Sr. Camilo De Janon dándole las gracias por la atención brindada.

1.2 Entrevista – administrador

Cuestionario de la entrevista aplicada al administrador del restaurante de jama

Introducción:

Buenos tardes.

Somos Tyrone Jaramillo y Lilibeth Rodríguez estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil vamos a realizar una entrevista acerca del tema de tesis sobre una propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa del restaurante D-Jama y su respuesta es muy importante para nosotros.

RRHH

- a) ¿Cómo tiene Ud. conocimiento de las funciones establecidas de cada empleado?
Se lo realiza de manera verbal o de memoria.
- b) ¿Cómo controla horarios laborales y horas extras de cada trabajador?
No realizamos un control, no lo creemos necesario.
- c) ¿Qué piensa usted acerca de la conformidad de los empleados con los equipos y utensilios de cocina que poseen actualmente?
Que hay una mediana conformidad.

Producción cocina, equipos y maquinarias

- ¿Qué problema observa en los equipos e implementos de cocina?
Los equipos son muy pequeños tanto la parrilla como la plancha.
- ¿Qué piensa Ud. acerca del tiempo que se despachan los productos en horarios de mayor demanda y cuál sería la solución?
Que hay problemas y la solución sería una pantalla con controlador de tiempo y ampliar los equipos mencionados anteriormente.
- ¿Qué opina del mantenimiento o cambio de implementos de cocina que se debería hacer en la cocina?
Se debe implementar mejoras poco a poco.

Uniformes

- ¿Qué piensa sobre el material del uniforme que utiliza sus colaboradores?

Considero que el material si es el adecuado.

Implementos de limpieza

- ¿Actualmente en el área de cocina posee productos de higiene y sanitización en el cuidado personal de los empleados?

No posee ningún equipo o producto de limpieza

- ¿Por qué en el área de cocina no se ha instalado productos sanitizantes como jabón para manos, papel toalla, gel antiséptico para el cuidado de la higiene de sus colaboradores?

Por descuido personal, se me había pasado por alto.

Adecuadas infraestructura

- De un criterio ¿considera que el establecimiento se encuentra actualmente en condiciones para atender la gran cantidad de clientes diariamente en área de cocina y servicio?

Está bien acondicionado pero solamente la ampliación de equipos y un par de mesas con sillas para el área de servicio, de lo segundo me encargo yo

- ¿Qué opción cree usted que se debería cambiar en la infraestructura de dichas áreas?

Equipos más grandes, plancha, parrilla, fríos horizontales o mesas refrigerantes, marmita basculante, mesones de acero inoxidable, tostadora.

Condiciones para preservar los alimentos

- ¿Cómo manejan temperaturas de cocción, conservación y almacenaje de alimentos?

Se lo realiza mediante al tacto, vista y por la experiencia.

- ¿Según su observación piensa de los equipos fríos se abastecen para la cantidad de productos?

No se abastecen

- ¿Qué opina si se instala mesones con pequeñas comparticiones frías en su interior?

Estoy totalmente de acuerdo, así optimizaría espacio.

Adquisiciones

- ¿Cómo se controla las entradas y salidas de los productos?

No hay un control

- ¿Cómo realizan el inventario para conocer las faltas de productos o poseen un software adecuado para el mismo?

No se realiza.

- ¿Por qué cree que se deba hacer una selección de proveedores?

Porque es constante, para tener calidad, reducción de costos y optimización de tiempo.

- ¿Qué productos son los que trae los proveedores?

Vegetales, quesos, embutidos, pepinillos, panes, aceite de freidora, colas, aguas.

- ¿Cómo se controla el desperdicio que se origina en las adquisiciones?

No existe un control

Servicio al cliente

- ¿Qué opina sobre el software que lleva la empresa?

Es muy funcional pero no lo sé manejar en su totalidad

- ¿Piensa Ud. que necesitó una capacitación para manejar el software en su totalidad? ¿Por qué?

Sí, porque hay cosas que no conozco aún.

- ¿Qué recursos tienen que permite llevar un control de cada producto vendido?

El software.

- ¿De qué manera realiza Ud. el arqueo de caja

El software se encarga del cierre.

- ¿Considera que el software proporciona información verídica de las ventas? ¿Por qué?

Sí, porque las comandas pasan por POS

- ¿Cómo conoce con exactitud el porcentaje o diferencia de ganancias y pérdidas del establecimiento?

Tienen que salir por POS.

- ¿Qué errores observa a simple vista acerca del tiempo de entrega de comida a la mesa?

Que un mesero no se abastece en horas de mayor demanda.

- En las horas de mayor demanda ¿qué correlativos consideraría para reducir el tiempo en la entrega del producto vendido a la mesa?

Contar con mayores equipos y más personal

- En las horas de mayor demanda ¿Qué correlativos consideraría para reducir el tiempo en la entrega de bebidas?

Un mecanismo de ofertas de ingreso de comandas para el bar

- ¿Qué observación ha tenido sobre los implementos en que se sirve los productos, cree que son los correctos? ¿Por qué?

Solo visual, por estética de acorde al sitio

- ¿Qué piensa al respecto de la ubicación del servicio higiénico?

No tengo más opción donde ponerlo por el momento y no estoy conforme de tenerlo en ese espacio por lo que está muy cercano a las mesas.

Damos por culminada la entrevista al Sr. Camilo De Janon dándole las gracias por la atención brindada

1.3 Entrevista – personal de cocina

Betsabé Granda

Cuestionario de la entrevista aplicada al personal del área de cocina del restaurante d-
jama

Introducción:

Buenos tardes.

Somos Tyrone Jaramillo y Lilibeth Rodríguez estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil vamos a realizar una entrevista acerca del tema de tesis sobre una propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa del restaurante D-Jama y su respuesta es muy importante para nosotros.

Diseño y equipamiento

- Según su criterio ¿Qué opina sobre los equipos de cocina que cuenta la empresa?
Aparte de no contar con el espacio que se necesita, los equipos no, abastecen la demanda de productos requerida.
- Considera que el espacio de la cocina es adecuado ¿Por qué?
No, no es el adecuado porque como mencione anteriormente el espacio es reducido, todos los implementos están amontonados causando poca movilidad y acceso, pueden provocar accidentes.
- Según su observación, ¿Qué le hace falta al restaurante?
Le falta designar bien las tareas de los empleados, espacio en cocina, más personal de servicio y una administración más ordenada y eficaz.
- ¿Cómo afecta a usted los problemas que presentas los equipos de cocina?
Retrasar la salida de comandas, retrasa producción, causa peligros a la hora de trabajar e incomodidad.

Material y menaje

- ¿Qué piensa del material y menaje donde se sirve el producto?

Es práctico al momento de servir y desbarazar, se montan en platos y canasta con papel. Las canastas en que se sirven necesitan lavarlas constantemente y hay que reemplazar algunas por unas nuevas.

Uniforme y limpieza

- ¿Qué piensas al respecto sobre el material del uniforme que se utiliza?

No considero que sea el adecuado, atrapa mucho calor, no permite una correcta ventilación, ni protección.

- Según su criterio ¿Qué productos de limpieza se necesita o hace falta de instalar en el área de cocina?

Falta dispensador con sanitizantes, rolo de papel, papel film y un desinfectante.

Temperaturas y mise en place

- ¿Cómo manejan temperaturas de cocción?

A la vista, palpando texturas, calculando tiempo aproximado de cocción.

- Cuando se realiza el mise en place según tus conocimientos ¿Qué fallas hay o que dificulta el proceso del mismo?

Pienso que sobre todo es el espacio de trabajo y a veces no hay como tapar o guardar de manera adecuada la materia prima.

Manual de funciones y selección de proveedores

- ¿Cree usted que se necesita un manual de funciones para tener un mayor asesoramiento? ¿Por qué?

Pienso que sería adecuado, ya que ayudaría a mejorar los procesos y serviría para nosotros como empleados sepamos cómo mantenernos dentro del trabajo.

- ¿Según sus observaciones porque cree que la empresa debe manejar una lista de proveedores?

Siempre es tener recomendable tener una lista con 3 o 5 proveedores por producto para tener opciones si es que el proveedor sube precios o no tenga productos disponibles y que cumplan con los tiempos que se los requieran.

Damos por culminada la entrevista a la Srta. Betsabé Granda

Entrevista – Tyrone Jaramillo Cedeño

Cuestionario de la entrevista aplicada a los colaboradores del área de cocina del restaurante d-jama

Introducción:

Buenos tardes.

Somos Tyrone Jaramillo y Lilibeth Rodríguez estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil vamos a realizar una entrevista acerca del tema de tesis sobre una propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa del restaurante D-Jama y su respuesta es muy importante para nosotros.

Diseño y equipamiento

- Según su criterio ¿Qué opina sobre los equipos de cocina que cuenta la empresa?
Los equipos de cocina necesitan un mantenimiento adecuado o a su vez ya necesitan ser reemplazados para una mayor capacidad de producción, el negocio lo está necesitando por su gran gama de clientes.
- Considera que el espacio de la cocina es adecuado ¿Por qué?
No es el adecuado porque al momento de la producción se reduce e impide movilidad y rapidez al momento de despachar las comandas, se pueden provocar accidentes entre el personal de cocina.
- Según su observación, ¿Qué le hace falta al restaurante?
Le hace falta un mejoramiento de una manera eficaz en las áreas administrativa y operativa. .
- ¿Cómo afecta a usted los problemas que presentas los equipos de cocina?
Se atrasan los pedidos al momento de la producción ocasionando incomodidad al personal y en ciertos casos al cliente.

Material y menaje

- ¿Qué piensa del material y menaje donde se sirve el producto?

Es fácil de montar el producto ya que es una canasta con un papel especial (en lo que se refiere a las hamburguesas, otros productos se sirven en plato) para alimentos y al momento de desbarazar el mesero solo lo desecha.

Uniforme y limpieza

- ¿Qué piensas al respecto sobre el material del uniforme que se utiliza?

No es el adecuado porque no es el material adecuado para trabajar en cocina. (En lo que se refiere a la camisa)

- Según su criterio ¿Qué productos de limpieza se necesita o hace falta de instalar en el área de cocina?

Sanitizantes para manos, rollo de papel de cocina, papel plástico film.

Temperaturas y mise en place

- ¿Cómo manejan temperaturas de cocción?

Se la maneja a la vista, palpando la textura del producto.

- Cuando se realiza el mise en place según tus conocimientos ¿Qué fallas hay o que dificulta el proceso del mismo?

Falta espacio de trabajo.

Manual de funciones y selección de proveedores

- ¿Cree usted que se necesita un manual de funciones para tener un mayor asesoramiento? ¿Por qué?

Sí se necesita, así el personal tendrá más claro como son las funciones operativas y estandarizadas

- ¿Según sus observaciones porque cree que la empresa debe manejar una lista de proveedores?

Porque de esta manera se reducen los costos operativos y se obtiene una mayor utilidad o ganancia

Damos por culminada la entrevista a Tyrone Jaramillo dándole las gracias por la atención brindada

Entrevista – Luis Villalobos.

Cuestionario de la entrevista aplicada a los colaboradores del área de cocina del restaurante d-jama

Introducción:

Buenos tardes.

Somos Tyrone Jaramillo y Lilibeth Rodríguez estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil vamos a realizar una entrevista acerca del tema de tesis sobre una propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa del restaurante D-Jama y su respuesta es muy importante para nosotros.

Diseño y equipamiento

- Según su criterio ¿Qué opina sobre los equipos de cocina que cuenta la empresa?
Los equipos que se utilizan son los correctos pero fuera mejor si son más grandes ya que en ocasiones no abastecen la cantidad de pedidos.
- Considera que el espacio de la cocina es adecuado ¿Por qué?
No porque el pozo de lavado está muy cerca de la mesa de trabajo y puede ocasionar contaminación química a los alimentos.
- Según su observación, ¿Qué le hace falta al restaurante?
Más espacio de trabajo.
- ¿Cómo afecta a usted los problemas que presentas los equipos de cocina?
Se atrasan los pedidos y no conservan bien la refrigeradora por su espacio reducido.

Material y menaje

- ¿Qué piensa del material y menaje donde se sirve el producto?
Presenta un aspecto práctico que llama mucho la atención y es fácil al momento de montar.

Uniforme y limpieza

- ¿Qué piensas al respecto sobre el material del uniforme que se utiliza?
El material es un poco adaptable pero es caluroso, optaría por uno mejor
- Según su criterio ¿Qué productos de limpieza se necesita o hace falta de instalar en el área de cocina?
Sanitizantes para manos.

Temperaturas y mise en place

- ¿Cómo manejan temperaturas de cocción?
Se la controla al tacto
- Cuando se realiza el mise en place según tus conocimientos ¿Qué fallas hay o que dificulta el proceso del mismo?
No realizo mise in place, mi horario de entrada es a las 9 Pm.

Manual de funciones y selección de proveedores

- ¿Cree usted que se necesita un manual de funciones para tener un mayor asesoramiento? ¿Por qué?
Sí se necesita, porque sería esencial tanto para el personal de planta como el practicante.
- ¿Según sus observaciones porque cree que la empresa debe manejar una lista de proveedores?

Para estar siempre abastecido de productos.

Damos por culminada la entrevista a Luis Villalobos dándole las gracias por la atención brindada.

1.4 Entrevista – personal de servicio

Cuestionario de la entrevista aplicada a la colaboradora del área de servicio del restaurante d-jama

Introducción:

Buenos tardes.

Somos Tyrone Jaramillo y Lilibeth Rodríguez estudiantes de la Carrera de Gastronomía de la Universidad de Guayaquil vamos a realizar una entrevista acerca del tema de tesis sobre una propuesta de mejora continua en el área administrativa y operativa del restaurante D-Jama y su respuesta es muy importante para nosotros.

Salón e higiene del restaurante

- Según su criterio ¿Qué considera que le falta al salón del restaurante?

Más espacio, mesas sillas, tener facilidad que los clientes cancelen con tarjeta.

- ¿Qué producto de limpieza utiliza para la higiene de mesas y sillas?

No hay ninguno en específico, se la realiza con un trapo húmedo que se lo cambia constantemente.

Servicio al cliente y espacio del salón

- ¿Cuál es su herramienta de trabajo?

Una libreta para anotar la comanda o un Tablet.

- ¿Qué piensa al respecto con el tiempo que se demora el pedido a la mesa?

Que es algo molesto e incómodo tanto para el mesero como el cliente ya que causa molestias.

- ¿Qué errores observa a simple vista en el área de servicio?

Se necesita más personal y una persona fija en caja.

- Considera que el espacio del salón es adecuado para la atención de los clientes atendidos ¿Por qué?

No, porque en los días de mayor demanda falta más espacio

Damos por culminada la entrevista a la Srta. Joselyne las gracias por la atención brindada.

Anexos 2

2.1 Documento de horario entradas y salidas firmado por Luis Villalobos en el mes de Septiembre del 2015.

 D- Jama						
DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO						
R.U.C: 0918187527001						
NOMBRE:		MES:		AÑO		
Luis Villalobos		09 Septiembre		2015		
N°	ENTRADA		SALIDA		HORAS EXTRAS	
	HORARIO	FIRMA	HORARIO	FIRMA	CANT.	FIRMA
1	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
2	20:40	[Firma]	01:00	[Firma]		
3	20:55	[Firma]	00:50	[Firma]		
4	20:50	[Firma]	01:10	[Firma]		
5	20:55	[Firma]	01:00	[Firma]		
6	19:40	[Firma]	23:50	[Firma]		
7	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
8	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
9	20:50	[Firma]	00:55	[Firma]		
10	21:00	[Firma]	00:50	[Firma]		
11	20:40	[Firma]	00:40	[Firma]		
12	20:55	[Firma]	01:00	[Firma]		
13	19:50	[Firma]	23:55	[Firma]		
14	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
15	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
16	20:55	[Firma]	01:10	[Firma]		
17	20:40	[Firma]	01:00	[Firma]		
18	20:45	[Firma]	00:50	[Firma]		
19	21:00	[Firma]	00:55	[Firma]		
20	19:55	[Firma]	00:15	[Firma]		
21	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
22	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
23	20:40	[Firma]	01:15	[Firma]		
24	20:40	[Firma]	00:50	[Firma]		
25	20:50	[Firma]	00:55	[Firma]		
26	20:35	[Firma]	00:50	[Firma]		
27	19:50	[Firma]	23:55	[Firma]		
28	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
29	Libre	[Firma]	Libre	[Firma]		
30		[Firma]		[Firma]		
31		[Firma]		[Firma]		
OBSERVACIÓN						

Anexo 2.2 Documento de horario entradas y salidas firmado por Tyrone Jaramillo en el mes de Septiembre del 2015.

 D- Jara						
DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO						
R.U.C: 0918187527001						
NOMBRE:		MES:		AÑO		
Tyrone Jaramillo Cedeno		09 Sep		2015		
N°	ENTRADA		SALIDA		HORAS EXTRAS	
	HORARIO	FIRMA	HORARIO	FIRMA	CANT.	FIRMA
1	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
2	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
3	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
4	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
5	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
6	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
7	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
8	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
9	16:58	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
10	16:59	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
11	16:45	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
12	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
13	19:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
14	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
15	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
16	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
17	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
18	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
19	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
20	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
21	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
22	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
23	12:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
24	16:58	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
25	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
26	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
27	17:00	Tyrone Jaramillo	01:00	Tyrone Jaramillo		
28	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
29	Libre	Tyrone Jaramillo	Libre	Tyrone Jaramillo		
30		Tyrone Jaramillo		Tyrone Jaramillo		
31						

OBSERVACIÓN

Anexo 2.3 Documento de horario entradas y salidas firmado por Joselyne Solís en el mes de Septiembre del 2015

 D- Jama						
DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO						
R.U.C: 0918187527001						
NOMBRE:		MES:		AÑO		
Joselyne Solís P.		9 Sept.		2015		
N°	ENTRADA		SALIDA		HORAS EXTRAS	
	HORARIO	FIRMA	HORARIO	FIRMA	CANT.	FIRMA
1	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
2	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
3	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
4	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
5	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
6	5:00 pm	[Signature]	11:00 pm	[Signature]		
7	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
8	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
9	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
10	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
11	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
12	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
13	5:00 pm	[Signature]	11:00 pm	[Signature]		
14	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
15	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
16	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
17	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
18	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
19	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
20	5:00 pm	[Signature]	11:00 pm	[Signature]		
21	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
22	11:00	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
23	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
24	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
25	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
26	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
27	5:00 pm	[Signature]	11:00 pm	[Signature]		
28	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
29	11:00	[Signature]	11:00	[Signature]		
30	6:00 pm	[Signature]	12:00 pm	[Signature]		
31						

OBSERVACIÓN

Anexo 2.4 Documento de horario entradas y salidas firmado por Betsabé Granda en el mes de Septiembre del 2015

 D- Jama						
DE JANON OCHOA CAMILO ERNESTO						
R.U.C: 0918187527001						
NOMBRE:		MES:		Sep.	AÑO	2015
ENTRADA		SALIDA		HORAS EXTRAS		
N°	HORARIO	FIRMA	HORARIO	FIRMA	CANT.	FIRMA
1	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>	4 h.	<i>[Signature]</i>
2	5:00	<i>[Signature]</i>	12:45	<i>[Signature]</i>	4 h.	<i>[Signature]</i>
3	5:10	<i>[Signature]</i>	12:59	<i>[Signature]</i>	4 h.	<i>[Signature]</i>
4	5:03	<i>[Signature]</i>	9:20	<i>[Signature]</i>		
5	5:05	<i>[Signature]</i>	11:10	<i>[Signature]</i>	4 h.	<i>[Signature]</i>
6	3:58	<i>[Signature]</i>	8:45	<i>[Signature]</i>		
7	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
8	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
9	4:53	<i>[Signature]</i>	9:19	<i>[Signature]</i>		
10	5:03	<i>[Signature]</i>	9:10	<i>[Signature]</i>		
11	4:50	<i>[Signature]</i>	9:20	<i>[Signature]</i>		
12	5:00	<i>[Signature]</i>	9:18	<i>[Signature]</i>		
13	4:00	<i>[Signature]</i>	8:20	<i>[Signature]</i>		
14	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
15	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
16	4:55	<i>[Signature]</i>	9:20	<i>[Signature]</i>		
17	5:15	<i>[Signature]</i>	9:13	<i>[Signature]</i>		
18	4:53	<i>[Signature]</i>	9:19	<i>[Signature]</i>		
19	5:05	<i>[Signature]</i>	9:20	<i>[Signature]</i>		
20	3:55	<i>[Signature]</i>	8:10	<i>[Signature]</i>		
21	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
22	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
23	4:53	<i>[Signature]</i>	9:15	<i>[Signature]</i>		
24	5:00	<i>[Signature]</i>	9:25	<i>[Signature]</i>		
25	4:59	<i>[Signature]</i>	9:20	<i>[Signature]</i>		
26	5:10	<i>[Signature]</i>	9:30	<i>[Signature]</i>		
27	4:05	<i>[Signature]</i>	9:13	<i>[Signature]</i>		
28	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
29	LIBRE	<i>[Signature]</i>	LIBRE	<i>[Signature]</i>		
30	5:00	<i>[Signature]</i>	9:20	<i>[Signature]</i>		
31						

OBSERVACIÓN
