

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Pre-Apertura y Desarrollo del Restaurante Mexicano
Delicatesen “Ay Guey”.**

Proyecto de Investigación

Melissa Estefanía Almeida Salazar

Arte Culinario

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciada en Arte Culinario

Quito, 11 de mayo de 2018

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y
TURISMO**

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Pre- aperyura y Desarrollo del Restaurante Mexicano Delicatessen ‘Ay
Guey’**

Melissa Estefanía Almeida Salazar

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Mario Jiménez, Chef

Firma del profesor

Quito, 11 de mayo de 2018

Derechos de Autor

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma del estudiante: _____

Nombres y apellidos: Melissa Estefanía Almeida Salazar

Código: 00110976

Cédula de Identidad: 1721973632

Lugar y fecha: Quito, 11 mayo de 2018

Dedicatoria

A mi madre Mónica Salazar por su amor incondicional, por estar junto a mí en cada paso de mi vida, por apoyarme en cada uno de los retos que se me han presentado, por permitir vivir nuevas experiencias y más que nada por su nunca perder la esperanza en mí.

Para mi papi Juan Salazar porque gracias a ti soy la mujer que soy ahora, porque desde el cielo me has acompañado durante cada etapa de mi vida y de mi carrera.

A toda mi familia por estar siempre presentes junto a mi apoyándome y aconsejándome.

Agradecimientos

A mi mentor y segundo padre durante toda mi carrera Mario Jiménez, por transmitirme su pasión por a la gastronomía y su dedicación a la misma, por apoyarme, guiarme en momentos difíciles, enseñarme sin egoísmo, por su paciencia, por su amistad, apoyo y consejo durante esta etapa de mi vida.

A Claudio Ianotti por ser el mejor consejero, por siempre tener las puertas de su oficina abiertas para los que lo necesitas, por ser como un padre dentro de la universidad y cuidarnos y apoyarnos siempre.

A cada uno de mis profesores durante la carrera por haber compartido conmigo sus conocimientos.

Resumen

Este trabajo se basa en la apertura de un nuevo restaurante mexicano en la ciudad de Quito. Durante este proyecto se tratan diversos ámbitos los cuales influyen directamente en la apertura de este nuevo restaurante, además se tratarán varios ámbitos como la macro economía del país, la competencia existe en el mercado y el estudio de factibilidad del proyecto. Cada uno de estos ámbitos nos permitirá saber que tan rentable es el proyecto que estamos proponiendo a continuación. También se realizará el diseño y costo del menú de este restaurante ya que este es una parte fundamental de este proyecto.

Palabras claves: mexicano, restaurante, factibilidad, menú.

Abstract

This work is based on the opening of a new Mexican restaurant in the city of Quito. During this project, various areas are discussed which directly influence the opening of this new restaurant, as well as several areas such as the macro economy of the country, competition in the market and the feasibility study of the project. Each one of these areas will allow us to know how profitable is the project that we are proposing next. The design and cost of the menu of this restaurant will also be made because this is a fundamental part of this project.

Keywords: Mexican, restaurant, feasibility, menu.

TABLA DE CONTENIDO

1	RESUMEN EJECUTIVO.....	13
2	CONCEPTO DE PROYECTO	14
2.1	TIPO DE EMPRESA	14
2.2	TIPO DE CONCEPTO	14
2.3	EXPERIENCIA DEL CLIENTE.....	14
2.4	UBICACIÓN	15
2.5	DIMENSIÓN.....	15
2.6	SERVICIOS	15
2.7	CAPACIDAD DEL LOCAL.....	15
2.8	MERCADO.....	15
2.9	META	16
3	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	17
3.1	ENTORNO MACROECONÓMICO	17
3.1.1	<i>3.1.2 Sector Real.....</i>	<i>17</i>
3.1.1.1	Sector externo	17
3.1.2	<i>Sector Laboral.....</i>	<i>18</i>
3.2	ANÁLISIS DE SITIO	18
3.2.1	<i>Acceso y visibilidad.....</i>	<i>19</i>
3.2.2	<i>Servicios Básicos.....</i>	<i>20</i>
3.3	ANÁLISIS DE LA OFERTA	20
3.3.1	<i>Frida Tacos.....</i>	<i>21</i>
3.3.2	<i>La Casa de Eduardo.....</i>	<i>21</i>
3.3.3	<i>Taquería La Michoacana.....</i>	<i>21</i>
3.3.4	<i>Taconazo.....</i>	<i>22</i>
3.3.5	<i>Competencia secundaria.....</i>	<i>22</i>
3.4	ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	22
3.5	PRONOSTICO DE INGRESOS Y GASTOS	24
3.5.1	<i>Flujo de caja.....</i>	<i>24</i>
4	DISEÑO Y ARQUITECTURA	27
4.1	PROGRAMA DE ESPACIOS	28
4.2	PUBLIC SPACE DESIGN	31
4.2.1	<i>Fachada.....</i>	<i>31</i>
4.3	BACK OF THE HOUSE.....	33
4.3.1	<i>Descripción de la cocina.....</i>	<i>33</i>
4.3.2	<i>Área de las bodegas.....</i>	<i>35</i>
4.3.3	<i>Recibidor y basura.....</i>	<i>36</i>
4.3.4	<i>Área de empleados.....</i>	<i>36</i>
5	RESTAURANTE Y SU MENÚ.....	37
5.1	CATERING Y SU MENÚ.....	37
5.1.1.1	Historia Cocina Mexicana	37
5.1.2	<i>Técnicas Empleadas en la elaboración del menú.....</i>	<i>41</i>
5.1.3	<i>Recetas Estándares.....</i>	<i>42</i>
5.1.3.1	<i>Recetas Entradas.....</i>	<i>42</i>
5.1.3.2	<i>Sub Recetas Entradas.....</i>	<i>51</i>
5.1.3.3	<i>Recetas Platos con Tortilla.....</i>	<i>58</i>
5.1.3.4	<i>Sub Recetas Platos con Tortillas.....</i>	<i>62</i>

5.1.3.5	Recetas Platos Tradicionales	66
5.1.3.6	Sub Recetas Platos Tradicionales	71
5.1.3.7	Recetas Sopa Azteca.....	75
5.1.3.8	Recetas Bebidas Soft	76
5.1.3.9	Recetas Cocteles	77
5.1.3.10	Recetas Productos Delicatesen	83
5.2	COSTOS GENERALES	87
5.3	PRECIOS DE VENTA A&B.....	87
5.4	DISEÑO DE LA CARTA	92
5.5	PROVEEDORES	96
5.6	CICLO DE COMPRAS	98
6	RECURSOS HUMANOS.....	99
6.1	ORGANIGRAMA	99
6.2	DESCRIPCIÓN DE LOS PUESTOS	99
6.2.1.1	Gerente General	99
6.2.1.2	Chef	101
6.2.1.3	Cocinero	102
6.2.1.4	Cajero	103
6.2.1.5	Riesgos de trabajo de un cajero.	104
6.2.1.6	Mesero	104
6.2.1.7	Steward	105
6.3	POLÍTICA DE RECURSOS HUMANOS	106
6.3.1	<i>Reclutamiento y selección</i>	106
6.3.2	<i>Capacitación del personal</i>	108
6.3.2.1	Cocineros	108
6.3.2.2	Meseras o meseros.....	108
6.3.2.3	Cajeras o cajeros.....	109
6.3.2.4	Steward	110
6.3.3	<i>Clima organizacional</i>	110
6.3.4	<i>Remuneración</i>	111
7	ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DEL PROYECTO	112
7.1	FLUJO DE CAJA	112
7.2	ESTADO DE P&G PERDIDAS, GANANCIAS	113
7.3	NPV VALOR PRESENTE COSTO DE PRODUCCIÓN A AL AÑO PRESENTE REAL.....	113
7.4	IRR INGRESO RESIDUAL INGRESO POR UN PROYECTO	113
7.5	PAYBACK PERIOD TIEMPO.....	114
7.5.1	<i>Presupuesto total del proyecto</i>	115
8	CONCLUSIONES	116
9	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	118

Índice de Tablas

Tabla 1 Segmentacion del Mercado	23
Tabla 2 Flujo de caja proyectado para tres años.....	24
Tabla 3 Sueldos personal primer año	25
Tabla 4 Sueldos personal a partir del segundo año	25
Tabla 5 Gastos Generales	25
Tabla 6 Programa de espacios	30
Tabla 7 RecetasEstandares Entradas	50
Tabla 8 Sub RecetasEstandares Entradas	58
Tabla 9 Recetas Platos con Tortilla	62
Tabla 10 Sub Recetas Platos con Tortillas	66
Tabla 11 Recetas Platos Tradicionales	71
Tabla 12 Sub Recetas Platos Tradicionales.....	75
Tabla 13 Recetas Sopa Azteca.....	76
Tabla 14 Recetas Bebidas Soft.....	77
Tabla 15 Recetas Cocteles	83
Tabla 16 Recetas Productos Delicatesen	87
Tabla 17 Costos Generales	87
Tabla 18 Precios de venta al publico	91
Tabla 19 Tabla Desglosada de Sueldos	111
Tabla 20 Flujo de Caja Proyectado para tres años.....	113
Tabla 21 Estado de Perdidas y Ganancias para tres años	113
Tabla 22 Valor Neto Actual.....	113
Tabla 23 IRR ingreso residual del proyecto	114
Tabla 24 Payback Period	114
Tabla 25 Presupuesto total del Proyecto	115

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Diseños de cocina y restaurantente- Planta baja.....	28
Ilustración 2 Diseños de restaurantente- Planta superior.....	29
Ilustración 3 Fachada exterior	31
Ilustración 4 Patio delantero	31
Ilustración 5 Fachada exterior mediante computadora.....	32
Ilustración 6 Diseño cocina, bodegas y posileria	33
Ilustración 7 Diseño cocina. Vista lateral.....	33
Ilustración 8 Diseño cocina. Vista frontal	34
Ilustración 9 Diseño area de posilleria	34
Ilustración 10 Diseño de bodega secos, Cuarto frio	36
Ilustración 11 Diseño area empleados	36
Ilustración 12 Diseño Menu Portada	92
Ilustración 13 Diseño Menu lado izquierdo	93
Ilustración 14 Diseño Menu lado Derecho	94
Ilustración 15 Diseño menú vista posterior	95

Índice de Gráficos

Grafico 1 Ciclo de Compras	98
Grafico 2 Organigrama de la empresa.....	99

1 RESUMEN EJECUTIVO

Durante este proyecto se realizará el plan de negocios para la apertura y desarrollo del Restaurante Mexicano Delicatesen “ Ay Guey”. Durante este proyecto se topará varios ámbitos entre los cuales podemos encontrar la situación económica de Ecuador y como esta afecta en el desarrollo del proyecto, una detallada información de la localización del restaurante, la competencia directa y una proyección a 5 años de los ingresos y gastos. También se podrá encontrar información detallada sobre cómo va a estar organizado el restaurante, el diseño de cocina y del menú, los proveedores, las recetas estándares, de este modo podremos analizar la inversión total para el proyecto y la factibilidad del mismo.

Este proyecto surgió gracias a la gran pasión que durante años gane por la gastronomía mexicana y también por el deseo de hacer conocer la verdadera cocina mexicana en la ciudad de Quito. Hoy en día existe una gran variedad de restaurantes mexicanos los cuales satisfacen a una creciente demanda. Al mismo tiempo los productores pre hechos o listo para cocinar han ganado fama y cada vez son más solicitados, por esta razón pude ver un mercado potencial en este ámbito.

2 CONCEPTO DE PROYECTO

2.1 Tipo de empresa

Esta empresa está destinada a satisfacer la necesidad creciente de la auténtica comida mexicana en el distrito metropolitano de Quito, a su vez también queremos satisfacer la necesidad de nuestros clientes de tener productos frescos, auténticos y listos para disfrutar en sus casas.

2.2 Tipo de concepto

Restaurante tipo delicatessen donde se puedan disfrutar de la auténtica comida mexicana, la cual estará hecha con auténticos ingredientes y técnicas tradicionales. Además, se ofrecerá al público una variedad de salsas mexicanas y cárnicos ya preparados con auténtica sazón mexicana, los cuales estar a la venta en el delicatessen dentro del restaurante.

2.3 Experiencia del cliente

Deseamos ofrecer al cliente un ambiente relajado y casual en el cual puedan degustar sabores únicos de cada una de los estados de México. De igual forma queremos que nuestros clientes vivan la auténtica experiencia de una gastronomía única por esta razón la decoración del restaurante y la música estarán relacionadas con la temática de nuestro restaurante. Al mismo tiempo en el delicatessen se contará con las misma decoración y temática del restaurante; también se brindará atención personalizada a cada uno de los clientes. Y se invitara a probar nuestros productos de venta.

2.4 Ubicación

El restaurante y delicatessen ‘Ay Guey’ estarán ubicado en la Julio Zaldumbide en el sector de La Floresta en el norte de Quito.

2.5 Dimensión

El terreno cuenta con 370 metros cuadrados y el área de construcción es de 350 m².

2.6 Servicios

Queremos brindarles el mejor servicio disponible a nuestros clientes por esta razón vamos a tener distintos servicios tales como guardia, espacios exteriores, baños; en el delicatessen ofreceremos un servicio personalizado así nuestros clientes podrán disfrutar la experiencia completa y a la vez atreverse a probar nuestros productos.

2.7 Capacidad del local

La capacidad total del restaurante será de 95 comensales los cuales estarán repartidos en los dos pisos de la propiedad. En donde se dispone de mesas con capacidad de 2, 4 y 6 personas por cada una.

2.8 Mercado

El mercado al cual nos queremos enfocarnos son familias de clase media las cuales aprecian y les gusta disfrutar la auténtica comida mexicana. Además, estamos enfocados a personas las cuales disfruten de la comida mexicana en la comodidad de sus casas ya que con nuestros productos pre-elaborados podrán agregar un toque mexicano a sus comidas

diarias.

2.9 Meta

La meta del restaurante y delicatessen ‘‘Ay Guey’’ es brindar a nuestros clientes autentica comida mexicana, hecha con ingredientes mexicanos a precios razonable, con un servicio amable y personalizado. En donde toda la familia pueda disfrutar de un ambiente relajado he informal, a su vez crear fidelidad no solo al restaurante sino también a nuestros productos. Nuestra meta a largo plazo es ser reconocidos como uno de los mejores restaurantes mexicanos en Quito, al mismo tiempo poder ampliar nuestra gama de productos pre-elaborados y ampliar su venta en distintos los distintos puntos de distribución como Supermaxi, Megamaxi, etc.

3 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

3.1 Entorno macroeconómico

3.1.1 3.1.2 Sector Real

El sector real analiza las transacciones reales de la económica de un país, para poder entender el sector real se debe analizar el Producto interno bruto de un país (PIB). Para el 2017 el Fondo Monetario indico que el crecimiento del PIB era de un -1,6%, por otro lado, el Banco Mundial indico que el crecimiento del PIB es de -2,9%, esto se debe al colapso de los precios del petróleo el cual tuvo un gran impacto en la economía del país a pesar de esto en el mes de octubre el incremento en el precio del petróleo ayudo con que la proyección para el PIB para Ecuador. En el año 2017 se vivió u crecimiento de 11,9% en las exportaciones lo cual causo un incremento del 1,42% en la economía del 2017. A pesar de esto existen industrias las cuales decrecieron en el año 2017 entre las cuales podemos encontrar a los servicios de comida y alojamiento los cuales decrecieron en -5,9% en el año 2017.

3.1.1.1 *Sector externo*

El sector exterior analiza la balanza comercial del país, la balanza comercial durante el año 2016 tuvo un resultado positivo debido a las sobretasas arancelarias aplicadas en el año 2015. Durante el año 2016 se pudo ver una gran reducción en las ventas petroleras y de las exportaciones no petroleras a pesar de este dato la exportación de bienes industrializaron se mantuvieron contrastantes comparados al anterior año. La firma del Acuerdo Comercial Múltiple (ACM) con la Unión europea representa un gran incentivo en el sector exportador. Actualmente Ecuador ocupa el puesto 57 entre los proveedores para la Unión europea. Al mismo tiempo el acuerdo ACM aporta de forma

positiva a las importaciones ya que este acuerdo es fundamental para el abastecimiento de insumos necesarios en la industria ecuatoriana.

3.1.2 Sector Laboral

Durante los años 2015 y 2016 hubo un incremento en la tasa de desempleo, los datos obtenidos del IESS nos muestran que el 5% de los trabajadores afiliados obligatoriamente decrece y por otro lado los afiliados voluntariamente crecen en un 19%. Según los datos recolectado se puede ver que este fenómeno afecto directamente a jóvenes trabajadores y su edad oscila entre los 15 a 34 años de edad. Otro de los datos recolectado durante los años 2015-2016 es que el porcentaje de desempleo urbano subió al 6,5%, esto debido a las personas que perdieron su empleo ya que la tasa de empleo adecuado se redujo y el subempleo se incrementó.

En el mes de diciembre del 2017 se registró un alza del salario básico unificado, el incremento fue de nueve dólares por esta razón el salario básico es de 375 dólares. Se tuvo analizar varios factores como la productividad, el costo de la canasta básica y la evolución del índice del precio del consumidor para poder establecer el alza del salario básico. El salario básico del Ecuador es considerado uno de los más altos en Latino América.

3.2 Análisis de sitio

El restaurante y delicatessen ‘‘ Ay Guey’’ estará localizado en el barrio ‘‘La Floresta’’ este vario de Quito se encuentra ubicado en el centro- norte de la ciudad. El barrio de ‘‘La Floresta’’ es considerado uno de los barrios emblemáticos de Quito ya que posee varias casas patrimoniales las cuales tiene más de 80 años de antigüedad. El municipio de Quito catalogo al barrio ‘‘la Floresta’’ como zona residencial 2, lo cual

quiere decir que las residencias y el comercio pueden compartir una misma zona.

Actualmente ‘‘La Floresta’’ es un barrio en el cual se pueden encontrar todo tipo de comercios y en el cual se puede encontrar una gran variedad de restaurante con comida nacional como internacional.

Hoy en día en el terreno podemos encontrar una edificación la cual fue construida en el año 1975 y posee 350 metros cuadrados de construcción y cuenta con 2 pisos.

Actualmente la vivienda ya cuenta con instalaciones de gas industrial, bodega, trampa de grasa, extractor de olores y una cocina equipada para el manejo de alimentos. Además, la propiedad posee 2 baños totalmente equipados y un área de casilleros, caseta de guardia y jardín.

Para poder realizar este proyecto no se necesitan realizar cambios estructurales a la propiedad ya que en su gran mayoría posee con todos los requisitos para la apertura de este proyecto. Para la apertura del restaurante delicatessen en la propiedad se deben realizar pocos cambios en el interior, ya que para la apertura del delicatessen se necesita hacer una adaptación menor, se deben colocar muebles, vitrinas refrigeradas y estanterías.

3.2.1 Acceso y visibilidad

Para poder llegar hasta el restaurante hay muchas vías de acceso ya que se encuentra en una excelente locación y está rodeada por calles bastante concurridas como las Av. Coruña, Avenida Isabel La Católica y la Av. 12 de octubre, por esta razón no existe ninguna dificultad al tratar de acceder. Gracias a que se cuenta con vías de acceso se puede llegar al restaurante por medio de vehículo propio, taxi, buses, a pie o bicicleta. La propiedad se encuentra ubicada con frente hacia la calle por lo cual su visibilidad es muy buena.

3.2.2 Servicios Básicos

La propiedad al encontrarse en el centro- norte de la ciudad de Quito cuenta con todos los servicios básico como alcantarillado, agua potable, luz, recolección de basura.

3.3 Análisis de la Oferta

Para poder analizar la oferta que existe actualmente relacionado con los distintos restaurantes mexicanos en la ciudad de Quito realice encuestas y visitas a los restaurantes. La encuesta consistió de 4 preguntas en las cuales en las cuales pedí que mencionen los restaurantes mexicanos que había visitado anteriormente, cuantas veces aproximadamente han ido a cada uno de ellos, los aspectos que consideran más importantes al momento de elegir un restaurante y por último que esperan al momento de ir a comer a un restaurante mexicano. Gracias a las encuestas realizadas pude determinar que los posibles competidores directos son: Frida Tacos, Taquería La Michoacana, Taconazo, La casa de Eduardo.

3.3.1 Frida Tacos

Frida Tacos está ubicada en el sector de la Floresta en las calles Andalucía y Francisco Salazar en el centro- norte de la ciudad de Quito por lo que la convierte en la principal competencia, ya que la ubicación de este restaurante se encuentra muy cerca de nuestro local. Este establecimiento abre de martes a sábado desde las 12- 10:00pm y el cheque promedio se encuentra entre los \$6,00- 8,00. Se puede notar que la relación entre el precio calidad es muy buena, además de contar con una gran apreciación de los consumidores ya que el restaurante suele estar al total de su capacidad durante los fines de semana y entre semana la capacidad es del 30% al 50%. El restaurante no posee parqueadero propio por lo tanto los clientes estaciona en la calle, la administración del restaurante es privada y su mercado está enfocado a las personas que disfrutan la comida de clase media.

3.3.2 La Casa de Eduardo

Este restaurante se encuentra ubicado en la Isla Isabela N42-92 y Tomas de Berlanga con vista a la calle y no posee estacionamiento, durante la investigación realizada el porcentaje de clientes durante los días jueves, viernes y fin de semana pasaba del 50%, la calidad tanto de la comida como de la experiencia es buena, pero existen detalles que deben mejorar. Así también pude notar que la relación precio y comida no es la correcta ya que el tamaño de las porciones y la calidad no concuerdan con el precio. El tipo de administración que tiene este restaurante es privado, están enfocados a un mercado de clase media- alta, su cheque promedio de \$12.00 por persona.

3.3.3 Taquería La Michoacana

Este restaurante está ubicado en la calle Elialit y Av. Brasil, el restaurante solo abre de jueves a Domingos y la mayoría de ocasiones suelen estar a toda su capacidad, a

pesar de no poseer parqueadero. La relación precio- calidad es buena y el cheque promedio por persona es de \$10.00, la administración es familiar, ya que la dueña y fundadora trabajan y administran el restaurante.

3.3.4 Taconazo

Este restaurante posee más de 28 años de experiencia mexicana y actualmente este restaurante tiene un gran reconocimiento en la ciudad de Quito y poseen varios locales a través de la ciudad. Las distintas sucursales las podemos encontrar en Av. Portugal, Isabel La Católica y en la Plaza Cumbaya Antara; cada uno del restaurante se encuentran en grandiosas ubicaciones y con vista a la calle. El cheque promedio de este restaurante varía de \$10.00- 15.00 por persona. A pesar de que la marca se ha expandido durante los últimos años el restaurante sigue manejando un tipo de administración familiar y están enfocados en jóvenes y familias de clase media.

3.3.5 Competencia secundaria

Los otros restaurantes que pude determinar cómo competencia secundaria mediante la investigación y encuestas realizadas son:

- La Vecindad de los Cuates:
- La Guarida del Coyote
- Tac N Roll
- Rosa Mexicano

3.4 Análisis de la Demanda

Mediante este análisis de demanda podremos analizar y determinar cuántas personas están buscando y las cuales están dispuestas a pagar por una auténtica comida mexicana y a su vez productos genuinos listos para ser consumido en sus hogares de esta gastronomía.

Para poder determinar el número de personas las cuales pagarían por nuestros platillos y nuestros productos es necesario realizar una segmentación del mercado ya que este nos permitirá ver con mayor precisión los distintos segmentos del mercado que debemos enfocarnos.

Basándonos en el censo realizado en el año 2010 podemos determinar los siguientes parámetros:

Segmentación del Mercado	
Geográficas	
País	Ecuador
Región	Sierra
Provincia	Pichincha
Ciudad	Quito
Zona Metropolitana	2.215,820 Habitantes
Zona Urbana	1.640,478 Habitantes
Sector	Centro- Norte
Tamaño del Sector por habitantes	739,189 Habitantes
Demográficas	
Ingreso Económico	\$450 EN ADELANTE
Edad	De 18 en adelante
Genero	Masculino- Femenino
Ocupación	Todas

Tabla 1 Segmentación del Mercado

Como podemos en la tabla existen 739189 habitantes en el Centro- Norte de Quito donde se encuentra ubicado nuestro restaurante, además debemos considerar que nuestro mercado potencial son personas las cuales su salario es de \$450 o superior.

Según los datos obtenidos en CEDATOS durante los años 2005 al año 2010 hubo un incremento del 3% en la producción en el nivel de ventas en el sector de Restaurantes. A pesar de esto durante los últimos años ha decrecido esto debido a los problemas económicos que ha tenido que atravesar el país. De igual forma podemos ver que el 25% de la población visita y prefiere los restaurantes mexicanos, 40%, los restaurantes chinos y en 15% los restaurantes italianos. Otro de los factores a considerar es quien

realiza la elección al momento de elegir un restaurante, en el caso de la población ecuatoriana se puede apreciar que el %50 de las veces el padre es quien elige donde comer.

3.5 Pronostico de ingresos y gastos

3.5.1 Flujo de caja

FLUJO DE CAJA PROYECTADO					
		MENSUAL	ANUAL	2DO AÑO	3RO AÑO
VENTAS NETAS		7.200,00	86.400,00	99.360,00	119.232,00
DELI		4.320,00	51.840,00	62.208,00	62.208,00
EVENTOS			-		23.846,40
TOTAL ING.		11.520,00	138.240,00	161.568,00	205.286,40
			-		
			-		
COSTOS FIJOS		4.420,64	53.047,72	57.222,72	57.222,72
COSTO DE PRODUCCION		1.800,00	21.600,00	24.840,00	29.808,00
COSTOS VARIABLES		144,00	1.728,00	1.987,20	2.384,64
GASTOS GENERALES		2.500,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00
GASTOS DELI		691,20	8.294,40	9.953,28	9.953,28
COSTO DE EVENTOS			-		11.923,20
			-		
			-		
TOTAL GASTOS		9.555,84	114.670,12	124.003,20	141.291,84
RENTABILIDAD		1.964,16	23.569,88	37.564,80	63.994,56
			-		
INVERSION AMOR.24 MESES		1.666,67	20.000,00	20.000,00	30.000,00
DISPONIBLE		297,49	3.569,88	17.564,80	33.994,56
		1152	13824	16156,8	20528,64
		8.403,84	100.846,12	107.846,40	120.763,20

Tabla 2 Flujo de caja proyectado para tres años

En la tabla Basándonos en la tabla anteriormente expuesta podemos ver que el ingreso durante el primer año de funcionamiento entre el restaurante y el delicatessen es de \$138.240,00 y los gastos totales de operación son de \$114.670,12 dejando así \$3.569,88 como saldo disponible para el siguiente año. Al mismo tiempo podemos ver que nuestra ganancia para el siguiente año triplica la ganancia del primer año de operación dejándonos una ganancia de \$17.564,80. Durante nuestro tercer año de operación se implementara el servicio de eventos los cuales nos permitirán tener un ingreso extra el cual se presupuesta que sea de \$23.846,40 ayudando a que nuestra ganancia durante el tercer año de operación sea de \$33.994,56. Se puede ver claramente que la inversión de

20.000,00 se recuperara en el primer año de funcionamiento haciendo de este un proyecto factible.

SUELDOS PERSONAL AL PRIMER AÑO								
	COSTO	A.PATRONAL	D.3RO.	D4TO.	VACACIONES	F. RE	DES	COSTO TOTAL
Gerente General	550,00	66,83	45,83	32,17	22,92			717,74
Chef	450,00	54,68	37,50	32,17	18,75			593,09
Jefe meseros	410,00	49,82	34,17	32,17	17,08			543,23
Cocinero	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08			513,32
Cocinero	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08			513,32
Cajera	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08			513,32
Mesero	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08			513,32
Steward	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08			513,32
COSTO	3.340,00	405,81	278,33	257,33	139,17	-	-	4.420,64

Tabla 3 Sueldos personal primer año

SUELDOS PERSONAL APARTIR DEL SEGUNDO AÑO									
	COSTO	A.PATRONAL	D.3RO.	D4TO.	VACACIONES	F. RE	DES		COSTO TOTAL
Gerente General	550,00	66,83	45,83	32,17	22,92	45,83	11,46		775,03
Chef	450,00	54,68	37,50	32,17	18,75	37,50	9,38		639,97
Jefe meseros	410,00	49,82	34,17	32,17	17,08	34,17	8,54		585,94
Cocinero	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08	32,17	8,04		553,52
Cocinero	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08	32,17	8,04		553,52
Cajera	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08	32,17	8,04		553,52
Mesero	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08	32,17	8,04		553,52
Steward	386,00	46,90	32,17	32,17	16,08	32,17	8,04		553,52
TOTAL	3.340,00	405,81	278,33	257,33	139,17	278,33	69,58		4.768,56

Tabla 4 Sueldos personal a partir del segundo año

Gastos Generales		
	Mensuales	Anual
Arriendo	2.000,00	24.000,00
Gas	200,00	2.400,00
Luz	150,00	1.800,00
Agua	100,00	1.200,00
Internet	50,00	600,00
TOTAL	2.500,00	30.000,00

Tabla 5 Gastos Generales

Para poder llegar a estos cálculos se tomó el cheque promedio y la capacidad total de restaurante además de esto asumió que el 30% total de nuestras ventas se verán reflejado en la compra de insumos y productos.

En el segundo grafico vamos a poder encontrar una proyección para los cinco siguientes años en los cuales podemos ver que el año operable de restaurante seria el

quinto año considerando que cada año el porcentaje de ventas aumente un 20% en relación al año anterior.

4 DISEÑO Y ARQUITECTURA

La propiedad cuenta con 370m² en total y 350 m² de construcción, la cual está dividida en dos pisos. Se puede encontrar un patio pequeño en la parte delantera de la propiedad, el cual cuenta con una garita de guardia y dará la bienvenida a nuestros clientes. También cuenta con un parqueadero con espacio para dos autos el cual se mantendrá cerrado ya que este espacio será destinado para el almacenamiento de la basura y como espacio de descarga para nuestros proveedores.

El restaurante estará dividido en varios sectores, entre los que podemos encontrar el delicatessen, baños, cocina, área de empleados, y el salón del restaurante. Los Revenue Producing Área en este restaurante es el salón del restaurante y el delicatessen; estos son los dos espacios destinados en los cuales se generará dinero y los cuales conformaran el Front of the House. Los Non- Producing Áreas podemos encontrar la cocina, cuarto frío, área de empleados estas áreas por su parte conformaran el Back of the House y son en las cuales se realizará la producción de la comida y productos que se venderán en el delicatessen. Para la asignación de cada uno de estos espacios se ocupó las modificaciones ya hechas anteriormente en la propiedad y se trata de realizar una leve adaptación para que esta cuenta con los requerimientos necesarios para el óptimo funcionamiento del proyecto.

4.1 Programa de espacios

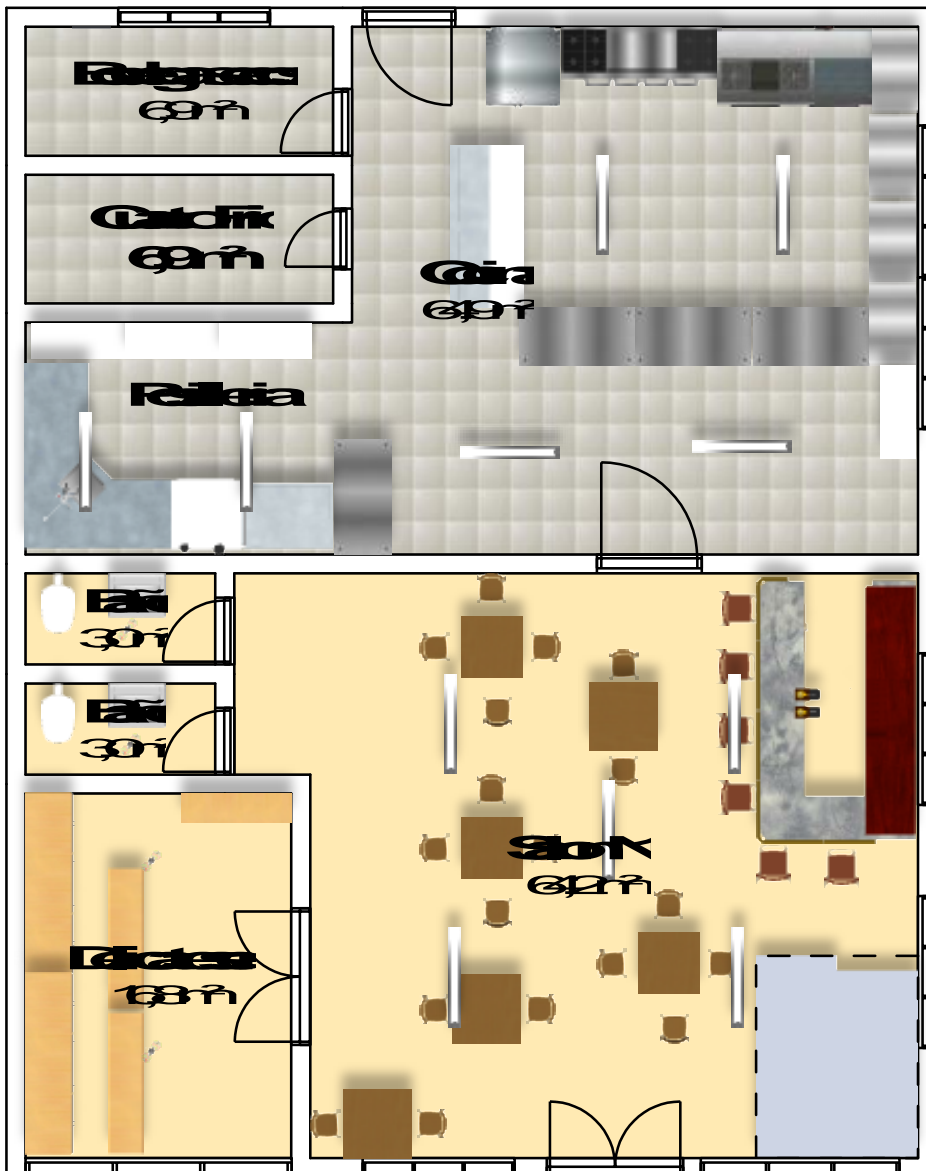


Ilustración 1 Diseños de cocina y restaurantente- Planta baja

Planta baja

En la planta de debajo de la propiedad estará dividía en varias secciones se puede encontrar el área de delicatesen el cual cuenta con 16,8 m², los dos baños que estarán a disposición de nuestros clientes los cuales cuentan con 3,0 m² cada uno y el restaurante el cual posee 64,2 m² el cual conforma gran parte del espacio de este piso; entre todos estos espacios conforman el Front of the House. En el Back of the House podremos encontrar el área de cocina y posilleria la cual cuenta con 64,9 m², de igual

forma en este espacio podremos encontrar el cuarto frío el cual posee 3,00m². A su vez en esta sección del espacio se podrá localizar el área de casilleros y el baño para nuestros colaboradores. Los cuales cuentan con 4,00 m² y 2,5 m² respectivamente.

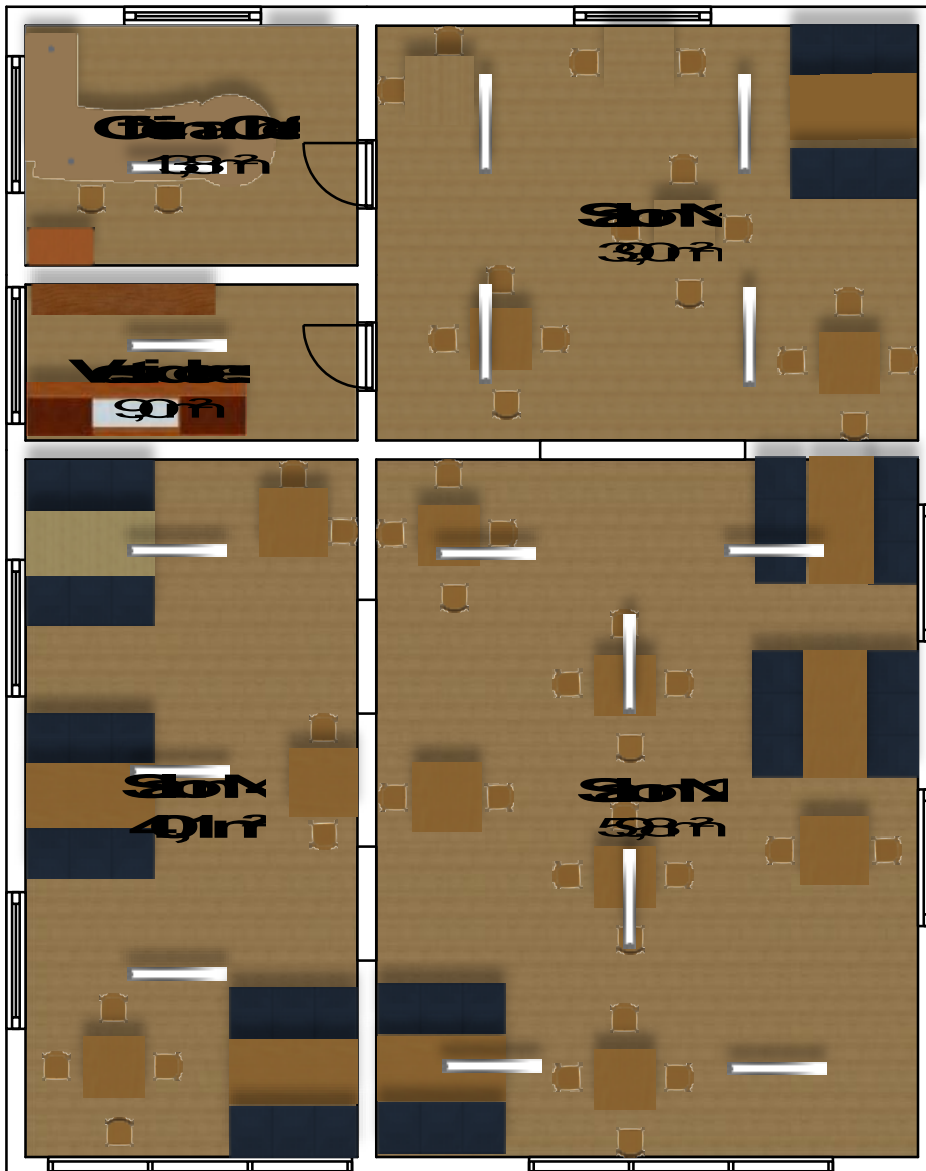


Ilustración 2 Diseños de restaurantente- Planta superior

Planta superior

En la planta superior del restaurante en su gran mayoría se la ocupará solo para la distribución de mesas y estará a disposición de nuestros clientes, además en la parte superior también se podrá encontrar los vestidores y la oficina del Chef. Por esta razón esta área estará dividida en 5 en total y el área destinada a nuestros clientes están

divididos en tres sectores los cuales están denominados como Salón N2, Salón N3 y Salón N4. De esta forma podemos ver que el proyecto estará conformado por las siguientes áreas y el total de cada una de ellas.

Programa de espacios	
Áreas	metros cuadrados
Área de Cocina	
Cocina	58,3
Pociilleria	6,6
Cuarto frio	6,9
AREA COCINA TOTAL	71,8
Área Restaurante	
Restaurante	64,2
Salón N1	65,5
Salón N2	40,1
Salón N3	23,9
AREA TOTAL RESTAURANTE	232,7
Área Colaboradores	
Baño Colaboradores	2,5
Área de vestidores y casilleros	4
AREA TOTAL COLABORADORES	6,5
Área Delicatesen	
Delicatesen	16,8
AREA TOTAL DELICATESEN	16,8

Tabla 6 Programa de espacios

4.2 Public space design

4.2.1 Fachada



Ilustración 3 Fachada exterior



Ilustración 4 Patio delantero



Ilustración 5 Fachada exterior mediante computadora

La fachada de la propiedad es de color blanco y el exterior de recubierto con piedra, lo que le brinda un toque rustico. En la parte delantera se puede encontrar un pequeño patio el cual cuenta con plantas y se le adicionara unas bancas para así poder crear un pequeño espacio de espera en el exterior.

El único punto de acceso del restaurante está ubicado en la parte delantera de la propiedad, la cual está ubicada directamente a la calle Julio Zaldumbide. Esta será la única forma de ingreso y salida de nuestros clientes. Si se mira de frente a la propiedad se podrá localizar el delicatessen en el lado izquierdo.

4.3 Back of the house

4.3.1 Descripción de la cocina

Back of the House:

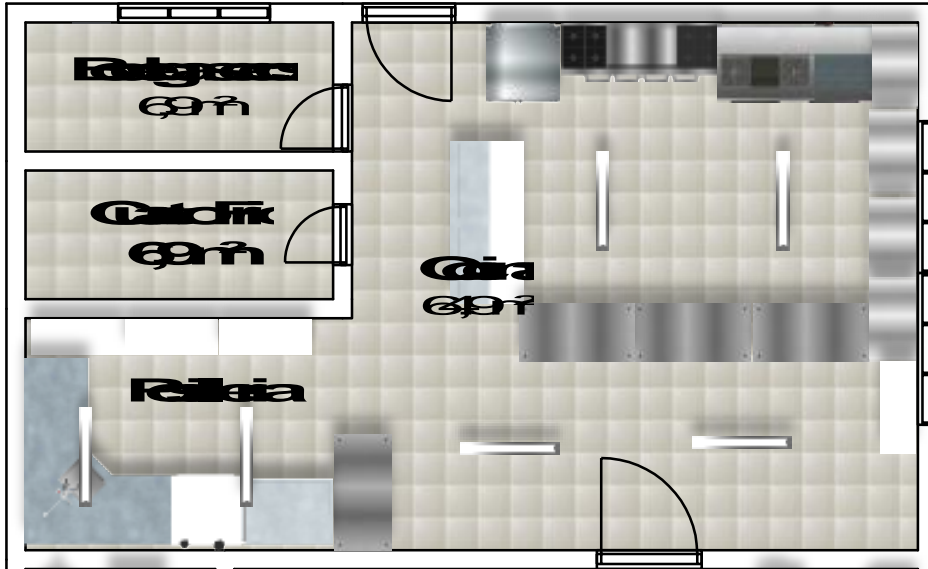


Ilustración 6 Diseño cocina, bodegas y posileria



Ilustración 7 Diseño cocina. Vista lateral



Ilustración 8 Diseño cocina. Vista frontal



Ilustración 9 Diseño area de posilleria

La propiedad actualmente ya se encuentra adaptada para el funcionamiento de un restaurante por esta razón ya cuenta con conexión de gas industrial, trampas de grasa, campanas y cuarto frío.

Para el óptimo funcionamiento del restaurante es necesario los siguientes equipos hornos, parilla, estufas a gas, campana de extracción, mesas de acero inoxidable, mesa fría, empacadora al vacío, congeladora, entre otros. Para el área de posillería es necesario contar con estanterías donde se almacenarán los distintos utensilios de cocina además de una estación de lavaplatos con manguera a presión para de esta forma facilitar el trabajo del Stewart.

Los pisos son de baldosa a pesar de no ser del mejor material para la cocina ayudara y nos facilitara la limpieza de la cocina. Las mesas de trabajo y diferentes equipos de cocina son de acero inoxidable, lo cual facilita la limpieza de los mismos. El espacio de cocina y posillería cuenta con luz artificial y con ventanas las cuales proporcionaran luz natural durante el día.

4.3.2 Área de las bodegas

El área de bodega estará conformada por el cuarto frío en donde se almacenarán todos los productos que necesiten refrigeración, además de los productos pre-elaborados y listos para la venta, congeladores donde se almacenaran los productos que necesiten estar en congelación y por estanterías en las cuales se almacenaran los productos que no necesiten refrigeración.

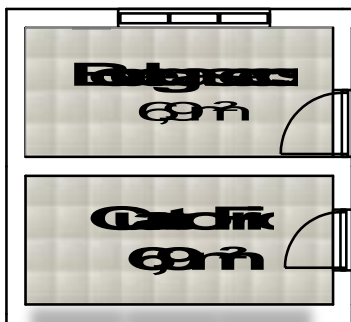


Ilustración 10 Diseño de bodega secos, Cuarto frío

4.3.3 Recibidor y basura

La basura al igual que los productos químicos de limpieza serán almacenados en el parqueadero de la propiedad, ya que como ya se mencionó antes este no está a servicio de nuestros clientes y se lo utilizara para este fin ya antes mencionado.

4.3.4 Área de empleados



Ilustración 11 Diseño area empleados

El área para los empleados estará conformada por el área de vestidores y lockers y el baño. En el cual nuestros empleados podrán dejar sus pertenencias y también cambiarse de ropa antes de empezar su turno y al finalizar el mismo.

5 RESTAURANTE Y SU MENÚ

5.1 Catering y su menú

5.1.1.1 *Historia Cocina Mexicana*

La cocina mexicana es reconocida a través del mundo como una de las cocinas más biodiversas del planeta. La gastronomía mexicana a través de los años tuvo influencia de otras cocinas, entre las más reconocidas tenemos la cocina española, africana, asiática y de Medio Oriente. Gracias a toda la influencia proporcionada por estas culturas la cocina mexicana se ha ido expandiendo y con ello han adaptado los nuevos ingredientes a su cocina. Se debe tomar en cuenta que a pesar de que México paso por muchas etapas de transición sigue conservando sus tradiciones a través del tiempo. Gracias a esto la cocina mexicana en el mes de noviembre del 2010 fue declarada como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

La cocina mexicana nace aproximadamente hace unos 1,000 años atrás; durante la época prehispánica; la dieta de los indígenas se basaba básicamente en el consumo de verduras, maíz, chiles y nopales. Durante la época prehispánica el consumo de chapulines (saltamontes), serpientes, guajolotes (pavo) era muy común en la región de México. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI la variedad de productos y de animales se expandió; entre los más importantes tenemos el cerdo, las cabras, ovejas; los españoles no solo trajeron con ellos animales trajeron a productos como el aceite de oliva, el vino, las almendras, el arroz. Con el pasar del tiempo mucho de estos productos completaron muy bien la cocina mexicana, un ejemplo muy claro de esto puede ser como se utiliza la almendra para preparar el mole.

Para poder realizar este menú se tomó en cuenta los antecedentes históricos de cada uno de los platos además las diferentes regiones de México. Tomando esto en cuenta se pudo determinar cuáles con los platillos los conformarían el menú del

Restaurante 'Áy Guey'. El menú está dividido en entradas frías y calientes, Platos con Tortilla, Platos Tradicionales, Sopas y Bebidas

Las entradas entran divididas en dos secciones entradas frías y entradas calientes y los platos que conformaran estas secciones son:

- **Entradas Frías**

- Tostadas de Pollo: Tortilla de maíz crujiente con pollo, queso fresco, crema agria, frijoles refritos y lechuga criolla.
- Coctel de camarones: delicioso coctel de camarones con un leve toque de picante, aguacate y tortilla de maíz frita.
- Agua chile de camarón verde o negro: refrescante agua chile de camarón o pulpo, servido con pepinillo, cebolla paiteña y aguacate.
- Agua chile de pulpo verde o negro

- **Entradas Calientes**

- Flautas: Tortilla de maíz frita, rellena de pollo o de carne y servida con queso fresco, crema agria y lechuga criolla.
 - Pollo
 - Carne
- Sopas: masa de maíz frita, servida con carne a su elección y acompañada con crema agria, queso fresco, frejoles refritos y lechuga criolla.
 - Pastor
 - Pollo
 - Bistec
- Gorditas: masa de maíz frita y rellena con carne a su elección y acompañada con crema agria, queso fresco, frejoles refritos y lechuga criolla.

- Pastor
- Pollo
- Bistec
- Rajas con queso gratinado y chorizo: chorizo picante con rajas de chile poblano y queso gratino al horno.

Los platos tortilla como su nombre mismo lo dice con platos los cuales tiene tortilla y son los más conocidos dentro de la cocina mexicana.

Platos con tortilla

- **Tacos:** deliciosos tacos servidos con tortilla de maíz y carne a su elección.
 - Pastor
 - Pollo
 - Bistec
- **Quesadillas:** tortilla de trigo rellena de queso o de pollo y acompañada con pico de gallo y guacamole.
 - Queso
 - Pollo
- **Enchiladas**
 - Enchiladas suizas: tortillas de maíz rellenas de pollo, bañan en salsa de tomate, crema agria y con queso gratinado.

En los platos tradicionales podemos encontrar platos representativos y tradicionales de la cocina mexicana, a pesar de esto no existe mucha oferta de estos productos en los restaurantes mexicanos de Quito.

Platillos tradicionales

- Pescado zarandeado: Pargo marinado con limón, salsa de soya y chile, echo a la parrilla y servido con tortilla de maíz y salsa de mango.
- Chile en nogada con arroz mexicano: Platillo originario de Puebla, chile relleno con carne molida de cerdo, bañado en salsa y acompañado de arroz mexicano.
- Mole poblana con pollo y arroz a la mexicana: Pollo bañado en salsa de mole poblano, acompañado con arroz mexicano.
- Cochinita pibil con pico de gallo y cebolla encurtida: Carne de cerdo adobada en achiote y chiles, cocinada en hoja de plátano. Servida con tortillas de maíz, pico de gallo y cebolla encurtida.
- Barbacoa de cordero con tortillas y limón: Carne de cordero cocinado en hojas de aguacate, acompañada con garbanzos, tortillas de maíz y limón sutil.
- Torta ahogada de cochinita pibil o Barbacoa: telera rellena de cochinita pibil o barbacoa bañado en salsa de chile de árbol, acompañado de cebolla encurtida y limón sutil.

En todo el menú solo se tendrá un tipo de sopa, esta será la zopa azteca.

Sopas

- Sopa de la casa (Sopa de azteca): sopa echa a base jitomate acompañando queso fresco, crema agria, aguacate y tortilla de maíz fritas.

En la parte de le bebidas vamos tener 3 bebidas las cuales son típicas en la cocina mexicana y además son muy refrescantes.

Bebidas

- Agua de horchata

- Jamaica
- Agua fresca de pepino y limón

En el delicatesen se va a tener una pequeña variedad de salsa pre-elaborados además del alineo al pastor para los tacos al pastor, chile en escabeche, una variedad de chiles secos y la base para el mole poblano.

Delicatesen

- Salsa verde: salsa picante a base de tomatillo y chile jalapeño.
- Salsa ranchera: Salsa a base de cebolla, tomate y chiles.
- Chiles en escabeche: Chiles, zanahoria y cebolla en vinagre.
- Salsa brava: Salsa a base varios tipos chiles secos
- Mole poblano: Salsa mexicana originario de Puebla a base de frutos secos, canela, chiles y chocolate.
- Alineo para el pastor: Alineo que se utiliza para marinar la carne al pastor, a base de achiote, chiles y cebolla.
- Chiles secos: variedad de chiles secos y empacados.
- Salsa de chile de árbol: Salsa picante a base de chile de árbol y jitomate.

5.1.2 Técnicas Empleadas en la elaboración del menú.

Para realizar el menú se debe utilizar distintos métodos de cocción los cuales nos ayudaran que nuestros productos se estandaricen y que mantenga su calidad.

- Cortar en Brunoise: cortes de 1/8 de pulgada X 1/8 de pulgada X 1/8 de pulgada
- Cortar en Juliana: cortes de 1/8 de pulgada X 1/8 de pulgada X 2 pulgadas.
- Picar: se utiliza para algunas finas hierbas, cortes finos.

- Cortar en pluma: corte que se realiza únicamente en la cebolla, su nombre se da ya que el corte es muy fino y simula una pluma.
- Freír: cocinar un alimento totalmente sumergido en grasa.
- Saltear: cocinar un alimento con movimientos rápidos o como su nombre lo dice haciendo saltar los alimentos.
- Asar: se lo puede realizar en un asado como en un grill, esta técnica crea una costra en los productos al fuego lo cual aporta mayor sabor en los productos.
- Hervir: cocinar un alimento sumergido en agua la cual está en punto de ebullición.
- Barbacoa: este método de cocción consiste en colocar los alimentos envueltos en hojas dentro de hoyo con piedras calientes y dejarlos ahí para su cocción.
- Abobar: consiste en sumergir el cárnico en el adobo previamente realizado, dejarlo ahí por lo menos 3 horas y después retirar el cárnico del abondo para su cocción.
- Capear: este método consiste en sumergir en este caso el chille relleno a la masa para posteriormente ser frita en aceite.

5.1.3 Recetas Estándares

5.1.3.1 Recetas Entradas

RECETA:	Tostada de Pollo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	Pollo desmenuzado	\$0,80	\$0,80
kilogramo	0,03	Queso fresco	\$5,20	\$0,16
kilogramo	0,015	crema agria	\$3,60	\$0,05

kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,02	tortilla frita- tostada	\$1,23	\$0,02
kilogramo	0,02	frijoles refritos	\$0,16	\$0,00
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,05
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	COCTEL DE CAMARON		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0.120
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	camarón cocinado 80gr	\$1,22	\$1,22
ml	0,05	jugo de limón	\$0,08	\$0,00
kilogramo	0,01	cebolla perla	\$1,41	\$0,01
kilogramo	0,005	chile jalapeño	\$3,61	\$0,02
kilogramo	0,02	tomate	\$0,99	\$0,02
kilogramo	0,005	cilantro	\$4,28	\$0,02
kilogramo	0,05	salsa de tomate	\$1,42	\$0,07
kilogramo	0,005	chiles en escabeche	\$12,94	\$0,06
kilogramo	0,05	aceitunas verdes	\$9,26	\$0,46
kilogramo	0,005	salsa inglesa	\$23,85	\$0,12
kilogramo	0,04	aguacate	\$2,10	\$0,08
kilogramo	0,005	perejil	\$3,00	\$0,02
kilogramo	0,01	tortilla frita- coctel	\$0,88	\$0,01
kilogramo	0,005	limón sutil	\$0,78	\$0,00
			Costo Total	\$2,13
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,82
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	Agua chile camarón verde		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,12
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
porción	1	camarón cocinado 80 gr	\$1,22	\$1,22
porción	1	agua chile verde 50gr	\$0,02	\$0,02
kilogramo	0,01	cebolla paitaña	\$1,75	\$0,02
kilogramo	0,02	pepinillo	\$0,60	\$0,01
Rendimiento Total			Costo Total	\$1,27
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,27
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Agua chile camarón negro		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,12
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
porción	1	camarón cocinado 80	\$1,22	\$1,22
porción	1	agua chile negro 50gr	\$0,48	\$0,48
kilogramo	0,01	cebolla paitaña	\$1,75	\$0,02
Rendimiento Total			Costo Total	\$1,72

Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,72
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Agua chile pulpo negro		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
porción	1	pulpo cocinado 80GR	\$1,09	\$1,09
porción	1	agua chile negro 50gr	\$0,48	\$0,48
kilogramo	0,01	cebolla paiteña	\$1,75	\$0,02
Rendimiento Total			Costo Total	\$1,59
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,59
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Agua chile pulpo verde		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
porción	1	pulpo cocinado 80GR	\$1,09	\$1,09
porción	1	agua chile verde 50gr	\$0,02	\$0,02
kilogramo	0,01	cebolla paiteña	\$1,75	\$0,02
kilogramo	0,02	pepinillo	\$0,60	\$0,01

Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,14
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,14
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Flautas de pollo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	3	flauta pollo	\$0,10	\$0,30
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,02	queso fresco	\$5,20	\$0,10
litro	1	aceite	\$1,31	\$1,31
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,80
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,80
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	flauta de carne		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	3	flauta de carne	\$0,38	\$1,14
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01

kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,02	queso fresco	\$5,20	\$0,10
litro	1	aceite	\$1,31	\$1,31
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,64
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,64
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Sopes al pastor		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	3	sopes	\$0,16	\$0,48
porción	1	relleno pastor	\$1,79	\$-
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,3	queso fresco	\$5,20	\$1,56
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,01	tomate	\$0,99	\$0,01
kilogramo	0,02	frijoles refritos	\$0,16	\$0,00
Rendimiento Total			Costo Total	\$2,14
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,14
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Sopes de Pollo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL

unidades	3	sopes	\$0,16	\$0,48
porción	1	pollo desmenuzado 150gr	\$0,80	\$0,80
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,3	queso fresco	\$5,20	\$1,56
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,01	tomate	\$0,99	\$0,01
kilogramo	0,02	frijoles refritos	\$0,94	\$0,02
Rendimiento Total			Costo Total	\$2,96
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,96
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	sopes de Bistec		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	1,902	sopes	\$0,16	\$0,30
porción	1	relleno bistec	\$1,54	\$1,54
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,03	queso fresco	\$5,20	\$0,16
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,01	tomate	\$0,99	\$0,01
kilogramo	0,02	frijoles refritos	\$0,94	\$0,02
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,12
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,12
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	gorditas al pastor		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1

			ES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	2	gordita	\$0,16	\$0,32
porción	1	relleno pastor	\$1,79	\$1,79
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,02	tomate	\$0,99	\$0,02
kilogramo	0,02	frijoles refritos	\$0,94	\$0,02
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,24
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,24
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	gordita de Pollo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
			ES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	2	gordita	\$0,16	\$0,32
porción	1	pollo desmenuzado 150gr	\$0,80	\$0,80
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,02	tomate	\$0,99	\$0,02
kilogramo	0,02	frijoles refritos	\$0,94	\$0,02
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,25
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,25
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Gorditas de Bistec		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	

			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	2	gordita	\$0,16	\$0,32
porción	1	relleno bistec	\$1,54	\$1,54
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
kilogramo	0,01	lechuga criolla	\$1,47	\$0,01
kilogramo	0,02	tomate	\$0,99	\$0,02
kilogramo	0,02	frijoles refritos	\$0,94	\$0,02
Rendimiento Total			Costo Total	\$1,99
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,99
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Rajas con queso gratinado y chorizo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	cebolla perla	\$1,45	\$0,07
kilogramo	0,05	chile poblano	\$1,09	\$0,05
kilogramo	0,01	chile jalapeño	\$3,61	\$0,04
kilogramo	0,08	chorizo	\$10,86	\$0,87
kilogramo	0,03	tomate	\$0,99	\$0,03
kilogramo	0,05	queso mozzarella	\$6,90	\$0,35
kilogramo	0,02	crema de leche	\$2,94	\$0,06
unidad	0,05	tortilla de maíz	\$11,00	\$0,55
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,02
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,02
Costo por kilogramo	1			

Tabla 7 RecetasEstandares Entradas

5.1.3.2 Sub Recetas Entradas

RECETA:	Pollo desmenuzado		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1,5	pollo vacío	\$2,25	\$3,38
kilogramo	0,25	zanahoria	\$0,82	\$0,21
kilogramo	0,1	cebolla perla	\$1,45	\$0,15
kilogramo	0,01	ajo	\$5,70	\$0,06
kilogramo	0,025	chile jalapeño	\$3,61	\$0,09
kilogramo	0,01	sal	\$0,38	\$0,00
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$3,88
Merma (%-cant)	54,26%		Costo por Kilo	\$4,46
			Costo por Porción	\$0,38
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Frijoles refritos		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,25	frejol negro-lata	\$2,77	\$0,69
kilogramo	0,1	cebolla perla	\$1,45	\$0,15
kilogramo	0,01	ajo	\$5,70	\$0,06
kilogramo	0,03	aceite	\$1,56	\$0,05
Rendimiento Total	0,3		Costo Total	\$0,94
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$3,14
			Costo por Porción	\$0,16
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	jugo de limón		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	2	limón Meyer	\$0,49	\$0,98
Rendimiento Total	1,2		Costo Total	\$0,98
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$0,82
			Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	tortilla frita- tostada		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,2	tortilla maíz	\$11,00	\$2,20
litro	1	aceite	\$1,31	\$1,31
Rendimiento Total	0,2		Costo Total	\$3,51
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$17,55
			Costo por Porción	\$1,23
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	tortilla frita en tiras		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,2	tortilla maíz	\$11,00	\$2,20
litro	1	aceite	\$1,31	\$1,31
Rendimiento Total	0,2		Costo Total	\$3,51
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$17,55
			Costo por Porción	\$0,88
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Agua chile verde		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,45	jugo de limón	\$0,08	\$0,04
kilogramo	0,015	chile jalapeño	\$3,61	\$0,05
kilogramo	0,07	pimiento verde	\$1,09	\$0,08
Rendimiento Total	0,5		Costo Total	\$0,17
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$0,33
			Costo por Porción	\$0,02
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	Agua chile negro		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,03	tinta de calamar	\$157,50	\$4,73
kilogramo	0,4	jugo de limón	\$0,08	\$0,03
kilogramo	0,1	pepinillo	\$0,60	\$0,06
Rendimiento Total	0,5		Costo Total	\$4,82
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$9,63
			Costo por Porción	\$0,48
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Flauta de pollo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,075
			NÚMERO DE PORCIONES	4
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,08	pollo desmenuzado	\$0,80	\$0,06
kilogramo	0,06	Papa	\$0,70	\$0,04
kilogramo	0,04	queso mozzarella	\$6,90	\$0,28
kilogramo	0,016	tortilla de maíz	\$11,00	\$0,18
Rendimiento Total	0,4		Costo Total	\$0,56
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$1,40
			Costo por Porción	\$0,10
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	flauta de carne		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,15	relleno de carne	\$1,80	\$0,27
kilogramo	0,15	papa	\$0,70	\$0,11
kilogramo	0,1	queso mozzarella	\$6,90	\$0,69
kilogramo	0,2	tortilla de maíz	\$11,00	\$2,20
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$3,27
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$3,75
			Costo por Porción	\$0,38
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	receta de relleno carne		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,2
			NÚMERO DE PORCIONES	4
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,5	carne molida de cerdo	\$6,01	\$3,01
kilogramo	0,5	carne molida de res	\$5,00	\$2,50
kilogramo	0,1	cebolla perla	\$1,45	\$0,15
kilogramo	0,02	ajo	\$5,70	\$0,11
Rendimiento Total	0,8		Costo Total	\$5,76
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$7,21
			Costo por Porción	\$1,44
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	pulpo cocinado		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,08
			NÚMERO DE PORCIONES	20
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	2	pulpo	\$10,00	\$20,00
ml	1	vino tinto	\$3,56	\$3,56
kilogramo	0,15	cebolla perla	\$1,45	\$0,22
kilogramo	0,1	zanahoria	\$0,82	\$0,08
kilogramo	0,03	sal	\$0,38	\$0,01
Rendimiento Total	1,75		Costo Total	\$23,87
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$13,64
			Costo por Porción	\$1,09
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	camarón cocinado		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,08
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	camarón pelado-desvenado	\$11,80	\$11,80
kilogramo	0,1	cebolla perla	\$3,56	\$0,36
kilogramo	0,02	sal	\$1,45	\$0,03
				\$-
				\$-
Rendimiento Total	0,8		Costo Total	\$12,19
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$15,23
			Costo por Porción	\$1,22
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	sopes		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	20
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	masa de maíz	\$3,11	\$3,11
kilogramo	0,01	polvo de hornear	\$3,29	\$0,03
kilogramo	0,02	sal	\$0,38	\$0,01
				\$-
				\$-
Rendimiento Total	1		Costo Total	\$3,15
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$3,15
			Costo por Porción	\$0,16
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	gorditas		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	20
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	masa de maíz	\$3,11	\$3,11
kilogramo	0,01	polvo de hornear	\$3,29	\$0,03
kilogramo	0,02	sal	\$0,38	\$0,01
				\$-
				\$-
Rendimiento Total	1		Costo Total	\$3,15
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	\$3,15
			Costo por Porción	\$0,16
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	Chiles en Escabeche		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,5	zanahoria amarilla	\$0,55	\$0,28
kilogramo	0,5	cebolla paiteña	\$0,77	\$0,39
kilogramo	0,01	ajo	\$4,20	\$0,04
kilogramo	1	jalapeño	\$3,53	\$3,53
litro	0,25	aceite	\$1,44	\$0,36
litro	1	vinagre blanco	\$0,50	\$0,50
kilogramo	0,01	pimienta en grano	\$12,96	\$0,13
kilogramo	0,01	pimienta dulce	\$8,95	\$0,09
kilogramo	0,02	laurel	\$7,81	\$0,16
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$5,47
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,20
Costo por kilogramo	1			

Tabla 8 Sub Recetas Estandares Entradas

5.1.3.3 Recetas Platos con Tortilla

RECETA:	tacos al pastor		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla	\$11,00	\$0,55
porción	0,15	relleno pastor 120	\$14,90	\$2,24
kilogramo	0,03	mix cebolla perla-cilantro	\$0,88	\$0,03
kilogramo	0,02	limón sutil	\$0,78	\$0,02
kilogramo	0,02	salsa verde	\$4,07	\$0,08
				\$-

Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,91
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,91
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	tacos de pollo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla de maíz	\$11,00	\$0,55
porción	0,15	pollo desmenuzado	\$3,88	\$0,58
kilogramo	0,03	pico de gallo	\$1,46	\$0,04
kilogramo	0,05	guacamole	\$2,60	\$0,13
kilogramo	0,03	frijoles refritos	\$0,94	\$0,03
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,33
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,33
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	tacos bistec		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL

kilogramo	0,05	tortilla maíz	\$11,00	\$0,55
porción	1	relleno bistec 120gr	\$1,54	\$1,54
kilogramo	0,03	pico de gallo	\$1,46	\$0,04
kilogramo	0,05	guacamole	\$2,60	\$0,13
kilogramo	0,03	frijoles refritos	\$0,94	\$0,03
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,29
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,29
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	quesadilla de queso		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla maíz	\$11,00	\$0,55
kilogramo	0,2	queso mozzarella	\$6,90	\$1,38
kilogramo	0,05	guacamole	\$2,60	\$0,13
kilogramo	0,03	pico de gallo	\$1,46	\$0,04
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,10
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,10
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	quesadilla de queso y pollo		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	

			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla maíz	\$11,00	\$0,55
kilogramo	0,15	queso mozzarella	\$6,90	\$1,04
kilogramo	0,1	pollo desmenuzado	\$3,88	\$0,39
kilogramo	0,03	pico de gallo	\$1,46	\$0,04
kilogramo	0,05	guacamole	\$2,60	\$0,13
				\$-
Rendimiento Total			Costo Total	\$2,15
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,15
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	enchiladas suizas		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla maíz	\$11,00	\$0,55
kilogramo	0,15	pollo desmenuzado	\$3,88	\$0,58
kilogramo	0,07	salsa tomate	\$0,89	\$0,06
kilogramo	0,05	crema agria	\$3,90	\$0,20
kilogramo	0,15	queso mozzarella	\$6,90	\$1,04
Rendimiento Total			Costo Total	\$2,42
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,42

Costo por kilogramo	1			
---------------------	---	--	--	--

Tabla 9 Recetas Platos con Tortilla

5.1.3.4 Sub Recetas Platos con Tortillas

RECETA:	relleno pastor		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,12
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1,5	pierna de cerdo	\$9,40	\$14,10
kilogramo	0,08	aliño pastor	\$4,46	\$0,36
kilogramo	0,3	piña	\$0,75	\$0,23
kilogramo	0,15	cebolla perla	\$1,45	\$0,22
				\$-
				\$-
Rendimiento Total	1,2		Costo Total	\$14,90
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,79
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	Aliño Pastor		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,2	naranja agria	\$3,50	\$0,70
litro	0,03	aceite de oliva	\$8,44	\$0,25
kilogramo	0,06	chile guajillo	\$22,22	\$1,33

kilogramo	0,04	chile ancho	\$33,33	\$1,33
kilogramo	0,1	pasta achiote	\$7,82	\$0,78
kilogramo	0,01	ajo	\$5,70	\$0,06
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$4,46
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$4,46
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	relleno bistec		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,12
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1,5	pulpa de res	\$7,95	\$11,93
kilogramo	0,5	cebolla de perla	\$1,45	\$0,73
kilogramo	0,03	sal	\$0,38	\$0,01
kilogramo	0,01	pimienta	\$9,26	\$0,09
kilogramo	0,02	ajo	\$5,70	\$0,11
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$12,87
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,54
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Salsa tomate enchiladas		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO	1

			O DE PORCIO NES	
UNIDAD	CANTI DAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,45	tomate	\$0,99	\$0,45
kilogramo	0,02	chile jalapeño	\$3,61	\$0,07
kilogramo	0,005	ajo pelado	\$5,70	\$0,03
kilogramo	0,1	cebolla perla	\$1,45	\$0,15
kilogramo	0,05	cilantro	\$3,00	\$0,15
kilogramo	0,01	azúcar	\$0,80	\$0,01
kilogramo	0,02	sal	\$0,38	\$0,01
Rendimiento Total			Costo Total	\$0,86
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,21
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Pico de gallo		TAMAÑO O DE LA PORCIÓN	
			NÚMER O DE PORCIO NES	1
UNIDAD	CANTI DAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,25	cebolla perla	\$1,45	\$0,36
kilogramo	0,4	tomate fresco	\$0,99	\$0,40
kilogramo	0,05	chile jalapeño	\$3,61	\$0,18
kilogramo	0,05	cilantro	\$3,00	\$0,15
kilogramo	0,03	jugo limón	\$0,98	\$0,03
kilogramo	0,04	aceite de oliva	\$8,44	\$0,34
kilogramo	0,01	sal	\$0,38	\$0,00
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,46
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	

Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Guacamole		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	aguacate	\$2,10	\$2,10
kilogramo	0,1	cebolla paiteña	\$1,45	\$0,15
kilogramo	0,2	tomate	\$0,99	\$0,20
kilogramo	0,05	cilantro	\$3,00	\$0,15
kilogramo	0,01	sal	\$0,38	\$0,00
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,60
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Mix cebolla- cilantro		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,5	cebolla perla	\$1,45	\$0,73
kilogramo	0,05	cilantro	\$3,00	\$0,15

Rendimiento Total			Costo Total	\$0,88
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	salsa verde		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	tomatillo	\$3,00	\$3,00
kilogramo	0,1	chile jalapeño	\$3,61	\$0,36
kilogramo	0,3	cebolla perla	\$1,45	\$0,44
kilogramo	0,05	ajo pelado	\$5,20	\$0,26
kilogramo	0,03	sal	\$0,38	\$0,01
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$4,07
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,02
Costo por kilogramo	1			

Tabla 10 Sub Recetas Platos con Tortillas

5.1.3.5 Recetas Platos Tradicionales

RECETA:	Pescado Zarandeado	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
		NÚMERO DE PORCIONES	1

UNIDAD	CANTI DAD		COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla	\$11,00	\$0,55
kilogramo	0,5	pargo	\$9,90	\$4,95
kilogramo	0,05	aliño pescado zarandeado	\$6,07	\$0,30
kilogramo	0,03	salsa de mango	\$2,40	\$0,07
kilogramo	0,05	cebolla paiteña encurtida	\$1,21	\$0,06
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$5,94
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$5,94
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	Chiles En Nogada		TAMAÑ O DE LA PORCIÓN	
			NÚMER O DE PORCIO NES	1
UNIDAD	CANTI DAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidad	1	relleno chiles en nogada	\$1,91	\$1,91
kilogramo	0,02	Nogada	\$45,19	\$0,90
kilogramo	0,05	pimiento verde	\$1,09	\$0,05
kilogramo	0,03	cobertura chile	\$2,14	\$0,06
kilogramo	0,05	arroz mexicano	\$3,71	\$0,19
kilogramo	0,05	cilantro	\$3,00	\$0,15
kilogramo	0,01	granada	\$4,70	\$0,05
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$3,32
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por	\$3,32

			Porción	
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Pollo con mole poblano		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	pechuga de pollo	\$0,72	\$0,72
kilogramo	0,07	mole poblano	\$24,05	\$1,68
kilogramo	0,05	arroz mexicano	\$3,71	\$0,19
kilogramo	0,005	ajonjolí	\$6,00	\$0,03
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,62
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,62
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Cochinita Pibil		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
porción	1	Carne- cochinita Pibil	\$2,24	\$2,24
kilogramo	0,05	tortilla de maíz	\$11,00	\$0,55
kilogramo	0,05	cebolla paiteña encurtida	\$1,21	\$0,06

Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,85
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,85
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Barbacoa de Cordero		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla	\$11,00	\$0,55
porción	1	carne- barbacoa de cordero	\$1,50	\$1,50
kilogramo	0,02	limón sutil	\$0,78	\$0,02
				\$-
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,07
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,07
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Torta Ahogada de cochinita pibil		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	

			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidad	1	telera	\$0,30	\$0,30
porción	1	carne- cochinita pibil	\$2,24	\$2,24
kilogramo	0,03	cebolla encurtida	\$1,21	\$0,04
kilogramo	0,02	limón sutil	\$0,78	\$0,02
kilogramo	0,05	salsa de chile de árbol	\$1,82	\$0,09
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,68
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,68
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Torta Ahogada de Barbacoa de cordero		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidad	1	telera	\$0,30	\$0,30
porción	1	carne- barbacoa de cordero	\$1,50	\$1,50
kilogramo	0,03	cebolla encurtida	\$1,21	\$0,04
kilogramo	0,02	limón sutil	\$0,78	\$0,02
kilogramo	0,05	salsa de chile de árbol	\$1,82	\$0,09
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,94
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,94

Costo por kilogramo	1			
---------------------	---	--	--	--

Tabla 11 Recetas Platos Tradicionales

5.1.3.6 Sub Recetas Platos Tradicionales

RECETA:	Pescado Zarandeado		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD		COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,05	tortilla	\$11,00	\$0,55
kilogramo	0,5	pargo	\$9,90	\$4,95
kilogramo	0,05	aliño pescado zarandeado	\$6,07	\$0,30
kilogramo	0,03	salsa de mango	\$2,40	\$0,07
kilogramo	0,05	cebolla paiteña encurtida	\$1,21	\$0,06
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$5,94
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$5,94
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	Chiles En Nogada		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL

unidad	1	relleno chiles en nogada	\$1,91	\$1,91
kilogramo	0,02	Nogada	\$45,19	\$0,90
kilogramo	0,05	pimiento verde	\$1,09	\$0,05
kilogramo	0,03	cobertura chile	\$2,14	\$0,06
kilogramo	0,05	arroz mexicano	\$3,71	\$0,19
kilogramo	0,05	cilantro	\$3,00	\$0,15
kilogramo	0,01	granada	\$4,70	\$0,05
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$3,32
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$3,32
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Pollo con mole poblano		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	pechuga de pollo	\$0,72	\$0,72
kilogramo	0,07	mole poblano	\$24,05	\$1,68
kilogramo	0,05	arroz mexicano	\$3,71	\$0,19
kilogramo	0,005	ajonjolí	\$6,00	\$0,03
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,62
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,62
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Cochinita Pibil		TAMAÑO DE LA	

				PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
porción	1	Carne- cochinita Pibil	\$2,24	\$2,24	
kilogramo	0,05	tortilla de maíz	\$11,00	\$0,55	
kilogramo	0,05	cebolla paiteña encurtida	\$1,21	\$0,06	
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,85	
Merma (%-cant)			Costo por Kilo		
			Costo por Porción	\$2,85	
Costo por kilogramo	1				
RECETA:	Barbacoa de Cordero		TAMAÑO DE LA PORCIÓN		
			NÚMERO DE PORCIONES	1	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogramo	0,05	tortilla	\$11,00	\$0,55	
porción	1	carne- barbacoa de cordero	\$1,50	\$1,50	
kilogramo	0,02	limón sutil	\$0,78	\$0,02	
				\$-	
				\$-	
Rendimiento Total	0,87		Costo	\$2,07	

			Total	
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,07
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Torta Ahogada de cochinita pibil		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidad	1	telera	\$0,30	\$0,30
porción	1	carne- cochinita pibil	\$2,24	\$2,24
kilogramo	0,03	cebolla encurtida	\$1,21	\$0,04
kilogramo	0,02	limón sutil	\$0,78	\$0,02
kilogramo	0,05	salsa de chile de árbol	\$1,82	\$0,09
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,68
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,68
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Torta Ahogada de Barbacoa de cordero		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidad	1	telera	\$0,30	\$0,30

porción	1	carne- barbacoa de cordero	\$1,50	\$1,50
kilogramo	0,03	cebolla encurtida	\$1,21	\$0,04
kilogramo	0,02	limón sutil	\$0,78	\$0,02
kilogramo	0,05	salsa de chile de árbol	\$1,82	\$0,09
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,94
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,94
Costo por kilogramo	1			

Tabla 12 Sub Recetas Platos Tradicionales

5.1.3.7 Recetas Sopa Azteca

RECETA:	Sopa Azteca		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	tomate	\$0,99	\$0,99
kilogramo	0,7	cebolla perla	\$1,45	\$1,02
kilogramo	0,05	ajo	\$5,20	\$0,26
kilogramo	0,02	jalapeño	\$3,61	\$0,07
kilogramo	0,2	pasta de tomate	\$4,85	\$0,97
kilogramo	0,02	chile acho	\$33,30	\$0,67
kilogramo	0,1	epazote	\$3,00	\$0,30
kilogramo	0,05	orégano molido	\$5,00	\$0,25
kilogramo	0,06	aceite oliva	\$8,44	\$0,51
litro	1,5	fondo de pollo	\$1,88	\$2,82
kilogramo	0,03	tortilla frita- tiritas	\$3,55	\$0,11
kilogramo	0,05	aguacate	\$2,10	\$0,11
kilogramo	0,05	queso fresco	\$5,20	\$0,26
kilogramo	0,02	crema agria	\$3,60	\$0,07
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$8,39
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,10
Costo por kilogramo	1			

Tabla 13 Recetas Sopa Azteca

5.1.3.8 Recetas Bebidas Soft

RECETA:	Agua de Horchata		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	50
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,15	arroz	\$1,07	\$0,16
kilogramo	0,5	arroz de cebada	\$1,36	\$0,68
kilogramo	0,03	canela en rama	\$19,39	\$0,58
litro	0,5	leche condensada	\$4,64	\$2,32
litro	0,06	extracto vainilla	\$7,61	\$0,46
kilogramo	0,2	azúcar	\$0,80	\$0,16
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$4,36
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,09
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	agua de Jamaica		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	150
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,5	flor de Jamaica	\$18,00	\$9,00
kilogramo	0,5	azúcar	\$0,80	\$0,40

Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$9,40
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,50
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Agua fresca de pepino y limón		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	100
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	3	jugo de limón	\$0,98	\$2,94
kilogramo	0,3	pepino	\$0,60	\$0,18
kilogramo	0,5	azúcar	\$0,80	\$0,40
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$3,52
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,88
Costo por kilogramo	1			

Tabla 14 Recetas Bebidas Soft

5.1.3.9 Recetas Cocteles

RECETA:	Michelada		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	50
UNIDAD	CANTI	INGREDIENTES	COSTO	COSTO

	DAD			TOTAL
kilogramo	0,003	sal	\$0,37	\$0,00
kilogramo	0,005	chile en polvo	\$4,57	\$0,02
ml	0,05	jugo de limón	\$0,99	\$0,05
ml	0,005	salsa inglesa	\$23,76	\$0,12
ml	0,005	salsa tabasco	\$59,83	\$0,30
unidad	1	cerveza pilsener	\$0,80	\$0,80
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,29
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,29
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	Margarita de Limón		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,05	jugo de limón	\$0,99	\$0,05
ml	0,03	tequila	\$16,80	\$0,50
ml	0,02	triple sec	\$9,01	\$0,18
kilogramo	0,005	limón sutil	\$0,80	\$0,00
kilogramo	0,03	azúcar	\$0,71	\$0,02
kilogramo	0,003	sal	\$0,37	\$0,00
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$0,76
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,76
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	Margarita de Fresa		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,05	jugo de limón	\$0,99	\$0,05
ml	0,03	tequila	\$16,80	\$0,50
ml	0,02	cointreau	\$9,01	\$0,18
kilogramo	0,005	limón sutil	\$0,80	\$0,00
kilogramo	0,03	azúcar	\$0,71	\$0,02
kilogramo	0,03	pulpa de Frutilla	\$2,65	\$0,08
kilogramo	0,01	Frutilla fresca	\$3,97	\$0,04
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$0,88
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,88
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	Margarita Tropical		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,3	jugo de limón	\$0,99	\$0,30
ml	0,03	tequila	\$16,80	\$0,50
ml	0,02	cointreau	\$9,01	\$0,18
kilogramo	0,005	limón sutil	\$0,80	\$0,00
kilogramo	0,03	azúcar	\$0,71	\$0,02
kilogramo	0,015	pula de mango	\$2,70	\$0,04

kilogramo	0,015	pulpa de piña	\$2,60	\$0,04
kilogramo	0,01	hierba buena	\$3,00	\$0,03
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,12
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,12
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Margarita Diamante		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	100
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,04	tequila	\$16,80	\$0,67
kilogramo	0,02	azúcar	\$0,71	\$0,01
ml	0,01	cointreau	\$9,01	\$0,09
ml	0,005	agua de rosas	\$40,39	\$0,20
kilogramo	0,003	sal	\$0,37	\$0,00
ml	0,05	agua tónica	\$0,69	\$0,03
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,01
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,01
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	Submarino		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25

			NÚMERO DE PORCIONES	150
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,03	tequila	\$16,80	\$0,50
unidad	1	cerveza	\$0,80	\$0,80
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,30
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,30
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Charro negro		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,05	tequila	\$16,80	\$0,84
ml	0,3	coca cola	\$1,30	\$0,39
				\$-
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$1,23
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,23
Costo por kilogramo	1			

RECETA: RECETA: A170:E210	Tequila Sunrise		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	150
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,04	tequila	\$16,80	\$0,67
ml	0,1	jugo de naranja	\$0,50	\$0,05
ml	0,015	granadina	\$3,80	\$0,06
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$0,78
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,78
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Paloma		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	100
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
ml	0,045	tequila	\$16,80	\$0,76
ml	0,09	vivant de toronja	\$1,68	\$0,15
kilogramo	0,005	azúcar	\$0,80	\$0,00
ml	0,02	sprite	\$0,71	\$0,01
kilogramo	0,005	limón sutil	\$0,80	\$0,00
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$0,93
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,93

Costo por kilogramo	1			
---------------------	---	--	--	--

Tabla 15 Recetas Cocteles

5.1.3.10 Recetas Productos Delicatesen

RECETA:	Aliño Pastor		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,2
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,2	naranja agria	\$3,50	\$0,70
kilogramo	0,03	aceite de oliva	\$8,44	\$0,25
kilogramo	0,06	chile guajillo	\$22,22	\$1,33
kilogramo	0,04	chile ancho	\$33,33	\$1,33
kilogramo	1	pasta achiote	\$7,82	\$7,82
kilogramo	0,01	ajo	\$5,70	\$0,06
				\$-
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$11,50
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$1,15
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	salsa verde		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	1	tomatillo	\$3,00	\$3,00
kilogramo	0,1	chile jalapeño	\$3,61	\$0,36
kilogramo	0,3	cebolla perla	\$1,45	\$0,44

kilogramo	0,05	ajo pelado	\$5,20	\$0,26
kilogramo	0,03	sal	\$0,38	\$0,01
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$4,07
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,61
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Salsa de Chile de Árbol		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,5	tomate	\$0,85	\$0,43
kilogramo	0,05	chile de árbol	\$34,83	\$1,74
kilogramo	0,01	ajo	\$4,20	\$0,04
litro	0,03	aceite	\$1,44	\$0,04
kilogramo	0,01	sal	\$0,38	\$0,00
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,26
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,38
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Salsa Ranchera		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE	1

			PORCIONES	
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,5	tomate	\$0,85	\$0,43
kilogramo	0,05	cebolla perla	\$0,85	\$0,04
kilogramo	0,01	ajo	\$4,20	\$0,04
kilogramo	0,03	jalapeño	\$3,53	\$0,11
kilogramo	0,01	sal	\$0,38	\$0,00
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$0,62
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,15
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	Chiles en Escabeche		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,5	zanahoria amarilla	\$0,55	\$0,28
kilogramo	0,5	cebolla paiteña	\$0,77	\$0,39
kilogramo	0,01	ajo	\$4,20	\$0,04
kilogramo	1	jalapeño	\$3,53	\$3,53
ml	0,25	aceite	\$1,44	\$0,36
litro	1	vinagre blanco	\$0,50	\$0,50
kilogramo	0,01	pimienta en grano	\$12,96	\$0,13
kilogramo	0,01	pimienta dulce	\$8,95	\$0,09
kilogramo	0,02	laurel	\$7,81	\$0,16
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$5,47
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por	\$2,20

			Porción	
Costo por kilogramo	1			
RECETA: RECETA: A170:E210	mole poblano		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,25	manteca de cerdo	\$5,68	\$1,42
kilogramo	0,5	cebolla perla	\$1,45	\$0,73
kilogramo	0,05	ajo pelado	\$5,20	\$0,26
kilogramo	0,5	tomate	\$0,99	\$0,50
kilogramo	0,1	semillas de ajonjolí	\$6,00	\$0,60
kilogramo	0,1	almendras peladas	\$19,97	\$2,00
kilogramo	0,1	maní	\$7,58	\$0,76
kilogramo	0,1	pasas	\$3,25	\$0,33
kilogramo	0,2	maduro	\$0,50	\$0,10
kilogramo	0,01	semilla cilantro	\$34,63	\$0,35
kilogramo	0,01	anís	\$5,54	\$0,06
kilogramo	0,01	canela rama	\$19,39	\$0,19
litro	1	fondo de pollo		\$-
kilogramo	0,1	chile ancho	\$33,30	\$3,33
kilogramo	0,07	chile pasilla	\$55,00	\$3,85
kilogramo	0,05	chile chipotle	\$70,00	\$3,50
kilogramo	0,25	chocolate amargo	\$10,31	\$2,58
kilogramo	0,32	tortilla de maíz	\$11,00	\$3,52
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$24,05
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$2,00
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	Salsa Brava		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDAD	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramo	0,02	chile guajillo	\$16,25	\$0,33
kilogramo	0,01	chile de árbol	\$34,83	\$0,35
kilogramo	0,05	chile ancho	\$23,68	\$1,18
kilogramo	0,05	aceite	\$1,31	\$0,07
kilogramo	0,05	sal	\$0,38	\$0,02
kilogramo	0,25	cebolla perla	\$0,85	\$0,21
Rendimiento Total	0,87		Costo Total	\$2,15
Merma (%-cant)			Costo por Kilo	
			Costo por Porción	\$0,43
Costo por kilogramo	1			

Tabla 16 Recetas Productos Delicatessen

5.2 Costos generales

Gastos Generales		
	Mensuales	Anual
Arriendo	2.000,00	24.000,00
Gas	200,00	2.400,00
Luz	150,00	1.800,00
Agua	100,00	1.200,00
Internet	50,00	600,00
TOTAL	2.500,00	30.000,00

Tabla 17 Costos Generales

5.3 Precios de venta A&B

Precios de Venta				
	Costo	Precio de venta	IVA	precio de Venta +IVA
Entradas Frías				
Tostada de Pollo	\$1,05	\$3,15	\$0,38	\$3,53

Coctel de Camarones	\$1,8 2	\$5,46	\$0,6 6	\$6,12
Agua Chile de camarón verde	\$1,2 7	\$3,81	\$0,4 6	\$4,27
Agua Chile de Camarón negro	\$1,7 2	\$5,16	\$0,6 2	\$5,78
Agua Chile de Pulpo verde	\$1,1 4	\$3,42	\$0,4 1	\$3,83
Agua Chile de Pulpo negro	\$1,5 9	\$4,77	\$0,5 7	\$5,34
Entradas Calientes				
Flauta				
Pollo	\$1,8 0	\$5,40	\$0,6 5	\$6,05
carne	\$2,6 4	\$7,92	\$0,9 5	\$8,87
Sopes				
Pastor	\$2,1 4	\$6,42	\$0,7 7	\$7,19
pollo	\$2,9 6	\$8,88	\$1,0 7	\$9,95
Bistec	\$2,1 2	\$6,36	\$0,7 6	\$7,12
Gorditas				
Pastor	\$2,2 4	\$6,72	\$0,8 1	\$7,53
Pollo	\$1,2 5	\$3,75	\$0,4 5	\$4,20
Bistec	\$1,9 9	\$5,97	\$0,7 2	\$6,69
Rajas de queso con chorizo	\$2,0 2	\$6,06	\$0,7 3	\$6,79

Platos con Tortilla				
Tacos				
Pastor	\$2,91	\$8,73	\$1,05	\$9,78
Pollo	\$1,33	\$3,99	\$0,48	\$4,47
Bistec	\$2,29	\$6,87	\$0,82	\$7,69
Quesadillas				
Queso	\$2,10	\$6,30	\$0,76	\$7,06
Pollo	\$2,15	\$6,45	\$0,77	\$7,22
Enchiladas				
Enchiladas suizas	\$2,42	\$7,26	\$0,87	\$8,13
Platillos tradicionales				
Pescado zarandeado	\$5,86	\$17,58	\$2,11	\$15,50
Chile en nogada con arroz mexicano	\$3,32	\$9,96	\$1,20	\$11,16
Mole poblano con pollo y arroz a la mexicana	\$2,62	\$7,86	\$0,94	\$8,80
Cochinita pibil con pico de gallo y cebolla encurtida	\$2,85	\$8,55	\$1,03	\$9,58
Barbacoa de cordero con tortillas y limón	\$2,07	\$6,21	\$0,75	\$6,96
Torta ahogada				
Cochinita pibil	\$2,68	\$8,04	\$0,96	\$9,00
Barbacoa	\$1,95	\$5,85	\$0,70	\$6,55
Sopas				

Sopa de la casa (Sopa de azteca)	\$2,10	\$6,30	\$0,76	\$7,06
Bebidas				
Agua de horchata	\$1,09	\$3,27	\$0,39	\$3,66
Jamaica	\$0,50	\$1,50	\$0,18	\$1,68
Agua fresca de pepino y limón	\$0,88	\$2,64	\$0,32	\$2,96
Productos Delicatesen				
Aliño Pastor	\$1,15	\$3,45	\$0,41	\$3,86
Salsa Verde	\$0,61	\$1,83	\$0,22	\$2,05
Salsa Chile de Árbol	\$0,38	\$1,14	\$0,14	\$1,28
Salsa Ranchera	\$0,15	\$0,45	\$0,05	\$0,50
Chiles en Escabeche	\$2,20	\$6,60	\$0,79	\$7,39
Mole Poblano con pollo y arroz a la mexicana	\$2,00	\$6,00	\$0,72	\$6,72
Salsa Brava	\$0,43	\$1,29	\$0,15	\$1,44
Bebidas Alcohólicas				
Michelada	\$1,29	\$7,74	\$0,93	\$8,67
Margarita de limón	\$0,76	\$4,56	\$0,55	\$5,11
Margarita de Fresa	\$0,88	\$5,28	\$0,63	\$5,91
Margarita Tropical		\$6,72		\$7,53

	\$1,1 2		\$0,8 1	
Margarita Diamante	\$1,0 1	\$6,06	\$0,7 3	\$6,79
Submarino	\$1,3 0	\$7,80	\$0,9 4	\$8,74
Charro negro	\$1,2 3	\$7,38	\$0,8 9	\$8,27
Tequila Sunrise	\$0,7 8	\$4,68	\$0,5 6	\$5,24
Paloma	\$0,9 3	\$5,58	\$0,6 7	\$6,25

Tabla 18 Precios de venta al publico

5.4 Diseño de la Carta



Ilustración 12 Diseño Menu Portada



Ilustración 13 Diseño Menu lado izquierdo



Ilustración 14 Diseño Menu lado Derecho

Bebidas	
Agua de horchata Jamaica Agua fresca de pepino y limón	\$3,00
Bebidas Alcoholicas	
Micheladas: sal, chile en polvo, jugo de limón, cerveza, salsa tabasco, salsa inglesa	\$6,60
Margaritas	
Limón O Fresa \$6,50 Tropical (mango, piña, hierba buena)	\$7,00
Margarita Diamante: tequila, jarabe de azúcar, cointreau, agua de rosa, sal, agua tónica, hielo	\$8,50
Submarino: tequila ahogado en cerveza.	\$8,00
Charro negro tequila, coca cola.	\$8,00
Tequila Sunrise:	\$8,50
Paloma: jugo de limón, tequila, agua tónica, vivant de toronja	\$8,50
Cervezas	\$5,50
Delicatesen	
Salsa verde: salsa picante a base de tomatillo y chile jalapeño.	\$3,00
Salsa ranchera: Salsa a base de cebolla, tomate y chiles.	\$3,00
Chiles en escabeche: Chiles, zanahoria y cebolla en vinagre.	\$6,50
Salsa brava: Salsa a base varios tipos chiles secos	\$3,00
Mole poblano: Salsa mexicana originario de puebla a base de frutos secos, canela, chiles y chocolate.	\$8,00
Alineo para el pastor: Alineo que se utiliza para marinar la carne al pastor, a base de achiote, chiles y cebolla.	\$4,00
Salsa de chile de árbol: Salsa picante a base de chile de árbol y jitomate.	\$3,00

Ilustración 15 Diseño menú vista posterior

5.5 Proveedores

Los proveedores son las personas o entidades las cuales están encargadas de suministrar materia prima o servicio necesarios para que el restaurante pueda realizar la producción diaria de los alimentos. Se debe considerar que los proveedores son una parte fundamental dentro de un restaurante y por esta razón se debe realizar una adecuada búsqueda y selección de los mismo. Para poder realizar una búsqueda optima de los posibles proveedores se deben seguir estos pasos.

- Búsqueda y selección de posibles proveedores
- Determinar los criterios en los cuales se va a basar la selección
- Fijar un medio de medición
- Fijar prioridades respecto a los productos y los proveedores
- Realizar una comparación entre los distintos proveedores y alternativas

Para poder elegir a los mejores proveedores se deben considerar ciertos parámetros los cuales nos ayudaran a garantizar los mejores productos disponibles, a precios razonables para realizar nuestros platillos y de igual forma brindar a nuestros clientes lo mejor de la gastronomía mexicana. Para poder seleccionar a los mejores proveedores para nuestro restaurante se debe considerar estos parámetros.

- Seleccionar y calificar a cada uno de los proveedores
- Evaluar el desempeño de los mismo
- Se debe negociar los precios y contratos en los casos que apliquen
- Se debe comparar la calidad, precio con la de los otros proveedores
- Se debe contratar al proveedor que cumpla con nuestras necesidades
- Programar un estimado de las compras
- Especificar los horarios en los cuales los productos serán entregados

- Evaluar el producto recibido
- Se debe siempre ir buscando nuevas alternativas de proveedores basándonos en el precio, el servicio dado y la demanda de los consumidores.

Basándose en los criterios ya antes expuesto se pudo concluir que los mejores proveedores los cuales cumplen con las necesidades del restaurante son:

- **Lácteos**
 - Floralps S.A.
 - Alpina-Kiosko
- **Cárnicos y pescados**
 - Pollo Favorito S.A.
 - Pronaca Food Service
 - Fabrica Juris Cía. Ltda.
 - Genua- Carne de cordero
- **Vegetales y Frutas**
 - Hortana
 - La Huerta
 - Agrocomercial Cía. Ltda.
 - Aghemor Cía. Ltda.
 - Comercializadora internacional Freshnatural S.A.
- **Aceites**
 - Ile
 - Ecuasol S. A.
- **Conservas y enlatados**
 - Dibeal Cía. Ltda.

- Alimentos Snob- Sipia S. A.
- Kypross
- Austrofood Cía. Ltda.
- Kraft Foods Ecuador Cía. Ltda.
- **Licores**
 - Licoram
 - Dibeal Cía. Ltda.
 - Andina Licores S.A. Andilicor
- **Bebidas**
 - The Tesalia Springs Company
 - Arka Ecuador S. A.
- **Empaques**
 - Plastigomez S. A.
 - Vector Soluciones Industriales

5.6 Ciclo de compras



Grafico 1 Ciclo de Compras

6 RECURSOS HUMANOS

6.1 Organigrama



Grafico 2 Organigrama de la empresa

6.2 Descripción de los puestos

6.2.1.1 Gerente General

El gerente general debe ser capaz de organizar, planifica, administras los recursos humanos y materiales del restaurante. Aparte debe supervisar la selección y disponibilidad de la materia prima, al igual que debe elegir a promovedores, al mismo tiempo debe vigilar la producción de los alimentos. El gerente debe determinar los estándares y políticas para poder satisfacer a los clientes.

6.2.1.1.1 Funciones del gerente

- Planear, administrar las actividades relacionadas con la comida y bebidas, estandarizando procesos.
- Crear proceso y coordinar el servicio para así garantizar la satisfacción de los clientes.

- Realizar el presupuesto y recetas estándares de los alimentos y bebidas con la ayuda del Chef.
- Supervisar el trabajo realizado por el Chef, ayudantes de cocina, cajeras y meseros.
- Revisar el reporte realizados por los colaboradores de la operación del restaurante.
- Supervisar a sus empleados y en caso de ser necesarios evaluarlos.
- Elaborar planes para futuro los cuales incremente la productividad de los empleados, de igual forma se debe desarrollar planes estratégicos para el crecimiento del restaurante.
- Verificar que las normas del restaurante sean cumplidas por todo el personal.
- Supervisar los horarios tanto de personal de cocina, delicatessen y meseros
- Resolver problemas con eficiencia y rapidez.

6.2.1.1.2 Cualidades, actitudes del gerente

- Deben saber adaptarse ya que puede estar in the front of the house como back in the house.
- Saber aceptar las críticas y aprender de ellas
- Ser un líder
- Identificar las necesidades de los clientes.
- Tener la habilidad de organizar, al mismo tiempo dar instrucciones directas y claras.
- Gestionar el tiempo
- Tener carácter y personalidad.

- Ética
- Trabajar en equipo.
- Ética en el trabajo

6.2.1.1.3 Riesgos de trabajo de gerente

- Exposición a quemaduras y cortes
- Exposición a caídas
- Exposición a altas y bajas temperaturas
- Fatiga física y mental.

6.2.1.2 Chef

El Chef debe controlar, dirigir todas las actividades relacionadas con el manejo y preparación de productos alimenticios. El Chef también está a cargo de su equipo de cocina, cuidar la higiene, estándares y seguridad alimentaria tanto de los clientes como de los colaboradores.

6.2.1.2.1 Funciones de un Chef

- Diseñar platos
- Realizar junto con el gerente las recetas estándares de platos y debidas.
- Coordinar al personal que tiene a cargo.
- Supervisar y revisar la entrega de los productos.
- Supervisar el buen funcionamiento de los equipos tales como maquinarias, hornos, estufas, empacadora al vacío.
- Controlar los inventarios, los cuales se deben realizar periódicamente.
- Verificar que se lleve a cabo la rotación de productos tanto en la bodega como en la cocina.
- Supervisar la comida que sale de la cocina cumpla con os estándares establecidos.

- Realizar los horarios de las personas a cargo.

6.2.1.2.2 Cualidades y actitudes de un Chef

- El chef debe poseer habilidades de liderazgo para poder manejar al personal a cargo.
- Debe tener creatividad
- Un chef debe tener pasión por su trabajo.
- Ser multitareas ya que de ser necesario el chef debe ayudar a lavar y realizar la limpieza.
- Aceptar las críticas y aprender de ella.
- Tener flexibilidad en los horarios.

6.2.1.2.3 Riesgos de trabajo de un chef

- Riesgos de quemaduras y cortaduras.
- Lesiones musculares por sobreesfuerzo o levantamiento de objetos pesado
- Falta de ventilación e iluminación
- Cambios bruscos de temperatura
- Exposición a caídas
- Fatiga física

6.2.1.3 Cocinero

El trabajo principal del cocinero es realizar la producción diaria con la guía del chef de los alimentos, al mismo tiempo mantener limpia la cocina y ayudar con la limpieza de los equipos y utensilios de la cocina.

6.2.1.3.1 Funciones de un cocinero

- Preparar los alimentos
- Almacenar los productos y al mismo tiempo realizar la rotación de la bodega.
- Medir y mezclar los ingredientes.

- Mantener limpia y ordenada su zona de trabajo.
- Mantener en orden y limpia los congeladores, refrigeradores y cuartos fríos.
- Ayudar con la limpieza de los utensilios de la cocina.

6.2.1.3.2 Cualidades y actitudes de un cocinero

- Puntualidad
- Trabajo en equipo
- Sentido de la responsabilidad
- Espíritu creador
- Vocación

6.2.1.3.3 Riesgos de trabajo de un cocinero.

- Riesgos de quemaduras y cortaduras.
- Lesiones musculares por sobreesfuerzo o levantamiento de objetos pesado
- Falta de ventilación e iluminación
- Cambios bruscos de temperatura
- Exposición a caídas
- Fatiga física

6.2.1.4 Cajero

El cajero o cajera debe recibir dinero en efectivo o tarjeta de crédito al fin de recaudar dinero para la organización. También estará en contacto directo con los clientes, por esta razón el cajero o cajera estará a cargo de la atención a los clientes.

6.2.1.4.1 Funciones de un cajero.

- Dar la bienvenida a los clientes
- Atender y brindar ayuda a los clientes
- Recepción y entrega de dinero
- Trabajo en equipo

- Mantener en orden y limpio el lugar de trabajo
- Reportar cualquier anomalía en el sitio de trabajo.
- Realizar cualquier otra tarea que sea asignada.

6.2.1.4.2 Cualidades y actitudes de un cajero

- Puntualidad
- Pasión por el servicio
- Trabajo en equipo
- Honestidad

6.2.1.5 Riesgos de trabajo de un cajero.

- El trabajo requiere estar constantemente parado.
- No posee riesgos relevantes.

6.2.1.6 Mesero

Atender a los clientes proporcionándoles el mejor servicio posible en alimentos, bebidas y ayudada o asistencia durante la estancia en el restaurante.

6.2.1.6.1 Funciones de un mesero

- Dar la bienvenida a los comensales y entregarles la carta
- Tomar las ordenes y preferencias de los clientes.
- Llevar a tiempo la orden de los clientes.
- Conocer a detalle el menú, con el fin de responder cualquier pregunta o inquietud de los clientes.
- Preparar y tener listo todo lo necesario antes de comenzar con el servicio.
- Estar pendientes de los clientes durante todo momento.
- Informar al gerente o chef de cualquier queja o recomendación de los clientes.

6.2.1.6.2 Cualidades y actitudes de un mesero

- Establecer una relación con los clientes mientras dure la estadía en el restaurante.
- Paciencia
- Social
- Ética en el trabajo
- Solución de problemas
- Trabajo en equipo

6.2.1.6.3 Riesgos de trabajo de un mesero

- Cortaduras por manejo de cuchillos o cristalería.
- Irritaciones por manejo de productos de limpieza.
- Exposiciones de caídas o torceduras.
- Lesiones por cargar objetos pesados.

6.2.1.7 Steward

Manejos de productos y herramientas de limpiezas. Lavado y desinfección de los utensilios de cocina y del área de cocina.

6.2.1.7.1 Funciones de un steward

- Lavado de utensilios de cocina y vajilla
- Asegurarse de que los utensilios de cocina y que la vajilla este limpia y organizada.
- Vaciar los tachos de basura contenedores de igual forma desechar los artículos corta punzantes de forma correcta.
- Separar y desechar de forma correcta la basura.

6.2.1.7.2 Cualidades y actitudes de un steward.

- Poseer conocimiento en químicos de limpieza

- Puntualidad
- Ética en el trabajo
- Flexibilidad
- Trabajo en equipo
- Buena actitud

6.2.1.7.3 Riesgos de trabajo de un steward.

- Riesgos de quemaduras y cortaduras.
- Lesiones musculares por sobreesfuerzo o levantamiento de objetos pesado
- Falta de ventilación e iluminación
- Cambios bruscos de temperatura
- Exposición a caídas
- Fatiga física

6.3 Política de Recursos Humanos

6.3.1 Reclutamiento y selección

Estas políticas definen la dirección y el proceso para el reclutamiento del personal para el restaurante. Estas políticas permitirán reconocer a las personas adecuadas para los diferentes puestos y de esta forma logara a alcanzar los objetivos del restaurante.

- El proceso de reclutamiento del personal debe ser autorizado por el gerente general.
- El reclutamiento del personal será de carácter mixto, lo cual quiere decir que primero se buscara personal calificado dentro de la empresa y al mismo tiempo se buscara candidatos idóneos fuera de la empresa.
- Los puestos vacantes se difundirán en varios medios como internet, agencias de empleo y por medio de comunicado internamente.

- Se garantizará que el espacio de trabajo este en buenas condiciones y que se brindara todos los beneficios que por ley están acordados.

Para poder realizar un buen proceso de reclutamiento los aspirantes deberán seguir una serie de pasos, en caso de que uno de los pasos no sea seguido se considera que el aplicante ya no es apto para el trabajo.

1. Todo aspirante debe presentar su hoja de vida viate en el cual el aspirante debe informar sobre su experiencia, estudios y objetivos.
2. Los perfiles seleccionados serán analizados por las competencias de cada uno de ellos considerando que estos perfiles deben cumplir con los objetivos de la empresa.
3. Se debe verificar la autenticidad de cada uno de los aspirantes seleccionas desde la fase inicial.
4. Se realizará entrevistas a todos los aspirantes para sí poder fomentar la igualdad en el proceso.
5. Se informará los resultados a todos los candidatos por el medio de comunicación que se adapte mejor al candidato.

Periodo de prueba: basándose en el código artículo 15 del código del trabajo el plazo para los contratos de plazo indefinido el periodo de prueba no puede sobrepasar la duración máxima de noventa días. Solo se podrá poner establecer un periodo acá cada trabajador. Durante el periodo de prueba cualquiera de las dos partes puede terminar el contrato libremente.

6.3.2 Capacitación del personal

6.3.2.1 Cocineros

1. La primera parte de la capacitación se debe basar en la presencia y el aseo personal. De igual forma se informará como debe ser utilizado el uniforme.
2. Se realizará un recorrido por las instalaciones, lo cual le brindará confianza en el momento de realizar sus actividades.
3. Se indicará al personal como utilizar los equipos de cocina por ejemplo como utilizar el horno, como abrir y cerrar la toma de gas, etc.
4. Se debe indicar el lugar y como están almacenados los ingredientes, al igual que los utensilios de cocina.
5. También se realizará una capacitación de cómo levantar objetos pesados, de esta forma se evitará lesiones en un futuro.
6. De dará a conocer el menú, los platillos y bebidas y los ingredientes de cada uno de ellos. Posteriormente con la ayuda del Chef se realizará una demostración y degustación en la cual los cocineros podrán conocer más a fondo sobre la carta.
7. Se realizará una pequeña prueba práctica en donde podremos ver si el colaborados ha aprendido todo lo necesario antes ponerlo en un servicio.
8. Por último, se indicará cual es el proceso de limpieza que se debe realizar al finalizar con el servicio.

6.3.2.2 Meseras o meseros

1. Se debe enseñar a cómo utilizar el uniforme de forma adecuada ya el mesero es la imagen del restaurante debe tener una apariencia amigable hacia los clientes.
2. Se realizará un recorrido por las instalaciones, lo cual le brindará confianza en el momento de realizar sus actividades.

3. Se realizará una capacitación en la cual cada uno de los meseros aprenderá como realizar una comanda de forma correcta.
4. Se debe realizar una explicación sobre la carta, platillos y bebidas de la misma. Al mismo tiempo se ira describiendo los ingredientes de cada uno de ellos, de esta forma los meseros estar informados para responder a las preguntas del comensal y de igual forma informar a cocina si existe algún tipo de alergia. Posteriormente se realizar una pequeña degustación de esta forma el mesero podrá dar su recomendación y sugerencias a los comensales.
5. Se explicará, he indicara el mise place que los meseros deben realizar antes de empezar con el servicio.
6. También se realizará una capacitación de cómo llevar bandejas y levantar objetos pesados, de esta forma se evitará lesiones en un futuro.
7. Por último, se mostrará cual será el proceso de limpieza al cierre del restaurante.

6.3.2.3 *Cajeras o cajeros*

1. Durante la capacitación a las cajeras se topará el tema de atención a los clientes, como se debe realizar el conteo de dinero, detección de los billetes falsos como realizar el cierre de caja.
2. Se realizará un recorrido por las instalaciones, lo cual le brindará confianza en el momento de realizar sus actividades.
3. Se realizará una explicación sobre los productos que van a estar a la venta y ejemplos de los usos de cada uno de ellos. De esta forma podrán contestar las preguntas realizada por los clientes.
4. Se mostrarán el orden y como deben estar exhibidos los distintos productos que tendremos.

5. Por último, se explicará cómo se debe realizar la limpieza del local, la cual se deberá hacer diariamente.

6.3.2.4 Steward

1. Para empezar, se realizará una capacitación sobre químicos utilizados para la limpieza en la industria alimenticia, con el fin de que sean usados adecuadamente cuidando la salud de nuestros clientes y evitando accidentes en nuestros colaboradores.
2. Se realizará un recorrido por las instalaciones, lo cual le brindará confianza en el momento de realizar sus actividades.
3. Se enseñará dónde y cómo deben estar organizados los utensilios de la cocina.
4. Se realizará una capacitación en la cual cada uno de los meseros aprenderá como realizar una comanda de forma correcta.
5. Para terminar, se explicará detalladamente como se debe realizar la limpieza de la cocina y de posilleria.

6.3.3 Clima organizacional

Para nosotros es muy importante que exista un buen clima organizacional en el cual cada uno de nuestros empleados tengan la confianza de dar su opinión o sugerencia sobre cualquier ámbito que crean que podamos mejorar. Por esta razón la participación de ellos activamente nos permitirá mejorar la atención que tenemos hacia nuestros clientes y de igual forma realizar mejoras las cuales beneficien a nuestros colaboradores. Queremos crear una relación de amistad y respeto entre los directivos y colaboradores de la empresa de esta forma la empresa podrá lograr sus objetivos propuestos. Con este clima de participación activa no solo tendrá un alto nivel de productividad también empoderada a sus empleados lo cual creará una fidelidad hacia la empresa.

6.3.4 Remuneración

Basándonos en el código del trabajo del Ecuador y al artículo 79 del mismo podemos garantizar a nuestros empleados la igualdad de remuneración. Esto quiere decir que se brindara igual remuneración, sin discriminación en razón de sexo, edad, nacimiento, color, origen social, política, religión, estado de salud, discapacidad o cualquier otra diferencia.

Tomando como referencia el artículo 82 y 87 del Código del Trabajo del Ecuador la remuneración será pagada en un plazo no mayor a treinta días y en la moneda de curso legal.

Puesto	Salario Mensual	Costo Mensual	Costo Anual
Gerente General	\$550,00	\$550,00	\$6.600,00
Chef	\$450,00	\$450,00	\$5.400,00
Jefe de Meseros y cajeras	\$410,00	\$410,00	\$4.920,00
Cocinero	\$386,00	\$386,00	\$4.632,00
Stewart	\$386,00	\$386,00	\$4.632,00
Mesero	\$386,00	\$386,00	\$4.632,00

Tabla 19 Tabla Desglosada de Sueldos

En la siguiente tabla podremos encontrar detalladamente el salario de cada uno de los puestos de trabajo, así como el costo mensual de cada uno de los cargos y el costo anual de cada uno de ellos.

7 ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DEL PROYECTO

7.1 Flujo de caja

		MENSUAL	ANUAL	2DO AÑO	3RO AÑO
VENTAS NETAS		\$7.732,40	\$92.788,85	\$98.271,83	\$116.660,90
DELI		\$6.520,83	\$78.250,00	\$67.490,00	\$67.490,00
EVENTOS			\$-		
TOTAL ING.		\$14.253,24	\$171.038,85	\$165.761,83	\$184.150,90
			\$-		
			\$-		
COSTOS FIJOS		\$5.447,27	\$65.367,30	\$57.222,72	\$57.222,72
COSTO DE PRODUCCION		\$2.952,37	\$35.428,47	\$24.567,96	\$29.165,22
COSTOS VARIABLES		\$154,65	\$1.855,78	\$1.965,44	\$2.333,22
GASTOS GENERALES		\$2.500,00	\$30.000,00	\$30.000,00	\$30.000,00
GASTOS DELI		\$1.043,33	\$12.520,00	\$10.798,40	\$10.798,40
COSTO DE EVENTOS					
TOTAL GASTOS		\$12.097,63	\$145.171,54	\$124.554,51	\$129.519,56
RENTABILIDAD		\$2.155,61	\$25.867,31	\$41.207,31	\$54.631,33
INVERSION AMOR.24 MESES		\$1.666,67	\$20.000,00	\$20.000,00	\$30.000,00

DISPONIBLE		\$488,94	\$5.867,31	\$21.207,31	\$24.631,33
-------------------	--	-----------------	-------------------	--------------------	--------------------

Tabla 20 Flujo de Caja Proyectado para tres años

7.2 Estado de P&G perdidas, ganancias

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS				
	Mensual	Anual	2DO AÑO	3RO AÑO
Ingreso ventas	11.520,00	138.240,00	161.568,00	205.286,40
INGRESO TOTAL VENTAS	11.520,00	138.240,00	161.568,00	205.286,40
Gasto Producción	1.800,00	21.600,00	24.840,00	29.808,00
Gasto Personal	4.420,64	53.047,72	57.222,72	57.222,72
Gastos Variables	144,00	1.728,00	1.987,20	2.384,64
Gastos Generales	2.500,00	30.000,00	30.000,00	30.000,00
Gastos Deli	691,20	8.294,40	9.953,28	9.953,28
Gasto eventos	-	-	-	11.923,20
TOTAL, GASTOS	9.555,84	114.670,12	124.003,20	141.291,84
UTILIDAD NETA	1.964,16	23.569,88	37.564,80	63.994,56

Tabla 21 Estado de Perdidas y Ganancias para tres años

7.3 NPV Valor presente costo de producción a al año presente real.

VALOR ACTUAL NETO	
AÑOS	FLUJO DE CAJA
INVERSION	\$-40.000,00
1ER AÑO	\$5.867,31
2DO AÑO	\$21.207,31
3RO AÑO	\$24.631,33
VALOR NETO ACTUAL	\$7.987,87

Tabla 22 Valor Neto Actual

Mediante el siguiente cuadro presentado podemos ver que nuestro dinero invertido posee mayor valor que el momento en que lo invertimos dando como resultado a que el proyecto sea factible y rentable al mismo tiempo.

7.4 IRR Ingreso residual ingreso por un proyecto

TASA INTERNA DE RETORNO	
AÑOS	FLUJO DE CAJA
INVERSION	\$-40.000,00
1ER AÑO	\$5.867,31
2DO AÑO	\$21.207,31

3RO AÑO	\$24.631,33
TASA INTERNA DE RETORNO	11,608%

Tabla 23 IRR ingreso residual del proyecto

La tasa interna de retorno es el porcentaje en este caso de beneficio que obtendremos en la inversión de este proyecto. Para poder saber cuál es porcentaje de ganancia debemos tomar la inversión la cual es negativa y la vamos a dividir por las ganancias obtenidas desde el flujo de caja de esta forma podemos obtener que nuestra tasa de retorno es de 50,81% por lo cual se puede considera como un proyecto seguro para invertir.

7.5 Payback period tiempo

PAYBACK PERIOD			
AÑOS	FLUJO DE CAJA	PAYBACK PERIOD	MESES
INVERSION	\$40.000,00		
MENSUAL	\$297,49	67,22915056	5 AÑOS Y 6 MESES
1ER AÑO	\$3.569,88	5,602429213	6 MESES
2DO AÑO	\$17.564,80	1,138640918	2 MESES
3RO AÑO	\$33.994,56	0,588329427	

Tabla 24 Payback Period

El payback period nos permite ver en cuanto tiempo podemos recuperar nuestra inversión, si consideramos que mensualmente obtenemos ganancias netas 297,49 y esto se mantiene constante durante todos los meses podemos ver que para recuperar se necesitarían de cinco años y 6 meses para recuperar la inversión de \$20000,00. También se puede notar que si nuestras ventas incrementan en un 20% se podrá recuperar la inversión en un periodo de seis meses.

7.5.1 Presupuesto total del proyecto

Presupuesto Total del Proyecto	
Arriendo	\$2.000,00
Mobiliario	
Mesas y sillas	\$5.500,00
Barra	\$1.000,00
Insumos	
Cuartería	\$500,00
Vasos y copas	\$300,00
Vajilla	\$2.000,00
Equipos	
Cocina	\$790,00
Empacadora al vacío	\$1.550,00
Mesa fría	\$1.200,00
Menaje de cocina	\$1.000,00
Decoración	\$1.000,00
Licencias	
Permisos de Funcionamiento	\$152,64
Permiso de venta de Alcohol	\$49,88
Capital de trabajo	\$22.957,48
Presupuesto Total	\$40.000,00

Tabla 25 Presupuesto total del Proyecto

El presupuesto del total para la apertura del proyecto es de \$40000, de los cuales \$17000 se los ocupara para amoblar el local, la compra de vajilla, los equipos necesarios, arriendo, decoración y las licencias necesarias para el funcionamiento, dejando un saldo de \$22957,48 los cuales se los utilizara para la compra de ingrediente necesarios para la apertura del restaurante.

8 CONCLUSIONES

Basándonos en todos los datos recolectados y cifras durante este estudio de factibilidad y análisis de rentabilidad de este proyecto se pudo llegar a las siguientes conclusiones:

- Durante el año 2017 se pudo evidenciar un crecimiento en la economía del país, por otro lado, también se pudo evidenciar un decrecimiento en las empresas dedicadas a la hospitalidad, este dato nos dio un indicio de cómo podrían ser las ventas y en cuáles son las prioridades de las personas en el momento de gastar su dinero.
- El sector ‘‘La Floresta’’ es una grandiosa ubicación para la apertura del restaurante ‘‘Ay Guey’’ ya que este sector está en auge, además de ser un lugar muy concurrido por personas que viven en Quito las cuales buscan una buena comida y un ambiente agradable.
- A pesar de que existen una gran competencia y una gran variedad de restaurantes que sirven comida mexicana en el Distrito Metropolitano de Quito existen personas las cuales buscan la auténtica comida mexicana a precios razonables en un ambiente tranquilo donde se puedan relajar juntos con sus amigos o familia.
- Se pudo llegar a la conclusión que no existen en el mercado de Quito empresas las cuales se dediquen a la producción de productos auténticos mexicanos, tales como salsas y alineos. Por esta razón nuestra línea de salsas y alineo sería la primera en la cual se respeta y se muestra como debe ser una genuina sazón mexicana.
- Basándose en el Análisis de Demanda realizado durante este proyecto se pudo demostrar la aceptación de la comida mexicana por parte de las personas que

viven en el Distrito Metropolitano de Quito, transformado a este número como posibles clientes para el restaurante “Au Guey”.

- Debido a las adaptaciones previas de la propiedad en donde el restaurante “Ay Guey” estará localizado no se deben realizar modificaciones mayores para la apertura del mismo.
- Se pudo determinar mediante el flujo de caja realizado que durante el primer año se podrá recuperar la inversión de \$20000,00 dejando una ganancia total de \$3569,88 al final del primer año. Con este dato podemos comprobar que el proyecto es factible y rentable desde su primer año de operación, además se espera que las ventas aumenten en un 20% anual. Por otro lado, el proyecto posee una alta posibilidad de expandirse y de igual forma en la apertura de nuevas sucursales.

9 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acuerdo histórico entre empleadores y trabajadores para fijar salario 2017, (2017). *Ministerio del Trabajo*. Obtenido el 13 de febrero del 2018 desde: <http://www.trabajo.gob.ec/usd-375-sera-el-salario-basico-que-regira-en-el-2017/>
- Banco Central del Ecuador. (2017). *Estadísticas Macroeconómicas Sector Fiscal*. Obtenido el 3 de marzo de 2017 de: <http://www.bce.fin.ec/index.php/boletines-deprensaarchivo/item/818estadisticas-macroecon%C3%B3micas-sector-fiscal>
- Castillo, C. Feijoo, E., (2017). *Panorama laboral y empresarial del Ecuador*. Obtenido el 13 de febrero del 2018 desde: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Libros/Panorama%20Laboral%202017.pdf>
- Código del Trabajo. (2005). *Congreso Nacional*. (pp 20-84). Quito, Ecuador: La comisión de Legislación y Codificación.
- Comité Pro mejoras, (2011). *De la floresta*. Obtenido el 12 de febrero del 2018 desde: <http://www.delafloresta.com/historia-del-barrio-de-la-floresta>
- Descripción del puesto, (2007). *Asociación Hotelera Rivera Maya*. Obtenido el 19 de febrero del 2018: desde:<http://empleosenrivieramaya.com/assets/components/files/041212Gerente%20de%20A%20y%20B%20.pdf>
- Díaz, K. (2006), *Diseño de un sistema de gestión de compra para el Restaurante ``Mesón de la Plaza``*. Universidad Central Marta Abreu de la Villas, Santa Clara.
- Municipio de Quito y comité pro mejoras de La Floresta suscribieron convenio, (2017). *Alcalde Metropolitano*. Obtenido el 11 de febrero del 2018 desde: http://prensa.quito.gob.ec/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=27975&umt=Municipio%20de%20Quito%20y%20Comit%E9%20Pro%20Mejoras%20de%20La%20Floresta%20suscribieron%20convenio
- Informe de Posición Estratégicas 184, (2017). Cámara de Comercio de Guayaquil. Obtenido el 13 de febrero del 2018 desde: <http://www.lacamara.org/website/wp-content/uploads/2017/03/REG-1.5.1-1-IPE-184-PIB-2016-y-Proyecciones-2017.pdf>
- Tipos de clima laboral. *Recursos Humanos*. Obtenido el 19 de febrero del 2018 desde:<https://teoriasorganizacionales.wordpress.com/tipos-de-clima-laboral/>