



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Tesis previa a la obtención del título de Licenciatura en
Gastronomía**

Tema:

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING Y
EVENTOS EN EL RESTAURANTE “PARRILLADAS EL
CAPULÍ” CANTÓN MONTÚFAR.**

Autores:

Orbe Rodríguez Karen Lizeth

Chirán Tarapuez Wilson Emilio

Director de tesis:


Ing. Santiago Falcón

IBARRA,
MARZO 2015

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS

Yo, Ing. Santiago Falcón en calidad de director de la tesis titulada: IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING Y EVENTOS EN EL RESTAURANTE "PARRILLADAS EL CAPULÍ" CANTÓN MONTÚFAR, de autoría de orbe Rodríguez Karen Lizeth y Chirán Tarapuez Wilson Emilio, una vez revisada y realizadas las correcciones solicitadas certifico que está apta para su defensa, y para que sea sometida a evaluación de tribunales.

Atentamente.



Ing. Santiago Falcón.
C.I. 1002614160.....

AUTORÍA

Nosotros, Karen Lizeth Orbe Rodríguez, portadora de la cédula de ciudadanía N° 0401886254. Y Wilson Emilio Chirán Tarapuez, portador de la cédula de ciudadanía N° 0401572219.

Declaramos bajo juramento que el trabajo que está aquí descrito es de nuestra autoría: **IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CÁTERING Y EVENTOS EN EL RESTAURANTE "PARRILLADAS EL CAPULÍ "** que no ha sido previamente presentado para ningún grado, ni calificación profesional; se han respetado las diferentes fuentes y referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

FIRMAS



Lizeth Orbe R.

0401886254



Wilson Chirán T.

0401572219



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DEL CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040157221-9
APELLIDOS Y NOMBRES:	CHIRÁN TARAPUEZ WILSON EMILIO
DIRECCIÓN:	Parroquia San José. Cantón Montúfar. Sector el Capulí
EMAIL:	wyllyemgh@hotmail.com
TELÉFONO FIJO: 2291547	TELÉFONO MÓVIL: 0981457754

DATOS DEL CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	0401886254
APELLIDOS Y NOMBRES:	ORBE RODRÍGUEZ KAREN LIZETH
DIRECCIÓN:	BARRIO PIOTER. TULCÁN. CALLE PRINCIPAL
EMAIL:	lizethicopreciosa@hotmail.com
TELÉFONO FIJO: 3015221	TELÉFONO MÓVIL: 0969426738

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING Y EVENTOS EN EL RESTAURANTE "PARRILLADAS EL CAPULÍ" CANTÓN MONTÚFAR.
AUTORES:	Chirán, Wilson; Orbe, Lizeth

FECHA:	
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
Programa:	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
Título por el que opta:	Licenciatura en gastronomía
Director:	Ing. Santiago Falcón

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

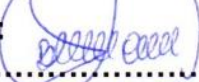
Yo **Chirán Tarapuez Wilson Emilio** con cédula de identidad Nro. 040157221-9 y **Orbe Rodríguez Karen Lizeth** con cédula de identidad Nro. 040188625-4, en calidad de autoras y titulares de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hacemos entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la biblioteca de la universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIA

El autor (es) manifiesta (n) que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a os 10 días del mes de marzo del 2014

EL AUTOR:
(FIRMA): 
Nombre: Chirán Wilson
C.C: 040157221-9

ACEPTACIÓN:
(FIRMA): 
Nombre: Ing. Betty Chávez M.
Cargo: Jefa de Biblioteca

EL AUTOR:
(FIRMA): 
Nombre: Orbe Lizeth
C.C: 040188625-4



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo **Chirán Tarapuez Wilson Emilio** con cédula de identidad Nro. 040157221-9 y **Orbe Rodríguez Karen Lizeth** con cédula de identidad Nro. 040188625-4, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autoras de la obra o trabajo de grado denominado: "IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING Y EVENTOS EN EL RESTAURANTE "PARRILLADAS EL CAPULÍ" CANTÓN MONTÚFAR", que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En nuestra condición de autoras reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribimos este documento en el momento que hacemos entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Ibarra, a os 10 días del mes de marzo del 2014

EL AUTOR:
(FIRMA):.....
Nombre: Chirán Wilson
C.C: 040157221-9

EL AUTOR:
(FIRMA):.....
Nombre: Orbe Lizeth
C.C: 040188625-4

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
ÍNDICE GENERAL	iii
ÍNDICE DE TABLAS	vi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	vii
ÍNDICE DE ANEXOS	viii
AUTORÍA	xv
DEDICATORIA	x
AGRADECIMIENTO	xi
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN	xiv

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS ...	¡Error! Marcador no definido.
AUTORÍA.....	¡Error! Marcador no definido.
ÍNDICE GENERAL.....	vii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	viii
INDICE DE TABLAS	xi
INDICE DE GRÁFICOS	xiii
INDICE DE ANEXOS.....	xiv
DEDICATORIA	xv
AGRADECIMIENTO	xvi
RESUMEN	xvii
ABSTRACT	xviii
CAPÍTULO I.....	1
EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1 Causas, efectos del problema	1
1.2 Planteamiento del problema.....	2
1.3 Objetivos	4
1.3.1 Objetivo General	4
1.3.2 Objetivos Específicos	4
1.4 Preguntas de investigación	4
1.5 Justificación.....	5
CAPÍTULO II.....	7
MARCO TEÓRICO	7
2.1 Teoría base	7
2.1.1 Programa de Catering y Eventos.....	7
2.1.2 Tipos de catering:	8
2.1.3 Glosario de términos.....	14
2.2 Marco Legal.....	18
2.3 Tipo de Empresa	20

CAPÍTULO III.....	25
3.1 Tipo de Investigación	25
3.2 Diseño de la investigación.....	26
3.2.1 Naturaleza	26
3.2.2 Temporalidad.....	26
3.2.3 Población	27
3.2.4 Muestra.....	28
3.3 Marco Lógico.....	30
3.4 Métodos.....	32
3.4.1 Métodos Teóricos	32
3.4.2. Empíricos.....	34
3.4.3 Matemáticos	34
3.5 Estrategias, Técnicas e instrumentos.....	35
3.5.1 Estrategias.....	35
3.5.2 Técnicas.....	35
3.5.3 Instrumentos	35
CAPÍTULO IV.....	37
ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y DISCUSIÓN DE DATOS.....	37
4.1 Análisis FODA	37
4.2 Validación a través del pilotaje	39
4.3 Estudio de mercado Oferta-Demanda.....	39
4.4 Análisis	43
4.5 Encuesta	44
CAPÍTULO V.....	57
PROPUESTA.....	57
5.1 Validación de la propuesta	57
5.2 Antecedentes	57
5.3 Localización.....	61
5.4. Plan de Marketing	61
5.4.1 Estrategias de mercado.....	62
5.5. Viabilidad del proyecto	94
5.6. Proceso productivo.....	100

5.7 Flujoograma del proceso	101
5.7.1 Proveedores- empresa	101
5.7.2 Preparación de menús y servicio	102
5.8 Producto	103
5.8.1 Recetas Estándar	103
5.8.2 Insumos	106
5.8.3 Montaje y decoración.....	110
5.8.4 Audiovisuales.....	111
5.8.5 Imagen corporativa	113
5.8.6 Equipamiento e infraestructura	116
5.8.7 Planos arquitectónicos.....	123
5.8.8 Gestión de talento humano.....	125
5.8.9 Seguridad Laboral	134
5.9 La empresa	144
5.9.1 Filosofía de la empresa.....	144
5.9.2 Organización.....	146
5.9.3 Ubicación	149
5.9.4 Ventajas competitivas	150
5.9.5 Inversión y financiamiento	150
5.9.6 Evaluadores financieros.....	173
5.9.7 Informe.....	176
5.10 Impactos.....	177
CONCLUSIONES	179
RECOMENDACIONES.....	182
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	184
ANEXOS.....	188

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población del cantón Montufar.....	3
Tabla 2 Servicios que ofrece Parrilladas el Capulí.....	11
Tabla 3 Líneas de investigación.....	19
Tabla 4 Temporalidad del proyecto.....	27
Tabla 5 Marco lógico.....	30
Tabla 6 Análisis FODA.....	37
Tabla 7 Población de Montúfar tasa de crecimiento	40
Tabla 8 Elasticidad del precio	42
Tabla 9 Edad de las personas encuestadas	45
Tabla 10 Tipo de programas contratados en los servicios de fiestas y eventos	46
Tabla 11 Hace cuanto contrataron el servicio	47
Tabla 12 Número de invitados para los eventos	48
Tabla 13 Satisfacción cuando ha contratado una empresa	49
Tabla 14 Empresa de eventos y servicios contratados.....	50
Tabla 15 Tipo de empresa contratada	51
Tabla 16 Percepción de contratación de las Parrilladas el Capulí	52
Tabla 17 Tarifa promedio que pagaría por todo el servicio	53
Tabla 18 Características más importantes para contratar un servicio	54
Tabla 19 Tipo de servicios que contrataría para sus eventos	55
Tabla 20 Percepción de contratación de un salón con todos los requerimientos en las Parrilladas el Capulí.....	56
Tabla 21 Características del cantón Montúfar.....	58
Tabla 22 Mano de obra.....	125
Tabla 23 Estado de situación inicial.....	151
Tabla 24 Activos fijos	152
Tabla 25 Terreno	152
Tabla 26 Construcción	153
Tabla 27 Maquinaria y equipo de cocina	153
Tabla 28 Muebles y enseres	154

Tabla 29 Equipos de cómputo	155
Tabla 30 Utensilios de cocina	156
Tabla 31 Menaje de salones	157
Tabla 32 Otros activos	158
Tabla 33 Financiamiento.....	160
Tabla 34 Construcción	160
Tabla 35 Cotización de equipos y menaje	163
Tabla 36 Cotización de mobiliarios y equipos	165
Tabla 37 Gasto de publicidad operativa.....	166
Tabla 38 Capital de trabajo I trimestre	166
Tabla 39 Gastos administrativos.....	167
Tabla 40 Suministros de oficina	167
Tabla 41 Servicios básicos	168
Tabla 42 Salarios	168
Tabla 43 Reparación y mantenimiento	169
Tabla 44 Depreciaciones	169
Tabla 45 Ingresos catering y eventos	170
Tabla 46 Materia prima	172
Tabla 47 Evaluadores financieros.....	173
Tabla 48 VAN.....	174
Tabla 49 TIR	175

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Árbol de problema	1
Gráfico 2 Edad de las personas encuestadas	45
Gráfico 3 Tipo de programas contratados en los servicios de fiestas y eventos	46
Gráfico 4 Hace cuanto contrataron el servicio	47
Gráfico 5 Número de invitados para los eventos	48
Gráfico 6 Satisfacción cuando ha contratado una empresa.....	49
Gráfico 7 Empresa de eventos y servicios contratados	50
Gráfico 8 Tipo de empresa contratada.....	51
Gráfico 9 Percepción de contratación de las Parrilladas el Capulí.....	52
Gráfico 10 Tarifa promedio que pagaría por todo el servicio	53
Gráfico 11 Características más importantes para contratar un servicio	54
Gráfico 12 Tipo de servicios que contrataría para sus eventos	55
Gráfico 13 Percepción de contratación de un salón con todos los requerimientos en las Parrilladas el Capulí.....	56
Gráfico 14 Mapa de vías de acceso.....	58
Gráfico 15 Localización del cantón Montúfar	61
Gráfico 16 Proveedores de la empresa	101
Gráfico 17 Preparación de menús y servicio	102

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Encuesta.....	189
Anexo 2 Ejemplos de montaje y decoración	193
Anexo 3 Audiovisuales que se utilizan en los eventos.....	193
Anexo 4 Anexo La carta que actualmente se oferta en el restaurante.....	194
Anexo 5 Menucero es una herramienta básica en donde se puede visualizar las ofertas	195
Anexo 6 En la orden de pedido debe constar el nombre del mesero mesa y fecha con el objetivo de evitar confusiones.	195
Anexo 7 El porta orden sirve para proporcionar la cuenta al cliente	195
Anexo 8 La valla publicitaria da a conocer al restaurante.....	196
Anexo 9 El éxito de los volantes es repartirlos donde hay afluencia de personas	196
Anexo 10 Una forma de promocionar el restaurante es mediante las redes sociales.....	196
Anexo 11 Esta información ira impresa en las fundas del restaurante	197
Anexo 12 Las tarjetas de presentación contienen información básica del restaurante.....	197
Anexo 13 Planos arquitectónicos.....	198
Anexo 14 Nombre y logotipo del restaurante	198
Anexo 15 Ubicación del cantón Montufar	199
Anexo 16 Organización del restaurante.....	199

DEDICATORIA

El presente proyecto lo dedicamos con mucho cariño y afecto a nuestros padres, quienes son el pilar de nuestras vidas y fuente de motivación para luchar cada día por nuestras metas.

Por guiarnos con sus consejos, por alentarnos cada día a salir adelante y enseñarnos que para alcanzar una meta hay que ser perseverante.

Lizeth Orbe,
Wilson Chiran.

AGRADECIMIENTO

Un agradecimiento muy profundo a todos nuestros familiares y amigos que nos motivaron e irradiaron con su presencia durante nuestra carrera universitaria.

Así mismo quisiéramos expresar nuestro reconocimiento y gratitud a los Ingenieros: Santiago Falcón e Iván Galarza por compartir generosamente sus conocimientos y brindarnos su apoyo desinteresado para el desarrollo de este proyecto.

Lizeth Orbe,
Wilson Chiran.

RESUMEN

El presente proyecto se realizó en base a la necesidad social que presenta el cantón Montufar, debido a que en los últimos años el crecimiento poblacional ha sufrido un ligero aumento y la carencia de lugares de esparcimiento es muy notable.

Se ha visto necesario realizar un Estudio de Factibilidad para la ampliación del restaurante “Parrilladas el Capulí” e implementar el servicio de Catering y Eventos, dirigida a la población de Montufar y cantones aledaños. Los sectores beneficiados son: familias, asociaciones, empresas o instituciones que no han podido desarrollar sus eventos con satisfacción debido a la falta de espacio físico de los salones, servicio de alimentación, bebidas, decoración y animación.

Por ello esta investigación manifestará el nivel de aceptación del servicio de “Catering y Eventos” y así aprovechar las oportunidades, detectar amenazas, cubrir riesgos laborales e identificar los oponentes que se presentarán en el desarrollo del proyecto, esto sustentado mediante un plan de marketing que permite ofertar el producto, servicio completo y conveniente para llevar a cabo los distintos eventos que brinda el restaurante. Aunque este no es un servicio nuevo en la provincia del Carchi, si es una opción diferente que viene a satisfacer un excedente de demanda existente.

La ampliación del restaurante ofrecerá: alquiler de local, servicio de catering con varias opciones para niños y adultos, decoración especial, animación, bebidas, entretenimiento de columpios para niños, entretenimientos extra, y la opción de adquirir también las invitaciones, pozos, piñatas, dulces, pasteles y decoración con figuras. El local está situado en la panamericana Norte, Km 51 sector “El Capulí”.

ABSTRACT

This project was carried out on the basis of social need that presents the Canton Montúfar, because in recent years the population growth has been a slight increase and lack of recreational facilities is remarkable.

Has been necessary to conduct a feasibility study for the expansion of the restaurant "Parrilladas the Capuli" and implement service Catering and Events, addressed to the population of Montúfar and surrounding counties that will benefit families, associations, businesses or institutions not have been able to develop your events with satisfaction due to the lack of physical space of the rooms, food service, drinks, decorations and animation.

Therefore an investigation is conducted, which manifest the acceptance level of service "Catering and Events" and thus seize opportunities, detect threats, cover occupational hazards and identify opponents to be presented in the project, this supported by a marketing plan which allows to supply the product, full service and convenient to carry out the various events offered by the restaurant. Although this is not a new service in the province of Carchi, if a different option that comes to meet surplus demand.

The extension of the restaurant will offer: hire local catering service with several options for children and adults, special decoration, entertainment, drinks, entertainment facilities for children, Extra entertainment, and the option to also purchase invitations, wells, piñatas, sweets, cakes and decorated with figures. The home is located in the North Panamericana, Km 51 Sector "The Capulí".

INTRODUCCIÓN

Debido a la aparición de nuevos segmentos en la demanda de los consumidores con necesidades diferentes a las tradicionales, el restaurante se está viendo obligado a crear nuevos productos y servicios; así como a modificar la oferta, variando e innovando para que se adapte a la realidad.

El proyecto presenta el desarrollo de diferentes análisis con el objetivo de demostrar la viabilidad para la ampliación del salón de eventos del restaurante "Parrilladas El Capulí".

Para ello se especificará el área de mercado, se obtendrán las características de los consumidores, se identificará la competencia directa e indirecta, se explicará el análisis de la oferta y demanda en el cantón Montúfar. En base a todos estos factores, se realizará un plan de marketing en donde constan nuevos productos, menús para niños y adultos, promoción en paquetes de consumo, medios de publicidad y análisis de precios justificando el precio final y el margen de utilidad.

En relación a la organización interna se elaborará una estructura orgánica del restaurante con sus funciones, obligaciones, descripción de perfiles de puestos, gestión de talento humano; se explicará el plan de seguridad industrial, marco legal y se pondrá en conocimiento el origen, visión, misión, eslogan, valores y objetivos del restaurante.

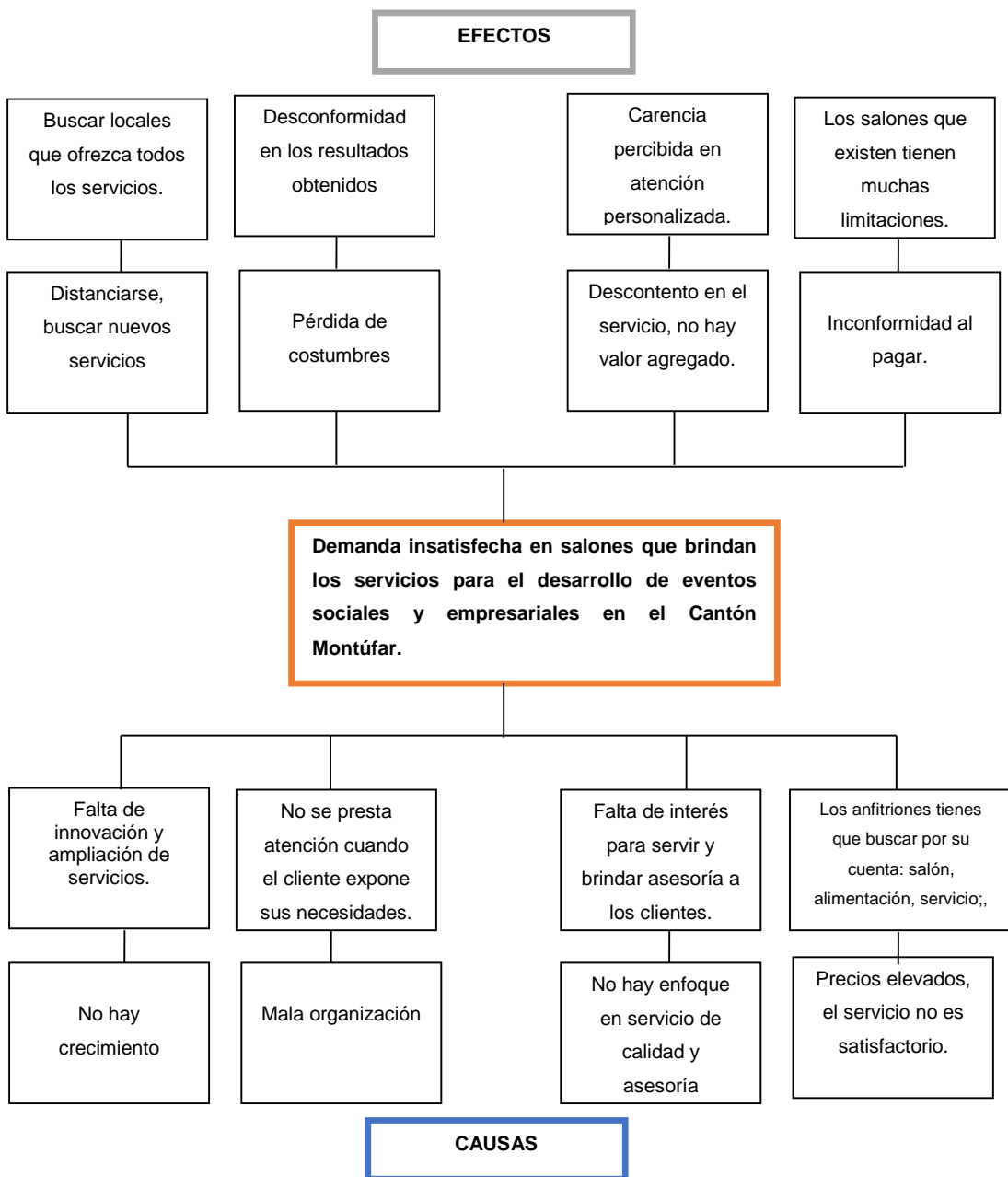
Considerando los aspectos anteriores, se realizará un análisis financiero presentando: las fuentes de financiamiento, estado de situación inicial, capital de trabajo, costo de operación, pronóstico de ventas y utilidad a lo largo de la vida del proyecto.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Causas, efectos del problema

Gráfico 1 Árbol de problema



Argumento

Son pocos los salones que existen en la provincia del Carchi, y no cuentan con el espacio suficiente para desarrollar ciertas actividades. Sin embargo aquellos que si cuentan con el espacio físico necesario no prestan todos los servicios para desarrollar un evento, se limitan al alquiler del salón o música.

Por esta razón la mayoría de los eventos son realizados en espacios muy reducidos y en otros casos en las sus viviendas, privándose de muchos servicios. El nuevo servicio de catering y eventos procurará cubrir todos los requerimientos del anfitrión; desde que tipo de invitación diseñar, decoración, música hasta el menú a ofrecer; tanto en las propias instalaciones como a domicilio. Este será el gran beneficio que tendrán los habitantes de Montufar conjuntamente con cantones aledaños; un lugar creado para llevar a cabo sus festividades sin tener que salir de su sector.

Por otra parte, la producción y la operación de la empresa en cuestión esperan contar con la participación de sus pobladores, generando así fuentes de empleo.

1.2 Planteamiento del problema

El cantón Montufar posee una población de alrededor de 30 511 habitantes distribuidos en diferentes comunidades, las cuales poseen costumbres y tradiciones culturales que son celebradas de manera colectiva e individual, estos procesos culturales han ido avanzado acorde con el tiempo, estableciendo en los habitantes necesidades de convivencia ciudadana que inciden en la generación de actos o reuniones sociales donde el servicio y la gastronomía son elementos de distinción y convivencia familiar.

Los índices de crecimiento del Cantón demuestran que la población aumenta y por ende los actores locales, llámense instituciones, sectores que dinamizan la economía y desarrollo donde se ubican. Aquí existen instituciones educativas, de salud, agropecuarias, financieras y estatales con un gran número de funcionarios.

Tabla 1 Población del cantón Montufar

Cantón	Hombres	Mujeres	Total
Montufar	14910	15601	30511

(INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos))

Montúfar se ha caracterizado por poseer gente con actitud positiva, detallistas, unidos y joviales; es por esta razón que sus fechas especiales las celebran siempre en grande. La deficiencia de infraestructuras adecuadas para realizar eventos sociales ha ocasionado que sus fiestas sean organizadas dentro de sus hogares o en espacios muy reducidos.

La implementación del servicio de catering y eventos en restaurante “Parrilladas el Capulí” tiene como objetivo satisfacer las necesidades de los moradores del cantón Montufar como de los cantones vecinos.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo General

Implementar servicios de Catering y Eventos en el restaurante “Parrilladas el Capulí”, cantón Montúfar, provincia de Carchi.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Diseñar un plan de marketing.
- Delinear la ingeniería del proceso productivo de la empresa.
- Analizar la factibilidad económica del proyecto a través de los evaluadores financieros.

1.4 Preguntas de investigación

- ¿De qué manera un plan de marketing mejorará las ventas en el restaurante “Parrilladas el Capulí” con la implementación del servicio de catering y eventos?
- ¿Cómo ayudará la ingeniería del proceso productivo para mejorar el rendimiento de la empresa?
- ¿Con qué evaluadores financieros se determinará la factibilidad de la propuesta?

1.5 Justificación

Realizadas las encuestas se concluye, que el proyecto de implementación del servicio de cáterin y eventos en el restaurante “Parrilladas el Capulí” tendrá buena aceptación, debido a que no hay establecimientos quienes cubran con los requerimientos y necesidades de los habitantes del cantón Montufar.

Se hacen evidentes las costumbres, cultura y tradiciones de este importante cantón perteneciente a la provincia del Carchi, donde se desarrollan numerosos eventos sociales y religiosos; en el cual los bautismos y graduaciones son los más destacados, sin dejar de lado las manifestaciones culturales que venimos heredando desde nuestros ancestros; este tipo de eventos tienden a ser llevados a cabo en periodos de tiempo de tres a seis meses; ya que para nuestra sociedad es muy importante festejarlos puesto que en algunos casos lo es una vez en la vida.

Dicho esto es indispensable un lugar de esparcimiento, con los servicios e infraestructura adecuada para llevar a cabo todos las celebraciones; demostrando responsabilidad, cumplimiento, servicio personalizado, precio acorde a la categoría del evento y trayectoria del establecimiento para que los clientes y agasajados queden completamente satisfechos. Permitiéndoles así gozar de sus fiestas, cubriendo todas las expectativas.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Teoría base

2.1.1 Programa de Catering y Eventos

Catering.- es brindar un servicio que supone la atención y la oferta de un variado conjunto de alimentos, contratado por clientes para eventos de diverso tipo. La palabra catering viene del verbo inglés 'to cater', que significa servir, atender. (Sayé, 2008)

Cuando la mayoría de las personas hablan de un "catering", se refieren al servicio de alimentación prestado por una empresa especializada. Ésta se encarga de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en todo tipo de eventos, que van desde un simple desayuno, hasta servicio completo tipo restaurant con mesoneros, cocina, decoración y limpieza. La comida puede ser preparada completamente en el lugar del evento, o bien, prepararse antes y darle los toques finales una vez llegue.

Muchos eventos requieren trabajar con una temática o un código de colores. Se espera que una empresa de catering o un especialista en la materia sepa cómo preparar los alimentos y servirlos de forma atractiva. Por ejemplo, algunas empresas de catering se han orientado a un modelo de negocio comúnmente relacionado con organizadores de eventos. No sólo se encargan de la preparación de alimentos, sino también de las decoraciones, la configuración de las mesas y la iluminación.

La tendencia es hacia la completa satisfacción del cliente con la comida como punto focal. Con la atmósfera adecuada, un profesional experto en eventos catering puede hacer que un evento se convierta en una ocasión especial y memorable. Una comida excelentemente preparada de por sí puede apelar a los sentidos del gusto, el olfato y la vista - incluso el tacto - pero la decoración y el ambiente perfectamente conjugados pueden ser la clave del éxito.

2.1.2 Tipos de catering:

- **Catering desayuno de trabajo**

Se calculan entre 3 a 5 bocados por hora por persona y se puede elegir continental y americano.

- **Catering coffee break**

Se ofrece café, té, jugos naturales, bocadillos salados y dulces. Dura entre 15 y 30 minutos, y es básicamente un corte o recreo.

- **Catering aperitivo**

Este servicio tiene una duración de entre 15 a 30 minutos. Se realiza en base a un cálculo de 2 bocados por persona.

- **Catering brunch**

Es la combinación de desayuno y almuerzo, *breakfast* – lunch, su horario estimado de servicio es a las 11 horas y su duración aproximada es de 1 hora y media.

- **Catering cocktail**

El horario estimado de realización es de 11 a 13 o de 19 a 21 horas. Se calculan de 15 a 18 bocados por persona; donde 2/3 son salados y 1/3 dulces.

- **Catering recepción**

Dura aproximadamente 3 horas y frecuentemente se realiza a las 20 horas. Se calculan de 18 a 20 bocadillos por persona; de los cuales 2/3 son salados y 1/3 dulce.

- **Catering recepción buffet**

Al igual que el anterior, su duración es de 3 horas y el horario estimado es a las 20 horas. Pero en este caso, se ofrecen variedades de platos fríos, calientes y guarniciones.

- **Catering recepción, comida o banquete**

Se contrata para eventos de larga duración, ya que se calculan entre 6 y 8 horas. Se calculan 6 bocados para la recepción y luego, para la cena, se cuenta con una entrada, plato principal, postre, servicio de café, brindis, la mesa dulce y el cierre de la fiesta. (Lullo, 2014)

Evento.- o actividad social, como un festival, una fiesta, una ceremonia, una competición, una convención, entre otros. Implica una proyección social, el contacto directo con el cliente que favorece las relaciones empresa/cliente. (Génova, s/f)

Un evento no tiene habitualmente un carácter privado y dentro de un ámbito familiar, sino que implica una proyección social, esto quiere decir que es un acontecimiento celebrado por un número limitado de personas (por ejemplo una boda) pero es considerado como evento si puede interesar a un sector de la sociedad.

Hay eventos de muchos tipos: deportivos, culturales, festivos, sociales o institucionales; todos ellos tienen algunos rasgos comunes. Son anunciados con bastante antelación a través de algún medio de comunicación. Requieren de una gran preparación, y por este motivo hay empresas como "Parrilladas el Capulí" que los organizan. Nos ocupamos de preparar todos

los aspectos que conforman el evento como: invitaciones, contratación de personal, decoración, iluminación, sonido; entre otros.

Se debe seguir un protocolo para que el evento luzca en todo su esplendor. Cada evento tiene varios niveles de participantes: los protagonistas, los invitados y aquellos que se interesan por él a través de un medio de comunicación.

Los eventos don una excelente oportunidad para tomar contacto directo y personalizado con una parte de nuestra audiencia objetivo, para afianzar lazos y vínculos y para transmitir determinados conceptos y valores como ser cordialidad, calidez en el trato, interés por nuestros públicos, organización y profesionalismos y muchos otros.

La propuesta del restaurante "Parrilladas el Capulí" es brindar el servicio de catering y eventos con el objetivo de satisfacer al cliente en su totalidad; es decir que para el desarrollo de un evento encuentre todo en un solo paquete, como por ejemplo: montaje y decoración de mesas, elaboraciones gourmet para la cena, sonido e iluminación, animación, grupos de música versátil, pozos para regalos e incluso hora loca. Todo depende del presupuesto del anfitrión.

Iniciativa

La implementación del servicio de catering y eventos en restaurante "Parrilladas el Capulí" surge por la necesidad de un lugar de esparcimiento familiar y empresarial en el cantón Montúfar, con el fin de compartir momentos importantes con familiares, amigos, o compañeros de trabajo.

La propuesta tiene como objetivo satisfacer las necesidades de los moradores como de los cantones vecinos, estos sectores carecen de

lugares donde puedan reunirse en multitud y celebrar a lo grande aquellos momentos inolvidables.

Son pocos los salones que existen en estos cantones y tampoco cuentan con el espacio suficiente, aquellos que si cuentan con el espacio físico necesario no prestan todos los servicios para desarrollar un evento social; se limitan únicamente al alquiler, por esta razón la mayoría de los eventos son realizados en espacios muy reducidos y en otros casos en las mismas viviendas privándose de muchos servicios.

El nuevo servicio de catering y eventos procurará cubrir todos los requerimientos del anfitrión; desde que tipo de invitación diseñar hasta el menú a ofrecer, tanto en las propias instalaciones como a domicilio. Este será el gran beneficio que tendrán los habitantes de Montufar, un lugar creado para sus festividades sin tener que salir de su sector. Por otra parte, la producción y la operación de la empresa en cuestión esperan contar con la participación de sus pobladores, generando así fuentes de empleo.

Servicios que ofrece Parrilladas el Capulí "Catering y Eventos"

El Restaurante "Parrilladas El Capulí" ofrecerá a sus clientes los siguientes productos y servicios:

Organización y desarrollo de eventos y/o banquetes dentro de la empresa o en lugar de preferencia del cliente. Los actos que se desarrollarán son:

Tabla 2 Servicios que ofrece Parrilladas el Capulí

•Bautizo	• Graduación
•Comunión	• Matrimonio
• Confirmación	• Aniversarios

• Cumpleaños	• Cenas benéficas
• Banquetes	• Bufets

Los servicios adicionales que se ofrecerán son de fotografía, filmación, grupos musicales, elaboración de la torta, arreglos florales y decoración.

Servicio de parqueadero gratuito con el fin de que el cliente disfrute de todo el evento sin tener que preocuparse por la seguridad de su vehículo.

Servicio de transporte.

Servicio de asesoramiento en cuanto a preparativos de la ceremonia, orientación al cliente desde qué tipo de tarjeta escoger hasta cómo desarrollar del acto.

Prospectiva de Cátering y Eventos

Hay eventos gastronómicos en la vida de una persona, que sólo ocurren una vez, pero se recuerdan toda una vida, de ahí la importancia de saber elegir un buen servicio que se adapte a las necesidades de la celebración. Todo buen anfitrión sueña con una mesa perfectamente decorada y servida, para lograr este sueño lo mejor es contratar un servicio de catering y eventos con personas especializadas en este campo con experiencia que hagan de una celebración algo inolvidable y fácil.

El proyecto se centrará en dos beneficios principales: la satisfacción de una necesidad y la generación de empleo dentro de la comunidad y del cantón donde se encuentra ubicado.

En la zona las familias recurren a celebrar sus acontecimientos en sus propios domicilios, causando así la incomodidad de sus comensales por falta de espacio físico. El restaurante "Parrilladas el Capulí" procurará cubrir

todos los requerimientos del anfitrión; desde que tipo de invitación diseñar hasta el menú a ofrecer, tanto en las propias instalaciones como a domicilio. Este será el gran beneficio que tendrán los habitantes de Montufar, un lugar creado para sus festividades sin tener que salir de su sector.

Así mismo, la producción y la operación de la empresa en cuestión esperan contar con la participación de sus pobladores, generando así fuentes de empleo; considerando estos dos puntos relevantes el proyecto busca la total satisfacción de sus necesidades, en cuanto a la realización de eventos y a la creación de plazas de trabajo.

El restaurante “Parrilladas el Capulí” será la primera empresa de este tipo en el cantón Montufar que propone brindar el servicio de asesoramiento será algo nuevo en el medio, esto se lo realizará con el fin de orientar al cliente en la logística del evento.

La estructura arquitectónica novedosa, majestuosidad en cuanto al servicio, elegancia en la decoración, estos son puntos claves que marcaran la exclusividad y diferenciación entre las empresas, sin dejar de lado la administración a cargo de profesionales.

La localización es clave ya que está en la principal vía de acceso al sector, la calidad en cuanto al servicio y comida son aspectos muy importantes que se destacarán en la empresa, por este medio se buscará la total satisfacción del cliente; mantenerse liderando en el mercado basado en puntualidad buen servicio, y atención personalizada, cubriendo todas las expectativas de los clientes ya que el éxito o el fracaso de la empresa será el resultado de la impresión que causemos encada evento.

2.1.3 Glosario de términos

Alimento.- elemento que tiene por objetivo principal proveer con los nutrientes necesarios a quien lo consuma.

Análisis.- acto de separar las partes de un elemento para estudiar su naturaleza, su función y/o su significado.

Asesoramiento.- procedimiento sumamente común en nuestra cultura, desarrollado por personas que disponen de notables y especiales conocimientos acerca de un tema o disciplina y que consiste justamente en utilizar este conocimiento para aconsejar e informar al respecto a aquellos que lo necesitan.

Banquete.- reunión alrededor de grandes cantidades de comida de todo tipo y color, incluyendo desde las entradas hasta los postres.

Bufet.- modalidad de ofrecer comida, en un buffet, el comensal encuentra la comida lista para ser consumida en una mesa de grandes dimensiones.

Cátering.- actividad de proveer con un servicio de comida especialmente contratado a clientes en situaciones específicas, tales como eventos de diverso tipo.

Creatividad.- facultad humana de crear y que como tal nos permitirá la generación de nuevas ideas, conceptos o de nuevas asociaciones entre ideas y conceptos ya conocidos y que están orientados a producir soluciones originales.

Cultura.- conjunto de formas y expresiones que caracterizarán en el tiempo a una sociedad determinada.

Decoración.- proceso y resultado de adornar un determinado lugar, como ser una casa, una oficina, entre otros, aunque también, por otro lado, se usa para designar al conjunto de elementos que adornan un ambiente determinado y a la disciplina que se ocupa de estudiar la mejor forma para combinar estos elementos.

Degustación.- gusto es uno de los cinco sentidos (vista, oído, gusto, olfato y tacto). A través del gusto detectamos los sabores de las bebidas y alimentos que ingerimos.

Demanda.- cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos a los diferentes precios que propone el mercado por un consumidor o por un conjunto de consumidores en un momento determinado.

Encuesta.- conjunto de preguntas especialmente diseñadas y pensadas para ser dirigidas a una muestra de población.

Evaluación.- proceso dinámico a través del cual, e indistintamente, una empresa, organización o institución académica puede conocer sus propios rendimientos, especialmente sus logros y flaquezas y así reorientar propuestas o bien focalizarse en aquellos resultados positivos para hacerlos aún más rendidores.

Evento.- Un evento es una actividad social determinada, un festival, una fiesta, una ceremonia, una competición, una convención, entre otros.

Gastronomía.- conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad.

Innovación.- cuando alguien innova aplica nuevas ideas, productos, conceptos, servicios y prácticas a una determinada cuestión, actividad o negocio, con la intención de ser útiles para el incremento de la productividad.

Investigación.- búsqueda intencionada de conocimientos o soluciones a problemas que pueden ser de carácter cultural o científico.

Método.- procedimiento que seguimos de manera organizada y planeada para obtener un fin determinado.

Muestra.- parte o una porción de un producto que permite conocer la calidad del mismo.

Nutrición.- proceso biológico a partir del cual el organismo asimila los alimentos y los líquidos necesarios para el crecimiento, funcionamiento y mantenimiento de las funciones vitales.

Objetivo.- meta o finalidad a cumplir para la que se disponen medios determinados.

Oferta.- propuesta que se hace de dar, ejecutar o cumplir algo.

Plaza.- lugar físico o área geográfica en donde se va a distribuir, promocionar y vender cierto producto o servicio.

Población.- grupo formado por las personas que viven en un determinado lugar.

Precio.- valor en moneda que se le asignará a un bien o servicio según corresponda.

Presentación.- proceso a través del cual el contenido de un tema determinado se expondrá ante un auditorio u otro lugar elegido, por ser o representar el mejor contexto para exponerlo.

Producto.- objeto plausible de ser ofrecido a un mercado que a través de él satisfacer algún deseo o necesidad.

Promoción.- sirve para informar, persuadir, y recordarles al mercado la existencia de un producto y su venta.

Propuesta.- proposición, invitación, que alguien le efectúa a otro individuo con la intención de llevar a cabo alguna actividad, fin, u objetivo común.

Publicidad.- técnica destinada a difundir o informar al público sobre un bien o servicio a través de los medios de comunicación (televisión, cine, radio, revistas, Internet) con el objetivo de motivar al público hacia una determinada acción de consumo.

Saberes.- capacidad que un individuo o una institución posee para desarrollar las habilidades técnicas precisas para áreas de trabajo específicas.

Servicio.- conjunto de actividades que lleva a cabo internamente una empresa por ejemplo para poder responder y satisfacer las necesidades de un cliente.

Técnica.- procedimiento que normalmente está compuesto por una serie de reglas o protocolos y que tiene como misión última lograr un determinado resultado en una tarea o actividad que puede estar asociada a diversos ámbitos como ser: la ciencia, el arte, la tecnología, algún deporte.

Tradición.- comunicación de generación en generación de los hechos históricos acaecidos en un determinado lugar y de todos aquellos elementos socioculturales que se suceden en el mismo.

2.2 Marco Legal

ANALISIS DE LA NUEVA CONSTITUCION

- **Agua y alimentos menos accesibles**

Art. 13.- El derecho a la alimentación incluye el acceso libre y permanente a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para una alimentación sana, de calidad, de acuerdo con la cultura, tradiciones y costumbres de los pueblos.

- **De la alimentación y nutrición**

Art. 16.- El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminarlos malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.

Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios. (Constitucion, 2008)

Líneas de investigación de la carrera de Gastronomía

Tomando en cuenta la importancia de los procesos investigativos en la Universidad Técnica del Norte y la especialidad en la que cada carrera se desenvuelve se ha designado cuales son las líneas de investigación para cada Escuela, por lo cual los trabajos investigativos deben basarse en la misma dando una identidad investigativa a cada carrera.



Tabla 3 Líneas de investigación

Área del conocimiento	Sub área del conocimiento	Ámbito de investigación	Líneas de investigación
SERVICIOS	SERVICIOS PERSONALES: HOTELERIA RESTAURANTES Y TURISMO	DESARROLLO TURISTICO Y HOTELERO	1.Desarrollo de nuevas alternativas de turismo GASTRONÓMICO en la región
			2.Análisis situacional y estudio de mercado (oferta y demanda) del sector turístico y hotelero de la provincia
			3. Explotación de nuevos atractivos turísticos mediante la gastronomía sustentable.
			4.Estudio de turismo gastronómico y comunitario
			5.Estudio de accesibilidad de los servicios de alimentos y bebidas en establecimientos turísticos y hoteleros
			6. Emprendimientos en áreas de alimentos y bebidas

Todos estos factores ayudan a la investigación aplicada al desarrollo de productos innovadores en las áreas de alimentos y bebidas, y fortalecimiento de la PYME turística ecuatoriana en sus diferentes modalidades (alojamiento, alimentos y bebidas, transporte, agencias de

viajes) en cuanto a temas relacionados a su sostenibilidad ambiental, cultural y económica. (UTN, 2012)

2.3 Tipo de Empresa

El restaurante Parrilladas el Capulí es una Sociedad colectiva: Por lo general, este tipo de empresa se halla constituida por dos o más personas que pueden unirse y formar una sociedad colectiva. Cada una acuerda aportar parte del trabajo y del capital, quedarse con un porcentaje de los beneficios y compartir, desde luego, las pérdidas o las deudas. La sociedad colectiva se caracteriza por tener socios que responden solidaria e ilimitadamente por las deudas de la sociedad. Si una persona (un socio) posee un 1 por 100 de ésta y quiebra, entonces deberá pagar el 1 por 100 de las deudas y los demás socios el 99 por 100. Pero si los demás socios no pueden pagar, esta persona podría ser obligada a pagarlo todo, incluso aunque eso significara vender sus apreciadas propiedades para ello. El peligro de la responsabilidad ilimitada y la dificultad de obtener fondos explican por qué las sociedades colectivas tienden a ser empresas pequeñas y personales, como las agrícolas y el comercio al por menor. Sencillamente, son demasiado arriesgadas en la mayoría de las situaciones.

La empresa en estudio, tiene que cumplir con ciertos requisitos legales para que pueda funcionar correctamente dentro de lo legal. A continuación se detalla las obligaciones necesarias para su apertura.

Cuerpo de Bomberos – Permiso de Funcionamiento

Para obtener dicho permiso se debe enviar una solicitud al primer jefe de Bomberos del sector, con el fin de realizar una inspección al establecimiento; para lo cual la empresa deberá contar con extintores, una toma de agua en el exterior del local, mangueras, entre otras prevenciones para los incendios. Después de este proceso el Cuerpo de Bomberos emitirá un informe donde

se especifique que el establecimiento puede funcionar con normalidad y, finalmente se entregará un certificado que indique que la inspección ha sido realizada y que se ha cumplido con los pagos anuales según la categoría de la empresa. Los requisitos que se necesitan son:

- Copia de cédula (si es por primera vez)
- Solicitud
- Copia de la patente

Cámara Provincial de Turismo del Carchi– Permiso de funcionamiento

Estos permisos se obtienen para mantener la competencia de establecimientos y su localización. A esta entidad se le deberá pagar anualmente según el capital social de la empresa. Para obtener este permiso se necesita de:

- Copia del RUC
- Copia de la patente
- Copia del PAF. Permiso Anual de Funcionamiento)

Dirección Provincial del Ambiente – Registro

Requisitos:

- Carnet Medio Ambiente de Montufar.
- La Patente
- Copia de la cédula
- Hoja de inspección

Servicio de Rentas Internas – RUC

Este registro se lo obtiene en el Ministerio de Finanzas, el cual permite identificar al establecimiento para su pago del Impuesto a la Renta y el Impuesto al Valor Agregado. Sus requisitos son:

- Copia de la carta de agua, luz, teléfono
- Copia de la cédula
- Ubicación del establecimiento
- Teléfono

- Carta de agua potable
- Cobranza del impuesto predial de acuerdo al sitio y la construcción.

Jefatura Provincial de salud del Carchi – Permiso sanitario

Este documento se lo actualiza cada año en la Dirección Municipal de Higiene y Medio Ambiente. Para obtener este permiso se necesitan los siguientes requisitos:

- Certificados de salud de todo el establecimiento
- Solicitud de inspección
- Patente municipal actualizada
- Copia de la cédula del propietario
- Copia del RUC
- Certificado de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos
- Papeleta de votación

Dirección Provincial de Turismo – Licencia Única de Funcionamiento

Este es un documento que todos los establecimientos de alimentación deben tener. El CETUR es el encargado de regular la lista de precios y categorizar al establecimiento tomando en cuenta sus características físicas; esto por medio de un inspector de la entidad. Los requisitos para obtener el registro son:

- Copia del título de propiedad registrado en el juzgado del inquilinato
- Permiso de uso de suelo
- Copia del RUC
- Copia de la cédula de identidad
- Lista de precios del interesado
- Copia certificada de la escritura de constitución de la empresa.

Municipio de Montufar – Patente Municipal

Este documento se lo realiza en el Municipio, para lo cual se debe inscribir en la jefatura de Rentas, cada año hay que renovar dicho documento en

función del crecimiento o no de los activos del establecimiento. Sus requisitos son:

- Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal
- Copia de escritura de constitución de la empresa
- Copia de la resolución de compañías
- Cancelar el monto económico correspondiente a la fecha.

Tipo de contratos y evaluación del personal

Los acuerdos que se manejarán en la empresa serán de contrato fijo para todos los encargados de cada departamento, y su equipo de trabajo será operado con personal eventual.

Las evaluaciones para el personal nuevo serán durante 10 días, terminado este lapso se determinará si la persona se acopla a la empresa sin ningún problema, si esta fuera la situación se firmaría el contrato de trabajo y continuaría con sus labores, caso contrario se buscará otras personas.

Al personal que ya es parte de la empresa se evaluará su desempeño mensualmente, al término del primer trimestre se podrá decidir si su contrato de alarga o en su defecto se prescinde de los servicios de la persona.

CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1 Tipo de Investigación

Investigación Holística.- es un modelo investigativo que surge de la necesidad de trabajar con dinámicas, métodos y técnicas investigativas que respondan al ciclo natural del ser humano y a las actividades planteadas. (Durán, 2009)

Hemos empleado el método de investigación holístico debido a que la parte cuantitativa será la recolección de datos, el estudio de mercado y la cualitativa será la propuesta en donde se dará una solución viable y factible a través del servicio de catering en la zona.

La investigación holística es un acierto para nuevos estudios de la realidad, debido a que permite analizar la factibilidad de un proyecto, pasando por etapas de orden más elevados, con mayor complejidad y organización

La investigación holística proporciona al método científico unos diseños; donde cada tipo de investigación tiene un sistema coherente de análisis que responde a la realidad en estudio.

Además, le permite a la Universidad Técnica del Norte formar profesionales para responder al reto de un mundo cambiante, porque estaríamos trabajando con una propuesta de preparación de alimentos e infraestructura.

Por medio de esta investigación presentamos un proceso equitativo, evolutivo, integrador, relacionado y organizado; por cuanto trabajaremos con procesos de invención y creatividad en conjunto con la formulación de propuestas novedosas, diferentes y descripción del establecimiento.

3.2 Diseño de la investigación

3.2.1 Naturaleza

✓ No experimental

En un estudio no experimental los sujetos ya pertenecían a un grupo o nivel determinado de la variable independiente por autoselección. (García)

Se observó en el Cantón Montufar la falta de espacios donde celebrar los actos sociales que los Gabrieleños llevan a cabo durante todo el año en distintas fechas, esto hace que las personas lleven a cabo sus celebraciones en sus hogares y en otras ocasiones se lanzan a la búsqueda de todo lo requerido para realizar un evento. El restaurante “Parrilladas El Capulí” ha observado estas falencias y propone crear un establecimiento donde celebrar un acto social con el fin de no convertirse en una odisea sino más bien en algo bonito de planificar y disfrutar.

3.2.2 Temporalidad

✓ Transversal

La investigación transversal implica la recogida de datos una vez durante una cantidad de tiempo limitada. Lo opuesto de esto es una

cohorte, o estudio longitudinal, en el que el investigador recoge datos en múltiples puntos durante un período de tiempo más largo. Se realizó una encuesta para descubrir la aceptabilidad y expectativas de los habitantes de Montufar respecto a la implementación de los servicios de Cátering y Eventos, dicho procedimiento se lo realizo en el restaurante, los fines de semana debido a que hay gran afluencia de comensales.

Mediante el estudio transversal hemos identificado conclusiones acerca de los fenómenos que ocurren en el establecimiento a través del tiempo y la población. El tiempo de investigación es de siete meses, los cuales se los distribuyó de la siguiente manera:

Tabla 4 Temporalidad del proyecto

TEMPORALIDAD= Transversal	
Mes	Actividad
Septiembre	Diseñar un plan de marketing
Octubre	
Noviembre	Delinear la ingeniería del proceso productivo
Diciembre	
Enero	Analizar la factibilidad económica del proyecto
Febrero	
Marzo	

3.2.3 Población

La población es un conjunto de individuos o entes inanimados de los cuales se formula una pregunta de investigación con el objetivo de conocer algunas características. En este caso nuestra población es la del cantón

Montufar con 30511 habitantes, se realiza una regla de tres para conocer el porcentaje de habitantes por sexo.

Cantón	Hombres	Mujeres	Total
Montufar	14910	15601	30511

Demostración:

30511	100%	
14910	X	= 48,86%hombres

30511	100%	
15601	X	= 51,13%muleres

Con este resultado, seguido del resultado de la muestra, se calcula el número de personas a encuestar.

Ejemplo:

100%	395
48,86%	X = 193hombres

100%	395
51,13%	X = 202 mujeres

Que da un total de **395** personas a encuestar.

3.2.4 Muestra

Mediante la muestra identificaremos a una parte de población, seleccionadas mediante fórmulas matemáticas; en la que a cada uno de sus miembros se les extrae característica para estudiar. (Smith, s.f.)

El cantón Montúfar se caracteriza por tener una población en su mayoría mestiza, con alrededor de 30511 habitantes, en un contexto de paisaje andino con topografía irregular, desde hondonadas y quebradas hasta colinas y cuchillas con pendientes leves a abruptas.

Cálculo de la Muestra para el cantón Montúfar

Población: 30511 habitantes

$$n = \frac{(Z^2) (P)(Q) (N)}{e^2 (N-1) + (Z^2) (P) (Q)}$$

$$n = \frac{(2^2) (50)(50) (30511)}{5^2 (30511-1) + (2^2) (50) (50)}$$

$$n = \frac{4 \times 50 \times 30511}{25 \times 30510 + 4 \times 50 \times 50}$$

$$n = 305110000 / 772750$$

n = 395 encuestas

Simbología

e = Margen de error 5

Z = Nivel de confiabilidad 2

P = Probabilidad de ocurrencia 50

Q = Probabilidad de no ocurrencia 50

N = Total de la Población (Castellanos)

3.3 Marco Lógico

Tabla 5 Marco lógico

JERARQUÍA DE OBJETIVOS	METAS	INDICADORES	FUENTES DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
<p><u>FIN</u></p> <p>Satisfacer las necesidades sociales de los moradores del Cantón Montufar.</p>	<p>Crear un espacio para la atención de eventos sociales familiares e institucionales.</p>	<p>-Crecimiento poblacional de Montufar.</p> <p>-Demanda de servicios de catering y eventos.</p>	<p>-Estadísticas de la población de la Provincia del Carchi censo 2010</p> <p>-Encuestas a los habitantes del sector</p>	<p>Creación de espacios donde se puedan desarrollar eventos: sociales, culturales, deportivos, festivos e institucionales</p>
<p><u>PROPOSITO</u></p> <p>Implementar los servicios de Catering y Eventos en el restaurante "Parrilladas el Capulí"</p>	<p>Servir a la comunidad, mediante la creación de fuentes de trabajo para la población de San Gabriel</p>	<p>El negocio familiar "Parrilladas el Capulí" con características de servicio social (alimentación, eventos, empleo) tiene un 85% de asentimiento en el cantón Montufar</p>	<p>-Análisis del crecimiento de los sectores que mueven la economía en Montufar</p>	<p>Aportar como fuentes de trabajo para muchas familias de la localidad</p>
<p><u>RESULTADOS</u></p> <p>1 Diseñar un plan de marketing. 2 Delinear la ingeniería del proceso productivo de la empresa. 3 Determinar los evaluadores financieros de los servicios de catering y eventos para el restaurante "Parrilladas el Capulí". 4 Establecer lineamientos ambientales que permita mitigar efectos negativos</p>	<p>Beneficiar a los habitantes de Montufar mediante la creación de un salón para eventos que abarque todos los requerimientos de las personas interesadas; desde el diseño de la invitación hasta el menú a ofrecer, tanto en las instalaciones como a domicilio.</p>	<p>-Planificación de ganancias</p> <p>-Inventarios de materiales</p> <p>-Inventarios de gastos</p> <p>-Porcentajes de costos</p> <p>-Propuesta para enfrentar a futuros competidores</p>	<p>-Registros de los Estudios realizados durante la elaboración del proyecto</p> <p>-Resultados de las encuestas realizadas para saber las preferencias en cuanto a reuniones sociales de los habitantes de Montufar</p>	<p>-Aportar con el comercio en la compra de productos del sector</p> <p>-Crear espacios donde propios y extraños se sientan a gusto y satisfechos con el servicio brindado</p>

		-Estudios para saber la Rentabilidad y sostenibilidad de la propuesta		
ACCIONES 1.1-Estudio de mercado 2.1- Estudio de la oferta y la demanda 3.1-Elaboración de un plan de negocios 4.1-Manejo correcto de desechos.	Reuniones con habitantes del sector para sondear sus preferencias gastronómicas	-Inventario de la inversión -Precios de materiales a utilizar	-Estadísticas, registros y facturas sobre la totalidad de los costos para la inversión en el servicio de catering y eventos	-Ser Líderes empresariales en implementación del servicio de catering y eventos en restaurante "parrilladas el Capulí"

3.4 Métodos

El método se deriva de las raíces griegas "meta" que significa hacia y "ados" que significa vía o camino; entonces método es el camino hacia algo, la manera de conducir el pensamiento a las actividades para alcanzar una meta. (Valenzuela, 2013)

3.4.1 Métodos Teóricos

✓ **Análisis**

A través del análisis vamos a desintegrar, descomponer un todo de la propuesta para estudiar en forma intensiva cada uno de sus elementos, características y relaciones entre cliente-empresa. (Raúl, 2009)

A través de este método hemos descubierto la importancia de cada uno de los aspectos que constituyen el proyecto, hemos hecho un análisis minucioso del problema, necesidades de los moradores del cantón Montufar y como los vamos a solucionar, que estrategias vamos a utilizar. Tomando en cuenta nuestras fortalezas y debilidades para crear un cuadro de mejoramiento y capacitación continua. La importancia del análisis reside en que para comprender la esencia del proyecto hay que conocer su origen y objetivos proyectados, las causas y efectos que se producirán en la puesta en marcha

✓ **Síntesis**

Es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir un todo, a partir de los elementos distinguidos por el análisis; se trata en

consecuencia de hacer una explosión metódica y breve, en resumen. (Ferrer, 2010)

Este método lo hemos utilizado en la exposición del proyecto, se ha realizado un resumen o síntesis el cual nos ayudó a expresarnos al momento de dar a conocer la propuesta, el método de la síntesis nos ayudó a elaborar las diapositivas las cuales fueron sencillas y concisas. La síntesis y análisis van de la mano porque mediante estos métodos hemos dado a conocer nuestros objetivos de forma clara y metódica. El análisis y síntesis nos permite conocer más profundamente las realidades con las que nos enfrentamos al poner en marcha la propuesta.

- **Deductivo**

Se considera que la conclusión se halla implícita dentro los indicios, cuando los indicios resultan verdaderas y el razonamiento deductivo tiene validez, no hay forma de que la conclusión no sea verdadera. (Tarapoto, 2008)

Por medio de este método hemos llegado a tener conclusiones de carácter positivo y en pocos aspectos negativas, las cuales se traducen en recomendaciones. El razonamiento deductivo tiene validez dentro del marco de los objetivos y resultados obtenidos, ya que por medio de ellos nos podemos dar cuenta en que aspectos tenemos debilidades y que podemos hacer para mejorarlos. La deducción es uno de los métodos más usados en los proyectos de investigación de origen productivo, para obtener conclusiones sobre diversas cuestiones de la propuesta ya sea en la mano de obra, servicio o el espacio físico del establecimiento. Lo primordial en este tipo de investigación es resaltar las conclusiones, puesto que

conforman los argumentos para determinar que la propuesta es viable.

3.4.2. Empíricos

Con la experimentación y lógica empírica podemos observar la aceptabilidad de los posibles clientes e identificar las características, gustos y tendencias a la hora de realizar un evento. De la misma forma hemos sacado como resultado una buena acogida al servicio que se pretende implementar el restaurante "Parrilladas el Capulí "

La encuesta la hemos aplicado a hombres y mujeres del cantón Montufar, preferentemente con las edades de 20 a 55 años consideradas económicamente activas. Con el fin de establecernos en el mercado de la zona y ser un ente potencial en el servicio al cliente.

3.4.3 Matemáticos

- **Estadística Descriptiva**

A través de la estadística descriptiva hemos recolectado, ordenado, analizado y representado un conjunto de datos, los cuales se adquirieron a través de las encuestas con el fin de describir apropiadamente las características de los comensales. Posteriormente estos datos fueron analizados y evaluados en donde identificamos los resultados del estudio de mercado conjuntamente con la oferta y la demanda de la zona.

Este análisis es muy básico, se tomó en cuenta a una cierta parte de la población que es el resultado de una fórmula matemática, las primeras conclusiones obtenidas tras un análisis descriptivo, es un

estudio calculando una serie de tendencias, costumbres y gustos de los comensales para ver en qué medida de aceptación nos encontramos frente a la competencia.

3.5 Estrategias, Técnicas e instrumentos

3.5.1 Estrategias

Con el objetivo de recopilar información en base a las necesidades de los habitantes del cantón Montufar realizamos una encuesta, que fue aplicada de manera personal a los clientes del restaurante “Parrilladas el Capulí”.

3.5.2 Técnicas

Se planteó encuestar a personas que frecuentan el establecimiento para poder obtener información que nos ayudará a descubrir falencias en el servicio de catering y eventos.

3.5.3 Instrumentos

Como instrumento se elaboró un cuestionario que recopile información de acuerdo a las expectativas que tiene los clientes en cuanto a: precios, tipo de servicios, número de invitados, entre otros. Con el fin de identificar falencias y proponer soluciones que mitiguen estas faltas.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y DISCUSIÓN DE DATOS

4.1 Análisis FODA

Proporciona la información necesaria para la implantación de acciones y medidas correctivas del proyecto productivo.

Tabla 6 Análisis FODA

Aspectos Internos de la Organización.		F1	Instalaciones amplias y seguras
	FORTALEZAS	F2	Distinción e innovación en los servicios prestados
		F3	Talento humano y capacitación permanente
		D1	Permanencia mínima en el mercado
	DEBILIDADES	D2	Tener un mínimo de eventos mensuales
		D3	Contrucción con detalles minuciosos y acabados elegantes
Aspectos del Entorno de la Organización.		O1	Pobladores que acostumbran a festejar acontecimientos sociales y eclesiásticos.
		O2	Demanda creciente de servicios de eventos empresariales
	OPORTUNIDADES	O3	Posibilidad de establecer alianzas estratégicas con proveedores.
		O4	Estímulo a las PYMES a través de préstamos de tasas preferenciales.
		O5	Adquisición de materia prima de buena calidad y bajo costo
		O6	Poca competencia en la zona
		O7	Sector que cuenta con todos los servicios básicos
		A1	Competencia en crecimiento progresivo
	AMENAZAS	A2	Una parte de los moradores acostumbran a realizar sus eventos en sus hogares.
		A3	Mayores exigencias legales

Interpretación

Nuestras fortalezas están basadas en instalaciones amplias y seguras donde la distinción e innovación en los servicios son los actores principales de un evento. La ampliación cuenta con dos salones de recepción: el primero enfocado a la atención de 200 personas, el segundo con capacidad de 150 personas. Adicionalmente ofrecemos parqueadero privado con guardianía permanente. De la misma manera la constante capacitación en talento humano se refleja en el servicio y elaboraciones.

Las debilidades son producidas por la duda en cuanto la aceptación en un mercado, las encuestas reflejan un alto porcentaje de aceptación pero eso únicamente se constatará al momento de iniciar con el servicio de catering y eventos. Para tener rentabilidad y poder cancelar todo los valores adeudados necesitamos un mínimo de cuatro eventos mensuales; la falta de presupuesto hace que nuestras instalaciones no tengamos decoraciones y acabados de primer, con el poco presupuesto se planea hacer una decoración sencilla, rústica y elegante.

Por otro lado tenemos muchas posibilidades, puesto que los habitantes acostumbran a desarrollar eventos: familiares, eclesiásticos, empresariales e institucionales lo que provoca una demanda creciente de los servicios de catering y eventos. Además de estos factores, existen posibilidades de establecer alianzas estratégicas con proveedores ya que el establecimiento tiene fácil acceso, con esta ventaja podremos obtener un producto fresco y de buena calidad lo que significa un ahorro de tiempo y dinero.

Actualmente tenemos ocho competidores los cuales prestan únicamente el servicio de alquiler de sus salones, si uno de ellos implementaría algún otro servicio relacionado a los nuestros ya tendríamos una seria competencia, lo cual generaría preparación, baja de costos y promociones en nuestros productos.

4.2 Validación a través del pilotaje

Realizada la formula se determinó la muestra arrojando como resultado 395 personas a encuestar dentro de la población de Montufar. Así mismo se estableció un cuestionario piloto que se aplicó a 20 clientes del restaurante “Parrilladas el Capulí” para determinar inconsistencias. Descubriendo que teníamos varias preguntas mal estructuradas las cuales confundían a los encuestados; se tomó acciones, se reestructuró el cuestionario cambiando algunas preguntas para poder aplicarlo con exactitud y obtener la información que requeríamos.

4.3 Estudio de mercado Oferta-Demanda

Es necesario desarrollar una investigación de mercado para determinar gustos y preferencias de los clientes. Acción importante por medio de la cual lograremos determinar la oferta de servicios a prestar, mediante la aplicación de técnicas de recolección de información como es la encuesta, para definir estrategias que nos permitan cumplir con los objetivos planteado. El proyecto se enfocará en tres variables de segmentación, siendo su mercado meta el siguiente:

- **Variable Geográfica**

Mediante esta variable conoceremos el número de personas que viven en una región, ciudad, pueblo, país, entre otros. El proyecto tomará como segmento la población de Montúfar.

- **Variable Demográfica**

Con esta variable estudiaremos a la población para conocer las características más relevantes de los comensales. (Demografía)

- **Variable Psicográfica**

Esta variable se relaciona con el estilo de vida, clase social y personalidad de las personas de nivel económico medio y medio-alto es decir, la población económicamente activa con poder adquisitivo.

El desarrollo de este proyecto necesita de métodos y técnicas de investigación para saber cómo lograr la satisfacción del posible cliente.

Una vez establecido el mercado objetivo se procederá a recopilar información útil para el avance del proyecto. La técnica a emplearse será la encuesta, cuyo objetivo es obtener datos de varias personas las mismas que guiarán el diseño de los servicios a ofrecerse así como también las garantías que tendrá el proyecto en el futuro. (LICEUS (Portal de Humanidades))

A través del siguiente análisis de oferta y demanda, se puede conocer la factibilidad de implementar el servicio de Catering y Eventos en el restaurante “Parrilladas el Capulí”

Tabla 7 Población de Montúfar tasa de crecimiento

POBLACION DE MONTUFAR 30511				
Tasa de crecimiento de Oferta	0,05%	Formula		
Tasa de crecimiento Po	0,07%	$Po(1+i)^n$		
Poblacion	29900			
10 Años	Demanda	Oferta	Demanda Potencial	Comentario
2015	31993	8000	23993	Factible
2016	34233	8400	25833	Factible
2017	36629	8820	27809	Factible
2018	39193	9261	29932	Factible
2019	41936	9724	32212	Factible

Explicación:

Para determinar la demanda y oferta potencial existente en cada año, se realiza el siguiente cálculo:

- **Año 2015= $Po (1 + i)^n$**

Año 2015= 29 900 (1 + 0,07)¹

Año 2015= **31993 Demanda**

- **Año 2015= $Po (1 + i)^n$**

Año 2015= 29 900 (1 + 0,07)²

Año 2015= **34233**

- **Año 2015= $Po (1 + i)^n$**

Año 2015= 29 900 (1 + 0,07)³

Año 2015= **36629**

- **Año 2015= $Po (1 + i)^n$**

Año 2015= 29 900 (1 + 0,07)⁴

Año 2015= **39193**

- **Año 2015= $Po (1 + i)^n$**

Año 2015= 29 900 (1 + 0,07)⁵

Año 2015= **41936**

Según la encuesta se toma el 98% de la población que ha aceptado la propuesta, según el año que avanza el exponente va cambiando (2, 3.... 5) y se obtiene los resultados detallados anteriormente.

Para determinar la Oferta, se toma en cuenta a los competidores; que en este caso son 8 pertenecientes al cantón Montufar y 1000 paquetes a procesar.

8x1000= **8000 Oferta**

La demanda potencial es de (31993-8000)= **23993** comensales para el año 2015 "Factible"

Para determinar la demanda potencial a satisfacer se realiza la siguiente fórmula:

$$i = (\sqrt[n]{(Qn/Qo)} - 1)$$

$$i = (\sqrt[5]{(32212/23993)} - 1)$$

$$i = 1,06 - 1$$

$$i = 0,06$$

$$i = 6\%$$

Elasticidad del Precio

Para la elasticidad se hace una comparación entre la variable "precio" con respecto a nuestro paquete principal \$ 12. Dato que se obtuvo a partir de las encuestas.

Tabla 8 Elasticidad del precio

AÑO	PRECIO	DEMANDA POTENCIAL
2015	12	23993
2016	11,82	25833
2017	11,65	27809
2018	11,48	29932
2019	11,31	32212

$$E = (D2-D1) / (P2-P1) \times (P1+P2) / (D1+D2)$$

$$-5 = (25833-23993) / (P2-12) \times (12+P2) / (23993+25833)$$

$$-5 = 1840 / (P2-12) \times (12+P2) / 49826$$

$$-5 (P2-12) 49826 = 1840 (12+P2)$$

$$\begin{aligned}
-249130 (P2-12) &= 1840 (12+P2) \\
-249130 P2 + 2989560 &= 22080 + 1840 P2 \\
2989560 - 22080 &= 1840 P2 + 249130 P2 \\
2967480 &= 250970 P2 \\
P2 &= 2967480 / 250970 \\
\mathbf{P2= 11,82}
\end{aligned}$$

De esta forma se realiza el cálculo para los siguientes años. Mientras más aumenta la demanda, disminuye el precio.

4.4 Análisis

Los habitantes de Montúfar acostumbraban a celebrar sus eventos realizando grandes fiestas, las mismas que se llevaban a cabo en los hogares de los anfitriones o en casas barriales del sector. El cantón Montufar se ha caracterizado por poseer gente alegre y fiestera; ante esto nace la propuesta de crear un servicio que desea ayudar a organizar los eventos con todos sus detalles, expectativas y requerimientos.

Según las encuestas realizadas, un 98% de la población Montufareña expresa que sí contrataría los servicios de catering y eventos que propone el restaurante “Parrilladas El Capulí”.

Cabe aclarar que del total de los clientes, se tomará en cuenta el 86% debido a que en el mercado existe competencia tanto directa como indirecta, las mismas que se tendrá como dato para cálculo de la demanda futura. Para calcular la demanda futura se empleará una constante equivalente al 7% que es el porcentaje de incremento anual de los establecimientos de Alimentos y Bebidas proporcionados por el INEC.

También se pudo apreciar según la encuesta una tentativa de 12 dólares por persona para el servicio de recepción y alimentación q resulta factible para la empresa.

Hay que resaltar que el proyecto no tiene competencia directa de consideración, puesto que los salones existentes no cuentan con todos los servicios que propone la empresa en cuestión; por otra parte no se registran datos de proyectos similares en construcción.

4.5 Encuesta

Mediante la aplicación de la encuesta se recolectará datos de cada individuo. A través de las encuestas se pueden conocer las opiniones, las actitudes y comportamientos de los ciudadanos. (CIS (Centro de Investigaciones Sociológicas))

La encuesta se realizara en la ciudad de San Gabriel, capital del cantón Montúfar en donde existe gran afluencia de personas, otras encuestas se realizarán en el restaurante "Parrilladas el Capulí " esperando así excelentes resultados frente a la propuesta que ofrece el establecimiento.

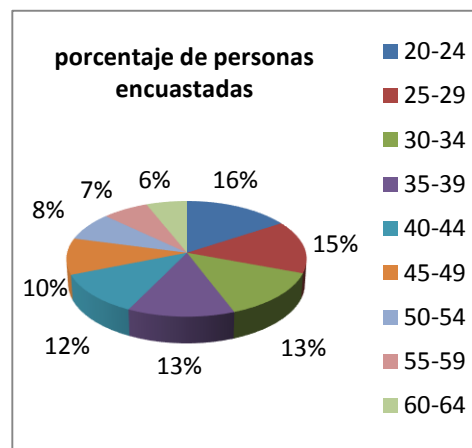
Tabulación de la Encuesta

Ocupación _____ Sexo F ___ M ___

Tabla 9 Edad de las personas encuestadas

EDAD	PERSONAS
20-24	63
25-29	59
30-34	54
35-39	52
40-44	47
45-49	40
50-54	32
55-59	27
60-64	24
Total	398

Gráfico 2 Edad de las personas encuestadas



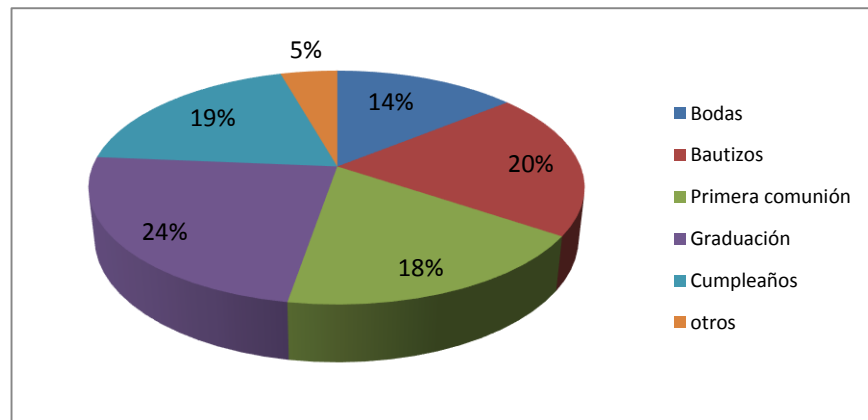
En este gráfico se ha distribuido la población de Montúfar por sexo y se ha aplicado una fórmula matemática para identificar el número de personas a encuestar.

1. ¿En qué tipo de programas ha contratado los servicios para fiestas y eventos?

Tabla 10 Tipo de programas contratados en los servicios de fiestas y eventos

Bodas	58
Bautizos	83
Primera comunión	75
Graduación	97
Cumpleaños	79
Otros	18

Gráfico 3 Tipo de programas contratados en los servicios de fiestas y eventos



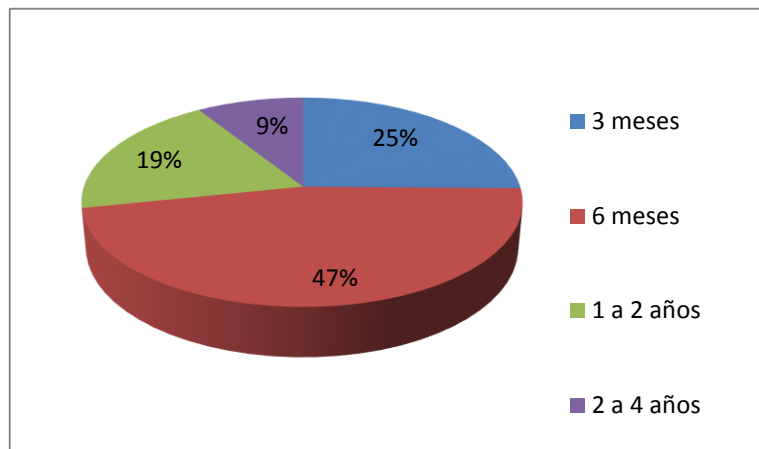
En nuestra sociedad tienen gran importancia las celebraciones, las más destacadas son las graduaciones, debido a que existen carreras cortas como las que brinda el SECAP (Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional) en donde la población Montufareña se prepara constantemente para emprender o mejorar sus negocios.

2. ¿Cuánto hace que usted contrató un servicio para fiestas y eventos?

Tabla 11 Hace cuanto contrataron el servicio

3 meses	101
6 meses	186
1 a 2 años	77
2 a 4 años	36

Gráfico 4 Hace cuanto contrataron el servicio



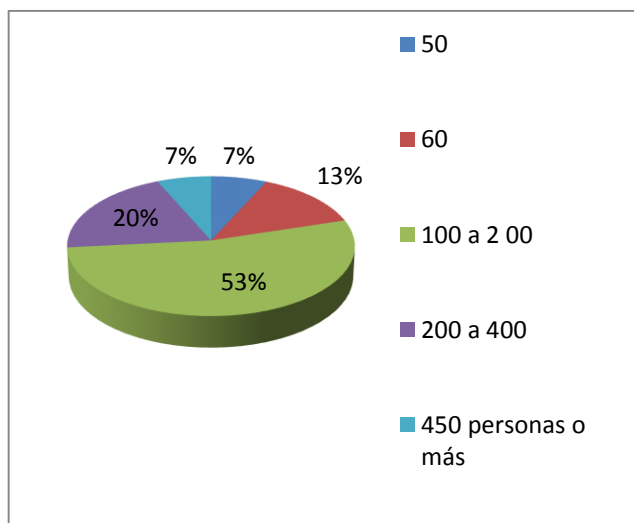
Los moradores del cantón Montufar llevan a cabo sus eventos en un intervalo de 3 y 6 meses, no pueden celebrar sus fiestas con más frecuencia; debido al factor económico.

3. ¿Cuál es el número máximo de invitados considerados para sus eventos?

Tabla 12 Número de invitados para los eventos

50	30
60	59
100 a 2 00	234
200 a 400	88
450 personas o más	29

Gráfico 5 Número de invitados para los eventos



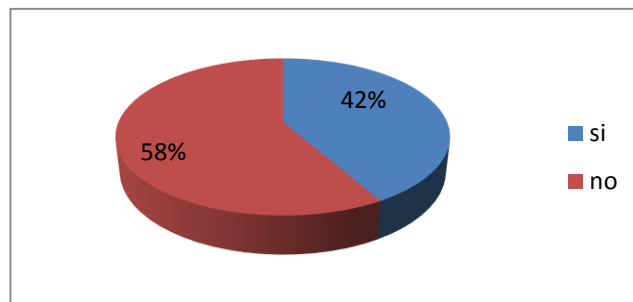
Es importante tener en cuenta que la ampliación del salón tenga el espacio físico para un número de 100 a 200 personas, ya que es el número más representativo en el resultado de las encuestas.

4. ¿Cuándo usted ha contratado a una empresa para realizar un evento lo ha dejado completamente satisfecho?

Tabla 13 Satisfacción cuando ha contratado una empresa

Si	167
No	233

Gráfico 6 Satisfacción cuando ha contratado una empresa



Se ha identificado algunas falencias al momento de brindar el servicio, un gran porcentaje de comensales no están satisfechos con la atención, debido a que:

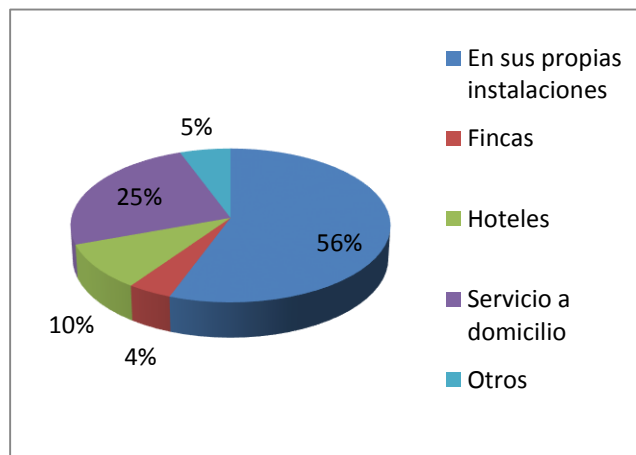
- 1- No se maneja los tiempos al momento de servir.
- 2- La comida fría
- 3- El espacio no era adecuado para el número de invitados.
- 4- El precio no estaba acorde con el servicio.
- 5- No se cumplió con lo pactado en el contrato

5. La empresa de eventos y servicios que usted ha contratado proporciona un servicio:

Tabla 14 Empresa de eventos y servicios contratados

En sus propias instalaciones	217
Fincas	16
Hoteles	38
Servicio a domicilio	97
Otros	22

Gráfico 7 Empresa de eventos y servicios contratados



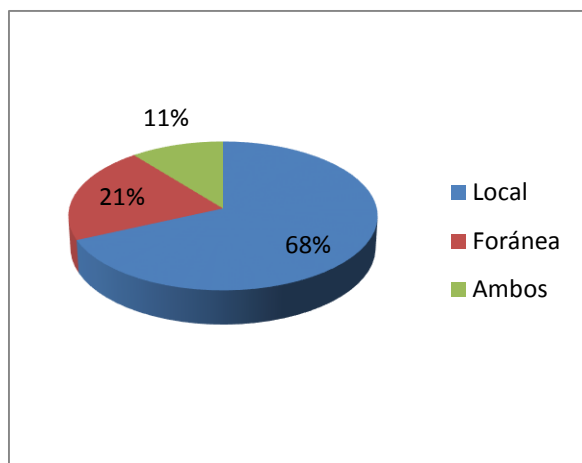
La mayor parte de empresas que se dedican a brindar este tipo de servicio lo realizan en sus propias instalaciones, como también a domicilio. Es de vital importancia tomar en cuenta estos parámetros para competir en el mercado.

6. La empresa de eventos y servicios que usted ha contratado para sus eventos es:

Tabla 15 Tipo de empresa contratada

Local	273
Foránea	84
Ambos	43

Gráfico 8 Tipo de empresa contratada



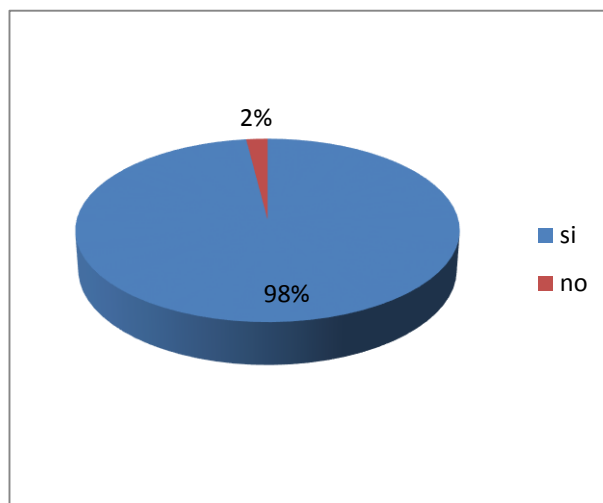
Las empresas que actualmente se dedican a organizar eventos están limitadas en alimentación o alquiler de salón y en otros casos montaje y música. Sin embargo, la mayoría de los Montufareños prefieren contratar a una empresa de eventos local, gracias a la facilidad de acceso.

7. Si el restaurante “Parrilladas el Capulí” le ofreciera un servicio de calidad y económico para sus eventos, lo contrataría?

Tabla 16 Percepción de contratación de las Parrilladas el Capulí

si	392
No	8

Gráfico 9 Percepción de contratación de las Parrilladas el Capulí



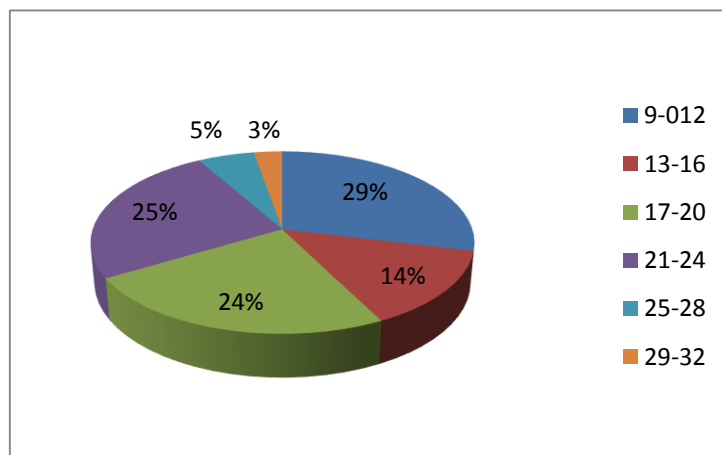
Es evidente que el servicio que propone el restaurante “Parrilladas El Capulí” tendría buena acogida dentro del mercado de Montufar, debido a que se brindará un buen servicio, con responsabilidad; ofertando diferentes tipos de menú y precios asequibles.

8. Cuál sería la tarifa promedio que usted pagaría por un servicio de decoración y montaje de mesas, música, animación, meseros alimentación (entrada, fuerte, postre).

Tabla 17 Tarifa promedio que pagaría por todo el servicio

\$ U.S.D	
9-12	115
13-16	55
17-20	96
21-24	101
25-28	22
29-32	11

Gráfico 10 Tarifa promedio que pagaría por todo el servicio



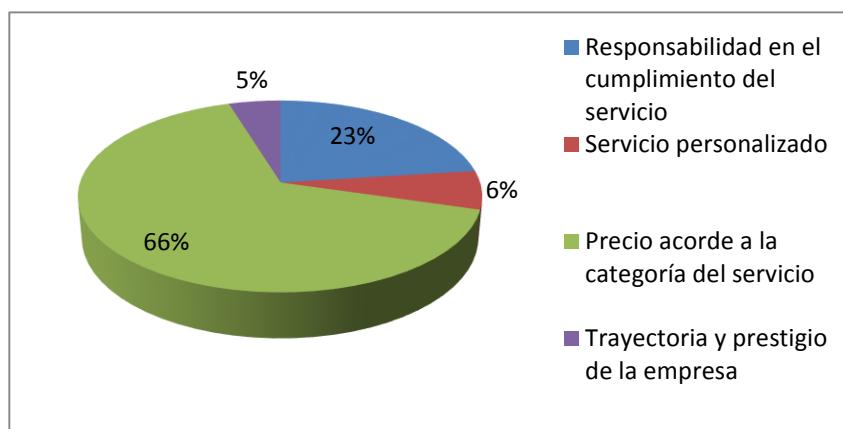
La mayor parte de población de Montúfar opta por una tarifa promedio de 9 a 12 y de 21 a 24 dólares por un servicio completo de catering. Es de vital importancia tomar en cuenta estos indicadores a la hora de realizar los eventos y menús a ofertar.

9. ¿Enumere en orden de importancia, (considerando 1 el de mayor importancia y 4 el de menor importancia) que características son las más importantes cuando usted necesita contratar un servicio para fiestas y eventos?

Tabla 18 Características más importantes para contratar un servicio

Responsabilidad en el cumplimiento del servicio	92
Servicio personalizado	26
Precio acorde a la categoría del servicio	263
Trayectoria y prestigio de la empresa	19

Gráfico 11 Características más importantes para contratar un servicio



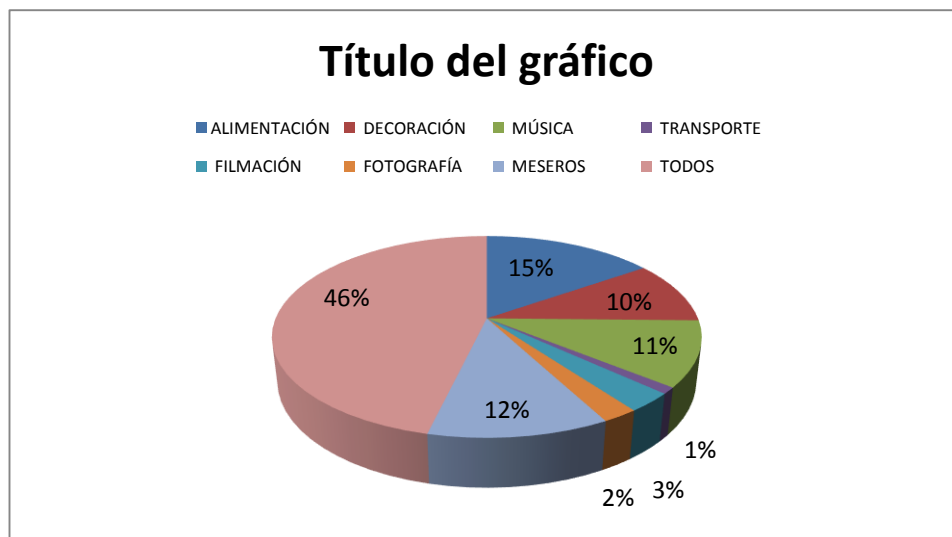
El resultado de la encuesta indica que a la hora de escoger una empresa de eventos lo principal es tener un precio acorde a la categoría del servicio, donde la responsabilidad y el cumplimiento son indispensables, así mismo una atención personalizada y trayectoria de la empresa

10. ¿Qué servicios contrataría para realizar sus eventos?

Tabla 19 Tipo de servicios que contrataría para sus eventos

ALIMENTACIÓN	60
DECORACIÓN	39
MÚSICA	41
TRANSPORTE	4
FILMACIÓN	12
FOTOGRAFÍA	9
MESEROS	45
TODOS	181

Gráfico 12 Tipo de servicios que contrataría para sus eventos



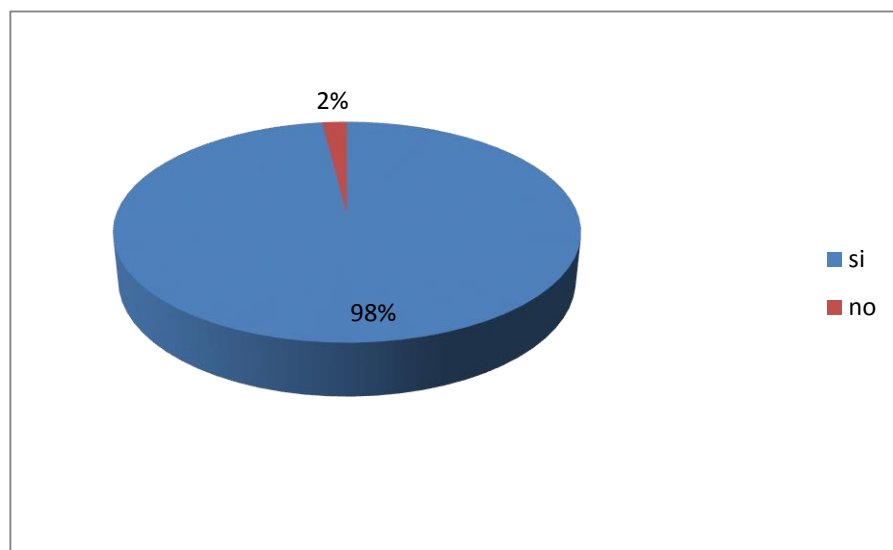
Se aprecia que todos los servicios son indispensables a la hora de llevar a cabo un evento, en donde la alimentación, la música, meseros y decoración son los más significativos.

11. ¿Si el restaurante “Parrilladas el Capulí” le propusiera un servicio de recepción en un amplio salón con todos su requerimientos o a domicilio; contrataría sus servicios?

Tabla 20 Percepción de contratación de un salón con todos los requerimientos en las Parrilladas el Capulí

Si	392
No	8

Gráfico 13 Percepción de contratación de un salón con todos los requerimientos en las Parrilladas el Capulí



La implementación de este servicio en el restaurante “Parrilladas el Capulí” tendría mucho éxito puesto que un 98% de las personas encuestadas dieron una respuesta positiva a la propuesta.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

5.1 Validación de la propuesta

La implementación del servicio de Catering y Eventos en el Restaurante “Parrilladas el Capulí”, ayuda y motiva a sus pobladores por la creación de plazas de empleo causando en ellos un impacto positivo. Además con estas nuevas fuentes de trabajo se obtendrá un equilibrio en sus ingresos, los mismos que aportarán al sustento de sus familias.

Por otra parte se cubrirá una necesidad social, y se creará uno nuevo estilo gastronómico y social en cuanto a la organización de eventos y banquetes en donde los beneficiarios serán sus habitantes, y los emprendedores que plantean este proyecto. (Guamá)

5.2 Antecedentes

Cantón Montúfar

EL cantón Montúfar se encuentra a 50 km desde el puente de Rumichaca. Es un lugar que conjuga su riqueza natural con el trabajo y lucha de sus pobladores que ven en él, su principal fuente de desarrollo.

Tabla 21 Características del cantón Montúfar

Provincia	Carchi
Población	30 511 habitantes
Temperatura Promedio	12.5°C
Superficie	383.3 Km2
Parroquias	González Suárez, San José, Chitán de Navarretes, Fernández Salvador, Cristóbal Colón, La Paz y Piartal.

Altitud

Desde 2200 m.s.n.m. hasta 3800 m.s.n.m.

Vías de acceso

Se llega a través de la Troncal E35, se puede ingresar por el monumento a la Diversidad en la ciudad de San Gabriel.

Gráfico 14 Mapa de vías de acceso



(ViajandoX.com)

ORIGEN E HISTORIA DE MONTÚFAR

Origen de su Nombre

Antiguamente se llamaba Tusa y fue cambiada en 1883 a San Gabriel en honor al Arcángel San Gabriel, guardián de la ciudad. El nombre de Montúfar se debe al coronel Carlos Montúfar prócer de la independencia ecuatoriana y uno de los más ilustres militares forjadores de la emancipación, nombre que fue aplicado cuando el 27 de septiembre de 1905 la actual ciudad de San Gabriel (capital del cantón Montúfar) alcanzó su independencia político-administrativa.

Breve Historia

Conocido como la ciudad de las siete colinas antiguo asentamiento tusa, fue cuna de la cultura Cuasmal, y de las fases Capulí, Piartal y Tusa. En la época republicana fue nombrada como parroquia de Imbabura, sin embargo la cantonización misma de San Gabriel se produjo con motivo de la primera reunión de los Gabrieleños en la hacienda “El Vínculo” para tratar sobre la cantonización de San Gabriel, en 1901.

El 27 de octubre de 1902 se organizó la llamada “Sociedad Patriótica de San Gabriel”, la que solicitó formalmente la elevación a la categoría de cantón a la parroquia de San Gabriel, hecho ocurrido el 19 de septiembre de 1905, y por decreto el 27 del mismo mes y año.

En 1934, el pueblo de MONTÚFAR recibe honrosamente de la Legislatura Nacional del Ecuador, el símbolo de Procerato del Trabajo, como muestra de su labor y trabajo mingüero, finalmente el 11 de noviembre de 1.992, se declara al centro histórico de San Gabriel como Patrimonio Cultural Nacional.

En el sector el Capulí, a 1 Km de la ciudad de San Gabriel, existe un espacio de atención familiar y grupal de renombre provincial, Restaurante “Parrilladas el Capulí”.

La infraestructura es diseñada de tal manera que se adapte con el ambiente y logre satisfacer en gran parte los requerimientos sociales de la población Montufareña, como de los cantones vecinos.

La implementación de servicios de atención y eventos sociales para la ciudadanía de San Gabriel es evidente; la organización social familiar “Parrilladas el Capulí” pretende establecer estos servicios a través de Catering y Eventos, actividad que requiere de financiamiento económico que permita generar una infraestructura con la capacidad de recepción solventando todas las expectativas de los Montufareños en relación a los servicios de alimentación y eventos para celebraciones familiares e institucionales.

Por los antecedentes citados se fortalece la idea de crear un nuevo servicio que combinará la innovación de la infraestructura, atención y servicio con calidad para establecer la capacidad comparativa y competitiva de la micro empresa familiar.

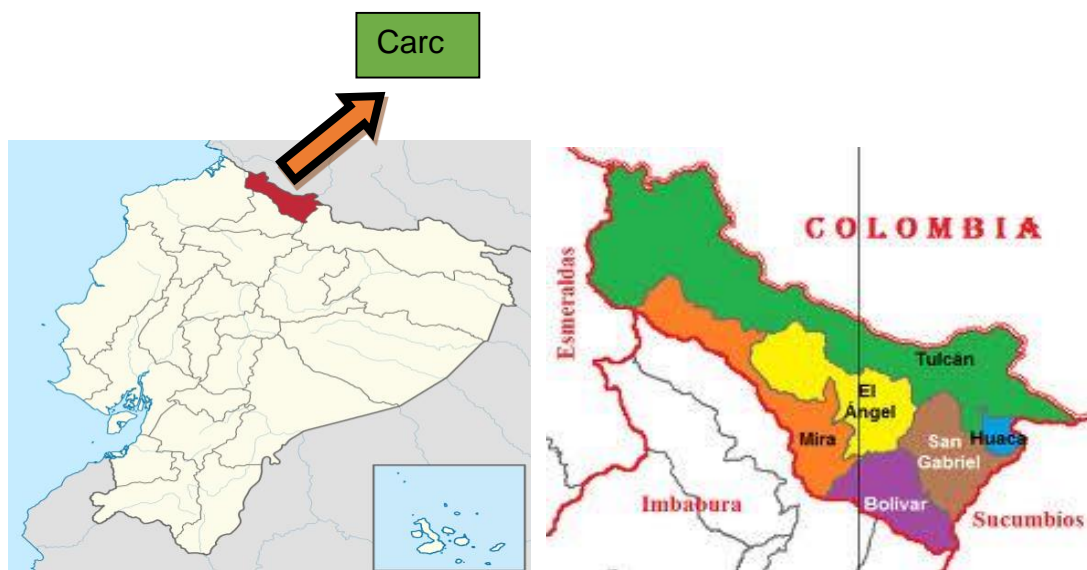
Catering.- es brindar un servicio que supone la atención y la oferta de un variado conjunto de alimentos, contratado por clientes para eventos de diverso tipo. La palabra catering viene del verbo inglés ‘to cater’, que significa servir, atender.

Evento.- o actividad social, como un festival, una fiesta, una ceremonia, una competición, una convención, entre otros. Implica una proyección social, el contacto directo con el cliente que favorece las relaciones empresa/cliente.

5.3 Localización

El proyecto se localizará a un kilómetro de san Gabriel, en la comunidad “El Capulí” sector rural del cantón Montúfar, ciudad pulcra que por medio de mingas populares se hace acreedora a llamarle "Procerato del Trabajo". El 11 de Noviembre de 1.992 San Gabriel es declarado por la UNESCO como "Patrimonio Nacional" por la fachada colonial de sus construcciones. Conocida también como la ciudad de la Eterna Primavera se encuentra localizado en el sector Sur-Este de la Provincia del Carchi, a 51 Kilómetros de Tulcán.

Gráfico 15 Localización del cantón Montúfar



5.4. Plan de Marketing

El estudio de mercado se basa en el marketing. El marketing consiste en un proceso administrativo y social, gracias al cual determinados grupos o individuos obtienen lo que necesitan o desean a través del intercambio de productos o servicios.

En este capítulo se desarrollarán estrategias que logren dar a conocer el servicio de catering y eventos; del mismo modo se buscará posicionarse en la población del Cantón Montufar con los productos y servicios que ofrecerá.

La propuesta pretende establecer una planificación de procesos continuos que nos permita construir un puente entre la situación actual y la deseada, con este instrumento metodológico lograremos descartar lo innecesario, incierto; plasmando y materializando los objetivos trazados.

Esta herramienta nos propone actividades destinadas a la producción de bienes y servicios con la finalidad de obtener beneficios futuros, estableciendo lineamientos que fortalezcan la organización social, tomando en cuenta que:

“Toda organización económica tiene tres objetivos: Supervivencia, Crecimiento y Utilidad”

Para integrar y dar continuidad a este proceso, se requiere la elaboración de un plan de mercado, que constituye un eje importante, con el cual se fortalecerá la instancia de comercialización. Asimismo, el sondeo de mercado, ayudará a orientar la demanda futura de los servicios prestados, que busca explorar y competir eficiente y eficazmente en los mercados locales.

5.4.1 Estrategias de mercado

Una vez establecido el mercado meta, se desarrollarán estrategias basadas en el marketing mix: producto, precio, plaza y promoción. Dichas ideas estarán adaptadas a las necesidades de los consumidores con orientación a la producción y reducción de costos..

✓ **Producto**

Nuestro servicio es ofertado a un mercado para su uso o consumo y satisfacer las necesidades de los clientes. Pueden ser objetos materiales o servicios; el producto no material, por su parte, se denomina servicio.

Servicio.- son las tareas que se llevan a cabo en el restaurante, para satisfacer las exigencias de los comensales. La prestación de un servicio puede implicar:

- Creación de una ambientación para el cliente (restaurantes)
- En el servicio intangible (información acerca del menú de un restaurante, es decir transmisión del conocimiento)

Propuesta diferente

El restaurante “Parrilladas el Capulí” ocupará un nicho diferencial en el mercado, debido a su innovación. En lo que alimentos se refiere, frente a los deseos y necesidades del cliente los platos elaborados tienen gran acogida por lo que se planteará menús novedosos logrando así una satisfacción para el comensal. En cuanto al salón, el montaje dependerá de la ocasión y se dará a escoger la decoración (globos, lazos, moños o figuras). También se plantea la incorporación de un sistema audiovisual de proyección de imágenes en la sala de eventos que servirá para dar una breve introducción de la persona agasajada y finalmente dar paso al desarrollo del acto. El personal de servicio juega un papel muy importante en el avance del evento, de tal modo que su uniforme será cómodo y elegante.

La facilidad de acceso es un punto primordial, en este caso el restaurante “Parrilladas el Capulí” es accesible para toda la provincia del Carchi. En donde el consumidor se sentirá cómodo con el coste de los servicios, puesto que el producto tendrá que cumplir las expectativas del cliente; para ello hay que asegurarse de que el producto sea tan bueno como se afirma en la publicidad. Además contamos con el servicio de

parqueadero, mismo que tendrá guardianía permanente; con esto se logrará ser la única empresa en el sector que preste este servicio, el cual ayudará a la tranquilidad y seguridad de los comensales. Con esta acción se busca dar la importancia que el cliente se merece y al mismo tiempo crear una motivación para que sus eventos lo realicen en “Parrilladas el Capulí”.

Restaurante “Parrilladas el Capulí” servicio de Catering y Eventos

Un lugar especial cerca de la ciudad de San Gabriel, con todos los servicios que puedes esperar para celebrar tu evento.

➤ **MENÚ KIDS**

Para menú infantil, se entienden las edades que oscilan entre 3 y 11 años. La composición del menú es similar a un adulto, tan solo se modifican cantidades y ciertos gustos para los que el paladar infantil aún no está preparado.

MENÚ I	
Sal	Rollitos de jamón y queso
	Brochetas de pollo
	Empanaditas de carne
	Papa rellena
Dulce	Fesas con crema
	Duraznos en almibar
Bebidas	Limonada
	Gelatina
Incluye:	Piñata
	Máquina de algodón
	Máquina de granizados
	Almibar y decoración con globo
	Payaso
	Música
PAX	120
\$ P.PERS	12
\$ P.TOTAL	1440

MENÚ II	
Sal	Hamburguesa
	Sandwich de jamón y queso
	Hot dogs
	Nugets con papas
Dulce	Sorbete
	Copa de helado
Bebidas	Té helado
Incluye:	Salón, Musica y Globos
	Transporte
	Grupo de animación
PAX	120
\$ P.PERS	10
\$ P.TOTAL	1200

MENÚ III	
Sal	Colombinas de pollo
	Burritos
	Albondigas baby
	Croquetas de atún
Dulce	Fresas con chocolate
	Coctel de frutas
Bebidas	Gaseosa
Incluye	Salón y Decoración
PAX	120
\$ P.PERS	8
\$ P.TOTAL	960

➤ **MENÚ DE LA CASA**

Este menú refleja la variedad gastronómica de la zona.

MENÚ DE LA CASA	
# 1	Caldo de gallina
	Hornado
	Queso fresco con dulce de fresa
Incluye:	Salón
	Cubiertos
	Cristalería
	Vajilla
	Mantelería (mantel, cubre mantel)
	Servicio de meseros (1x20 pax)
	Música
	Parqueadero privado
PAX	80
\$ P.PERS	14
\$ P.TOTAL	1120

MENÚ DE LA CASA	
# 2	Consomé de pechuga desmechada
	Parrillada dos carnes(res, pollo)
	Torta con helado, bañado en salsa de frutos rojos
Incluye:	Salón
	Cubiertos
	Cristalería
	Vajilla
	Mantelería (mantel, cubre mantel)
	Servicio de meseros (1x20 pax)
	Musica
	Parqueadero privado
	Hielo
	Hora loca
PAX	170
\$ P.PERS	14
\$ P.TOTAL	2300

➤ **MENÚ DE GALA**

El menú de gala se lo realiza frecuentemente en el cantón Montufar, está focalizado para distintos eventos.

MENÚ DE GALA	
# 1	*Coctel de camarones
	*Enrollado de pollo en salsa de tocino ahumado y champiñones; guarnición(papas al cilantro, arroz a las finas hierbas)
	*Melón con nube de limón
	*Vino rosado (Copa)
Incluye:	Salón
	Cubiertos
	Cristalería
	Vajilla
	Decoración y Montage de Mesa
	Música
	Servicio de meseros
	Maestro de ceremonias
	DJ profesional
	Iluminación
	Proyector para videos
	Parqueadero privado
PAX	120
\$ P.PERS	24
\$ P.TOTAL	2900

MENÚ DE GALA	
# 2	*Canelones de pollo con salsa boloñesa
	*Filet mignon albardado con tocino ahumado y salsa de vino; guarnicion(papa francesa, ensalada fresca)
	*Pastel de queso con zarzamora
	*Vino tinto
Incluye:	Salón
	Cubiertos
	Cristalería
	Vajilla
	Decoración y Montaje de Mesas
	Grupo musical
	Servicio de meseros
	Maestro de ceremonias
	DJ profesional
	Iluminación
	Proyector para videos
	Parqueadero privado
PAX	200
\$ P.PERS	22
\$ P.TOTAL	4350

➤ **MENÚ IMPERIAL**

Este menú es exclusivo, se hace en honor de alguien o algún evento particular.

MENÚ IMPERIAL	
# 1	*Tempura de camarones con salsa de enlodo
	*Lomo adobado; guarnición(arroz al perejil, papas salteadas, ensalada de campo)
	*Chesecake de cereza
	*Vino blanco, tinto
	*Copa de agua
Incluye:	Salón
	Cubiertos
	Cristalería
	Vajilla
	Decoracion
	Montaje de mesas
	Servicio de meseros
	Capitán de meseros
	Maestro de ceremonias
	Equipo de audio profesional
	DJ profesional
	Iluminación
	Proyector para videos
	Rayo laser y cabezas roboticas
	Grupo musical (versatil)
	Botella por mesa(wisky, ron o tequila)
	hielo
	Parqueadero privado
PAX	200
\$ P.PERS	26
\$ P.TOTAL	5210

MENÚ IMPERIAL	
# 2	* Brocheta de pollo y camarón en salsa tartara
	* Medallones de cerdo a la pimienta; guarnición(verduras salteadas, papas al vapor)
	*Perlas de frutas con crema de coco
	*Vino blanco, rosado
	*Copa de agua
Incluye:	Salón
	Cubiertos
	Cristalería
	Vajilla
	Decoración
	Montaje de mesas
	Servicio de meseros
	Capitan de meseros
	Maestro de ceremonias
	Equipo de audio profesional
	DJ profesional
	Iluminación
	Proyector para videos
	Rayo laser y cabezas roboticas
	Grupo musical (versatil)
	Hielo
	Pozo para regalos
	Parqueadero privado
PAX	200
\$ P.PERS	23
\$ P.TOTAL	4610

Además de los servicios mencionados anteriormente, se ofertan las siguientes opciones para que su evento luzca bien.

Adicionalmente cuenta con:
Arreglo para la mesa de honor
Velas decorativas
Arreglos florales
Arreglos frutales
Centros de mesa
Montaje estilo frances (funda y moño)
Manteleria fina
Decoración y accesorios para la ceremonia religiosa
Decoración con globos especial
Pozo para regalos
Coctél de bienvenida
Botella por mesa
Pastel de reposteria
Fuente de chocate
Barra de dulces
Habitación de cortesía
Planta de luz de emergencia
Pista iluminada

Extras
Mariachis
Maestro de ceremonias
Capitán de meseros
Cantinero
Grupo musical (versátil)
Show para amenizar la cena
Filmación en formato HD
Fotografía profesional
Sombrillas gigantes para coctel
Servicio de carpas
Hora extra
Parqueadero
Transporte

El propósito del restaurante “Parrilladas el Capulí” es de satisfacer a la población en el desarrollo de sus eventos, además alquilar los equipos para que se lleve a cabo alguna actividad.

Alquiler
Mesa Redonda 1.64 m
Mesa cuadrada 1.70 x 1.70 m
Tablón 2.44 x 0.75 m
Tablón infantil para 10 niños 2 x .60 x 50
Silla de plástico
Sombrilla 2.40 m. diámetro
Mantel
Cubre mantel
Muletón
Funda para silla
Lazo para silla
Cristalería
Cubertería
Vajilla
Cafetera
Hieleras
Pinzas
Charolas
Pedestales
Candelabros
Samobares
Carpas

Se presenta variadas opciones de menú acordes a sus eventos.

Entradas	Sopas y Cremas	Principal
Rollos de Jamon y queso	Caldo de gallina	Pollo cordon blue
Canasta de patacon	Sancocho de gallina	Pollo asado
Tempura de Camarones	Consome	Pechuga ahumada
Coctel de camarones	Changua	Pierna de cerdo en salsa picante
Canelones de pollo	Caldo de pescado	Medallones de pierna de cerdo
Fagitas de pechuga de pollo	Cremas	Jamon en salsa de naranja
Brocheta de camaron y pollo	Champigñones	Lomo al ajillo
Ceviche de chocho	Cebolla	Lomo ado
Caona de platano con queso	Pollo	Lomo Saltado
Canguil, chifles	Mixta	Medallones de res a la mostaza
Llapingachos		Salmon ahumado
Empanadas rellenas		Salmon a la parrilla

Tradicionales	Carnes Asadas	Parrilladas
Hornado	Costilla ahumada	dos carnes (cerdo, res)
Cuy asado	Carne de cerdo ahumada	dos carnes (cerdo, pollo)
Gallina sudada	Chuleta de cerdo	dosa carnes (borrego, pechuga)
Gallina asada	Filete de res	dos carnes (borrego, cerdo)
Guatita	Chuleta de res	dos carnes (borrego, res)
Bandeja criolla	Chuleta de borego	dos carnes (res, pollo)
Ceviche Ecuatoriano	Filete de tilapia	dos carnes (pechuga, tilapia)
Fritada	Alita de pollo	dos carnes (tilapia, lomitos de pollo)
Bistec	Lomitos de pollo	tres carnes (res, pollo,cerdo)
Menestra	Pierna de pollo	Cuatro carnes (res, pechuga, cerdo, borrego)
Arroz con camarones	Pechuga	Acompañados de: chorizo, mote, papa,
	Chorizo	patacon y ensalada.

Guarnicion	Postres	Bebidas
Ensalada de campo	Melon con nieve de limon	Agua mineral
Salteado de vegetales	Flan de zarzamora	Agua natural con gas
Verduras albardadas con tocino	Cheesecake de mora	Gaseosa
Champiñones gratinados	Copa de helado	Limonada natural
Ensalada Cesar	Coctel de frutas	Limonada de coco
Ensalada Rusa	Fesas con crema	Limonada de maracuya
Papas salteadas	Queso de piña	Limonada cerezada
Papas al vapor	Pie de mango	Limonada frape
Arroz blanco	Torta con helado	Chicha
Arroz al curry	Mousse de chocolate	
Arroz a las finas hierbas	Fresas con chocolate	
Arroz navideño		

Licores	Vinos
Whisky	Cidras
Vodka	Champagne
Ron	Tinto
Tequila	Blanco
Brandy	Rosado
Amaretto	
Aguardiente	

Dele gusto a su paladar escogiendo el menú para su evento.

SELECCIONE SU MENU	
Entrada	
Sopa o crema	
Principal	
Postre	
Bebida	
Vino	
Licor	
	EXTRAS

✓ **Precio**

El precio es la expresión de valor que tiene un producto o servicio, manifestado en términos monetarios, el comprador debe pagar al vendedor para lograr el conjunto de beneficios que resultan producto-servicio (trabajo, materia prima, esfuerzo, atención, tiempo, utilidad).

El objetivo es competir en el mercado con precios accesibles a la población, pero manteniendo una armonía entre punto de equilibrio, utilidad y competencia. En el sector donde se concentrará el proyecto no se puede tener precios muy elevados debido a que la competencia oferta un costo económico pero no de calidad.

Los precios en los menús estarán fijados en base a las recetas estándar con un porcentaje de utilidad del 40% los mismos que estarán equilibrados con los precios que la competencia ofrece. Las estrategias en cuanto a precio se basarán en reducción de costos, siendo estas las siguientes:

○ Adquisición de maquinaria nueva para evitar reparaciones constantes que afectarán los gastos y costos de la empresa.
○ Fijar un monto para mantenimiento de las máquinas de producción y salón para evitar grandes daños y no afecten el rendimiento de la empresa.
○ Manejo efectivo de PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir) para evitar pérdida en los productos.
○ Realización y valoración de las recetas estándar de los menús, con el propósito de fijar los precios.
○ Evitar intermediarios para abaratar costos y poder mantener los precios del mercado.

A continuación se detallarán todos los productos con sus respectivos precios.

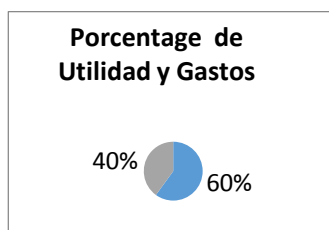
➤ **MENÚ KIDS**

Los precios de una actividad para niños son muy asequibles, incluye máquinas de algodón, granizados y variedad de salsas para acompañar los bocaditos.

MENÚ I		Valor.U
Sal	Rollitos de jamón y queso	1,5
	Brochetas de pollo	1
	Empanaditas de carne	1
	Papa rellena	1
Dulce	Fesas con crema	1
	Duraznos en almíbar	1
Bebidas	Limonada	1
	Gelatina	0,5
Incluye:	Piñata	1
	Máquina de algodón	1
	Máquina de granizados	0,5
	Algodón y decoración con globo	1
	Payaso	0,5
	Música	0,5
PAX	120	0
\$ P.PERS	12	
\$ P.TOTAL	1440	



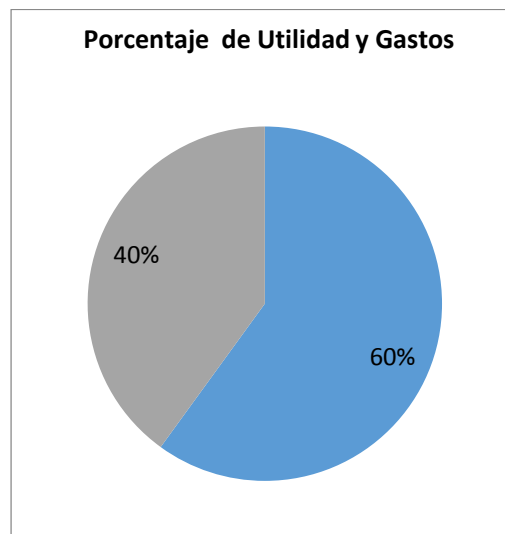
Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 12	\$ 7	\$ 5
100%	60%	40%



MENÚ II		Valor. U
Sal	Hamburguesa	1,25
	Sandwich de jamón y queso	1,2
	Hot dogs	1
	Nugets con papas	0,5
Dulce	Sorbete	0,15
	Copa de helado	1,5
Bebidas	Té helado	1
Incluye:	Salón, Música y Globos	1,4
	Transporte	1
	Grupo de animación	1
PAX	120	0
\$ P.PERS	10	
\$ P.TOTAL	1200	



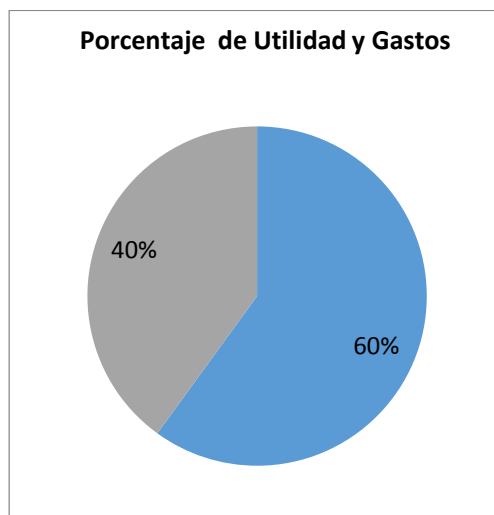
Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 10	\$ 6	\$ 4
100%	60%	40%



MENÚ III		Valor U.
Sal	Colombinas de pollo	1,5
	Burritos	1,25
	Albondigas baby	1
	Croquetas de atún	0,5
Dulce	Fresas con chocolate	1
	Coctel de frutas	1
Bebidas	Gaseosa	0,75
Incluye	Salón y Decoración	1
PAX	120	
\$ P.PERS	8	0
\$ P.TOTAL	960	



Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 8	\$ 5	\$ 3
100%	60%	40%



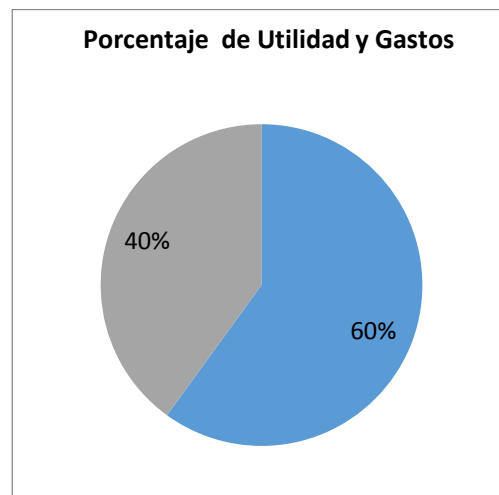
➤ **MENÚ DE LA CASA**

Los platos tradicionales son muy apetecidos, para ello se ha realizado un menú con productos autóctonos de la región.

MENÚ DE LA CASA		Valor. U
# 1	Caldo de gallina	3
	Hornado	3,75
	Queso fresco con dulce de fresa	1,5
Incluye:	Salón	0,75
	Cubiertos	0,5
	Cristalería	0,5
	Vajilla	0,75
	Mantelería (mantel, cubre mantel)	1
	Servicio de meseros (1x20 pax)	1,5
	Música	0,5
	Parqueadero privado	0,25
PAX	80	0
\$ P.PERS	14	
\$ P.TOTAL	1120	



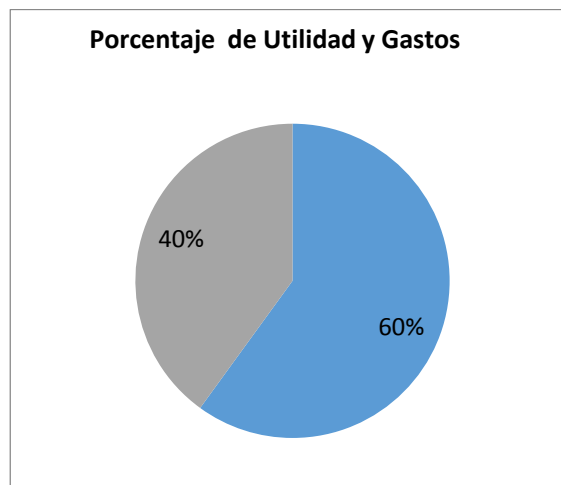
Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 14	\$ 8	\$ 6
100%	60%	40%



MENÚ DE LA CASA		Valor. U
# 2	Consomé de pechuga desmechada	2
	Parrillada dos carnes(res, pollo)	3,75
	Torta con helado, bañado en salsa de frutos rojos	2,5
Incluye:	Salón	0,75
	Cubiertos	0,5
	Cristalería	0,5
	Vajilla	0,75
	Mantelería (mantel, cubre mantel)	1
	Servicio de meseros (1x20 pax)	1,5
	Música	0,5
	Parqueadero privado	0,25
	Hielo	0,5
	Hora loca	1
PAX	170	0
\$ P.PERS	14	
\$ P.TOTAL	2300	



Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 14	\$ 8	\$ 6
100%	60%	40%



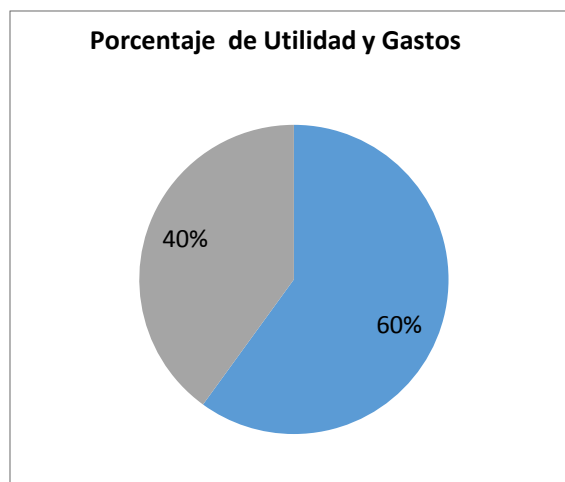
➤ **MENÚ DE GALA**

En este menú se ofrece exquisitos platos elaborados; incluye maestro de ceremonias, DJ profesional.

MENÚ DE GALA		Valor. U
# 1	*Coctél de camarones	3
	*Enrollado de pollo en salsa de tocino ahumado y champiñones; guarnición(papas al cilantro, arroz a las finas hierbas)	9
	*Melón con nube de limón	2
	*Vino rosado (Copa)	3
Incluye:	Salón	0,75
	Cubiertos	0,5
	Cristalería	0,5
	Vajilla	0,75
	Decoración y Montage de Mesa	1
	Música	0,5
	Servicio de meseros	1,5
	Maestro de ceremonias	0,5
	DJ profesional	0,4
	Iluminación	0,5
	Proyector para videos	0,5
	Parqueadero privado	0,25
PAX	120	
\$ P.PERS	24	
\$ P.TOTAL	2900	0



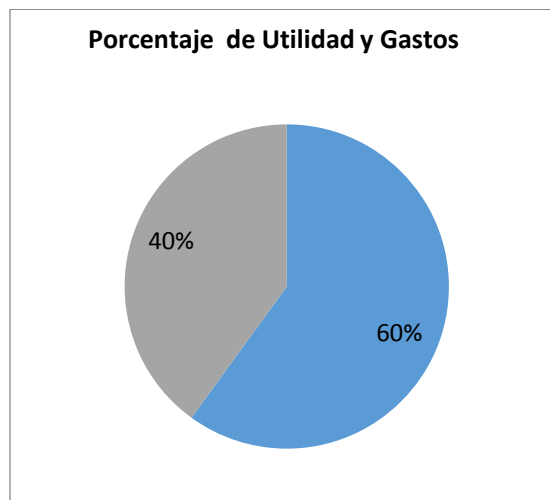
Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 24	\$ 14	\$ 10
100%	60%	40%



MENÚ DE GALA		Valor. U
# 2	*Canelones de pollo con salsa boloñesa	2
	*Filet mignon albardado con tocino ahumado y salsa de vino; guarnicion(papa francesa, ensalada fresca)	8
	*Pastel de queso con zarzamora	1,5
	*Vino tinto	3
Incluye:	Salón	0,75
	Cubiertos	0,5
	Cristalería	0,5
	Vajilla	0,75
	Decoración y Montage de Mesas	1
	Grupo musical	0,5
	Servicio de meseros	1,5
	Maestro de ceremonias	0,5
	DJ profesional	0,4
	Iluminación	0,5
	Proyector para videos	0,5
	Parqueadero privado	0,25
PAX	200	0
\$ P.PERS	22	
\$ P.TOTAL	4350	



Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 22	\$ 13	\$ 9
100%	60%	40%



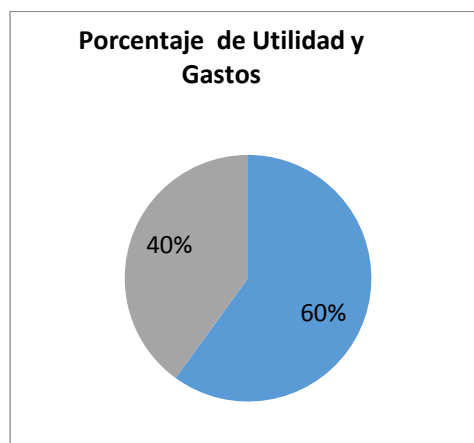
➤ MENÚ IMPERIAL

El menú imperial esta direccionado a paladares exigentes. Su precio varía de acuerdo a la cantidad de cosas adicionales.

MENÚ IMPERIAL		Valor. U
# 1	*Tempura de camarones con salsa de enlido	2
	*Lomo adobado; guarnición(arroz al perejil, papas salteadas, ensalada de campo)	9
	*Chesecake de cereza	2
	*Vino blanco, tinto	3
	*Copa de agua	0,05
Incluye:	Salón	0,75
	Cubiertos	0,5
	Cristalería	0,5
	Vajilla	0,5
	Decoracion	1
	Montaje de mesas	0
	Servicio de meseros	1,5
	Capitán de meseros	0
	Maestro de ceremonias	0,5
	Equipo de audio profesional	0,5
	DJ profesional	0,4
	Iluminación	0,5
	Proyector para videos	0,5
	Rayo laser y cabezas roboticas	0,25
	Grupo musical (versatil)	1,5
	Botella por mesa(wisky, ron o tequila)	0,5
	hielo	0,03
	Parqueadero privado	0,25
PAX	200	26
\$ P.PERS	26	
\$ P.TOTAL	5210	



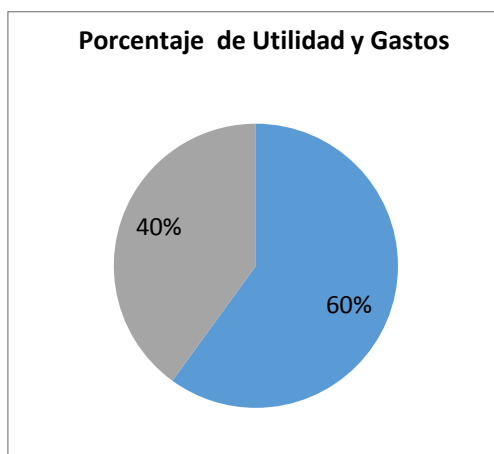
Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 26	\$ 16	\$ 10
100%	60%	40%



MENÚ IMPERIAL		Valor. U
# 2	* Brocheta de pollo y camarón en salsa tartara	2
	* Medallones de cerdo a la pimienta; guarnición(verduras salteadas, papas al vapor)	7
	*Perlas de frutas con crema de coco	2
	*Vino blanco, rosado	3
	*Copa de agua	0,05
Incluye:	Salón	0,75
	Cubiertos	0,5
	Cristalería	0,5
	Vajilla	0,75
	Decoración	1
	Montaje de mesas	0
	Servicio de meseros	1,5
	Capitan de meseros	0
	Maestro de ceremonias	0,5
	Equipo de audio profesional	0,5
	DJ profesional	0,4
	Iluminación	0,5
	Proyector para videos	0,5
	Rayo láser y cabezas robóticas	0
	Grupo musical (versátil)	1
	Hielo	0,03
	Pozo para regalos	0
	Parqueadero privado	0,25
PAX	200	23
\$ P.PERS	23	
\$ P.TOTAL	4610	



Consumo promedio por persona	Gastos y Mano de Obra	Margen de utilidades
\$ 23	\$ 14	\$ 9
100%	60%	40%



➤ **Adicionales**

Para que su evento se desarrolle con éxito le ofrecemos las siguientes opciones de decoración y accesorios.

Adicionalmente cuenta con:	USD
Arreglo para la mesa de honor	\$ 5-12
Velas decorativas	\$ 1-5
Areglos florales	\$ 3-8
Arreglos frutales	\$ 7-14
Centros de mesa	\$ 3-6
Montaje estilo frances (funda y moño)	\$ 1
Mantelería fina	\$ 2
Decoración y accesorios para la ceremonia religiosa	\$ 50-100
Decoración con globos especial	\$ 120
Pozo para regalos	\$ 80
Coctél de bienvenida	\$ 1-5
Botella por mesa	\$ 10- 75
Pastel de repostería	\$ 100- 160
Fuente de chocolate	\$ 25
Barra de dulces	\$ 40-70
Habitación de cortesía	\$ 10- 30
Planta de luz de emergencia	\$ 40
Pista iluminada	\$ 50



-El precio de los Mariachis oscila alrededor de 240 dólares la hora, entre ellos tenemos:

- Mariachi “Cielo Imperial”- vocalista mujer
- Mariachi “Nuevo México”- vocalista hombre
- Mariachi “Cielito Ruiseñor”- vocalistas hombre y mujer.

-El maestro de ceremonias trabaja 8 horas

-El capitán de meseros trabaja 2 horas, depende del inicio y finalización de la cena o banquete.

-El cantinero labora desde que inicia hasta que se termina el evento.

-El grupo versátil es muy profesional, los mejores músicos del momento, sus canciones son muy agradables.

-Los paquetes de filmación y fotografía (100 pax) son económicos y accesibles.

-También contamos con sombrillas, carpas, hora extra, transporte y parqueadero privado; todo lo necesario para que su evento sea inolvidable.

Extras	USD
Mariachis	240
Maestro de ceremonias	60
Capitán de meseros	35
Cantinerero	35
Grupo musical (versátil)	300
Show para amenizar la cena	70
Filmación en formato HD	150
Fotografía profesional	100
Sombrillas gigantes para coctel	5
Servicio de carpas	70
Hora extra	25
Parqueadero	0,25
Transporte	50



Con el fin de obtener utilidad, se ofrece el servicio de alquiler de menaje para cualquier tipo de evento.

Alquiler	USD
Mesa Redonda 1.64 m	4
Mesa cuadrada 1.70 x 1.70 m	4
Tablón 2.44 x 0.75 m	3
Tablón infantil para 10 niños 2 x .60 x 50	3
Silla de plástico	0,5
Sombrilla 2.40 m. diámetro	4
Mantel	3
Cubre mantel	1
Muletón	4
Funda para silla	0,5
Lazo para silla	0,25
Cristalería	0,1
Cubertería	0,1
Vajilla	0,25
Cafetera	10
Hieleras	0,5
Pinzas	0,5
Charolas	1
Pedestales	2
Candelabros	1
Samobares	6
Carpas	60



✓ Plaza

Es todo lo relacionado con el recorrido físico del producto antes de llegar al consumidor o cliente. Se trata de la distribución, los intermediarios, la logística, los depósitos o almacenes, la recepción, procesado, despacho y entrega de pedidos.

El proyecto está ubicado en el sector “El Capulí” a un kilómetro de la ciudad de San Gabriel, el cual cuenta con excelentes vías de acceso, espacio físico suficiente para brindar un excelente servicio. Nuestro mercado potencial son los trabajadores de empresas e instituciones pertenecientes al cantón Montufar los cuales buscan un lugar de esparcimiento donde celebrar varios eventos sociales o institucionales que normalmente llevan a cabo durante todo el año.

Los convenios se realizarán con:

- ✓ Pastelerías
- ✓ Floristerías
- ✓ Imprentas
- ✓ Cooperativas de transporte

Esto con el fin de buscar comodidad en nuestros posibles clientes. Algunas estrategias que podemos aplicar para posesionarnos en nuestro mercado son:

- Adiestrar al personal de servicio para que brinden una atención especializada, que parte de la diferenciación en la cual las empresas de servicio crean valor agregado y ganan ventaja competitiva.
- Adecuar la infraestructura de acuerdo con las necesidades de los clientes.
- Precios acorde al mercado y nuevas alternativas de menús.

- Atención en el propio local, como a domicilio.
- Adecuación del parqueadero y seguridad privada.

✓ **Promoción**

El objetivo de una promoción es ofrecer al consumidor un incentivo para la compra o adquisición de un producto o servicio, lo que se traduce en un incremento puntual de las ventas.

Las estrategias de promoción servirán para que la empresa de servicio aumente su participación en el mercado; esto se alcanzará a través de distintos medios:

Ventas Personales

Un representante de la empresa se dirigirá a la persona que requiere contratar un servicio y le facilitará asesoría para desarrollar dicho evento.

Se utilizará este medio en los siguientes lugares:

- Se realizarán visitas a las instituciones públicas y privadas como son: escuelas, bancos, cooperativas, empresas, entre otras; para dar a conocer el servicio de Catering y Eventos los mismos que pasarán la voz entre familiares, amigos y conocidos sobre el nuevo servicio que se encuentra situado en el sector “EL Capulí”

Promoción de ventas

- El plan desarrollará canjes publicitarios con las Cooperativas de Transporte de la zona, se les ofrecerá un cierto porcentaje de descuento.
- Se entregará a los conjuntos habitacionales hojas volantes las cuales servirán a su vez como descuento en la realización de su evento.

- Si el contrato sobrepasara los 150 pax, se ofrecerá una cortesía (helado para acompañar la torta).
- Se realizará degustaciones del menú para que el cliente quede totalmente satisfecho del producto que va a recibir y brindar a sus invitados.

Postre de cortesía para el cumpleaños

✓ **Publicidad**

Es un medio pagado que da presentación y promoción a un producto o servicio. El objetivo de esta publicidad es informar, persuadir, recordar y fomentar la compra o reputación de los productos.

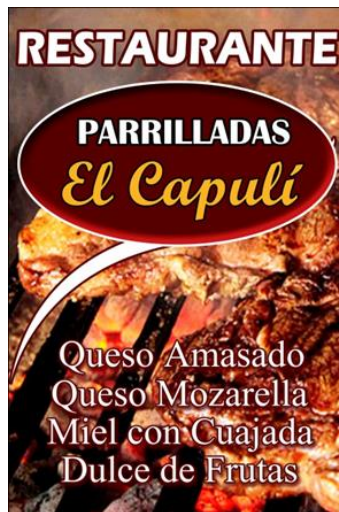
El servicio planteado tiene que publicitarse mediante: redes sociales, radio, televisión, volantes, afiches, vallas, entre otros. Así mismo cuando el consumidor está decidiendo qué comprar, es decir una buena comunicación por parte de los meseros quienes tienen la ventaja de persuadir al cliente.

- ✓ Se utilizarán vallas publicitarias, estas tendrán una ubicación estratégica.

La primera estará ubicada en la entrada a San Gabriel, en la vía de la Panamericana Norte, esta calle es de gran tráfico circular y peatonal; además es el acceso principal a Montúfar.

La segunda estará en el lugar en cuestión, la misma que informará sobre sus servicios. La tercera valla será localizada en la entrada a Ecuador, en el puente Internacional de Rumichaca.

La última valla será ubicada en el puente del Juncal, en la entrada a la provincia del Carchi.



- ✓ Las hojas volantes tendrán doble beneficio, ya que además de proporcionar información servirá como descuento en los primeros meses; estos informativos serán repartidos en lugares donde exista gran concentración de personas, como en las ferias que se realizan los días sábados, en la ciudad de San Gabriel.



- ✓ Se realizará convenios con las Cooperativas de Transporte de la zona para que ellos sean portadores de información del nuevo servicio que existirá a cambio de descuentos en la realización de sus eventos.

- ✓ Mediante las redes sociales se creará una página llamada “Catering y Eventos Capulí” en donde se publicará todos los servicios a ofrecer, promociones, descuentos, entre otros.



- ✓ En las radios locales se brindarán boletos de cortesía para alimentación.
- ✓ Todas las envolturas y recipientes plásticos llevarán el logo e información de los servicios de la empresa.



Relaciones Públicas

Son un conjunto de acciones de comunicación estratégica coordinadas y sostenidas a lo largo del tiempo, que tienen como principal objetivo fortalecer los vínculos con los distintos públicos, escuchándolos, informándolos y persuadiéndolos para lograr consenso, fidelidad y apoyo de los mismos en acciones presentes y/o futuras.

La administración de la empresa será encargada de informar al público en general acerca de nuevos productos-servicio, cambios en los servicios de catering y eventos o cualquier eventualidad que se desarrolle.

En festividades de la zona, la empresa se hará presente con algún producto y/o servicio, dando a relucir su aporte con la comunidad y lograr ser reconocida por su calidad en el servicio.

Tarjeta de presentación:

Contiene la información necesaria, en la parte anverso constan los datos del administrador y contactos del restaurante, en la parte del reverso están detallados los servicios que ofrece el restaurante.



5.5. Viabilidad del proyecto

La viabilidad se caracteriza por:

- **Aspecto Tecnológico**

En el cantón Montúfar los locales que prestan el servicio, lo son únicamente en alquiler; por tanto nuestro servicio es una propuesta especial y diferente con el espacio físico adecuado, equipo de audiovisuales, parqueadero privado, equipamiento de cocina moderno y completo con servicio de catering, añadiendo valor agregado que es la decoración rústica y elegante.

La ubicación del local (sector el Capulí) aparte de ser un sector estratégico por la cercanía a los consumidores potenciales, tiene fácil acceso a los productores de la materia prima (frutas, verduras, leche, carne, papa, entre otros) en forma directa, sin intermediarios lo que representa un ahorro de tiempo y dinero.

A continuación se detallan los insumos y equipos de cocina a utilizar:

Alimentos sin preparar

Los alimentos que se utilizan para elaborar los platos son frescos, de buena calidad y de la localidad.

Lacteos	leche cruda	Frutas	maranja
Grasas	mantequilla		piña
	aceite de oliva		babanas
Proteina	carnes		papaya
	pescados		guanabana
	mariscos		guayaba
Verduras y Hortalizas	tomate		uva
	brocoli		limon
	lechuga coliflor		fresa
	ajo		mora
	repollo	Semillas y Frutos secos	nueces
	nabo		castañas
	zapallo		pistachos
	remolacha		almendras
	col		pasas
	brocoli		ciruelas pasas
	rabano		pepas de calabaza
	zanahoria		ajonjoli
	pimiento		mani
	apio	Azucar	caña de azucar
	Puerro		remolacha
Legumbres	vainitas		tuna
	judias verdes	Cereales	trigo
	frejol rojo		avena
	frejol negro		quinua
	habas		amaranto
	lenteja		alpiste
	garbanzos		arroz
	espinaca	Huevos	huevo crudo

Alimentos preparados

Una de las principales tendencias alimentarias, incluyendo bebidas, son los alimentos de conveniencia, productos que hacen más sencilla, cómoda y rápida la preparación de comidas.

Lacteos y derivados	leche condensada
	leche evaporada
	crema de leche
	leche en polvo
	queso fresco
	queso amasado
	queso mozzarella
	requeson
	queso costeño
	queso crema
	yogurt
Harina	harina de trigo
	harina de maiz
	harin de haba
	harina tempura
	harina Ya
	almidon de yuca
	maizena
	panco

Equipo de cocina

Esta cocina está orientada generalmente para dar servicios de alimentación a empresas, colegios, universidades, entidades financieras, hospitales, instituciones privadas, municipios, entre otros. Todos los equipos son de acero inoxidable, la principal característica de utilizar estos equipos es la rapidez y coordinación en las elaboraciones culinarias.

- Cocinas industriales
- Freidoras
- Planchas de carnes
- Asadero y braseros
- Coches de alimentos
- Parrillas
- Torno
- Estanterías
- Microondas
- Lavabos
- Cubertería
- Cristalería
- Carpas
- Estaciones de self service
- Mesas de trabajo
- Mesas de salsas
- Mesas frías
- Campanas extractoras
- Trampas de grasa
- Lavamanos y lavaderos
- Ductos de extracción y uniones
- Tostadora
- Horno
- Vajilla
- Mantelería
- Tableros

- **Aspecto Administrativo**

La parte administrativa está constituida por tres niveles:

El nivel Estratégico representado por el Gerente del restaurante, con el respaldo del Propietario mismos que tomaran las decisiones en la mejor dirección estratégica.

El nivel Táctico, conformado por el Chef Ejecutivo, Capitán de meseros, Contador; se encargarán de hacer cumplir los procesos y actitudes planeadas.

El nivel operativo conformado por el jefe de cocina, ayudantes de cocina, personal de producción, ayudantes de producción, personal de limpieza, meseros, cajeros y guardia; quienes realizan las actividades

correspondientes a su puesto con el fin de ofrecer un servicio de calidad a los clientes.

Se ha diseñado un plan estratégico para conservar la autoridad, responsabilidad de cada puesto y facilitar la comunicación entre colaboradores y el Gerente del restaurante. Cabe mencionar que de acuerdo al crecimiento del restaurante en el transcurso del tiempo se aumentará personal para desarrollar las funciones necesarias.

- **Aspecto Técnico**

El objetivo de ofrecer el servicio de Catering y Eventos es satisfacer las necesidades sociales de los clientes, para esto se busca que el menú se adapte al gusto y economía del cliente, acompañado del servicio rápido y eficiente.

Los platos serán elaborados de acuerdo al tipo de evento que se vaya a realizar, el menú será de tres tiempos (entrada, fuerte, postre) incluyendo bebidas.

Mediante nuestros saberes gastronómicos la decoración de salones, montaje de mesas, servicio y elaboración de platos serán cada día mejor, se presentará innovación, creatividad y mejora en el servicio y atención al cliente.

- **Aspecto Social**

Las empresas o particulares que demanden los Servicios de Catering y Eventos de parrilladas “El Capulí”, no necesariamente deben ser de economía alta, su nivel de ingresos puede ser normal puesto que se contara con varios presupuestos para la realización de eventos. De esta manera se podría cubrir un mercado mucho más amplio.

La implementación de Servicios de Catering y Eventos en el restaurante “Parrilladas el Capulí” tiene un mercado potencialmente activo, debido a que Montufar es un cantón en constante crecimiento y por ende los habitantes demandan este tipo de servicios. Esto y la oferta de tres elementos básicos como son: excelente comida, buena atención y ambiente innovador; son las estrategias de éxito con que cuenta el restaurante. En esta empresa se da la oportunidad de trabajar y capacitar a las personas desarrollando actitudes y aptitudes. Es un servicio en donde se benefician los empleados, empleador, comensales y turistas.

5.6. Proceso productivo

El proceso para la producción de los alimentos para el servicio de Catering y Eventos del restaurante “Parrilladas el Capulí”, empieza por obtener la materia prima que se necesita para la creación de los diferentes menús contratados por los usuarios.

Se realiza la adquisición de los productos a los proveedores locales y a los proveedores de los mercados y supermercados del área; se trasladan al restaurante en donde uno de los integrantes del área de cocina verificará la calidad de los mismos. Los alimentos, insumos y bebidas seguirán un orden de recepción: verificación de calidad, peso, porcionado, etiquetado y almacenado en equipos de refrigeración para su debida conservación y utilización.

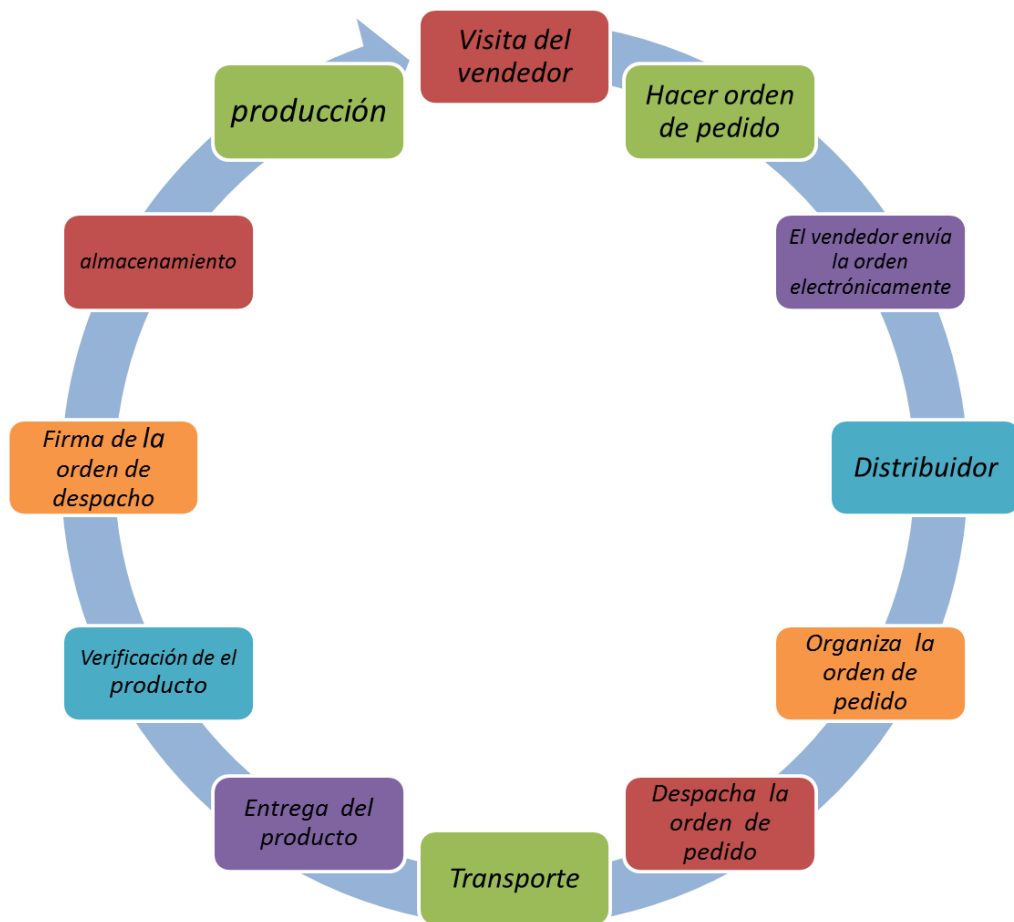
Para la elaboración de los alimentos se utilizará mano de obra calificada (chef) y mano de obra semi calificada (ayudantes).

La cancelación de los contratos, se lo hará directamente en caja con el 50% al momento de realizar el contrato y el 50% en el momento que empieza el evento social.

5.7 Flujo de proceso

5.7.1 Proveedores- empresa

Gráfico 16 Proveedores de la empresa



5.7.2 Preparación de menús y servicio

Gráfico 17 Preparación de menús y servicio



5.8 Producto

Nuestro producto es una opción elegible y variable con el propósito de satisfacer las necesidades de los comensales.

5.8.1 Recetas Estándar

Las recetas estándar son elaboradas por el Chef Ejecutivo, esto con el propósito de manejar un estándar, es decir un modelo y equilibrio a la hora de elaborar y montar los platos.

		RECETA ESTÁNDAR			
		NOMBRE	<i>Tempura de camarones en salsa de eneldo</i>		
		PAX	1		
DETALLES					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO x KG	V.UNITARIO	V.TOTAL
Camarones	Kg	100	\$ 6,00	\$ 0,006	\$ 0,60
Harina flor	Kg	30	\$ 1,15	\$ 0,001	\$ 0,03
Harina ya	Kg	30	\$ 1,50	\$ 0,002	\$ 0,05
Harina tempura	Kg	45	\$ 4,50	\$ 0,005	\$ 0,20
Panco	Kg	40	\$ 2,50	\$ 0,003	\$ 0,10
Mayonesa	Kg	40	\$ 5,00	\$ 0,005	\$ 0,20
yogurt	Kg	40	\$ 4,50	\$ 0,005	\$ 0,18
Miel de aveja	Kg	20	\$ 10,50	\$ 0,011	\$ 0,21
Zumo de naranja	ml	10	\$ 0,25	\$ 0,000	\$ 0,00
Eneldo	kg	15	\$ 0,40	\$ 0,000	\$ 0,01
				SUBTOTAL	\$ 1,58
				SERVICIOS(0,30%)	\$ 0,47
				UTILIDAD(0,40%)	\$ 0,63
				IVA(0,12%)	\$ 0,32
				TOTAL	\$ 3,01

	RECETA ESTANDÁR				
	NOMBRE	<i>Hornado</i>			
	PAX	1			
DETALLES					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO x KG	V.UNITARIO	V.TOTAL
Chanco hornado	Kg	150	\$ 11,25	\$ 0,011	\$ 1,69
Papa	Kg	120	\$ 0,75	\$ 0,001	\$ 0,09
Mote	Kg	80	\$ 2,00	\$ 0,002	\$ 0,16
Lechuga	Kg	40	\$ 0,90	\$ 0,001	\$ 0,04
				SUBTOTAL	\$ 1,97
				SERVICIOS(0,30%)	\$ 0,59
				UTILIDAD(0,40%)	\$ 0,79
				IVA(0,12%)	\$ 0,40
				TOTAL	\$ 3,76

	RECETA ESTANDÁR				
	NOMBRE	<i>Enrollado de pollo en salsa de tocino ahumado y champiñones</i>			
	PAX	1			
DETALLES					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO x KG	V.UNITARIO	V.TOTAL
Pechuga	Kg	250	\$ 4,00	\$ 0,004	\$ 1,00
Jamón	Kg	65	\$ 13,00	\$ 0,013	\$ 0,85
Queso crema	Kg	90	\$ 6,80	\$ 0,007	\$ 0,61
Papa	Kg	120	\$ 1,25	\$ 0,001	\$ 0,15
Arroz	Kg	80	\$ 1,20	\$ 0,001	\$ 0,10
Mantequilla	Kg	120	\$ 3,30	\$ 0,003	\$ 0,40
Tocino ahumado	Kg	65	\$ 14,00	\$ 0,014	\$ 0,91
Harina	Kg	90	\$ 1,15	\$ 0,001	\$ 0,10
Champiñones	Kg	60	\$ 4,00	\$ 0,004	\$ 0,24
Leche	ml	500	\$ 0,75	\$ 0,001	\$ 0,38
				SUBTOTAL	\$ 4,73
				SERVICIOS(0,30%)	\$ 1,42
				UTILIDAD(0,40%)	\$ 1,89
				IVA(0,12%)	\$ 0,96
				TOTAL	\$ 9,00

		RECETA ESTANDÁR			
		NOMBRE	<i>Lomo adobado</i>		
		PAX	1		
DETALLES					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO x KG	V.UNITARIO	V.TOTAL
Lomo de cerdo	Kg	250	\$ 17,25	\$ 0,017	\$ 4,31
Papa cecilia	Kg	100	\$ 2,25	\$ 0,002	\$ 0,23
Arroz	Kg	80	\$ 1,20	\$ 0,001	\$ 0,10
Tomate	Kg	50	\$ 1,00	\$ 0,001	\$ 0,05
Lechuga	Kg	40	\$ 0,90	\$ 0,001	\$ 0,04
Cebolla perla	Kg	30	\$ 1,05	\$ 0,001	\$ 0,03
				SUBTOTAL	\$ 4,75
				SERVICIOS(0,30%)	\$ 1,43
				UTILIDAD(0,40%)	\$ 1,90
				IVA(0,12%)	\$ 0,97
				TOTAL	\$ 9,05

		RECETA ESTANDÁR			
		NOMBRE	<i>Pastel de queso con zarzamora</i>		
		PAX	1		
DETALLES					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO x KG	V.UNITARIO	V.TOTAL
Galleta oreo	Kg	30	\$ 3,40	\$ 0,003	\$ 0,10
Queso crema	Kg	75	\$ 6,00	\$ 0,006	\$ 0,45
Mantequilla	Kg	5	\$ 3,00	\$ 0,003	\$ 0,02
Gelatina sin sabor	Kg	2	\$ 6,00	\$ 0,006	\$ 0,01
Azúcar	Kg	5	\$ 1,25	\$ 0,001	\$ 0,01
Leche condensada	ml	10	\$ 9,00	\$ 0,009	\$ 0,09
Crema de leche	ml	30	\$ 4,00	\$ 0,004	\$ 0,12
				SUBTOTAL	\$ 0,80
				SERVICIOS(0,30%)	\$ 0,24
				UTILIDAD(0,40%)	\$ 0,32
				IVA(0,12%)	\$ 0,16
				TOTAL	\$ 1,51

5.8.2 Insumos

Aquí se detalla la materia prima para la elaboración de los platos tradicionales, como también de los platillos destinados para eventos.

Verduras y hortalizas	Frutas	Lácteos y derivados
Aceitunas	Cereza	Cuajada
Acelgas	Chirimoya	Helados lácteos
Ajos	Ciruela	Leche condensada
Apio	Ciruela seca	Leche descremada
Calabaza	Coco	Leche en polvo descremada
Cebolla perla	Durazno	Leche en polvo entera
Cebolla paiteña	Durazno en almíbar	Leche entera
Cebolla blanca	Frambuesa	Leche semi descremada
Champiñón	Fresas	Mousse
Choclo	Higos	Nata o crema de leche
Col	Kiwi	Queso blanco
Coliflor	Limón	Queso cheddar
Espárragos	Mandarina	Queso crema
Espinaca	Mango	Queso de bola
Habas tiernas	Manzana	Queso fundido untable
Lechuga	Melón	Queso mozzarella
Maíz dulce en conserva	Mora	Queso parmesano
Nabos	Naranja	Queso ricota
Pepino	Palta	Queso roquefort
Perejil	Papaya	Requesón

Pimiento	Pera	Yogur desnatado con frutas
Porotos verdes	Piña	Yogur natural
Puerros	Plátano	Queso amasado
Rábanos	Sandía	Queso fresco
Remolacha	Uva	Yogur natural con fruta
Repollo		
Tomates		
Zanahoria blanca		
Zanahoria amarilla		
Tomate riñón		

Cereales y derivados	Legumbres	Tubérculos
Arroz blanco	Arvejas tiernas	Yuca
Arroz integral	Arvejas secas	Camote
Avena	Garbanzos	Camote amarillo
Cebada	Habas tiernas	Remolacha
Harina de maíz	Habas secas	Papa chola
Harina de trigo integral	Lentejas	Papa amarilla
Harina de trigo refinada	Frijoles tiernos	Papa capiro
Sémola de trigo	Frijoles secos	Papa Cecilia
Trigo	Chocho	Papa violeta
Granola	Maní	
Almidones	Soja	

Pastelería	Azúcares y dulces	Frutos Secos
Bizcocho	Azúcar	Almendras
Croissant chocolate	Azúcar refinada	Avellanas
Lengua de gato	azúcar impalpable	Castañas
Galletas de chocolate	Panela	Maní
Pasta de hojaldre cocida	Cacao en polvo	Nueces
Masa hojaldre	Caramelos	Piñones
Pastel de queso	Chocolate con leche	Pasas
Chantilly	Chocolate sin leche	Ciruela pasa
Crema Pastelera	Crema chocolate con avellanas	Pistacho
Gelatina sin sabor	Gomas de fruta	
Colorantes vegetales	Helados de agua	
Esencia de vainilla	Mermeladas	
Esencias (frutas)	Miel	
Chocolate negro		
Chocolate blanco		
Glucosa		

Carnes, caza y embutidos	Bebidas	Pescados, mariscos y crustáceos
Butifarra, salchicha fresca	Agua ardiente	Almejas
Cabrito	Agua tónica	Conchas
Cerdo, chuleta	Anís	Atún en lata
Cerdo, lomo	Café	Cangrejo
Chicharrón	Cerveza negra	Caviar

Chorizo	Cerveza rubia	Camarón
Conejo	Champaña demi-sec	Kani-Kama
Cordero pierna	Champaña dulce	Langostino
Cordero, costillas	Champaña seca	Mejillón
Gallina	Coñac, brandy	Salmón
Hamburguesa	Crema de cacao	Salmón ahumado
Jamón	Daiquiri	Tilapia
Jamón crudo	Gin & Tónica	Trucha
Lomo	Ginebra	
Mortadela	Licor de caña	
Pato	Piña colada	
Pavo, Pechuga	Pisco	
Pies de cerdo	Ron	
Pollo, Muslo	Sidra dulce	
Pollo, Pechuga	Sidra seca	
Salamín	Café	
Salchichón	Té	
Ternera, bistec	Vermouth amargo	
Ternera, chuleta	Vermouth dulce	
Ternera, solomillo	Vino de mesa	
Costilla de cerdo	Vino dulce, jerez	
Tira de asado	Vodka	
	Whisky	

Salsas y condimentos	Hierbas	Pre-cocinados	Aceites y grasas
Bechamel	Laurel	Arroz con leche	Aceite de girasol
Caldos concentrados	Orégano	Canapé	Aceite de maíz
Pimienta negra	Tomillo	Canelones	Aceite de oliva
Pimienta dulce	Albahaca	Croquetas	Manteca

Clavo de olor	Cilantro	Durazno en conserva	Mantequilla con sal
Miel	Perejil	Lasaña	Mantequilla sin sal
Kétchup	Perejil fresco	Rollos primavera	Margarina vegetal
Mayonesa	Apio	Tortilla de papa	
Mostaza	Cebollín	Patacones	
Salsa de soja			
Salsa de tomate en conserva			
Salsa golf			
Vinagres			

5.8.3 Montaje y decoración

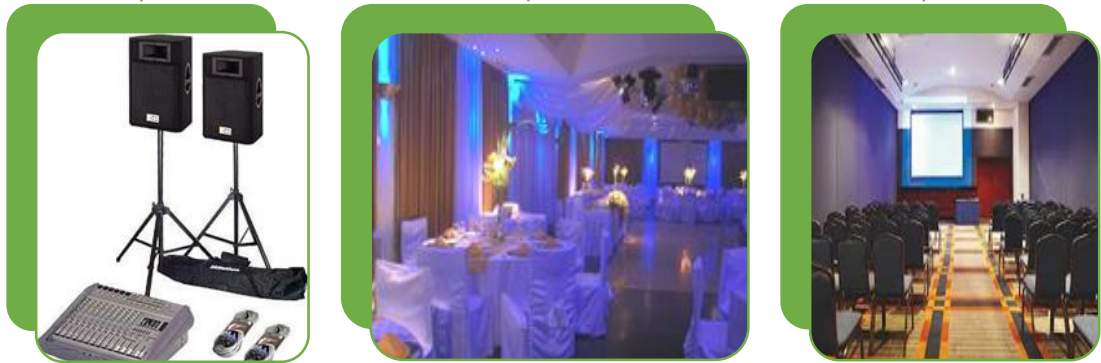
La decoración del salón juntamente con el montaje son de vital importancia, puesto que representa elegancia y presentación para la realización de eventos o celebraciones tales como bodas, aniversarios, fiestas de cumpleaños, graduaciones, eventos empresariales, talleres, seminarios, conferencias, agasajos, entre otros. La infraestructura de los salones es elegante, cuenta con un equipo profesional en organización de eventos que se encargará de cada detalle para el éxito del mismo.



5.8.4 Audiovisuales

Se une lo auditivo y lo visual (imagen y sonido), la ideal combinación para que un evento se desarrolle perfectamente. Entre ellos tenemos:

Audiovisuales



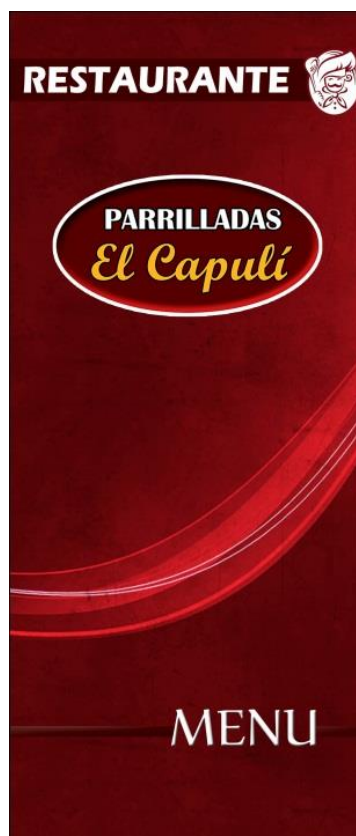
- ✓ **Sonido.-** junto a la iluminación y los elementos decorativos es importante que la música acompañe el estilo de los anfitriones, invitados y las actividades que van a proponerse durante el evento.
- ✓ **Iluminación.-** es el componente predominante que acompaña a la ambientación y permite resaltar determinados lugares con respecto a otros.
- ✓ **Proyección.-** la proyección es con el objetivo de que una figura se vuelva visible mediante las pantallas LCD, la filmación o proyección.

5.8.5 Imagen corporativa

Nuestra imagen corporativa es atractiva al público, de modo que crea un interés hacia los consumidores, la cual está creada en función del producto y servicio del restaurante.

- **Carta**

Es el instrumento de comunicación entre el restaurante y el cliente, es decir el cliente selecciona una de las opciones que ofrece la carta y en conjunto recibir un excelente servicio.





Menestras

Dale gusto a tu paladar con exquisitas menestras acompañadas de arroz curry, carnes y los más frescos vegetales de la región

Menestra 1

Menestra de Fréjol o Lenteja, Pechuga, Arroz, Patacón, Ensalada

Menestra 2

Menestra de Fréjol o Lenteja, Carne, Arroz, Patacón, Ensalada

Menestra 3

Menestra de Fréjol o Lenteja, Carne de Cerdo, Patacón, Ensalada

Menestra 4

Menestra de Fréjol o Lenteja, Chanco, Res, Arroz, Patacón, Ensalada

Menestra 5

Menestra de Fréjol o Lenteja, Tilapia, Arroz, Patacón, Ensalada

PARRILLADAS
El Capulí



Porciones

- PORCIÓN DE MOTE
- PORCIÓN DE ENSALADA
- PORCIÓN DE PAPA FRITA
- PORCIÓN DE PATACÓN
- PORCIÓN DE ARROZ
- PORCIÓN PAPA COCINADA
- PORCIÓN DE CHORIZO
- PORCIÓN DE QUESO AMASADO

Bebidas

- MEDIANA
- 1 1/2 LITROS
- FUZE TEA
- AGUA CON GAS
- CERVEZA
- JARRA DE CHICHA
- JARRA DE LIMONADA
- AGUA SIN GAS

PARRILLADAS
El Capulí



Postres

Exquisitos dulces de frutas hechos en casa

GUAYABA, FRESA, MORA, BABACO, MIEL, PIÑA CON CUAJADA

BANANA SPLIT

ENSALADA DE FRUTAS

FRESAS CON CREMA

DURAZNOS CON CREMA

COPA DE HELADO 3 SABORES

JUGOS NATURALES (VASO)

- Mora
- Naranja
- Fresa
- Guanabana
- Maracuyá
- Piña
- Tomate

JUGOS NATURALES (JARRA)

BATIDOS

- Mora
- Fresa
- Guanabana

PARRILLADAS
El Capulí



Sábados y Domingos

Consiente a tu paladar con deliciosa comida tradicional

BANDEJA CRIOLLA EL CAPULÍ
Choclo, Habas, Melloco, Queso

CALDO DE GALLINA

SANCOCHO DE ESPINAZO, PORCIÓN DE ARROZ, AGUACATE

SANCOCHO DE GALLINA, PORCIÓN DE ARROZ, AGUACATE

PAPA CON QUESO AMASADO

CHOCLO CON QUESO

HABAS CON QUESO

MELLOCO

CONSUME

PARRILLADAS
El Capulí

- **Menucero**

Mediante este instrumento los comensales podrán visualizar y pedir su orden de forma rápida, puesto que estará colocada frente a caja.



- **Comanda**

La comanda es utilizada por el mesero, en donde registra la orden de los comensales. Una copia es para la cocina y la otra para el mesero, en la comanda consta el nombre del mesero, numero de mesa y fecha, para evitar confusiones a la hora de servir los platos.

PARRILLADAS El Capulí		Orden de Pedido N° 1	
<i>Mesero</i>		<i>Mesa</i>	<i>Fecha</i>
<i>Cant.</i>	DESCRIPCIÓN	<i>V. Unitario</i>	<i>V. Total</i>
		VALOR TOTAL	

- **Porta comandas**

En la porta comandas siempre constará:

- ✓ La orden que tomo el mesero, para confirmar si se le sirvió los platos solicitados
- ✓ Una hoja adicional en donde el cliente debe colocar sus datos para emitir la factura.
- ✓ Una hoja de observaciones



5.8.6 Equipamiento e infraestructura

Descripción física del proyecto

El proyecto en desarrollo cuenta con un terreno de 1000 m² de construcción, por lo que se planea aprovechar su espacio y distribuir de manera amplia.

El establecimiento contará con 2 salones; el primero tiene un área de servicio de 450 m², aquí se planea atender a 180pax, pero su capacidad máxima es de 220.

El segundo salón, cuenta con un área de 180 m², dando una capacidad de 80 personas sin embargo se puede atender a 120.

Categorización

Para categorizar, se ha hecho referencia a la clasificación de establecimientos de alimentos y bebidas, vigente en el Ministerio de Turismo, que le hacen merecedora de tener una categoría de Primera.

A continuación se detalla las características que harán que esta empresa sea catalogada de primera:

- Entradas independientes para clientes.
- Personal de servicio.
- Servicios higiénicos para hombres y mujeres en cada salón.
- La cocina contará con todos los elementos acordes a su capacidad.
- Un mobiliario de acuerdo al estilo que marcará el establecimiento.
- Menaje compuesto por loza, cristalería, cubertería y mantelería.
- Ventilación y ambientación adecuada.
- Dependencias para el personal de servicio como vestuario y servicios higiénicos para hombres y mujeres.

Área de Servicio al Cliente

Como se mencionó anteriormente, el establecimiento contará con dos salones ubicados uno en la primera planta y el otro en la segunda planta, los mismos que llevarán decoración independiente distinguiéndose uno del otro. En donde los clientes puedan tener dos alternativas para su evento.

Los salones tendrán en su interior una cabina audiovisual, en ella se reproducirá la música y sus efectos para el desarrollo del evento. Esta cabina se apoyará sobre un entablado de 0.10cm sobre el nivel del piso; la cual tendrá las siguientes dimensiones: alto 2m, ancho 2.50 m. y una profundidad de 1,5m. El material a utilizarse será la madera de pino lacada y ventanas de vidrio templado movibles, a través de este material se podrá observar el ambiente del salón e interactuar con el DJ. Así mismo se ubicará los materiales necesarios de audio, luces y video.

El salón uno, llevarán una decoración independiente con un toque rustico y moderno, sus ventanales serán polarizados y se ubicarán en la parte frontal y lateral del establecimiento; el piso será de baldosa decorada; el techo de eternil teja con focos dicroicos los cuales permitan regular el nivel de intensidad de la luz. Las paredes estarán decoradas con lámparas y cuadros según el estilo del establecimiento.

El salón dos, tiene un estilo más elegante donde el piso es de cerámica moderna tumbado en madera lacada, techo con teja vidriada, paredes en ladrillo repelladas el acceso son gradas y cuenta con ventanales que dejan apreciar el paisaje.

Los salones cuentan con puertas de acceso para el personal de servicio, al igual que una barra bar en donde se realizará el despacho de bebidas.

Cada salón cuenta con servicios higiénicos para hombres y mujeres además de una terraza con vista a la calle la misma que desempeñará la función de área de fumadores.

Y un parqueadero con entrada y salida independientes que se encontrarán a los extremos del restaurante.

Área de Producción

Esta área se localizará en la parte posterior de los salones, y serán conectados entre sí, esto con el fin de brindar un servicio simultáneo en caso de tener dos eventos a la vez.

El área de producción cuenta con una distribución apropiada para la localización de los siguientes materiales:

Cocina industrial abierta
Refrigerador.
Parrilla
Neveras.
Extractores
Mesones en baldosa
Mesón de acero inoxidable
Fregadero doble
Lavadero de vajilla

El área de servicio es compartida con el área de producción, la misma que tendrá dos ingresos a los salones por las cuales se realizará el

despacho de los platos. Los salones también contarán con una barra para el despacho de las bebidas.

También se cuenta con un área de repostería independiente de la cocina de producción.

Área administrativa

La oficina administrativa estará situada en la planta baja, junto a la entrada principal del establecimiento. Constará de todo el equipo de oficina conjuntamente con folletos sobre la decoración, montaje de mesas, platos gourmet, entre otros.

Equipamiento de la Empresa

➤ Muebles, Enseres

Los muebles estarán ubicados en áreas donde resalten sus colores y comodidad conjuntamente con el tipo de decoración del restaurante.

• Cuadros decorativos	• Caballetes metálicos
• Caja de herramientas	• Casilleros individuales
• Cocina industrial	• Congelador
• Escritorios	• Hornos
• Refrigerador	• Rodapiés con logotipo
• Secador automático para manos	• Sillas para escritorio
• Sillas de madera	• Sillas plásticas

➤ **Utensilios de cocina**

Los utensilios de cocina estarán organizados, limpios y desinfectados

• Bowls pequeños, medianos y grandes	• Batidores manuales
• Cacerolas	• Cucharetas
• Cucharones	• Cernidores metálicos
• Colador de aluminio	• Cuchillos charcuteros
• Cuchillos fileteadores	• Cuchillos de golpe
• Espátulas	• Espumaderas
• Jarra de medida plástica	• Juego de ollas
• Licuadora industrial	• Mangas pasteleras
• Olla de presión	• Sartenes
• Tablas metálicas para picar	• Tamaleras

➤ **Menaje**

La cristalería será guardada en áreas específicas e higiénicas, para evitar contaminaciones y bajas.

• Hieleras	• Cucharas soperas
• Cucharas postre	• Cuchillo de carne
• Cuchillo de entrada	• Cevicheros
• Copa de agua	• Copa de vino
• Copa de champagne	• Consomeras
• Charoles de plástico	• Jarras de cristal
• Pinzas para hielo	• Plato postre
• Plato tendido	• Plato base
• Tenedores entrada	• Tenedores de carne

• Vasos rocas	• Vasos long drink
---------------	--------------------

➤ **Blancos**

El equipo para montaje de mesas estará siempre limpio y planchado.

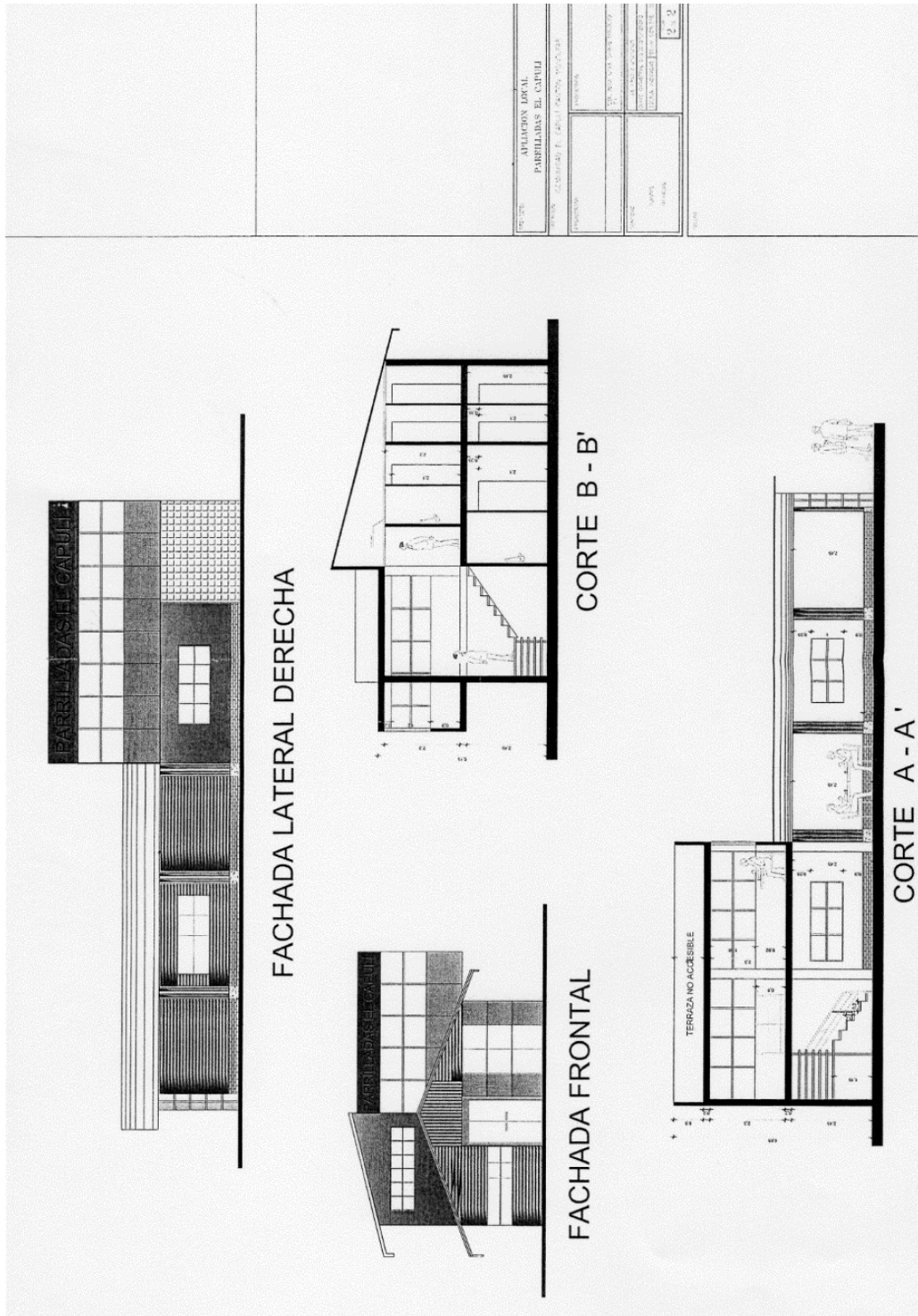
• Manteles	• Cubre manteles
• Forros de sillas	• Lazos para sillas
• Limpiones	• Uniformes para el personal

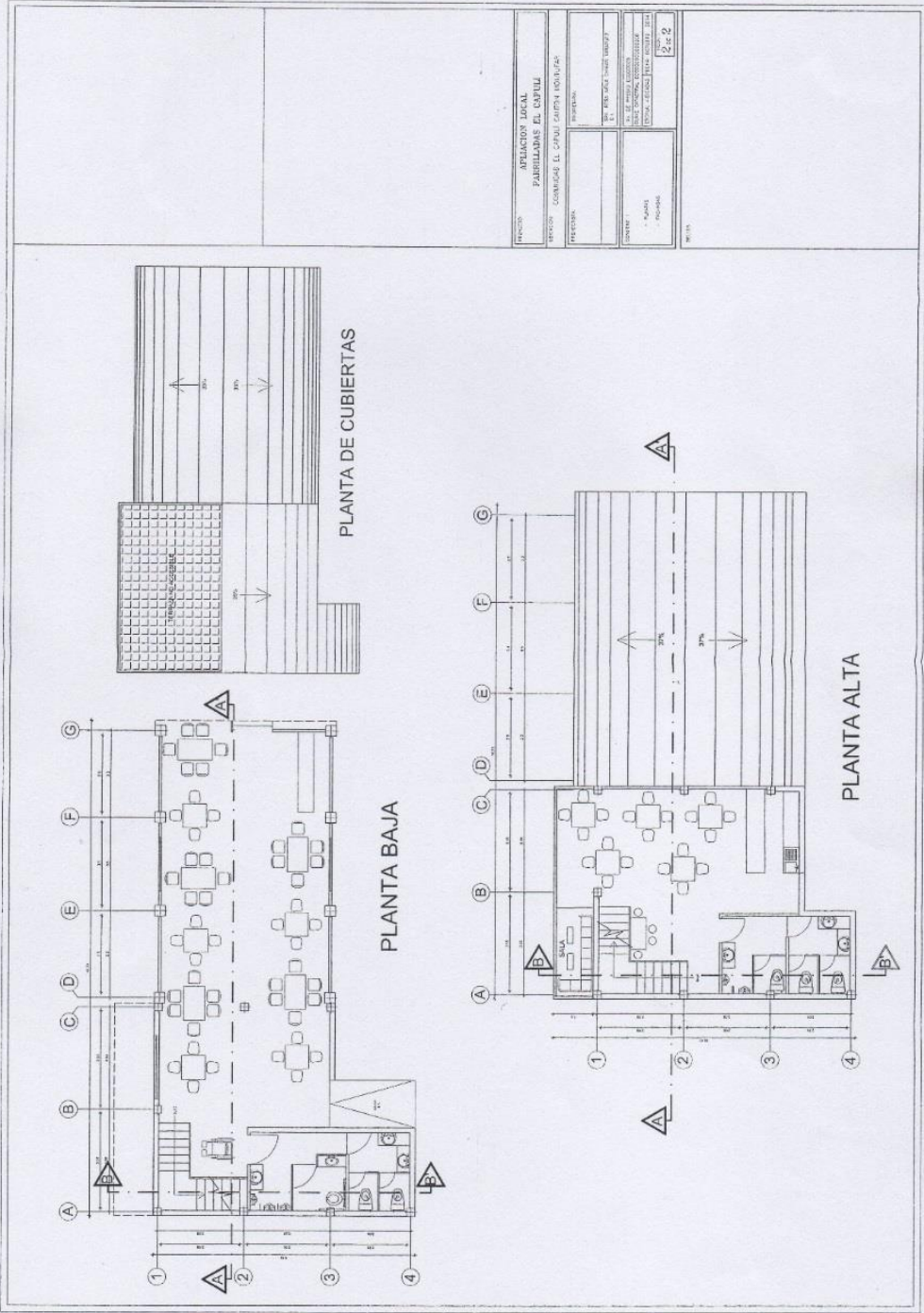
➤ **Útiles de aseo**

Los tachos de basura serán clasificados en: orgánicos, inorgánicos, plásticos. Es importante manejar las cantidades de desinfectantes para cada área y material de cocina.

• Escobas	• Baldes medianos y pequeños para la limpieza
• Limpiones para baños	• Recogedor de basura metálico
• Bolsas de basura	• Toallas desechables
• Tarros de basura para baños	• Tarros de basura para cocina
• Tarros de basura para los salones	• Trapeadores
• Papel higiénico	• Toallas de cocina
• Jabón líquido para manos	• Desinfectantes
• Ambientadores	• lava vajillas
• Jabón en barra	• Jabón en polvo

5.8.7 Planos arquitectónicos





PROYECTO LOCAL PARQUEADIZO EL CASTILLO	
PROYECTO: COMPLEJO EL CASTILLO ENFINA HONOLULU	
PROYECTISTA: DR. JOSE MANUEL RAMIREZ	
PROYECTO: EL CASTILLO ENFINA HONOLULU	
FECHA: 2012	
Escala: 1:500	

5.8.8 Gestión de talento humano

5.8.8.1 Mano de obra

En la siguiente tabla se detalla a las personas que van a laborar en el restaurante “Parrilladas el Capulí” Catering y Eventos, juntamente con el salario, décimo tercero y aporte del IESS.

Tabla 22 Mano de obra

MANO DE OBRA						
Costo En Dólares						
Costos Mensuales De Sueldos						
CARGO	NÚMERO	SUELDO	DECIMO TERC.	APORTE IESS	TOTAL	COSTO TOTAL
Gerente	1	800	66,7	\$ 88,00	955	955
Chef Ejecutivo	1	600	50,0	\$ 66,00	716	716
Contador	1	400	33,3	\$ 44,00	477	477
Jefe de Cocina	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Cajero	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Auxiliar de Caja	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Capitán de Meseros	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Meseros	4	340	28,3	\$ 37,40	518	2072
Ayudantes de Cocina	2	340	28,3	\$ 37,40	443	886
Personal De Producción	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
ayudantes de producción	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Stewart	2	340	28,3	\$ 37,40	443	886
Guardias	2	340	28,3	\$ 37,40	443	886
					Total Nomina	9313

5.8.8.2 Perfiles de puestos

Gerente General

Planear, organizar, implementar y controla presupuestos, personal, acciones y labores del establecimiento.

- Elabora presupuestos de ingresos y egresos.
- Elabora un plan general a cumplir en el establecimiento.
- Fija políticas y reglas.
- Elaborar planes para prevención de desastres.
- Organiza juntas departamentales.
- Autoriza la fijación de precios.
- Establece estándares de calidad de servicio al cliente.
- Supervisa el trabajo de los jefes departamentales.
- Supervisa mensualmente los estados financieros y los analiza.
- Analiza costos y gastos de los departamentos.
- Analiza modificaciones de precios de A & B como también de los demás servicios que presta el restaurante “parrilladas el Capulí”.
- Supervisa y aprueba programas de capacitación.
- Autoriza incrementos de salarios, promociones y premios a los empleados.
- Selecciona al talento humano.
- Firma contratos.
- Se encarga de las estrategias de marketing y publicidad.

Perfil

Formación: Título Superior en Hotelería

Conocimientos requeridos: conocimientos en Administración,

Recursos Humanos, estrategias de Marketing Y Publicidad y manejo de Alimentos y Bebidas.

Experiencia: Mínima de 2 años en Alimentos y Bebidas, especialmente en eventos y banquetes, elaboración de presupuestos, supervisión y control de tareas.

Competencias Requeridas: Pensamiento analítico y sintético, pro actividad y organización, identificación y solución de problemas, orientación al logro, liderazgo, integridad y ética profesional.

Adicionalmente: Disponibilidad de tiempo completo.

Jefe de Eventos

- Programa al personal para los eventos.
- Organiza la locativa del evento.
- Conoce las capacidades de los salones según el evento.
- Diseña el check list para eventos y verificar cada uno de sus puntos antes de empezar el evento.
- Tiene libre disposición de manejo.
- Controla horarios y fechas de salones ocupados.
- Realiza cotizaciones para eventos.
- Contactarse e incentivar a los clientes que están interesados en contratar los servicios de la empresa
- Entrega informes sobre los desarrollos de los eventos al Gerente General.
- Planifica y organiza los eventos a domicilio.

Perfil

Formación: Título Superior en Hotelería o Gastronomía

Conocimientos requeridos: conocimientos en planificación y desarrollo de eventos y banquetes o relativas al tema.

Experiencia: Mínima de 2 años en cargos similares supervisión de personal.

Competencias Requeridas: Planificación y organización, pro activo, negociador y metódico, identificación y solución de problemas, trabajo en equipo y bajo presión, orientación al logro, liderazgo, integridad y ética profesional.

Adicionalmente: Disponibilidad de tiempo completo.

Chef Ejecutivo

- Controlar y supervisar la elaboración de platillos.
- Supervisar el personal a su cargo.
- Controla que los alimentos sean preparados con la más alta higiene y calidad.
- Asigna tareas a su personal.
- Interviene en la elaboración de menús para los diferentes eventos.
- Se encarga de fijar estándares para la compra, recepción y almacenamiento y despacho de los productos.
- Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platos.

Perfil

Formación: Estudios superiores en Gastronomía

Conocimientos requeridos: conocimientos en cocina caliente y fría, elaboración y preparación de platos, normas de sanitación y almacenamiento de materia prima y procesada.

Experiencia: Mínima de 3 años en cargos similares, decoración y montaje de platillos, supervisión de personal

Competencias Requeridas: Planificación y organización, pro activo, creativo, identificación y solución de problemas, espíritu de colaboración,

sentido de responsabilidad orientación al logro, liderazgo, integridad y ética profesional.

Adicionalmente: Disponibilidad de tiempo completo.

Capitán de Meseros

- Organiza el personal de servicio.
- Supervisa el trabajo realizado por los meseros.
- Supervisa el desarrollo del evento.
- Vigila el material y el local.
- Debe conocer a la perfección los ingredientes de todos los platos.
- Entrena al personal nuevo.
- Recibe quejas de los clientes y busca su solución
- Supervisa puntualidad, aseo y disciplina de su personal
- Revisa que el equipo existente este en buenas condiciones
- Realiza revisiones de la presentación de los platos.

Perfil

Formación: Bachilleres o estudios afines al tema.

Conocimientos requeridos: conocimientos en Alimentos y Bebidas, servicio al cliente, desarrollo de eventos.

Experiencia: Mínima de 2 años en cargos similares, montaje y arreglo de salones, atención al cliente.

Competencias Requeridas: Organizado, responsable, pro activo, buenas relaciones interpersonales, identificación y solución de problemas, trabajo en equipo, orientación constante al aprendizaje, integridad y ética profesional.

Ayudantes de Cocina y Producción

- Conoce recetas estándar de los platos.
- Conoce el tiempo de elaboración de los alimentos.
- Conoce técnicas para evaluar por medio del olor, color y/o sabor los alimentos en todos sus estados.
- Es responsable de la preparación de alimentos en la cocina.
- Evita el desperdicio de materia prima.
- Conoce y aplica técnicas para almacenar los alimentos.
- Responsable de materiales y equipos a su cargo.
- Conoce y aplica técnicas de decoración en el montaje de los platos.
- Mantiene y ayuda en la limpieza de su área de trabajo.

Perfil

Formación: Bachilleres o estudios afines al tema.

Conocimientos requeridos: conocimientos en cocina caliente y fría, preparación y montaje de platos.

Experiencia: Mínima de 3 años en cargos similares, elaboración y decoración de platos.

Competencias Requeridas: Organizado, responsable, pro activo, creativo, buenas relaciones interpersonales, identificación y solución de problemas, trabajo en equipo, orientación constante al aprendizaje, integridad y ética profesional.

Meseros

- Se encarga de dar mantenimiento al menaje.
- Realiza el montaje del evento.
- Conoce la terminología de Alimentos y Bebidas.
- Sirve alimentos y bebidas solicitados por los clientes.
- Está pendiente de los requerimientos de los clientes.
- Recibe y despide a los clientes.
- Conoce con perfección los platos del buffet o menú.
- Reporta al capitán comentarios o sugerencias de los clientes acerca del servicio y calidad de los alimentos y bebidas.
- Ayuda y mantiene la limpieza del salón.

Perfil

Formación: Bachilleres o estudios afines al tema.

Conocimientos requeridos: Alimentos y Bebidas, despacho y Montaje de platos.

Experiencia: Mínima de 1 años en cargos similares, servicio al cliente.

Competencias Requeridas: responsable, pro activo, buenas relaciones interpersonales, trabajo en equipo, orientación constante al aprendizaje, integridad y ética profesional.

Personal Producción

- Realiza la compra de la materia prima y la almacena.
- Revisa y controla el material operativo de la empresa.
- Da correcto mantenimiento y almacenamiento de los materiales del evento.
- Porciona la materia prima
- Reporta novedades sobre sus tareas a cargo.

Perfil

Formación: Bachilleres

Conocimientos requeridos: Compra, recepción y porción de mercadería, almacenaje y cuidado de materiales operativos.

Experiencia: Mínima de 2 años en cargos similares, compra y almacenamiento de productos.

Competencias Requeridas: responsable, pro activo, dinámico, negociador, sociable, integridad y espíritu de colaboración.

Reclutamiento, Selección e Inducción de Personal

Consiste en identificar a los candidatos más idóneos para ocupar las vacantes que se generan en el Restaurante “Parrilladas El Capul”.

El proceso de reclutamiento se inicia con la búsqueda de candidatos y termina cuando se reciben las solicitudes de empleo, los posibles aspirantes deberán cubrir el perfil y los requisitos que el puesto lo amerite.

Las vacantes serán anunciadas en la prensa escrita El Norte, y de manera clave y precisa en las radios de la ciudad de san Gabriel con el fin de generar trabajo en nuestros habitantes.

Una vez receptadas las solicitudes de empleo se dará paso al proceso de selección de personal, el mismo que analizará cada hoja de vida recibida con el perfil que busca la empresa. En este punto se tomarán en consideración la trayectoria realizada y los conocimientos adquiridos del aspirante, en cuanto a la vacante que se requiera.

Los aspirantes que se encuentren bajo el perfil y requisitos solicitados, tendrán una primera entrevista donde se pretenderá conocer de manera más amplia su experiencia y personalidad. De esta primera cita se escogerá a los más idóneos y serán llamados a una segunda entrevista con el fin de explicarle bajo que parámetros trabaja la empresa y llegar a un acuerdo para ambas partes.

Una vez seleccionado el personal se iniciará el proceso de inducción en el cuál se les indicará la misión, visión y objetivos que persigue el restaurante para así crear un compromiso mutuo; también se les dará a conocer sus derechos, obligaciones, políticas y procedimientos del restaurante, es decir se les entregará un manual de operaciones para que todas las dudas que se tenga se las pueda despejar estudiando y poniendo en práctica.

5.8.9 Seguridad Laboral

PLAN MÍNIMO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD LABORAL DEL RESTAURANTE “PARRILLADAS EL CAPULÍ” CATERING Y EVENTOS

La microempresa familiar “Parrilladas el Capulí” Catering y Eventos se compromete a:

- Cumplir con la legislación vigente de seguridad, así como con los compromisos adquiridos con las partes interesadas.
- Gestionar y prevenir los riesgos, laborales, de salud, ambientales y de calidad que se generan como parte de las actividades del trabajo.
- Optimizar los recursos económicos, técnicos, y humanos
- Mejora continua en seguridad, salud de los trabajadores

OBJETIVOS:

1. Cumplir con toda la normativa nacional vigente
2. Prevenir los riesgos laborales, sean estos provenientes de accidentes de trabajo o enfermedad profesional.
3. Crear una cultura de prevención de Riesgos Laborales en las actividades de trabajo.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

Obligaciones de “Parrilladas el Capulí” Catering y Eventos

El empleador tendrá las siguientes obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo:

- a) Formular la política empresarial y hacerla conocer a todo el personal que se encuentre bajo su dirección.
- b) Formular objetivos, planes y programas y apoyar el cumplimiento de los mismos, involucrando la participación de los trabajadores.
- c) Identificar y evaluar los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con el fin de programar planes de acción preventivos y correctivos.
- d) Controlar los riesgos identificados, en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando las medidas colectivas sobre las individuales.
- e) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones del Plan Mínimo de Seguridad y Prevención de Riesgos y difundirlo entre todos sus trabajadores.

DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES

Los trabajadores tendrán el derecho a:

- a) Desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado que garantice su salud, seguridad y bienestar.
- b) Los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, considere que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores, previa la notificación y verificación de su patrono.
- c) Solicitar inspecciones al centro de trabajo
- d) Conocimiento y confidencialidad de los exámenes médicos.
- e) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva, cuando aplique.

- f) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesarios, capacitados.
- g) Informar a sus superiores acerca de acciones o condiciones inseguras de cualquier situación de trabajo (actividades, equipos, instalaciones, herramientas, entre otras).
- h) Informar a su Jefe Directo oportunamente, sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo.

PROHIBICIONES DE “PARRILLADAS EL CAPULÍ” CATERING Y EVENTOS

Quedará totalmente prohibido.

- a) Obligar a sus trabajadores a laborar en ambientes insalubres.
- b) Permitir a los trabajadores que realicen sus actividades en estado de embriaguez o bajo de la acción de cualquier toxico.
- c) Facultar al trabajador el desempeño de sus labores, sin el uso de la ropa de trabajo y equipo de protección personal.
- d) Permitir el trabajo en máquinas, equipos, herramientas que no cuenten con las defensas o guardas de protección.
- e) Dejar de cumplir las disposiciones o indicaciones que sobre prevención de riegos establezcan las autoridades competentes en materia de Seguridad y Salud del trabajo
- f) Permitir que el trabajador realice una labor riesgosa para la cual no fue entrenado previamente.
- g) Contratar niñas y niños y adolescentes, queda prohibido.

PROHIBICIONES A LOS TRABAJADORES

Está prohibido a los trabajadores:

- a) Participar en riñas, juegos de azar o bromas en lugares y horas de trabajo.
- b) Consumir drogas o alcohol en el trabajo o en cualquier instalación de la entidad.
- c) Efectuar trabajos no autorizados, sin el debido permiso o entrenamiento previos.
- d) Modificar, destruir, remover sistemas de seguridad o accesorios de protección de los equipos, herramientas, maquinaria y áreas restringidas con que cuenta la entidad.

INCUMPLIMIENTO Y SANCIONES

“Parrilladas el Capul” Catering y Eventos, adoptará las medidas necesarias para sancionar, a quienes por acción u omisión incumplan lo previsto en el presente documento y demás normas sobre prevención de riesgos laborales. La sanción se aplicará tomando en consideración, entre otros, la gravedad de la falta cometida, el número de personas afectadas, la gravedad de las lesiones o los daños producidos o que hubieran podido producirse por la ausencia o deficiencia de las medidas preventivas necesarias y si se trata de un caso de reincidencia.

Artículo 6.- En caso de incumplimiento de las disposiciones constantes en el presente plan, se aplicarán las sanciones que disponen el Código del Trabajo y el Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo (Decreto Ejecutivo 2393) y de acuerdo a la gravedad de la falta cometida según se indica a continuación.

a) FALTAS LEVES: contravienen los reglamentos, leyes y normas, que no ponen en peligro la integridad física del trabajador, de sus compañeros de trabajo o de los bienes del restaurante.

b) FALTAS GRAVES: las transgresiones que causen daños físicos o económicos a los trabajadores, al restaurante o a terceros relacionados con la empresa.

c) FALTAS MUY GRAVES: todo evento que cause daños físicos o económicos a los trabajadores, a los bienes de la empresa o a la integridad de terceros relacionados con la empresa.

CAPÍTULO II

DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES

RESPONSABLE DE PREVENCIÓN DE RIESGOS

“Parrilladas el Capulí” Catering y Eventos, nombrará un responsable de prevención de riesgos de entre todos sus colaboradores, luego de brindar la capacitación adecuada para asumir dicha función.

El responsable de prevención de riesgos, tendrá las siguientes funciones:

- a) Reconocer, prevenir y controlar los riesgos laborales.
- b) Facilitar el adiestramiento de sus trabajadores en materia de seguridad.
- c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones descritas en el presente documento.
- d) Mantener la comunicación y retroalimentación en temas de prevención de riesgos, de accidentes de trabajo con todos sus colaboradores.

Deberá ser registrado conforme a la ley ante el Ministerio de Relaciones Laborales.

RESPONSABILIDAD DEL EMPLEADOR

El empleador tendrá las siguientes responsabilidades:

- a) Liderar y facilitar el cumplimiento del presente documento.

- b) Asignar recursos para la ejecución de las disposiciones descritas en el Plan Mínimo de Seguridad, así como para la prevención de los Riesgos Laborales.
- c) Mantener permanente comunicación con todos sus trabajadores, sobre todo para la prevención e identificación de riesgos, actos o condiciones inseguras.
- d) Desarrollar y ejecutar programas preventivos basados en la identificación de riesgos, aplicando controles en la fuente, en el medio de transmisión y en el trabajador.

CAPÍTULO III

PREVENCIÓN DE RIESGOS DE LA POBLACIÓN VULNERABLE

- **Personal femenino**

En caso de contar con personal femenino, se debe salvaguardar la salud reproductiva, evitando exposiciones a factores de riesgo, que pueden incidir sobre la trabajadora o su hijo(a)

- **Menores de edad**

Se prohíbe la contratación de menores de edad.

- **Personas con discapacidad**

“Parrilladas el Capulí” Catering y Eventos, dependiendo del puesto de trabajo, podrá contratar personal con discapacidades, controlando los riesgos y cumpliendo con la legislación, por lo cual los empleados con discapacidad, serán asignados a actividades que no afecten su condición psicofísica.

- **Personal extranjero**

En caso de contar con personal extranjero, se garantizará las mismas condiciones que aplican al personal nacional, en el tema de Seguridad y Salud en el Trabajo.

CAPÍTULO IV

DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS PROPIOS DE LA ACTIVIDAD LABORAL

Para prevenir la ocurrencia de eventos como incendio y/o explosión se adoptaran los siguientes controles:

- a) Verificar las condiciones eléctricas de todo equipo o máquina antes de su uso.
- b) No modificar, ni realizar instalaciones eléctricas sin autorización.
- c) Evitar cargas excesivas en tomacorrientes.
- d) Usar envases y tapas que cierren correctamente.
- e) Mantener identificados todos los envases.

DE LA ORGANIZACIÓN PARA LA RESPUESTA A EMERGENCIAS

“Parrilladas el Capulí” Catering y Eventos, ante una situación de emergencia deberá conocer el modo de actuación a seguir y comunicarlo a sus colaboradores.

- a) Identificar un área segura o punto de encuentro, en caso de evacuación.
- b) Establecer salidas de emergencia que permanezcan siempre libres y sin seguro
- c) Establecer o localizar vías de evacuación hacia el área segura o punto de encuentro de cada sitio.
- d) Contar o localizar la ubicación del sistema de alarma que pueda ser activado en caso de emergencia y que alerte a todo el personal.
- e) Colocar extintores portátiles en la zona de más alto riesgo de incendio, en el caso de taller.
- f) Conocer la ubicación de extintores, hidratantes o cajetines de emergencia en los proyectos donde se ejecuten actividades.

CAPÍTULO VI

SEÑALIZACIÓN

Prohibición: Redonda, con pictograma negro, fondo blanco, borde y banda roja Prohibido el paso, prohibido estacionar, prohibido fumar, entre otros.

Obligaciones: Obliga un comportamiento determinado, es redonda, con pictograma blanco y fondo azul

Socorro o salvamento: Indicación de señales para evacuación, es rectangular o cuadrada con pictograma blanco, fondo verde vías de evacuación, salidas de emergencia, punto de primeros auxilios, teléfono de emergencia, ducha de seguridad, lavaojos

Advertencia: Advierte peligros existentes. Triángulo equilátero de borde y pictograma negro sobre fondo amarillo. Riesgo eléctrico, riesgo de ruido, hombres trabajando, entre otros.

Relativas a equipos contra incendios: Indican la ubicación o lugar donde se encuentran equipos de control de incendios. Son rectangulares o cuadradas, con pictograma negro y fondo rojo. Extintores, hidrantes, monitoreo, pulsadores de alarmas.



CAPÍTULO VII

DE LA VIGILANCIA DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

- a) Los empleadores serán responsables de que los trabajadores se sometan a los exámenes médicos de pre empleo, periódicos y de retiro, acorde con los riesgos a que están expuestos en sus labores.
- b) Los trabajadores tienen derecho a conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados con ocasión de la relación laboral.

CAPÍTULO VIII

DEL REGISTRO E INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES E INCIDENTES

- a) Es obligación del responsable, investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas.
- b) Todo accidente deberá ser notificado, investigado y reportado de acuerdo con el procedimiento de notificación, investigación y reporte de accidentes e incidentes de la empresa.
- c) El responsable de Seguridad y Salud, deberá elaborar y entregar el reporte de notificación de todo accidente con baja, es decir, que causará la pérdida de más de una jornada laboral.

REGISTRO DE ACCIDENTES – INCIDENTES

- a) Será Obligación del Responsable, el llevar el registro de los accidentes de trabajo e incidentes laborales ocurridos.
- b) Definir y motivar los correctivos específicos y necesarios para prevenir la ocurrencia y repetición de los accidentes de trabajo.
- c) Establecer las consecuencias derivadas del accidente del trabajo.
- d) Apoyar y controlar a las organizaciones laborales para que estas provean ambientes saludables y seguros a los trabajadores afiliados al IESS.

CAPÍTULO IX

DE LA INFORMACIÓN Y CAPACITACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS

Artículo 21.- INDUCCIÓN, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

- a) Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan.
- b) Todo trabajador nuevo, antes de iniciar su actividad laboral, deberá realizar el proceso de inducción específica al puesto de trabajo.
- c) Las lecciones aprendidas generadas a partir de la ocurrencia de accidentes y/o incidentes ocurridos en la operación.

CAPÍTULO X

DE LOS EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL

- a) El responsable de Seguridad y Salud, definirá los equipos de protección individual y uniformes a utilizar.
- b) La empresa, en la realización de sus actividades, priorizará la protección colectiva sobre la individual.
- c) Todos los empleados y trabajadores, deberían ser capacitados para el uso apropiado de los equipos de protección individual.
- d) Todo equipo de protección individual dañado o deteriorado, deberá ser inmediatamente reemplazado antes de iniciar cualquier actividad.

CAPÍTULO XI

DE LA GESTIÓN AMBIENTAL

La empresa cumplirá con la legislación nacional aplicable y vigente sobre conservación y protección del ambiente. Para cumplir dicho cometido, deberá:

1. Proveer condiciones de trabajo seguras, saludables y ambientalmente sustentables.

2. Evitar cualquier tipo de contaminación e impacto adverso sobre el ambiente y las comunidades de su área de influencia.
3. Monitorear periódicamente aquellas emisiones gaseosas, líquidas y sólidas, requeridas por la reglamentación nacional.

CAPÍTULO XI

DISPOSICIONES GENERALES O FINALES

Quedan incorporadas al presente Plan Mínimo de Prevención de Riesgos, todas las disposiciones contenidas en el Código de Trabajo, sus reglamentos, los reglamentos sobre seguridad y salud ocupacional en general, las normas y disposiciones emitidas por el IESS y las normas internacionales de obligatorio cumplimiento en el País, las mismas que prevalecerán en todo caso.

PROPIETARIO

RESPONSABLE

5.9 La empresa

5.9.1 Filosofía de la empresa

✓ VISIÓN

Ser una empresa con alto prestigio en catering y eventos, buscando siempre la calidad en nuestros productos y servicios logrando superar las expectativas del cliente.

✓ **MISIÓN**

Trabajar para generar la total satisfacción de nuestros clientes, mediante la realización integral de todo tipo de eventos o banquetes a través de la planeación y ejecución cuidadosa de cada uno de los detalles que lo componen.

✓ **ESLOGAN**

En el restaurante “Parrilladas el Capulí” hay eventos que solo ocurren una vez pero se recuerdan toda la vida.

VALORES

- Profesionalismo
- Puntualidad
- Actitud de Servicio
- Creatividad
- Calidad
- Pro actividad

OBJETIVOS

- Dar siempre al cliente valor agregado en el servicio.
- Ser la empresa líder en el servicio de catering y eventos en el Cantón Montufar
- Proveer a nuestros clientes de todos los servicios necesarios para la organización de su evento.
- Garantizar a los clientes que todos los servicios contratados siempre estarán a tiempo y con la calidad prometida.
- Hacer del proceso de planificar tu evento lo más sencillo posible, Puntualidad, Calidad, Servicio, Innovación y Creatividad son las cualidades que restaurante parrilladas “El Capulí” imprimirá en tu evento.

NOMBRE Y LOGOTIPO DE LA EMPRESA

Para la elección del nombre se ha tomado en consideración todas las características de la estrategia del producto como: comprensible, fácil de pronunciar y recordar; llegando a determinar que el nombre más acorde según el lugar será:



5.9.2 Organización

La organización está estructurada y creada para cumplir con los objetivos de la empresa, en donde cada empleado cumple con funciones específicas.

Organigrama General

El organigrama representa las relaciones existentes entre los diversos puestos de trabajo, la responsabilidad del restaurante es primordial, se trabaja en equipo para planear menús, controlar costos, solucionar problemas, dirigir, supervisar y coordinar todas las actividades que tienen que ver con el servicio; encargándose de la etiqueta, calidad y estilo del servicio del comedor, como también de la promoción del restaurante y de la venta por adelantado de comidas y servicios de banquetes y fiestas.

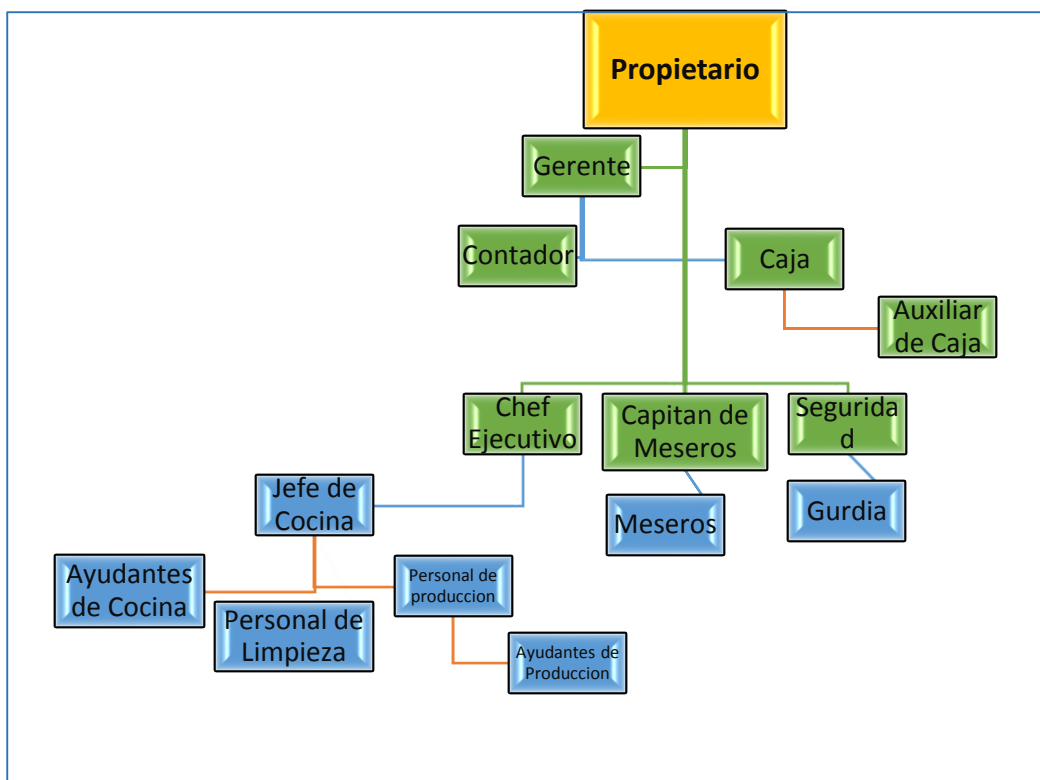
La forma de distribuir el trabajo depende de las áreas del restaurante. La producción está a cargo de los cocineros y ayudantes, la supervisión a cargo del jefe de cocina y la administración a cargo del Chef Ejecutivo.

Características

- **Propietario.-** es la columna vertebral del restaurante, se asegura de que todo esté bien y que la comida se sirva en un ambiente acogedor.
- **Gerente.-** logra pautas de calidad y eficiencia establecidas, mantiene un liderazgo en los diferentes departamentos.
- **Contador.-** es consciente del flujo de caja, inventarios y cuentas; documenta con precisión todas las transacciones financieras del restaurante.
- **Caja.-** su función es recaudar dinero en efectivo, realizar las transacciones mediante tarjetas de crédito y emitir facturas.
- **Ayudante de Caja.-** atiende y registra las llamadas de clientes para reservaciones.
- **Chef Ejecutivo.-** es capaz de ser un cocinero y administrar una brigada de cocina al mismo tiempo, un jefe de cocina, creador, innovador, líder con personalidad y humilde.
- **Jefe de cocina.-** es el encargado de gestionar, supervisar y controlar todo el trabajo propio de la cocina, y reporta directamente al Chef Ejecutivo, tiene como subordinados a todo el equipo de la cocina.
- **Ayudantes de cocina.-** ayudan a los chefs o cocineros en la preparación de alimentos sencillos, además deben mantener la cocina y todos los utensilios de cocina limpios y ordenados.
- **Personal de Producción.-** se encargan de elaborar todos los platos, antes de servir los platos al cliente estos son revisados por el chef.
- **Ayudantes de producción.-** auxilia al cocinero en el lavado y desinfección de vegetales así como la preparación de ciertos

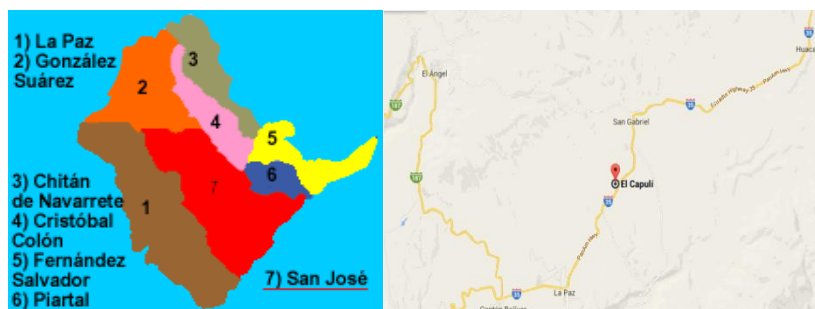
alimentos como las ensaladas, deben mantener limpias las áreas de almacenamiento de alimentos en la cocina.

- **Personal de limpieza.-** encargados de hacer la limpieza y desinfección de todas las áreas de trabajo.
- **Capitán de meseros.-** se comunica de forma clara y objetiva, facilitando la atención al cliente y la actuación con el equipo de trabajo.
- **Meseros.-** se presenta al cliente con amabilidad y cortesía, es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario: Sal, azúcar, salsas, cubiertos.
- **Guardia.-** ejerce la vigilancia y protección de bienes muebles e inmuebles, así como la protección de las personas que puedan encontrarse en el restaurante.



5.9.3 Ubicación

El área donde se desarrollará el proyecto se sitúa al norte del Ecuador en la provincia del Carchi, cantón Montufar. Específicamente se trabajará con las cabeceras cantonales pertenecientes a los cantones Montufar, Bolívar, Espejo, San Pedro de Huaca y Tulcán, ciudades ubicadas territorialmente en la sub cuenca del río Apaquí, parroquia urbana de San José.



Provincia: Carchi	Cantón: Montúfar
Parroquia: San José	Barrio: Capulí
Propietario: Organización Parrilladas “El Capulí”	Altura: 2840 msnm
Temperatura: 12°C	Coordenadas: Longitud 0191309 Latitud 0072158

El cantón Montufar está conformado por siete parroquias, una de ellas es la parroquia San José, en donde consta el sector “El Capulí” sede del restaurante “Parrilladas el Capulí” Catering y Eventos, ubicado a un kilómetro de la ciudad de San Gabriel.

5.9.4 Ventajas competitivas

Las ventajas competitivas son aquellas razones por las que los clientes van a preferir contratar los servicios de esta empresa; dichas ofertas se podrían describir como: estructura arquitectónica novedosa, calidad en cuanto al servicio, elegancia en la decoración; estos son puntos claves que marcaran la exclusividad y diferenciación entre las empresas, sin dejar de lado la administración a cargo de profesionales en estas áreas.

El Restaurante “Parrilladas El Capulí “será la primera empresa de este tipo en brindar valores agregados que están incluidos en la realización de un evento o servicio de catering; como es el servicio de parqueadero privado, habitación de descanso, seguridad, transporte, entre otros.

El servicio de asesoramiento será algo nuevo en el medio, esto se lo realizará con el fin de orientar al cliente en la logística del evento. La calidad en cuanto al servicio y alimentación son aspectos muy importantes que se destacarán en el restaurante, puesto que por este medio se buscará la total satisfacción del cliente.

5.9.5 Inversión y financiamiento

Realizar este análisis ayuda a tener una proyección de lo que será la inversión inicial y la rentabilidad a futuro de la empresa.

Inversión Inicial

Son los recursos necesarios para la instalación y operación del proyecto. Aquí se encuentran los activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo que más adelante serán detallados detenidamente.

Tabla 23 Estado de situación inicial

ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL	
VALOR EN DÓLARES	
DETALLE	VALORES
ACTIVOS FIJOS	\$ 122.416,00
Terreno	\$ 40.000,00
Construcción	\$ 55.000,00
Maquinaria y Equipo de Cocina	\$ 6.000,00
Muebles y Enseres	\$ 4.000,00
Equipo de Computo	\$ 5.000,00
Utensillos de Cocina	\$ 2.416,00
Menaje de Salones	\$ 5.000,00
Equipos de Audiovisuales	\$ 5.000,00
Financiamiento	\$ 100.000,01
Construcción	\$ 55.000,00
Equipos y menaje	\$ 20.866,49
Total mobiliario y Equipo de cocina	\$ 21.133,52
Publicidad	\$ 3.000,00
CAPITAL DE TRABAJO I TRIMESTRE	\$ 29.717,80
Gastos administrativos	\$ 6.444,00
Suministros de Oficina	\$ 99,00
Salarios	21495
Servicios Básicos	1230
Reparación y Mantenimiento	450
INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO	\$ 252.133,81

ACTIVOS FIJOS

Son valores necesarios para la producción y distribución de los productos y servicios de la empresa, los mismos que ayuda a un correcto desempeño de actividades.

Tabla 24 Activos fijos

ACTIVOS FIJOS	\$ 122.416,00
Terreno	\$ 40.000,00
Construcción	\$ 55.000,00
Maquinaria y Equipo de Cocina	\$ 6.000,00
Muebles y Enseres	\$ 4.000,00
Equipo de Computo	\$ 5.000,00
Utensillos de Cocina	\$ 2.416,00
Menaje de Salones	\$ 5.000,00
Equipos de Audiovisuales	\$ 5.000,00

- **Terreno**

Es el espacio físico en el que actualmente funciona el Restaurante “Parrilladas el Capulí” en donde se planea hacer la ampliación para Catering y Eventos, tiene una área de 1000 m. con buenas vías de acceso y todos los servicios.

Tabla 25 Terreno

TERRENO			
VALOR EN DÓLARES			
DETALLE	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Terreno	1	\$ 40.000	\$ 40.000
TOTAL			\$ 40.000

- **Construcción**

En el terreno se encuentra una construcción mixta en donde funciona el Restaurante “Parrilladas el Capulí” con una área construida de un aproximado de 300m.

Tabla 26 Construcción

CONSTRUCCIÓN			
VALOR EN DÓLARES			
DETALLE	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Construcción	1	\$ 55.000	\$ 55.000
TOTAL			\$ 55.000

- **Maquinaria y Equipo de Cocina**

Los siguientes activos son indispensables para el correcto funcionamiento de la empresa, actualmente se cuenta con lo siguiente:

Tabla 27 Maquinaria y equipo de cocina

VALOR EN DÓLARES			
DETALLE	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Extractores	2	50	100
Balanza digital	2	40	80
Batidora	3	60	180
Cilindro de gas	6	45	270
Congelador vertical	2	1.200	2.400
Extintor 10 libras	4	25	100
Parrilla mediana	1	200	200
Licuadora semi-industrial	4	120	480
Refrigeradora panorámica	1	1.500	1.500
Horno 4 latas	1	400	400
Microonda	1	120	120
Cocinas industriales	3	190	570
TOTAL			\$ 6.000

- **Muebles y Enseres**

Para este detalle se tomó en cuenta los muebles y enseres con los que actualmente se cuenta.

Tabla 28 Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
VALOR EN DÓLARES			
<u>ADMINISTRATIVA</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Archivador	1	100	100
Escritorio	1	200	200
TOTAL			300
<u>SALONES</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
MESAS PEQUEÑAS	20	10	200
MESEAS RECTANGULARES	18	15	270
SILLAS	110	20	2200
TOTAL			2670
<u>COCINA</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Estanterías de metal	4	100	400
Fregadero un pozo	1	300	300
Estanterías de madera	2	50	100
TOTAL			800
<u>BODEGA</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Armario	1	150	150

Bancas	4	20	80
TOTAL			230
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			4000

- **Equipos de Cómputo**

Se han distribuido los equipos de cómputo para la Oficina y Salones puesto que son necesarios para la administración y desarrollo de los eventos.

Tabla 29 Equipos de cómputo

EQUIPOS DE COMPUTO			
VALOR EN DÓLARES			
<u>EQUIPOS OFICINA Y SALÓN</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Computadoras	2	700	1400
Parlante	6	200	1200
TOTAL			2600
<u>SALONES</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Luces	4	200	800
Proyector	1	600	600
Micrófonos	2	500	1000
TOTAL			2400
TOTAL EQUIPOS DE COMPUTO Y AUDIOVISUALES			5000

- **Utensilios de Cocina**

Son de vital importancia al momento de elaborar los platos.

Tabla 30 Utensilios de cocina

UTENSILIOS DE COCINA			
VALOR EN DÓLARES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Bowl metal	10	\$ 20	\$ 200
Coladores chinos	4	\$ 23	\$ 92
Cuchara sólida de 38 cm	5	\$ 18	\$ 90
Cacerolas 7 lt.	4	\$ 20	\$ 80
Cacerolas 5 lt.	10	\$ 15	\$ 150
Cuchillo para cake	4	\$ 10	\$ 40
Cuchillo de golpe	6	\$ 15	\$ 90
Espátulas	6	\$ 9	\$ 54
Espumaderas	3	\$ 12	\$ 36
Juego recipientes plásticos	5	\$ 50	\$ 250
Jarras medidoras	3	\$ 12	\$ 36
Manga pastelera	2	\$ 10	\$ 20
Moldes para postres	3	\$ 50	\$ 150
Ollas 6 lt.	6	\$ 15	\$ 90
Ollas 10 lt.	10	\$ 30	\$ 300
Puntillas	3	\$ 6	\$ 18
Rallador de hojalata	2	\$ 5	\$ 10
Rodillo	2	\$ 70	\$ 140
Tabla de picar	5	\$ 28	\$ 140
Tamalera	2	\$ 70	\$ 140
Tenedor para freír	3	\$ 10	\$ 30
Tijeras para cortar	2	\$ 10	\$ 20
Sartén	4	\$ 60	\$ 240
TOTAL			\$ 2.416

- **Menaje de Salones**

Este menaje incluye loza, cristalería y cubertería.

Tabla 31 Menaje de salones

MENAJE DE SALONES			
VALOR EN DÓLARES			
<u>LOZA</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Plato trincherero	150	2,94	441
Plato base	150	2,3	345
Plato sopero	150	2,67	400,5
Plato postre	150	1,96	294
Cevicheros	150	1,6	240
Consomeras	150	2	300
Salseros	20	2,3	46
Charoles de plástico	20	4	80
	TOTAL		2146,5
<u>CUBERTERÍA</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Cuchillo trincherero	150	3,4	510
Cuchillo de entrada	150	1,5	225
Tenedor trincherero	150	1	150
Tenedor de entrada	150	1,05	157,5
Tenedor postre	150	0,6	90
Cucharita para postre	150	1	150
Cuchara sopera	150	1,4	210
Pinzas para hielo	15	1,25	18,75
Charoles de plástico	10	4	40
	TOTAL		1551,25

CRISTALERÍA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Vaso largo	150	1,4	210
Vaso corto	150	1,3	195
Copa para agua	150	1,1	165
Copa para vino	300	1,7	510
Copa flauta	150	1,1	165
Hieleras	15	2,6	39
Pinzas para hielo	15	1,25	18,75
	TOTAL		1302,75
	Total menaje de salón		5000

- **Otros Activos**

Estos activos son conocidos como blancos, aquí también se incluyen los uniformes del personal.

Tabla 32 Otros activos

OTROS ACTIVOS			
VALOR EN DÓLARES			
<u>BLANCOS</u>			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
			5145
Manteles redondo	30	14	420
Manteles rectangulares	30	17	510
Camino de mesa en velo	15	4	60
Cubre manteles de colores	90	12	1080
Lazos para sillas de colores	300	2	600
Forros para sillas	150	14,5	2175

Servilletas	300	1	300
Uniformes cocina:			324
*chaqueta	12	16	192
*delantal	12	7	84
*toca, pico, limpión	12	4	48
Uniformes de servicio:			325,2
*camisa	12	15	180
*delantal	12	8,1	97,2
*pico	12	4	48
	SUBTOTAL		5794,2
SERVICIO HIGIÉNICO			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Dispensador de jabón	4	20	80
Dispensador de papel higiénico	3	22	66
Dispensador de toallas para manos	2	30	60
	SUBTOTAL		206
	TOTAL		6000

FINANCIAMIENTO DE LA EMPRESA

A continuación se detallara la inversión del crédito de la Corporación Financiera Nacional (CFN) para la ampliación del servicio de Catering y Eventos en el Restaurante “Parrilladas el Capulí”.

Tabla 33 Financiamiento

Financiamiento	\$ 100.000,01
Construcción	\$ 55.000,00
Equipos y menaje	\$ 20.866,49
Total mobiliario y Equipo de cocina	\$ 21.133,52
Publicidad	\$ 3.000,00

○ **Construcción**

Se ampliara el salón principal del restaurante “Parrilladas el Capulí” con una infraestructura adecuada a las necesidades de los clientes, capacidad máxima de 220 pax.

Tabla 34 Construcción

Estructura:	Un	Cant	P.Unitario	P. Total
Hormigón en Plintos H. s. F'C=210KG/CM2	m3	2,88	218,07	628,04
Hormigón en columnas F'C=210 KG/CM2	m3	4,28	287,6	1230,93
Hormigón en losa encofrado CM, F°C=21C	m3	24,25	411,2	9971,60
Hormigón escaleras F°C=210KG/CM2	m3	3,53	358,65	1266,03
Estructura de madera Cubierta	m			0,00
Viga de chanul instalada	m	19,68	39,36	774,60
Entechado Residencial tipo P7	m2	98,00	25,33	2482,34
			Sub-total 3:	16353,55

Contra pisos, Mampostería, Albañilería.	Un	Cant	P.Un	P.Total
Masillado pisos planta baja	m2	70,70	60,54	4280,18
Planta alta + IMPERMEABILIZANTE, e=3cm, M	m2	38,48	8,11	312,07
Mampostería de bloque e=15 cm. Mort 1:6 pi	m2	71,15	11,65	828,90
Mampostería de bloque e=15 cm. Mort 1:	m2	105,00	11,65	1223,25
Enlucidos horizontales planta baja	m2	82,78	7,63	631,61
Enlucidos horizontales Planta alta cubierf	m2	38,48	32,63	1255,60
Enlucidos mampostería verticales MORT. 1	m2	71,15	6,73	478,84
Enlucidos mampostería vertical MORT. 1:6	m2	105,00	66,73	7006,65
Contra pisos H.S 180kg/CM2.E= 6 CM	m2	70,70	23,96	1693,97
			Subtotal 4:	17711,07

Acabados exteriores	Unid	Cant	V. Unitario	V. Total
Instalaciones de agua potable				900
Puntos de Agua Fria Hg 1/2"	puntos			1000
Instalaciones sanitarias	puntos			200
Tubo P.V.C110mm Bajante aguas lluvias	ml			1000
Tubo P.V.C110mm Bajante aguas Servidas	ml			1000

Desague de aguas servidas	puntos			100
Canalización interior pvc 110mm	ml			1000
Instalaciones eléctricas telefónicas				300
Luces, Toma Corrientes	puntos			1400
Tablero de Brackers	unidad			300
			Sub total 5:	7200

Acabados Interiores	U	Cant	P. Un	P. Total
Puertas Principal de aluminio vidrio 6MM	m2	2,93	193,34	566,49
Puertas Interiores TAMBOR 0.80 LACADA-	u	10,00	186,70	1867,0
Vidrio Flotado de 3mm	m2	30,40	23,20	705,28
Revestimiento baños CERAMICA EN PAR	m2	67,18	20,96	1408,0
Revestimiento pisos baldosa de gres	m2	121,2	28,29	3430,4
Estucado interior y exterior planta baja	m2	142,3	2,80	398,44
Pasamanos aluminio gradas	mi	10,2	192,60	1964,52
Estucado interior y exterior planta alta	m2	210,	2,80	588,00
Pulido y pintado de vigas de madera	mi	19,68	2,50	49,20
Lavamanos	u	7,00	68,10	476,70
Inodoros	u	6,00	211,50	1269,00
Urinaros	u	5,00	96,28	481,40
Accesorios de baño tipo adhesivo blanco EDESA	u	6,00	25,82	154,92
Lavaplatos 1 pozo grifería tipo cuello de g	u	2,00	187,95	375,89
			Subt 6:	13735,38

Total de Inversión construcción

Sub Total: 3, 4, 5, 6= 55000

○ **Equipo y Menaje**

Para completar el servicio a ofertar es necesario comprar nuevos equipos

Tabla 35 Cotización de equipos y menaje

COTIZACION DE EQUIPOS Y MENAJE			
Detalle	Cantidad	Precio/u	Precio Total
Tamalera	2	\$ 52,25	\$ 104,50
Caldero	1	\$ 129,65	\$ 129,65
Caldero recortado	1	\$ 129,65	\$ 129,65
Exprimidor	1	\$ 202,02	\$ 202,02
Tramo sartén	2	\$ 17,18	\$ 34,36
Paila recortada	1	\$ 49,59	\$ 49,59
Ónix cernidor	1	\$ 2,70	\$ 2,70
Universal olla de presión	1	\$ 56,32	\$ 56,32
Tramo bowl	10	\$ 13,78	\$ 137,80
Microondas	1	\$ 182,86	\$ 182,86
Cafetera eléctrica comercial	1	\$ 201,00	\$ 201,00
		Subtotal	\$ 1.230,45
		I.V.A	12%
		Total	\$ 1.378,10
Congelador	1		931,17
Vitrina indúrame	1		1022
Refrigeradora	1		754,98
			2708,15
Lavacara acuario	3	2,81	8,43
Paila	4	63,27	253,08
Bandeja	2	6,88	13,76
Bandeja	2	9,95	19,9
Bandeja	2	9,06	18,12
Tazón decorado 32	2	7,85	15,7
Tazón decorado 28	4	5,27	21,08
Tazón decorado 20	3	3,3	9,9
		Subtotal	\$ 359,97
		I.V.A	12%
		Total	\$ 403,17

Taza pie alto 680	200	\$ 1,86	\$ 372,00
Plato postre	200	\$ 1,88	\$ 376,00
Plato tendido	200	\$ 2,86	\$ 572,00
Jarro	200	\$ 1,60	\$ 320,00
Plato plan	200	\$ 1,60	\$ 320,00
Vaso lex	200	\$ 0,53	\$ 106,00
Colador	1	\$ 10,01	\$ 10,01
Cucharon	1	\$ 9,80	\$ 9,80
Colador	1	\$ 33,63	\$ 33,63
Colador	1	\$ 4,80	\$ 4,80
Cuchillo de mesa	200	\$ 2,23	\$ 446,00
Cuchara de sopa tramontina	200	\$ 1,03	\$ 206,00
Cuchara café	200	\$ 0,58	\$ 116,00
Tenedor	200	\$ 1,07	\$ 214,00
Cuchara	200	\$ 0,41	\$ 82,00
Plato mariscos	6	\$ 3,81	\$ 22,86
Consomera	6	\$ 1,88	\$ 11,28
		Subtotal	\$ 3.222,38
		I.V.A	12%
		Total	\$ 3.609,07

Caja registradora	1	1580	1580
Lector código de barras	1	285	285
Impresora zabra Códigos de barra	1	710	710
		Subtotal	2575
		I.V.A	12%
		Total	2884

Cámara exterior	1	345	345
Cámara interior	3	690	2070
Disco dvr	1	210	210
Instalación equipo	1	390	390
		Subtotal	3015
		I.V.A	12%
		Total	3376,8

Plancha en acero	1	750	750
Amasadora	1	1400	1400
Licuadaora 12 litros	1	780	780
Cortador de hueso en acero	1	1100	1100
Molino para carne	1	900	900
Freidora tubo para papas	1	880	880
		Subtotal	5810
		I.V.A	697,2
		Total	6507,2
		TOTAL	\$ 20.866,49

○ **Mobiliario y Equipo**

La adquisición de estos nuevos juegos de comedor, bar y sala son indispensables para la proyección de mejora del servicio.

Tabla 36 Cotización de mobiliarios y equipos

Mobiliario y Equipos			
Descripción	Cantidad	Precio compra Nacional	
Bar	2	1263	2546
Juegos comedor	30	480,00	14400
Salas lo unge	1	523,21	523,21
Estanterías y perchas	2	700	1400
		Subtotal	18869,21
		IVA	2264,31
		Total	21133,52

- **Gasto Publicidad Operativa**

Mediante la publicidad se dará a conocer los servicios que ofrece el restaurante.

Tabla 37 Gasto de publicidad operativa

GASTO PUBLICIDAD			
VALOR EN DÓLARES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	TOTAL
Hojas volantes(1000)	2	150	300
Promociones(Obsequios)	3	240	720
Prensa Escrita (1mes)	2	200	400
Televisión(1mes)	1	300	300
Tarjetas personales(1000)	1	80	80
Gigantografía	3	250	750
Publicidad radio(3meses)	3	150	450
TOTAL			3000

Capital de Trabajo I Trimestre

Tabla 38 Capital de trabajo I trimestre

CAPITAL DE TRABAJO I TRIMESTRE	\$ 29.717,80
Gastos administrativos	6444
Suministros de Oficina	99
Salarios	21495
Servicios Básicos	1230
Reparación y Mantenimiento	450

- **Gastos Administrativos**

Son los implementos a utilizarse y salario de la directiva de la empresa.

Tabla 39 Gastos administrativos

Gastos Administrativos							
Valor en Dólares							
Costos Mensuales De Sueldos							
CARGO	NUMERO	SUELDO	DECIMO TERCER	APORTE IESS	TOTAL	COSTO TOTAL	
Gerente	1	800	66,7	\$ 88,00	955	955	
Chef Ejecutivo	1	600	50,0	\$ 66,00	716	716	
Contador	1	400	33,3	\$ 44,00	477	477	6444

- **Suministros de Oficina**

Tabla 40 Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
VALOR EN DÓLARES			
SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
Block de notas	3	1	3
Carpetas	3	4	12
Cinta adhesiva	3	4	12
Dispensador de cinta	3	4	12
Esferos	3	4	12
Paquete de papel bond	3	4	12
Perforadora	3	5	15
Grapadora	3	5	15
Portalápices	3	2	6
	TOTAL SUM INISTROS		99

- **Servicios Básicos**

-

Tabla 41 Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
VALOR EN DÓLARES	
DETALLE	VALORES
Agua	80
Luz	150
Gas	120
Teléfono	30
Internet	30
TOTAL	410
TOTAL TRIMESTRAL	1230

Salarios

Tabla 42 Salarios

MANO DE OBRA						
Costo En Dolares						
Costos Mensuales De Sueldos						
CARGO	NUMERO	SUELDO	DECIMO TERSER	APORTE IESS	TOTAL	COSTO TOTAL
Gerente	1	800	66,7	\$ 88,00	955	955
Chef Ejecutivo	1	600	50,0	\$ 66,00	716	716
Contador	1	400	33,3	\$ 44,00	477	477
Gefe de Cocina	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Cajero	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Auxiliar de Caja	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Capitan de Meseros	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Meseros	4	340	28,3	\$ 37,40	518	2072
Ayudantes de Cocina	2	340	28,3	\$ 37,40	443	886
Personal De Produccion	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
ayudantes de produccion	1	340	28,3	\$ 37,40	406	406
Estewars	2	340	28,3	\$ 37,40	443	886
Guardias	2	340	28,3	\$ 37,40	443	886
Total Nomina					111755	

- **Reparación y Mantenimiento**

Para calcular estos valores se ha tomado el 2% del total de los siguientes detalles.

Tabla 43 Reparación y mantenimiento

REPARACION Y MANTENIMIENTO	
VALOR EN DÓLARES	
DETALLE	VALOR
Maquinaria y Equipos 1%	60
Muebles y Enseres 1%	40
Equipos de Oficina (1%)	50
TOTAL	150
TOTAL TRIMESTRAL	450

- **Depreciaciones**

Son activos que poseen un período contable, y deben ser depreciados en una vida útil estimada.

Tabla 44 Depreciaciones

Depreciaciones												
CONCEPTO	MONTO	VIDA UTIL	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Construccion	55000	10	2750	2750	2750	2750	2750	2750	2750	2750	2750	2750
Maquinaria y Equipo de Cocina	4000	10	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
Muebles y Enseres	2416	5	483,2	483,2	483,2	483,2	483,2	-	-	-	-	-
Equipo de Computo	5000	5	1000	1000	1000	1000	1000	-	-	-	-	-
Utensillos de Cocina	6000	5	1200	1200	1200	1200	1200	-	-	-	-	-
Menaje de Salones	4999,99833	6	833,333333	833,333	833,333	833,333	833,333	833,333	-	-	-	-
Equipos de Audiovisuales	6000	4	1500	1500	1500	1500	-	-	-	-	-	-
TOTAL	83415,9983	0	8166,53333	8166,533	8166,533	8166,533	6666,53	3983,333	3150	3150	3150	3150

- **Ventas estimadas del establecimiento**

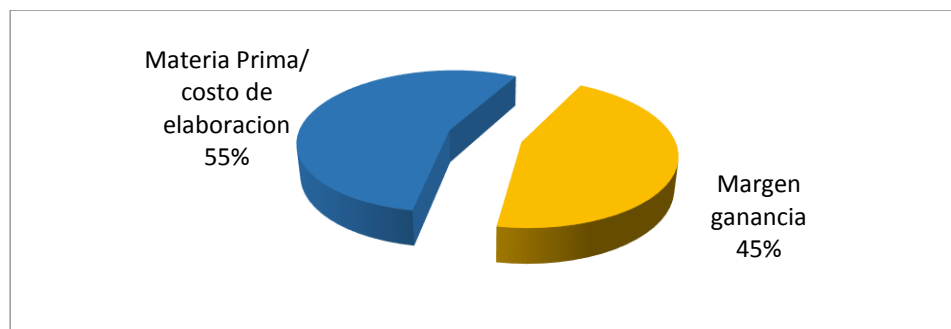
Para proyectar las ventas del año, se ha establecido un promedio en cuanto al precio, personas y eventos. Los precios de menús para el servicio de Catering y Eventos son de \$12,50. Parrilladas \$6,50. Postres y extras de \$1,50.

Para el cálculo de personas promedio que se atenderán en el establecimiento se tomó como referencia la capacidad de cada salón y la cifra mayoritaria que reflejan las encuestas, de personas que asistirían a un evento (150, 200 y 250 respectivamente) obteniendo como promedio 225 pax.

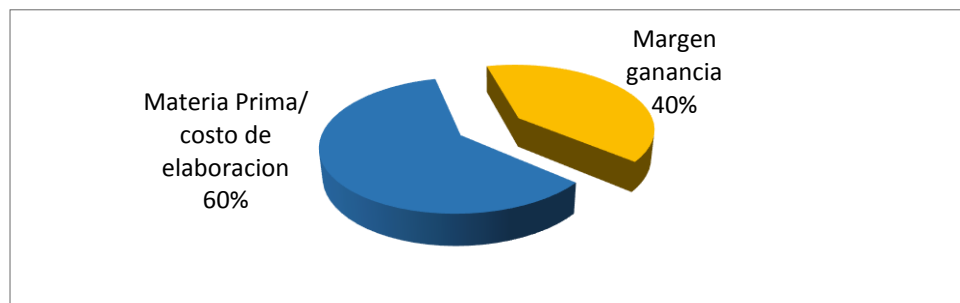
Para obtener el número de eventos promedio se han tomado en cuenta temporadas altas y bajas con las cifras que se han señalado.

Tabla 45 Ingresos catering y eventos

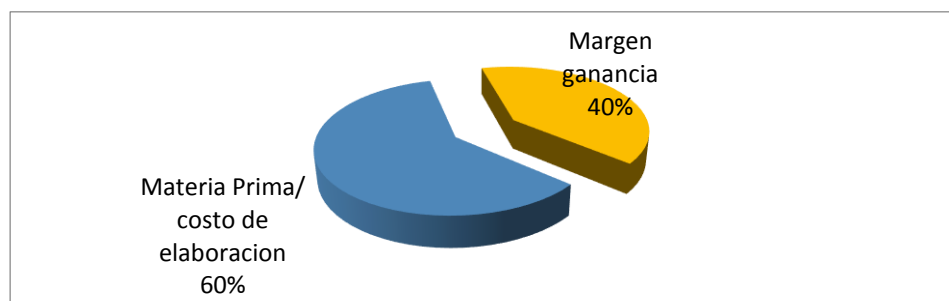
INGRESOS CATERING Y EVENTOS		
Consumo promedio Catering y Eventos	Materia Prima/ costo de elaboracion	Margen ganancia
\$ 12,50	\$ 6,88	\$ 5,63
100%	55%	45%
Proyeccion de ventas		
ventas diarias proyectadas	Ingresos Diarios	Materia Prima/ costo de elaboracion
30	\$ 375,00	\$ 206,25
Ventas mensuales	Ingresos Mensuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
900	\$ 11.250,00	\$ 206,25
ventas Anuales	Ingresos Anuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
10800	\$ 135.000,00	\$ 74.250,00



INGRESOS RESTAURANTE "PARRILLADAS EL CAPULI"		
\$	6,50	\$ 3,9
100%		60,0%
Proyeccion de ventas		
ventas diarias proyectadas	Ingresos Diarios	Materia Prima/ costo de elaboracion
90	\$ 585,00	\$ 351,00
Ventas mensuales	Ingresos Mensuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
2700	\$ 17.550,00	\$ 10.530,00
ventas Anuales	Ingresos Anuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
32400	\$ 210.600,00	\$ 126.360,00
Ventas mensuales	Ingresos Mensuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
2700	\$ 17.550,00	\$ 351,00
Ventas anuales	Ingresos Anuales	Materia Prima costo/Costo de elaboracion
32400	\$ 210.600,00	\$ 126.360,00



Reposteria y Extras		
Consumo promedio x persona en cafeteria	Materia Prima/ costo de elaboracion	Margen ganancia
\$ 1,50	\$ 0,97	\$ 0,53
100%	64,5%	35,5%
Proyeccion de ventas		
ventas diarias proyectadas	Ingresos Diarios	Materia Prima/ costo de elaboracion
50	\$ 75,00	\$ 48,38
Ventas mensuales	Ingresos Mensuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
1500	\$ 2.250,00	\$ 1.451,25
ventas Anuales	Ingresos Anuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
18000	\$ 27.000,00	\$ 17.415,00
Ventas mensuales	Ingresos Mensuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
1500	\$ 2.250,00	\$ 48,38
Ventas anuales	Ingresos Anuales	Materia Prima/ costo de elaboracion
18000	\$ 27.000,00	\$ 17.415,00



- **Materia Prima**

Durante el primer año se espera tener un incremento de ingresos sobre las ventas actuales, por esta razón se incrementan la compra de materia prima y los costos de elaboración de productos. A partir del segundo año se espera tener un crecimiento anual del 10%, tomando en cuenta este valor en el flujo, el cual aumenta en un 10% por año.

Tabla 46 Materia prima

Catering y Eventos	
Materia Prima proyectada	
Costo Elavoracion plato promedio (\$6.88)	\$ 6,88
Numero de platos diarios	30
Total materia prima diaria	\$ 206,25
Numero de platos mensuales	900
Total materia prima mensual	\$ 6.187,50
Numero de platos Anuales	10800
Total materia prima anual	\$ 74.250,00
Restaurante "Parrilladas El Capuli"	
Materia Prima proyectada	
Costo Elavoracion/ materia prima (\$3,90)	\$ 3,90
Numero de platos mensuales	2700
Total materia prima mensual	\$ 10.530,00
Numero de platos Anuales	32400
Total materia prima anual	\$ 126.360,00
Reposteria y Extras	
Materia Prima proyectada	
Costo materia prima consumo promedio (\$0,90)	\$ 0,90
Numero de ventas mensuales	1500
Total materia prima mensual	\$ 1.350,00
Numero de ventas Anuales	18000
Total materia prima anual	\$ 16.200,00
Total Materia Prima Mensual	\$ 18.067,50
Total Materia Prima Annual	\$ 216.810,00

5.9.6 Evaluadores financieros

Tabla 47 Evaluadores financieros

FLUJO PROYECTADO						
A) INGRESOS Operacionales						
Concepto	total	1 er Año	2 er Año	3 er Año	4 er Año	5 er Año
Catering y Eventos	\$ 824.188,50	\$ 135.000,00	\$ 148.500,00	\$ 163.350,00	\$ 179.685,00	\$ 197.653,50
Restaurante "parrilladas el Capuli"	\$ 1.285.734,06	\$ 210.600,00	\$ 231.660,00	\$ 254.826,00	\$ 280.308,60	\$ 308.339,46
Repostería y Extras	\$ 164.837,70	\$ 27.000,00	\$ 29.700,00	\$ 32.670,00	\$ 35.937,00	\$ 39.530,70
Total Ingresos	\$ 2.274.760,26	\$ 372.600,00	\$ 409.860,00	\$ 450.846,00	\$ 495.930,60	\$ 545.523,66
B) EGRESOS Operacionales						
Materia Prima						
Concepto	total	1 er Año	2 er Año	3 er Año	4 er Año	5 er Año
Materia Prima Catering y Eventos	\$ 453.303,68	\$ 74.250,00	\$ 81.675,00	\$ 89.842,50	\$ 98.826,75	\$ 108.709,43
Materia Prima Restaurante "Parrilladas el Capu"	\$ 771.440,44	\$ 126.360,00	\$ 138.996,00	\$ 152.895,60	\$ 168.185,16	\$ 185.003,68
Materia Prima Postres y Extras	\$ 98.902,62	\$ 16.200,00	\$ 17.820,00	\$ 19.602,00	\$ 21.562,20	\$ 23.718,42
Suma MP	\$ 1.323.646,73	\$ 216.810,00	\$ 238.491,00	\$ 262.340,10	\$ 288.574,11	\$ 317.431,52
Mano de obra						
Gerente	\$ 57.280,00	\$ 11.456,00	\$ 11.456,00	\$ 11.456,00	\$ 11.456,00	\$ 11.456,00
Chef Ejecutivo	\$ 42.960,00	\$ 8.592,00	\$ 8.592,00	\$ 8.592,00	\$ 8.592,00	\$ 8.592,00
Contador	\$ 28.640,00	\$ 5.728,00	\$ 5.728,00	\$ 5.728,00	\$ 5.728,00	\$ 5.728,00
Gefe de Cocina	\$ 24.344,00	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80
Cajero	\$ 24.344,00	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80
Auxiliar de Caja	\$ 24.344,00	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80
Capitan de Meseros	\$ 24.344,00	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80
Meseros	\$ 124.304,00	\$ 24.860,80	\$ 24.860,80	\$ 24.860,80	\$ 24.860,80	\$ 24.860,80
Ayudantes de Cocina	\$ 53.176,00	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20
Personal De Produccion	\$ 24.344,00	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80
ayudantes de produccion	\$ 24.344,00	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80	\$ 4.868,80
Estewars	\$ 53.176,00	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20
Guardias	\$ 53.176,00	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20	\$ 10.635,20
Suma MOD	\$ 558.776,00	\$ 111.755,20	\$ 111.755,20	\$ 111.755,20	\$ 111.755,20	\$ 111.755,20
Costos indirectos						
Servicios Vasicos	\$ 24.600,00	\$ 4.920,00	\$ 4.920,00	\$ 4.920,00	\$ 4.920,00	\$ 4.920,00
Promocion y publicidad	\$ 5.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Depreciacion	\$ 40.832,67	\$ 8.166,53	\$ 8.166,53	\$ 8.166,53	\$ 8.166,53	\$ 8.166,53
Suma CI	\$ 70.432,67	\$ 9.166,53	\$ 9.166,53	\$ 9.166,53	\$ 9.166,53	\$ 9.166,53
Total Egreso Operacional	\$ 1.952.855,40	\$ 337.731,73	\$ 359.412,73	\$ 383.261,83	\$ 409.495,84	\$ 438.353,25
C) TOTAL FLUJO OPERACIONAL (A-B)	\$ 321.904,86	\$ 34.868,27	\$ 50.447,27	\$ 67.584,17	\$ 86.434,76	\$ 107.170,41
D) INGRESOS no operacionales						
Capital	\$ 122.416,00	\$ 24.483,20	\$ 24.483,20	\$ 24.483,20	\$ 24.483,20	\$ 24.483,20
Prestamo	\$ 99.925,64	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13
Suma Ingresos no operacionales	\$ 222.341,64	\$ 44.468,33	\$ 44.468,33	\$ 44.468,33	\$ 44.468,33	\$ 44.468,33
TOTAL FLUJO OPERACIONAL (C+D)	\$ 544.246,51	\$ 79.336,60	\$ 94.915,60	\$ 112.052,50	\$ 130.903,09	\$ 151.638,73
E) INGRESOS no operacionales						
Gastos por financiamiento						
Pago Interes Credito	\$ 31.157,44	\$ 10.306,57	\$ 9.277,01	\$ 6.331,29	\$ 3.945,59	\$ 1.296,98
Pago Credito	\$ 100.000,00	\$ 8.933,14	\$ 21.034,04	\$ 21.648,14	\$ 24.033,84	\$ 24.350,83
Suma	\$ 131.157,44	\$ 19.239,72	\$ 30.311,05	\$ 27.979,43	\$ 27.979,43	\$ 25.647,81
Construccion y Planificacion						
Construccion Obra Gris	\$ 55.000,00	\$ 11.000,00	\$ 11.000,00	\$ 11.000,00	\$ 11.000,00	\$ 11.000,00
Diseno Int y Mobiliario	\$ 21.133,52	\$ 4.226,70	\$ 4.226,70	\$ 4.226,70	\$ 4.226,70	\$ 4.226,70
Equipos y menaje	\$ 20.792,13	\$ 4.158,43	\$ 4.158,43	\$ 4.158,43	\$ 4.158,43	\$ 4.158,43
Otros	\$ 3.000,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00
Suma	\$ 99.925,64	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13	\$ 19.985,13
Total Egresos no operacionales	\$ 231.083,09	\$ 39.224,84	\$ 50.296,18	\$ 47.964,56	\$ 47.964,56	\$ 45.632,94
Flujo no Operacional (D-E)	\$ 313.163,42	\$ 40.111,75	\$ 44.619,42	\$ 64.087,93	\$ 82.938,52	\$ 106.005,79

VALOR ACTUAL NETO (VAN)

El VAN mide la deseabilidad de un proyecto en términos absolutos, es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

La fórmula que nos permite calcular el Valor Actual Neto es:

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{V_t}{(1+k)^t} - I_0$$

- V_t representa los flujos de caja en cada periodo t .
- I_0 es el valor del desembolso inicial de la inversión.
- n es el número de períodos considerado.

Tabla 48 VAN

PERIODOS ANUALES					
0	1	2	3	4	5
\$ (123.416,00)	\$ 40.111,75	\$ 44.619,42	\$ 64.087,93	\$ 82.938,52	\$ 106.005,79

DATOS	VALORES
NUMERO DE PERIODOS	5
TIPO DE PERIODOS	AÑOS
TASA DE DESCUENTO	12%

TABLA DE VALOR ACTUAL NETO (VAN)			
NUMERO	FNE	(1+i)^n	FNE/(1+i)^n
0	-123416		-123416
1	40112	\$ 1,12	\$ 35.846,0685
2	44619	\$ 1,25	\$ 35.633,9283
3	64088	\$ 1,40	\$ 45.738,9316
4	82939	\$ 1,57	\$ 52.897,5989
5	106006	\$ 1,75	\$ 60.419,7837
	total		\$ 107.120,31
	van		\$ 107.120,31

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

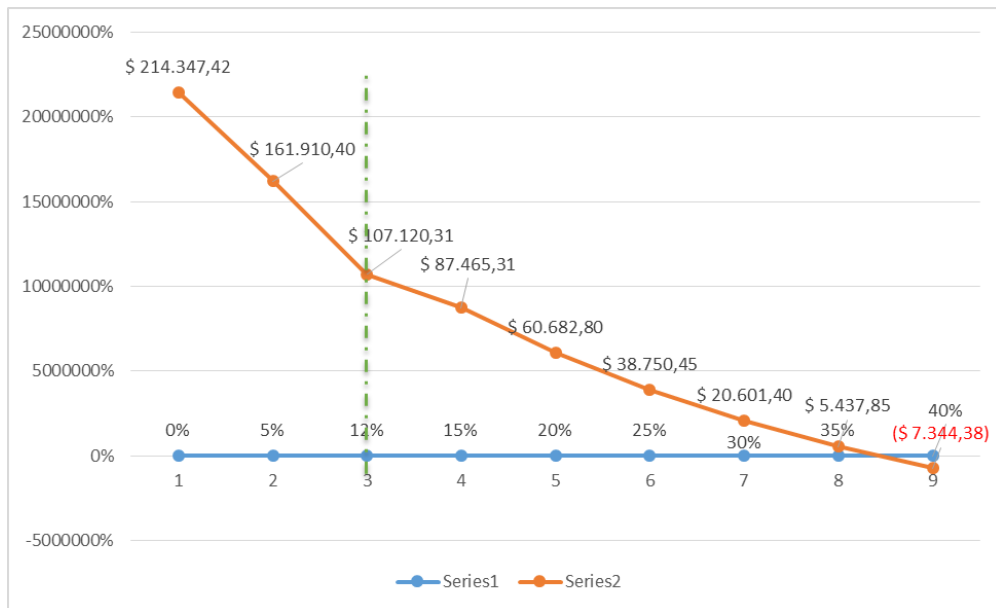
La TIR puede utilizarse como indicador de la rentabilidad de un proyecto: a mayor TIR, mayor rentabilidad; así se utiliza como uno de los criterios para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

$$TIR = i_1 + \frac{[(i_2 - i_1)(VAN_1)]}{[ABS(VAN_2 - VAN_1)]}$$

- i_1 tasa que genera el VAN positivo más cercano a cero
- i_2 tasa que genera el VAN negativo más cercano a cero
- VAN_1 es el VAN positivo más pequeño
- VAN_2 es el VAN negativo más pequeño
- ABS es el valor absoluto del VAN sin el signo negativo.

Tabla 49 TIR

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	
TASA DE DESCUENTO	VAN
0%	\$ 214.347,42
5%	\$ 161.910,40
12%	\$ 107.120,31
15%	\$ 87.465,31
20%	\$ 60.682,80
25%	\$ 38.750,45
30%	\$ 20.601,40
35%	\$ 5.437,85
40%	(\$ 7.344,38)
TIR	37%



5.9.7 Informe

De acuerdo a los resultados obtenidos los beneficios son mayores que los costos, lo que significa que la rentabilidad del proyecto es mayor que la tasa de descuento por lo que se puede decir que es conveniente invertir en este proyecto productivo.

También se puede apreciar que la TIR es mayor q la tasa de descuento, por lo tanto cumple con un requisito de aceptación por parte de la empresa que interviene en la inversión.

La rentabilidad de un proyecto está basada en el crecimiento del capital, cuanto más alto la TIR mejor ya que esta mide la rentabilidad.

Dado que tenemos una TIR de 37 % este proyecto tiene una buena rentabilidad, y se puede decir que es un proyecto viable.

5.10 Impactos

○ Impacto Económico

Estas nuevas fuentes de trabajo permiten obtener un equilibrio e ingresos a numerosas familias que laboran directa o indirectamente en esta plaza, a tener una entrada de dinero para solventar muchos gastos como: educación, salud, vivienda, alimentación. Entre otros; así mismo a mejorar la calidad de vida de los propietarios, colaboradores y al fortalecimiento de la nueva matriz productiva del país.

○ Impactos Socio-Cultural

El impacto que genera este tipo de proyecto dentro de la sociedad es positivos, puesto que es generador de fuentes de trabajo para el sustento de muchas familias; por otra parte se cubrirá una necesidad social, se creara un nuevo estilo gastronómico y social en cuanto a la organización de catering y eventos, en donde los comensales evitarán contratar por separado todos los servicios para llevar a cabo un evento y se les facilitará la oportunidad de seleccionar un paquete para el desarrollo de su acto social.

El objetivo de contratar personal es conseguir jóvenes recién egresados de gastronomía, practicantes o personas de la zona con gusto por la cocina y montaje de salones con el fin de mejorar los conocimientos y dar oportunidades de trabajo a la población. La empresa se encargaría de ofrecer capacitaciones enfocadas al concepto e innovación del producto en el mercado de catering y eventos y a satisfacer las necesidades de los clientes y consumidores.

En la empresa, se toman acciones internas con respecto al clima laboral y colaboradores; empezando por la flexibilidad del trabajo, puesto que se plantea contratar personal para medio tiempo y fines de semana, el personal

tendrá la opción de buscar otras oportunidades de crecimiento y conseguir otro canal de ingresos.

El restaurante como institución velará por el bienestar de los empleados, y las condiciones ambientales en el lugar de trabajo, estando al margen de cualquier riesgo laboral o higiénico, creando así un lugar agradable para los trabajadores donde puedan desarrollar todo su talento en la preparación de alimentos y servicio al cliente; el clima de la organización se manejará de una forma cooperativa, armónica y divertida, motivándolos a trabajar en equipo, obteniendo resultados extraordinarios tanto personales como para la empresa. Se ha tomado en cuenta todos estos parámetros para mejorar la calidad de vida de quienes laboran directa o indirectamente en el restaurante, impulsando el turismo en la zona de intervención, generando nuevas plazas de empleo, satisfacer las necesidades y servicios de atención al cliente para que después de 5 años el lugar sea un referente turístico de la provincia Carchi.

- **Impacto Ambiental**

La industria alimenticia ha tomado auge en el país y actualmente es uno de los establecimientos que más materiales orgánicos e inorgánicos producen; esto se debe a que maneja gran cantidad de producción de alimentos y bebidas, las cuales son causantes de un enorme porcentaje de contaminación ambiental. La responsabilidad ambiental, también hace parte de las metas que va ejercer la organización, contrarrestando al problema medio ambiental que se está viviendo hoy en día, frente a esto el restaurante “Parrilladas El Capulí” tendrá un sistema riguroso de reciclaje, donde se clasificará cada residuo en el lugar indicado.

CONCLUSIONES

- Dentro de la empresa sirve como una brújula para mantenerse en la dirección correcta, a direccionar una visión, que estrategias tomar para llegar a la mayor parte de gente, ofertar nuevos productos, posesionarse en el mercado y reconocer que es negocio y no un hobby.
- Se basa en establecer funciones y cargos para brindar una atención excelente que cubra todas las expectativas del cliente en función a cada área de trabajo.
- Los evaluadores financieros ayudaran a definir la rentabilidad de la empresa donde el aspecto económico es de relevancia para tener un negocio prospero.
- El proyecto se localiza en el cantón Montufar, parroquia San José, sector “El Capulí”, mismo que cuenta con todos los recursos necesarios para proyectos de inversión.
- La idea del proyecto resulta novedosa para sus habitantes ya que no cuentan con un establecimiento que cubra sus expectativas al momento de llevar a cabo un evento.
- Es un proyecto que no tiene competencia directa, no existen registros de proyectos similares en construcción; la competencia indirecta se encuentra en Tulcán pero no con las características que este proyecto ofrecerá.
- En el estudio de mercado se fijó un universo de 30511 personas, cifra que ayudó a determinar la muestra, como técnica de

investigación se utilizó la encuesta la misma que fue aplicada a Clientes del Restaurante “Parrilladas el Capulí” donde se pudo apreciar buena aceptación y expectativas para el proyecto.

- El mercado meta establecido son las personas con nivel económico medio, medio-alto; es decir personas económicamente activas, de 30 años en adelante y que sean jefes de familia.
- En las estrategias de mercado se han fijado precios de acuerdo a la competencia y valoración de recetas estándar; la diferencia en el mercado la harán nuestros productos y servicios a los que se programa darles un valor agregado en calidad.
- Para dar a conocer el establecimiento se han planteado tácticas de publicidad en puntos clave en cuanto a localización; además se promulgarán alianzas con cooperativas de transporte del sector y auspicios de eventos en diferentes partes del Cantón.
- El diseño del local es llamativo maneja una fachada rústica que se mezcla con su entorno campestre; cuenta con instalaciones amplias e interior moderno lo que le permite brindar un servicio elegante con seguridad y calidad.
- Sus dos salones permitirán atender a un máximo de 280 personas; el parqueadero será unos de los servicios que marquen la diferencia en el servicio.
- La organización administrativa y las funciones de labor, se definirán dentro de un Manual de funciones mismo que será desarrollado al

inicio de las actividades operativas y cuyo objetivo será lograr un buen ambiente laboral dentro de la empresa.

- El restaurante necesita un equipo de trabajo conformado por 19 personas de planta con las que se piensa cumplir con las expectativas del cliente; cabe recalcar que los anuncios de reclutamiento de personal son muy específicos en cuanto al perfil que la empresa.
- La participación del personal eventual se realizará por medio de convenios de prácticas con la Universidad Técnica del Norte; dicha labor será remunerada además de contar con los beneficios de horas prácticas reconocidas, transporte y alimentación.
- La empresa es un negocio familiar y está creada bajo una Sociedad Colectiva conformada por 2 socios los mismos que tienen responsabilidades ilimitadas dentro de la empresa.
- El estudio financiero proyecta una inversión de ampliación de de \$100.000 la cual estará financiada por la Corporación Financiera Nacional (CFN) capital propio en su totalidad.
- La evaluación financiera presenta un Valor Actual Neto de \$223416 con un TIR de 30% con estos datos se puede observar que el proyecto como inversión es rentable ya que alcanza un periodo de recuperación menor a los 8 años.
- Desde el inicio de las actividades el proyecto estará enfocado a cubrir todas las expectativas de los clientes, así mismo a mejorar los niveles de vida de sus creadores como de las personas que laboran directa e indirectamente en la empresa.

RECOMENDACIONES

- Es recomendable establecer un buen plan de marketing dentro de la empresa ya que definirá el gran medida el éxito o fracaso de esta nos permitirá actuar de forma correcta dentro de la empresa ya q está establecido los roles de cada colaborador así mismo los métodos de producción.
- Se hace de mucha importancia aplicar estos evaluadores financieros ya que son los que miden la rentabilidad de un negocio y a proponer soluciones financieras si fueren necesarios.
- Al analizar los resultados de las encuestas, se puede determinar la puesta en marcha del proyecto puesto que revelan un alto grado de aceptación.
- Ser pro-activo con las necesidades de los clientes, profundizar en sus gustos y preferencias para dar un servicio inolvidable y obtener su fidelidad.
- Mantener un control permanente de los costos y gastos de la empresa, estableciendo el manejo efectivo de un presupuesto mensual para generar utilidades.
- Innovar constantemente el producto y servicios ofertados en el establecimiento mismo que se realizará en base a la experiencia del personal, y grado de aceptación de los clientes.

- Seleccionar adecuadamente el personal, brindar un adiestramiento óptimo para que puedan laborar en cualquier área de producción dentro de la empresa.
- Realizar mantenimientos preventivos de maquinaria; almacenar correctamente el menaje para que permanezcan en buen estado y evitar problemas de deterioro.
- Manejar las recetas estándar manteniendo normas y procedimientos de elaboración establecidos, para evitar al máximo el desperdicio de materia prima y optimizar recursos.
- Manejar un registro de clientes, con el fin de ofertar nuevos paquetes de servicios, logrando atraer y ampliar el mercado.
- Mantener un contacto post ventas, de esta forma se podrá obtener una retroalimentación de eventos y puntos de mejora.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 9000, N. I. (s.f.). Recuperado el 05 de Noviembre de 2014, de [http://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_\(econom%C3%ADa\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Servicio_(econom%C3%ADa))
- AME (Asociacion de Municipios Ecuatorianos). (s.f.). Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Canton Montufar: <http://www.ame.gob.ec/ame/index.php/ley-de-transparencia/74-mapa-cantones-del-ecuador/mapa-carchi/340-canton-montufar>
- analisisconstitucion. (27 de 7 de 2008). Obtenido de analisisconstitucion: <http:// analisisconstitucion.blogspot.com>
- Castellanos, D. M. (s.f.). Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Formula para calculo de la muestra de poblaciones infinitas: <http://investigacionpediahr.files.wordpress.com/2011/01/formula-para-cc3a1lculo-de-la-muestra-poblaciones-finitas-var-categorica.pdf>
- CIS (Centro de Investigaciones Sociologicas). (s.f.). Recuperado el 22 de Octubre de 2014, de Encuesta: http://www.cis.es/cis/opencms/ES/1_encuestas/ComoSeHacen/quees unaencuesta.html
- Constitucion. (27 de Agosto de 2008). Obtenido de Marco legal: <http:// analisisconstitucion.blogspot.com/>
- Demografia. (s.f.). Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Definicion: <http://definicion.de/demografia/>
- Durán, M. P. (14 de Junio de 2009). Investigación del siglo XXI. Obtenido de <http://investigar21.blogspot.com/>
- e-conomic. (s.f.). Recuperado el 31 de Octubre de 2014, de Marketing: <https://www.e-conomic.es/programa/glosario/definicion-marketing-mix>
- Ferrer, J. (Julio de 2010). Métodos de la investigación. Obtenido de <http://metodologia02.blogspot.com/p/metodos-de-la-investigacion.html>
- Fuente Directa. (21 de Octubre de 2014). San Gabriel: Fuente Directa.
- García, J. C. (s.f.). Diseño de la investigación III (s.f.). Obtenido de http://www.aniorte-nic.net/apunt_metod_investigac4_6.htm

- Gary, P. K.-A. (s.f.). Fundamentos de Marketing.
- Génova, A. D. (s.f.). El portal de las relaciones publicas por excelencia. Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Evento: <http://www.redrrpp.com.ar/portal/modules.php?name=News&file=articulo&sid=1239>
- González, R. M. (s.f.). Marketing XXI. Recuperado el 05 de Noviembre de 2014, de Promocion: <http://www.marketing-xxi.com/promocion-117.htm>
- Hinojosa, C. P. (s.f.). Monografias.com. Recuperado el 05 de Noviembre de 2014, de Plaza: <http://www.monografias.com/trabajos81/cuatro-p-marketing/cuatro-p-marketing2.shtml>
- INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos). (s.f.). Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Estructura de la población: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/carchi.pdf>
- kotler Philip, A. G. (s.f.). Fundamentos de Marketing. 6ta edición.
- Kotler, P. (2008). Plan de desarrollo persona. Recuperado el 31 de Octubre de 2014, de El padre del marketing moderno: <http://www.puromarketing.com/27/4109/kotler-padre-marketing-moderno.html>
- Kotler, P. (s.f.). Plan de desarrollo persona. Recuperado el 31 de Octubre de 2014, de El padre del marketing moderno: <http://www.puromarketing.com/27/4109/kotler-padre-marketing-moderno.html>
- LICEUS (Portal de Humanidades). (s.f.). Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Estudio de Mercado: <http://www.liceus.com/cgi-bin/ac/pu/pobl2.asp>
- Los Andes disfrutar en familia. (01 de 12 de 2014). Obtenido de Montufar: <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistro.php?idRegistro=494>

- Lullo, P. d. (08 de Julio de 2014). Eventioz. Obtenido de <http://blog.eventioz.com/generales/que-servicios-debe-incluir-la-empresa-de-catering/>
- Ministerio de Relaciones Laborales. (18 de Noviembre de 2014). Obtenido de Seguridad y Salud en el Trabajo: <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/seguridad-y-salud-en-el-trabajo/>
- Mora, L. R. (s.f.). Tulcan Online. Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Autorretratos del Carchi: <http://www.tulcanonline.com/index.php/informacion.html?showall=&start=5>
- Narváez, X. (01 de Marzo de 2013). CARCHI REFECTURA-construimos bienestar. Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Canton Montufar: <http://www.carchi.gob.ec/index.php/informacion-cantonal/canton-montufar/itemlist/category/36-cant%C3%B3n-montufar>
- Puon, L. (2013). Publicidad. Merca2.0.
- Raúl, E. (Junio de 2009). Técnicas de investigación. Obtenido de <http://niveldostic.blogspot.com/2009/06/metodo-analitico-sintetico.html>
- Sallenave, J. P. (2002). Gerencia y planeacion estrategica. Bogota: Norma.
- Sayé, M. F. (20 de Abril de 2008). Tenemos tu Catering . Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Catering: <http://tenemostucatering.blogspot.com/2008/04/servicios-de-catering.html>
- Smith, S. (s.f.). Ciencia y Cultura. Recuperado el 30 de Octubre de 2014, de Muestra y poblacion: http://www.ehowenespanol.com/significado-del-tamano-muestra-hechos_101150/
- Tarapoto, S. M. (15 de Abril de 2008). Método deductivo. Obtenido de <http://colbertgarcia.blogspot.com/2008/04/metodo-deductivo-y-metodo-inductivo.html>

Thompson, I. (Abril de 2008). Marketing-Free.com. Recuperado el 06 de Noviembre de 2014, de Precio: <http://www.marketing-free.com/precio/definicion-precio.html>

UNESCO. (Marzo de 2011). Manual de usuario SNIESE de la SENESCYT.

Valenzuela, I. (27 de Agosto de 2013). Método científico. Obtenido de <http://curiosidades.batanga.com/4677/que-es-el-metodo-cientifico>

ViajandoX.com. (s.f.). Recuperado el 21 de Octubre de 2014, de Canton Montufar: <http://www.viajandox.com/carchi/montufar-canton.htm>

ANEXOS

Anexo 1 Encuesta



Facultad de Ciencias de la Salud

Carrera de Gastronomía

ENCUESTA

Recomendaciones: Conteste las preguntas de forma clara y precisa. Recuerde que sus respuestas son importantes por lo tanto deben ser reales.

Marque con una **X** las opciones necesarias.

Ocupación _____ Sexo F ___ M ___

EDAD	X	EDAD	X
20-24		45-49	
25-29		50-54	
30-34		55-59	
35-39		60-64	
40-44			

1. En qué tipo de programas ha contratado los servicio para fiestas y eventos?

Bodas		Graduación	
Bautizos		Cumpleaños	
Primera comunión		Otros	

2. Cuanto hace que usted contrató un servicio para fiestas y eventos?

3 meses	
6 meses	
1a 2 años	
2 a 4 años	

3. Cuál es el número máximo de invitados considerados para sus eventos?

50	
60	
100 a 2 00	
200 a 400	
450 personas o mas	

4. Cuando usted ha contratado a una empresa para realizar un evento lo ha dejado completamente satisfecho?

Si	
No	

Si contesta no, exprese cuales fueron las falencias y lo q no le gusto de la empresa contratada

5. La empresa de eventos y servicios que usted ha contratado proporciona un servicio:

En sus propias instalaciones	
Fincas	
Hoteles	
Servicio a domicilio	
Otros	

6. La empresa de eventos y servicios que usted ha contratado para sus eventos es:

Local	
Foránea	
Ambos	

7. Si el restaurante “Parrilladas el Capulí” le ofreciera un servicio de calidad y económico para sus evento, lo contrataría?

Si	
No	

8.Cuál sería la tarifa promedio que usted pagaría por un servicio de decoración y montaje de mesas, música, alimentación (entrada, fuerte, postre), animación, meseros.

9-12		21-24	
13-16		25-28	
17-20		29-32	

9. Enumere en orden de importancia, (considerando 1 el de mayor importancia y 4 el de menor importancia) que características son las más importantes cuando usted necesita contratar un servicio para fiestas y eventos?

Responsabilidad en el cumplimiento del servicio	
Servicio personalizado	
Precio acorde a la categoría del servicio	
Trayectoria y prestigio de la empresa	

10. Qué servicios contrataría para realizar sus eventos?

Alimentación	
decoración	
música	
transporte	
filmación	
fotografía	
meseros	
todos	

11. Si el restaurante “Parrilladas el Capulí” le propusiera un servicio de recepción en un amplio salón con todos su requerimientos o a domicilio; contrataría sus servicios?

Si	
No	

Anexo 2 Ejemplos de montaje y decoración



Anexo 3 Audiovisuales que se utilizan en los eventos



Anexo 4 Anexo La carta que actualmente se oferta en el restaurante

 <p>Menestras Dale gusto a tu paladar con exquisitas menestras acompañadas de arroz curry, carnes y los más frescos vegetales de la región</p> <p>Menestra 1 Menestra de Fréjol o Lenteja, Pechuga, Arroz, Patacón, Ensalada</p> <p>Menestra 2 Menestra de Fréjol o Lenteja, Carne, Arroz, Patacón, Ensalada</p> <p>Menestra 3 Menestra de Fréjol o Lenteja, Carne de Cerdo, Patacón, Ensalada</p> <p>Menestra 4 Menestra de Fréjol o Lenteja, Chanocho, Res, Arroz, Patacón, Ensalada</p> <p>Menestra 5 Menestra de Fréjol o Lenteja, Tilapia, Arroz, Patacón, Ensalada</p> <p>PARRILLADAS <i>El Capulí</i></p>	 <p>Porciones</p> <p>PORCIÓN DE MOTE PORCIÓN DE ENSALADA PORCIÓN DE PAPA FRITA PORCIÓN DE PATACÓN PORCIÓN DE ARROZ PORCIÓN PAPA COCINADA PORCIÓN DE CHORIZO PORCIÓN DE QUESO AMASADO</p> <p>Bebidas</p> <p>MEDIANA 1 1/2 LITROS FUZE TEA AGUA CON GAS CERVEZA JARRA DE CHICHA JARRA DE LIMONADA AGUA SIN GAS</p> <p>PARRILLADAS <i>El Capulí</i></p>	 <p>Postres</p> <p>Exquisitos dulces de frutas hechos en casa</p> <p>GUAYABA, FRESA, MORA, BABACO, MIEL, PIÑA CON CUAJADA BANANA SPLIT ENSALADA DE FRUTAS FRESAS CON CREMA DURAZNOS CON CREMA COPA DE HELADO 3 SABORES JUGOS NATURALES (VASO) - Mora - Naranja - Fresa - Guanabana - Maracuyá - Piña - Tomate</p> <p>JUGOS NATURALES (JARRA) BATIDOS - Mora - Fresa - Guanabana</p> <p>PARRILLADAS <i>El Capulí</i></p>
 <p>Sábados y Domingos</p> <p>Consiente a tu paladar con deliciosa comida tradicional</p> <p>BANDEJA CRIOLLA EL CAPULÍ Choclo, Habas, Melloco, Queso</p> <p>CALDO DE GALLINA</p> <p>SANCOCHO DE ESPINAZO, PORCIÓN DE ARROZ, AGUACATE</p> <p>SANCOCHO DE GALLINA, PORCIÓN DE ARROZ, AGUACATE</p> <p>PAPA CON QUESO AMASADO</p> <p>CHOCLO CON QUESO</p> <p>HABAS CON QUESO</p> <p>MELLOCO</p> <p>CONSOME</p> <p>PARRILLADAS <i>El Capulí</i></p>		

Anexo 5 Menucero es una herramienta básica en donde se puede visualizar las ofertas



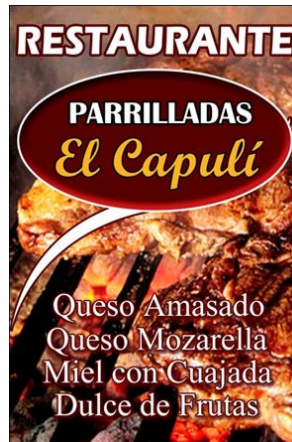
Anexo 6 En la orden de pedido debe constar el nombre del mesero mesa y fecha con el objetivo de evitar confusiones.

Cant.		DESCRIPCIÓN	V. Unitario	V. Total
			VALOR TOTAL	

Anexo 7 El porta orden sirve para proporcionar la cuenta al cliente



Anexo 8 La valla publicitaria da a conocer al restaurante



Anexo 9 El éxito de los volantes es repartirlos donde hay afluencia de personas



Anexo 10 Una forma de promocionar el restaurante es mediante las redes sociales



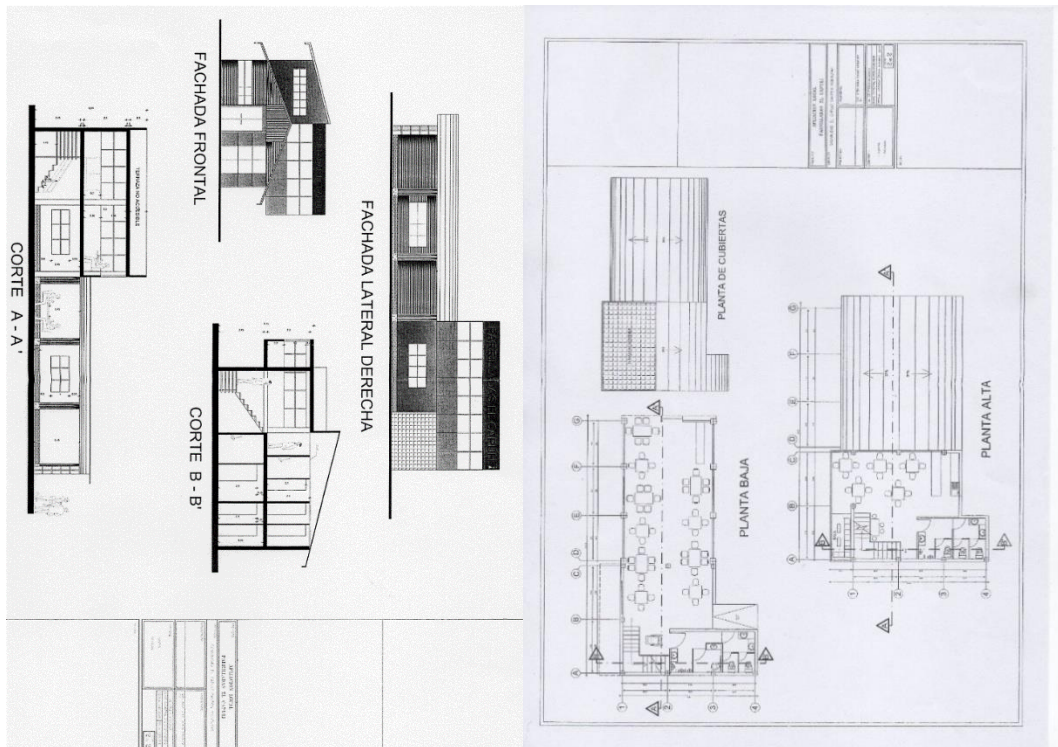
Anexo 11 Esta información ira impresa en las fundas del restaurante



Anexo 12 Las tarjetas de presentación contienen información básica del restaurante



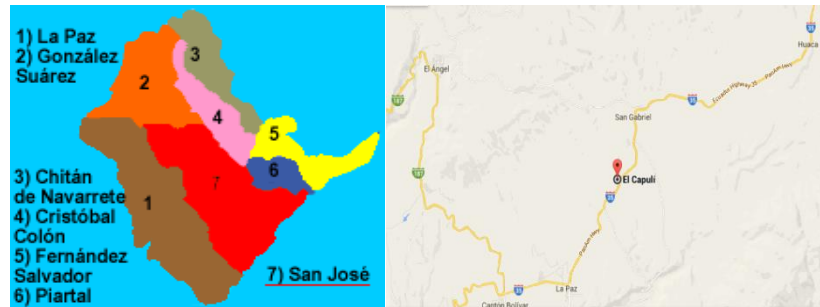
Anexo 13 Planos arquitectónicos



Anexo 14 Nombre y logotipo del restaurante



Anexo 15 Ubicación del cantón Montufar



Anexo 16 Organización del restaurante

