

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas

**Estudio de factibilidad de la apertura de un restaurante que
desarrolle investigación y presente a los productos nativos
del Ecuador de una forma innovadora en Quito**

Emprendimiento

Ricardo Antonio Gavilanes Endara

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de Licenciado en Arte Culinario y Administración de
Alimentos y Bebidas

Quito, 18 de septiembre de 2018

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ
COLEGIO DE ARTE CULINARIO Y ADMINISTRACION DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

**HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Estudio de factibilidad de la apertura de un restaurante que desarrolle
investigación y presente a los productos nativos del Ecuador de una forma
innovadora en Quito**

Ricardo Antonio Gavilanes Endara

Calificación:

Nombre del profesor, Título académico

Renata Moncayo, Master en
Administración Hotelera

Firma del profesor

Quito, 18 de septiembre 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: Ricardo Antonio Gavilanes Endara

Código: 00120768

Cédula de Identidad: 0704256981

Lugar y fecha: Quito, 18 de septiembre de 2018

RESUMEN

El documento presente refleja el análisis realizado para el estudio de factibilidad de la apertura del restaurante “Caos”; este restaurante representa a la cultura ecuatoriana en su máximo esplendor. Demostrando lo que tiene la región del Ecuador para ofrecer en productos, arte, aroma, servicio y gastronomía, este proyecto quiere expresar el sentido de caos hacia los clientes, lo cual representa a lo impredecible, y busca convertir la experiencia del cliente, en una experiencia inigualable y nueva en el Ecuador no solo gastronómicamente, sino también de forma visual y olfativa y auditiva.

Este restaurante ofrecerá tres diferentes tipos de menus establecidos, además de dos diferentes tipos de maridajes y una opción de una degustación de quesos locales y se manejará solamente bajo reservaciones.

El restaurante tiene dos diferentes mercados meta, uno local y uno extranjero, queriendo captar la atención de la mayor cantidad de público local posible y así poder llegar a ser un atractivo turístico. Para llegar a analizar a fondo el restaurante, este se sometió a tres diferentes análisis bajo tres diferentes escenarios, uno positivo, uno negativo y uno neutral. El único escenario del proyecto, donde el indicador TIR dio positivo se encontró en el escenario número tres donde se trabajó con una ocupación del 60%. Sin embargo, en este caso, el TIR positivo no fue un indicador confiable ya que el VAN demostró que no se recuperaba la inversión hasta el año seis. Teniendo una inversión inicial de \$282.653,01 donde \$155.000,00 será de capital propio y los restantes \$127.653,01 serán financiados.

Palabras clave: Productos Locales, “Caos”, arte, servicio, degustación, reservación, turístico, ocupación.

ABSTRACT

The following document shows the analysis made for the feasibility studies, for opening of “Caos” restaurant; this restaurant represents the ecuadorian culture at its best. It demonstrates what Ecuador’s regions have to offer when it comes to: products, arts, aromas, services and gastronomy. This project would like to expres the sense of chaos towards the customers, which represents the unpredictable; and looks forward to develop the customers experience into a unique and new way, not only culinary speaking, but visually, olfactually, and auditory.

This restaurant will offer three diferent types of set menus, plus two diferent types of wine pairing options, and a local cheese taster menu; it will operate only under reservations.

The restaurant has two different segments, one local and the other foreing, in this way it will focus on atract local public, and try to become one mayor turist attraction. To analyse the project, it went under three different types of analysis, of different scenarios; a positive, a negative and a neutral one. The only scenario that turned out to have a positive IRR was the third case with 60% occupancy, but in this case, it does not turned out to be profitable, because in this case the NPV showed that the restaurant did not recover the investment until the sixth year.

Having an initial investment of \$282.653,01 where \$155000,00 would be own capital investement and the remaining \$127.653,01 will be finaced.

Key words: Local Products, “Caos”, arts, services, taster menu, reservations, turistic, occupancy.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN AL CONCEPTO DEL PROYECTO.....	13
1.1. TIPO DE EMPRESA.....	13
1.2. TIPO DE CONCEPTO.....	13
1.3. DISEÑO DE LA EXPERIENCIA DEL CLIENTE.....	16
1.4. UBICACIÓN.....	19
1.5. DIMENSIÓN.....	19
1.6. SERVICIOS.....	19
1.7. CAPACIDAD DEL LOCAL.....	24
1.8. MERCADO META.....	25
2. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.....	27
2.1 ENTORNO MACROECONÓMICO.....	27
2.2 ANÁLISIS DEL SITIO.....	28
2.2.1 Localización.....	28
2.2.2 Adaptabilidad y conveniencia física del terreno.....	29
2.2.3 Acceso y visibilidad.....	30
2.2.4 Servicios básicos.....	31
2.2.5 Situación Legal y Regulaciones Municipales Aplicables.....	31
2.3 ANÁLISIS DEL VECINDARIO.....	31
2.4 ANÁLISIS DEL ÁREA DEL MERCADO.....	32
2.5 ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	36
2.6 ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	40
2.7 PRONÓSTICO DE INGRESOS Y GASTOS.....	46

2.8 ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD DEL PROYECTO.....	52
3. DISEÑO Y ARQUITECTURA.....	54
3.1 PROGRAMA DE ESPACIO.....	57
3.1.1 Diseño de Áreas. Planos de Restaurante	58
3.2 DESCRIPCIÓN Y ASIGNACIÓN DE ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y NO- PRODUCCIÓN.....	61
3.2.1 Áreas Generadoras de Ingresos.....	62
3.2.2 Áreas No Generadoras de Ingresos.....	63
3.3 PUBLIC SPACE DESIGN.....	66
4. PROGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	66
4.1 RESTAURANTE MENÚ.....	66
4.2 COSTOS VS PRECIOS.....	73
5. RECURSOS HUMANOS.....	80
5.1 CULTURA ORGANIZACIONAL.....	80
5.1.1 Misión.....	81
5.1.2 Visión.....	82
5.1.3 Promesa de Servicio.....	82
5.1.4 Estructuración de Trabajo.....	82
5.2 NÓMINA SALARIAL.....	83
5.3 RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN DEL PERSONAL.....	84
5.4 JOB DESCRIPTION.....	85
6. PLAN DE COMUNICACIÓN DE MARKETING.....	91
7. PRESUPUESTO TOTAL DEL PROYECTO	96
CONCLUSIONES	97

RECOMENDACIONES.....	99
ANEXOS.....	100
ANEXO A – RECETAS ESTANDAR – MENU DINNER	100
ANEXO B – RECETAS ESTANDAR – MENU VEGETARIANO	128
ANEXO C – RECETAS ESTÁNDAR – COCTELES INSIGNIA	140
ANEXO D – MARIDAJE MENU DEGUSTACION	143
ANEXO E – MARIDAJE MENU VEGETARIANO	146
ANEXO F – MARIDAJE QUESOS	148
ANEXO G – ENCUESTAS MERCADO LOCAL	149
ANEXO H – ENCUESTAS MERCADO EXTRANJERO	157
ANEXO I – MOCKUP RED SOCIAL INSTAGRAM	165
ANEXO J – MOCKUP PAGINA WEB 1 (INICIO)	166
ANEXO K – MOCKUP PAGINA WEB 2 (GALERIA)	166
ANEXO L – LOGO DE RESTAURANTE (JUEGO DE COLORES)	167
ANEXO M – TABLA DE AMORTIZACION	168
REFERENCIAS.....	170

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Menú de la (Modalidad 1) Menú Dinner.

Tabla 2: Menú de la (Modalidad 2) Menú Degustación.

Tabla 3: Menú de la (Modalidad 3) Menú Vegetariano.

Tabla 4: Análisis de oferta, sector interno.

Tabla 5: Análisis de oferta, competencia primaria.

Tabla 6: Análisis de oferta, competencia secundaria.

Tabla 7: Universo teorico, mercado local.

Tabla 8: Universo teorico, mercado extranjero.

Tabla 9: Cheque promedio en menus.

Tabla 10: Cheque promedio en maridajes.

Tabla 11: Cheque promedio en cocteles.

Tabla 12: Cheque perfecto.

Tabla 13: Escenarios, ventas menus.

Tabla 14: Escenarios, ventas maridajes.

Tabla 15: Escenarios, ventas bar.

Tabla 16: Capacidad y dividendos por sector.

Tabla 17: Ventas estimadas, sector local.

Tabla 18: Ventas estimadas, sector extranjero.

Tabla 19: Ventas totales por escenario.

Tabla 20: Personas al día totales por escenario.

Tabla 21: Costos y precios (Menus).

Tabla 22: Costos y precios (Maridaje).

Tabla 23: Supuestos de inversión.

Tabla 24: Estado de perdidas y ganancias (Escenario 1).

Tabla 25: Estado de perdidas y ganancias (Escenario 2).

Tabla 26: Estado de perdidas y ganancias (Escenario 3).

Tabla 27: Resumen inversión.

Tabla 28: Valoración proyecto (Escenario 1).

Tabla 29: Valoración proyecto (Escenario 2).

Tabla 30: Valoración proyecto (Escenario 3).

Tabla 31: Distribución de áreas.

Tabla 32: Áreas de producción y no producción.

Tabla 33: Áreas generadoras de ingresos.

Tabla 34: Áreas no generadoras de ingresos.

Tabla 35: Resumen de costos por componentes de platos (Menú Dinner).

Tabla 36: Resumen de costos por componentes de platos (Menú Vegetariano).

Tabla 37: Resumen de costos por componentes de platos (Menú Degustación).

Tabla 38: Menú dinner, costos vs precios.

Tabla 39: Menú vegetariano, costos vs precios.

Tabla 40: Menú degustación, costos vs precios.

Tabla 41: Cocteles, costos vs precios.

Tabla 42: Maridaje, costos vs precios.

Tabla 43: Job description (Administrador).

Tabla 44: Job description (Chef).

Tabla 45: Job description (Sommelier).

Tabla 46: Job description (Maitre).

Tabla 47: Job description (Sous Chef).

Tabla 48: Job description (Cocinero).

Tabla 49: Job description (Cajero).

Tabla 50: Job description (Steward).

Tabla 51: Job description (Bartender).

Tabla 52: Job description (Pastelero).

Tabla 53: Job description (Panadero).

Tabla 54: Job description (Mesero).

Tabla 55: Presupuesto total del proyecto.

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Pirámide de estratificación económica (INEC).

Figura 2: Arribos de turistas a Quito (Quito Turismo, 2017).

Figura 3: Foto del terreno, tomada por Google Maps, 2018.

Figura 4: Formula tamaño muestra de encuestas.

Figura 5: Planos edificio oficinas PB.

Figura 6: Planos oficinas PA.

Figura 7: Planos estructura principal.

Figura 8: Diseño de sala degustación (Render 1).

Figura 9: Diseño de sala menú dinner (Render 2).

Figura 10: Diseño portada menú.

Figura 11: Diseño menú (Menú degustación).

Figura 12: Diseño menú (Menú vegetariano).

Figura 13: Diseño menú (Menú dinner).

Figura 14: Diseño menú (Quesos - Maridajes).

Figura 15: Organigrama.

Figura 16: Nómina Salarial.

1. Introducción al concepto del proyecto

1.1 Tipo de empresa

Este proyecto es la construcción de una empresa llamada “Caos” y es un restaurante dedicado al servicio de Alimentos y Bebidas, al servicio de calidad y a generar experiencias nuevas a todos los clientes por medio de una sensación de dramatismo artístico dentro del restaurante, el restaurante esta enfocado principalmente a productos locales y nativos del Ecuador.

Es un restaurante que expresa en todos los sentidos lo que el Ecuador posee, productos, arte, cultura, diversidad y brinda la oportunidad de conocer esta cultura a todos los que forman parte de este país o visitan el país. De esta forma, los productos locales y nativos serán transformados en una experiencia unificada, mas que en una sola experiencia gastronómica.

1.2 Tipo de concepto

El concepto del proyecto es brindar al cliente una nueva forma de ver los productos de la región ecuatoriana en un plato, mezclando nuevos sabores, en un lugar lleno de pureza y nitidez donde lo mas importante es impactar al cliente, de tal manera que todo sea una experiencia única, junto a un diseño moderno y que a la vez refleje al Ecuador nativo, utilizando artesanías nativas, arte moderno y sonidos propios de la región, un diseño arquitectónico interior y exterior inspirado en la diversidad que brinda el país, generando a la vez un sentimiento de drama hacia el cliente.

La generación de dramatismo nace con el nombre del restaurante “Caos” el cual indica un estado donde existe lo impredecible (Balandier, G. 1889); un claro ejemplo de lo impredecible es como describe, la filosofía, al caos: el estado de la materia antes de que exista el universo (Gigon, O. 1971). Existe mucho conflicto y dramatismo con la palabra caos.

El dramatismo es un estado estético que generaliza conflictos y contradicciones que los humanos tenemos con el ambiente y la situación que nos rodea; estos conflictos generan reacciones que son las responsables de la extracción artística en toda su forma realista. Entonces, lo que el restaurante quiere reflejar mediante su nombre es el sentido de imprevisibilidad y así generar el dramatismo, junto con toda la experiencia que el restaurante brindara con su vajilla, decoración, diseño, arte moderno y nativo y arte con los productos alimenticios; en otras palabras, lo que restaurante representara es, de una forma artística, armoniosa y rica, a la cultura ecuatoriana.

La promoción de los productos nativos se verán reflejados en dos diferentes menús al año, para reflejar básicamente las dos estaciones mas presentes que tenemos en Ecuador y estas a la vez marcan la cosecha de algunos productos. Estos menús serán inspirados únicamente en los productos; encontrar y ofrecer los frutos con mayor calidad posible es uno de los conceptos mas importantes que tiene este proyecto. Es importante mencionar que el restaurante no categoriza a los platos del menú por regiones, si no, por una sola región "El Ecuador", al considerar que la región es una sola, todos los climas y altitudes brindan una sola pero diversa identidad, mezclando así productos andinos, de la costa, de las islas y amazónicos en todos los platos.

Este proyecto también esta vinculado a la investigación de productos que están allá afuera y que todavía no se descubren, en los andes, en los bosques primarios; secundarios y terciarios, en los pantanos, en los paramos, en las costas, en el mar, en la amazonia, en los ríos, en los nevados y en las islas. El restaurante posee instalaciones donde se podrá investigar nuevas especies, y tratar nuevas mezclas de sabores, así como también nuevas técnicas para lograr llevar al producto hacia transformaciones innovadoras sin que la autenticidad y el sabor del producto base, cambie.

También el brindar al mundo la oportunidad de conocer el Ecuador por medio de sus productos nativos; de esta forma no solo se promociona la comida típica y tradicional, sino que también se promocionan los ingredientes de la región. Algunos de estos ingredientes se cultivaran alrededor del restaurante mismo; ya que este cuenta con un espacio de 170 m2 para la producción de flores comestibles, brotes, hiervas, vegetales, frutas y verduras orgánicas, sin uso de ingredientes químicos, y para el uso del restaurante mismo.

La meta mas importante de este proyecto es poder brindar una nueva faceta de identidad, al igual que los franceses, los japoneses, los mexicanos o los peruanos; porque no llegar a decir que los productos nativos dentro de la región del Ecuador son los mejores del mundo?, y de esta forma poder incentivar a las nuevas generaciones para que algún día el Ecuador ofrezca restaurantes de primera calidad, que compitan entre si sanamente para ser mejores y algún día poder traer guías reconocidas por sus estándares de calidad altos, que aporten al turismo gastronómico del país.

El producto ecuatoriano, sin duda alguna, es único, este país esta rodeado de pura diversidad, un clima único y una serie de ecosistemas que hacen que este territorio posea tanta riqueza gastronómica. Realmente, es difícil decidir por donde comenzar, pero de cierta forma ayuda un poco el regionalismo del Ecuador en este caso y se tomo como base un análisis realizado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, llamado SIPAN (Sistema Ingenioso de Patrimonio Agrícola Mundial). El análisis consistió en dividir al ecuador por ecosistemas, estos ecosistemas son: La Chakra Andina, Las Fincas de los Pastos, Las Huertas Paltas, El Aja Shuar, La Chakra Amazónica, La Finca Montubia, Pueblos del Manglar y los Pueblos Cayapas.

Todos estos diversos tipos de ecosistemas, se diferencian por su clima, por las técnicas usadas en la agricultura, cosecha y siembra, su tipo de suelo, altitud y ubicación, lo

que conlleva a que los productos sean muy diferentes y generan así la gran diversidad agrícola del Ecuador. Las diversas variedades de tubérculos, cítricos, frutas, hortalizas, animales, leguminosas, verduras, vegetales y cereales indican la riqueza del Ecuador (SIPAN, 2015, Ministerio de Patrimonio y Cultura)

El proyecto del restaurante promete implementar un sistema de investigaciones en estos ecosistemas para usar ingredientes nunca antes usados en la gastronomía simplemente llevar a los productos locales a una nueva forma de expresión. Además, sobresaltar los productos locales estrella como el Cacao de aroma fino o Cacao Arriba, el Aguacate, Coco, Banano, las Rosas, el Atún, la Caña, la Palma, el Ganado, la Trucha, la Concha Prieta, la Concha Spondylus, el Cangrejo Azul, el Camotillo, los Langostinos y Camarones, la Quínoa, Zambo, las inmensas variedades de tubérculos como el Melloco Rosado, Blanco, la Leona Negra, Leona Warmi, Mashua, Oca, los Chontacuros, el Palmito, la Yuca, el Café, hortalizas como el Cedrón, Toronjil, Manzanilla, Ortiga, Hierba Luisa, Valeriana, las frutas exóticas como Mango, Salac, Mangostino, Jack Fruit, que provienen de Asia pero que se han adaptado al suelo ecuatoriano. La lista puede seguir detallando cada producto ecuatoriano que existe y muchos otros por descubrir. Eso es Ecuador, diversidad y riqueza, y es lo que el restaurante quiere representar con su trabajo vinculado al arte, servicio y modernidad.

1.3 Diseño de la experiencia al cliente

Este es un restaurante, que como se menciona anteriormente, se basa en la experiencia del cliente. Esta experiencia comenzará al llegar al sitio del restaurante, encontrando un parqueadero amplio, limpio y seguro, la estructura del restaurante limpia y nítida, y la cual será sencilla, mostrando colores simples como el gris; con esto, lo que se busca es generar una expectativa baja y una vez que entren los clientes, brindar un choque

de expectativas, generando caos en el ambiente. El diseño interior de una forma creativa donde refleje el lujo, la modernidad y la cultura nativa, utilizando al máximo los tres primeros sentidos (vista, olfato, oído), con aspectos visuales que cautivaran a los que entren al restaurante, aspectos sonoros que vincularan a los clientes con los orígenes e instrumentos del Ecuador, y aromas que llevaran a los clientes en un viaje hacia algún recuerdo de la niñez, juventud o algún recuerdo cautivado por la naturalidad y armonía del restaurante.

Luego la experiencia pasara al recibimiento del cliente, tratado de una manera en la que el cliente sienta que es bienvenido y esperado. El trato de el equipo de servicio se vera reflejado en la identidad del restaurante misma, un trato de amabilidad, clase, eficiencia, carisma y respeto; el servicio de calidad se notara en el aire y se representara en todo sentido dentro del establecimiento. Es importante mencionar que el servicio de calidad no solo equivale a la hora de servicio sino también se encuentra en responder amablemente a todas las preguntas de los clientes y demostrar empatía.

Por ultimo la experiencia pasara a los últimos dos sentidos (gusto y tacto), en el aspecto culinario, el cual será exquisito, con una cocina de nivel mundial, con un equipo de cocina y un Sommelier de alta calidad enfocados solamente en brindar una experiencia que sea equilibrada y rica en sabores naturales sorprendentes. Los clientes podrán manipular menaje de calidad, en el caso de los platos, estos serán hechos por artesanos locales que representaran el concepto del restaurante en su máxima expresión, los platos representaran los colores de la naturaleza de los distintos ecosistemas del país, las formas de estos se verán afectadas directamente por el dramatismo y el mismo nombre del restaurante "Caos", el objetivo de esto es reflejar el arte de la naturaleza y la expresión artística del mundo en el que vivimos.

En cuanto a la experiencia del cliente situada en la sala de menú de degustación, esta será mucho mas dramática. Empezando por que esta sala estará separada del resto de personas por una pared de color negro engendrando así una pequeña cantidad de curiosidad en los clientes al llegar; después otro punto importante de la experiencia es la entrada a la sala; ya que la puerta se abrirá y lo primero que verán será humo con esencia a heno, representando la naturaleza junto con un toque futurista y espacial, el olor del campo saliendo de la sala, luego los clientes entraran y comenzara la experiencia culinaria, junto con una experiencia auditiva y visual de colores y sonidos que brindaran las pantallas gigantes que rodearan a la sala en su interior y que a su vez maximizaran la experiencia de cada cliente; además se encontraran con sorpresas visuales de los modelos de los platos y las delicias que estos traerán de la cocina.

Para que la experiencia del cliente sea la esperada y poder manejar bien la expectativa vs realidad, se utilizaran métodos que ayudaran a que esto se realice con éxito. Algunos de estos métodos son: la estandarización en la variación de los tiempos, donde cada plato tendrá un tiempo para elaborarse y para que sea servido, se analizara con cautela el tiempo en el cual el plato se comerá para que el cliente no espere mas que tiempo adecuado para que tenga la experiencia apropiada del menú y continuar con los siguientes platos; la comunicación al cliente de la duración del tiempo de la experiencia tanto en el menú de degustación, como en el menú dinner y vegetariano.

En si, la experiencia va a ser una serie de momentos en los que el cliente desarrollara una equidad de sentidos que darán al cliente una nueva identidad ecuatoriana, trasladados en un viaje por el tiempo al antes y al ahora, por los diferentes lugares y paisajes que ofrece el país; enfocándose en el excelente servicio, en el ambiente, en la decoración, en los aromas, en el tono de luz, en las obras de arte, en el Timing preciso, en los detalles, en los

platos, sillas, cubiertos, copas, uniformes, en la nitidez, en la eficacia y una nueva forma de recibir y experimentar los productos ecuatorianos.

1.4 Ubicación

El restaurante estará ubicado en Quito, en la vía Interoceánica, vía Quito – Cumbayá, en Miravalle, al lado de la Urbanización y Club Terravalle (Anexo 1). El lugar está estratégicamente ubicado cerca de Quito y Cumbayá para su fácil acceso desde ambos lugares. Además, su ubicación brinda una ventaja competitiva con respecto a locación y segmentación, la cual ayudara a alcanzar los mercados meta a la que el proyecto apunta.

La ubicación cuenta con una vista hacia el valle de Cumbayá por un lado, y por el otro lado, el bosque que divide al valle de Cumbayá y Quito; también cuenta con una gran superficie para un parqueadero amplio y seguro; la construcción es perfecta para un restaurante. Algunas modificaciones habrá que realizar para la implementación del un proyecto como este y con todos los servicios que este ofrece, también habrá que realizar un mantenimiento completo a las áreas e instalaciones que serán adoptadas para el proyecto, modificaciones como botar paredes, implementación de paredes nuevas y construcción de un parqueadero serán algunas de estas modificaciones.

1.5 Dimensión

El tamaño de el área de construcción es de 449,97 m², el tamaño de el área del parqueadero es de 63 m² , el área de descarga es de 34,6 m² y el área de la huerta orgánica es de 170 m². Todo junto, el terreno operacional posee un área total de 662,97 m² y el tamaño del terreno total es de 1050 m².

1.6 Servicios

El restaurante contara con varios ambientes: ambiente uno, para comensales que vayan a disfrutar la experiencia de el menú Dinner, o el menú vegetariano, los clientes

deberán haber realizado una reservación para la cantidad de personas requerida, ya que este salón no poseerá capacidad para Walk-ins, a menos de que hayan mesas disponibles. Ambiente dos, para comensales que vayan a experimentar algo único en el país, los clientes deberán haber reservado el menú de degustación. Ambiente tres (Lobby), un lugar especial dedicado a los clientes que tengan que esperar por un mínimo de tiempo para que su mesa este lista, o clientes que esta esperando a su grupo completo. Ambiente cuatro (Bar), un ambiente para esperar una mesa o simplemente un lugar para ir a disfrutar de un buen ambiente (No Cover – estricto derecho de admisión) y a disfrutar lo que el bar del restaurante ofrece, bebidas tradicionales y bebidas insignias del restaurante.

Este proyecto, contara con tres modalidades de menú:

(Modalidad 1) Menú Dinner esta compuesta por tres opciones de entrada fría, entrada caliente, plato pesca, plato fuerte, y postre, acompaños por la Carta de Soft Drinks y Cocteles con costos extra, y la Carta de Vinos con costos extra. Este menú tomara aproximadamente una hora y quince minutos en total para los clientes.

MENÚ DINNER	ENTRADA FRÍA 1	ENTRADA FRÍA 2	ENTRADA FRÍA 3
	GAZPACHO DE AJÍ Y SANDIA, CANELONNI DE PEREJIL RELLENO DE CREMA DE QUESO CHONTA, SANDIA POCHADA Y TAPIOCA DE FLOR DE JAMAICA.	TARTAR DE RES CON MANZANA ANA E HIGOS, CHIPS DE CHOCLO, YEMA DE HUEVO DE CODORNÍZ, SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL.	CEVICHE DE CONCHA PRIETA, CREMOSO DE TOMATE, LECHE DE TIGRE DE JAIBA, CEBOLLA, LIMÓN Y CHILLANGUA, CANGUIL DE MOSTAZA, CAVIAR DE AJÍ.
ENTRADA CALIENTE 1	ENTRADA CALIENTE 2	ENTRADA CALIENTE 3	
MAJARISCO, PURÉ DE VERDE, ESPUMA DE COCO, LANGOSTINO, CAMARÓN, MEJILLONES, CANGREJO, SALSA DE	CUY CONFITADO, CREMOSO DE AJÍ DE PEPA DE ZAMBO, SORBETE DE PEPINO DULCE, CILINDRO DE PAPA CHAUCHA CON	CODORNÍZ, CUSCUS DE BRÓCOLI, SALSA DE GRANADILLA, NIBS DE CACAO, CREMOSO DE CAMOTE MORADO, ENSALADA	

	CHILLANGUA , CRUMBLE DE LIMÓN.	COSTRA DE POLVO DE LINAZA Y PIEL DE TOMATE RELLENO DE GELATINA DE CEDRÓN.	DE ACHOGCHA Y PAPAYA.
	PLATO PESCA 1	PLATO PESCA 2	PLATO PESCA 3
	BRUJO POCHADO EN REMOLACHA, SALSA DE LANGOSTINO Y COCO, ARVEJAS, GELATINA DE MARACUYÁ, PURÉ DE CALABAZA, SYRUP DE TAMARINDO.	MERO ENVUELTO EN ORTIGA RELLENO DE TUNA MORADA Y CAMARÓN, PURE DE YUCA, SALSA DE UVILLA, HABAS, CEBOLLAS CONFITADAS.	OSTRA, AGUA DE HORCHATA CON LIMÓN, PURÉ DE MAMEY, PAPEL DE ZANAHORIA AMARILLA, ENSALADA DE MELON Y TOCTE, TUILE DE TINTA DE CALAMAR, PULPO.
	PLATO FUERTE 1	PLATO FUERTE 2	PLATO FUERTE 3
	LLAMA CON COSTRA DE QUINOA, PASTEL DE MAÍZ MORADO, CEBOLLAS, JUE DE COSTILLA, MIL HOJAS DE MASHUA, OCA, PAPA UGSHAPINGO LEONA NEGRA Y LEONA WARMÍ, CREMOSO DE AGUACATE, SORBETE DE NARANJILLA.	PANCETA, PURÉ DE FRÉJOL CARGABELLO, ZANAHORIA GLACEADA, JUS POLLO, SORBETE DE MENTA Y CARDAMOMO, PAPEL DE MOTE, TAPIOCA DE PIÑA, POLVO DE CHULPI.	RACK DE CORDERO CON COSTRA DE SALPRIETA, RAVIOLI DE TOMATE RELLENO DE QUESO MANABA, SALSA DE MORTIÑO E ISHPINGO, PICKLES DE PALMITO Y PIMIENTO, CREMOSO DE ACELGA.
	POSTRE 1	POSTRE 2	POSTRE 3
	CANELLONNI DE MANDARINA RELLENO DE CREMA DE CHIRIMOYA, ESPONJA DE MANGO, CRUMBLE DE VAINILLA, CAVIAR DE CLAUDIAS.	MOUSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE, HELADO DE CIRUELAS, MASA DE QUIMBOLITO, SUSPIROS, NIDO DE CARAMELO.	PANNA COTA DE ARASHA, GEL DE FRUTILLA, GEL DE CAMOTE AMARILLO, REDUCCION DE PANELA, HELADO DE DULCE DE LECHE, GALLETA DE COCO.

Tabla 1: Menú de la (Modalidad 1) Menú Dinner.

(Modalidad 2) Un menú de degustación de 8 tiempos; entrada fría uno, entrada fría dos, entrada caliente, plato pesca, plato fuerte uno, plato fuerte dos, pre-postre y poste, con la opción de maridaje en cada tiempo por un costo extra o acompaños por la Carta de Soft Drinks y Cocteles con costos extra, y la Carta de Vinos con costos extra. Este menú

tomara un tiempo de dos horas y quince minutos en total, y existirán tan solo tres horarios de 12:45 pm a 15:00, 18:00 pm a 20:15 pm y de 20:45 pm a 23:00 pm.

MENÚ DE DEGUSTACION	ENTRADA FRÍA 1
	CREMA DE AGUACATE, SABLÉ DE LIMÓN, DURAZNOS CONFITADOS, BAYAS, NABO COCINADO EN MIEL DE MISHQUI, VIOLETAS DESHIDRATADAS.
	ENTRADA FRÍA 2
	CEVICHE DE CONCHA PRIETA, CREMOSO DE TOMATE, LECHE DE TIGRE DE JAIBA, CEBOLLA, LIMÓN Y CHILLANGUA, CANGUIL DE MOSTAZA, CAVIAR DE AJÍ.
	ENTRADA CALIENTE
	MAJARISCO, PURÉ DE VERDE, ESPUMA DE COCO, LANGOSTINO, CAMARÓN, MEJILLONES, CANGREJO, SALSA DE CHILLANGUA , CRUMBLE DE LIMÓN.
	PLATO PESCA
	BRUJO POCHADO EN REMOLACHA, SALSA DE LANGOSTINO Y COCO, ARVEJAS, GELATINA DE MARACUYÁ, PURÉ DE CALABAZA, SYRUP DE TAMARINDO.
	PLATO FUERTE 1
	LLAMA CON COSTRA DE QUINOA, PASTEL DE MAÍZ MORADO, CEBOLLAS, JUE DE COSTILLA, MIL HOJAS DE MASHUA, OCA, PAPA UGSHAPINGO LEONA NEGRA Y LEONA WARMI, CREMOSO DE AGUACATE, SORBETE DE NARANJILLA.
	PLATO FUERTE 2
	RABANO Y SAMBO HORNEADOS CON TOMILLO, SORBETE DE TÉ DE MANZANILLA, CHIPS DE CARAMBOLA, TORTA DE MAQUEÑO, GELATINA DE HINOJO, CAMA DE MELLOCO ROSADO, ROJO, BLANCO Y AMARILLO.
	PRE POSTRE
DIFERENTES POSTRECITOS EXTRAYENDO LA CULTURA ECUATORIANA.	
POSTRE	
HELADO DE JENGIBRE, TORTA DE CÚRCUMA Y APIO BAÑADA EN GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO, PAPEL ORO, GEL DE TORONJA, CRUMBLE DE AMARANTO, CRISTAL DE ISOMALT, HUMO DE EUCALIPTO, ESFERIFICACIÓN DE CAÑA DE AZÚCAR.	

Tabla 2: Menú de la (Modalidad 2) Menú Degustación.

Finalmente (Modalidad 3) Menú vegetariano que es muy importante en esta época, donde la ideología de cada persona e inclinaciones personales se tiene que respetar. Este movimiento es una forma de vida que cada día crece mas, en el cual se representa una vida sana tomando conciencia por el medio ambiente y la convivencia con los distintos seres vivos del planeta; el menú contara con una opción de entrada fría 1, entrada fría 2, entrada caliente, plato fuerte 1 plato fuerte 2, y postre, acompaños por la Carta de Soft Drinks y Cocteles con costos extra, y la Carta de Vinos con costos extra. Este menú tomara un tiempo estimado de 1 hora y quince minutos en total.

MENÚ VEGETARIANO	ENTRTADA FRÍA 1
	CREMA DE AGUACATE, SABLÉ DE LIMON, DURAZNOS CONFITADOS, BAYAS, NABO COCINADO EN MIEL DE MISHQUI, VIOLETAS DESHIDRATADAS.
	ENTRADA CALIENTE 1
	MEDALLON DE LENTEJA RELLENO DE TAPENADE DE CHAMPIÑONES, TORTA DE CHOCHO, POLVO DE ROSA, SAL DE CÍTRICOS, SALSA DE ACAÍ Y BRANDY.
	PLATO FUERTE 1
	RABANO Y SAMBO HORNEADO CON TOMILLO, SORBETE DE TÉ DE MANZANILLA, CHIPS DE CARAMBOLA, TORTA DE MAQUEÑO, GELATINA DE HINOJO, CAMA DE MELLOCO ROSADO, ROJO, BLANCO Y AMARILLO.
	PLATO FUERTE 2
	COLIFLOR ROSTIZADA, HUMMUS DE CHOCOLATE, GELATINA DE MANGOSTINO, CHIPS DE JÍCAMA , SALSA DE LONGAN, EMPANADAS DE MOROCHO RELLENAS DE ZAPOTE Y CHICHARON DE TOFU.
POSTRE	
HELADO DE JENGIBRE, TORTA DE CURCUMA Y APIO BAÑADA EN GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO, PAPEL ORO, GEL DE TORONJA, CRUMBLE DE AMARANTO, CRISTAL DE ISOMALT, HUMO DE EUCALIPTO, ESFERIFICACIÓN DE CAÑA DE AZÚCAR.	

Tabla 3: Menú de la (Modalidad 3) Menú Vegetariano

Todas las modalidades una vez finalizados los platos fuertes, antes de pasar al postre, tendrán opción a una experiencia, por un costo extra, que llevara a los clientes a un viaje por el Ecuador donde podrán apreciar diversos tipos y variedades de quesos elaborados en el país, quesos nativos y quesos internacionales elaborados en la región.

El restaurante abrirá sus puertas para el servicio en el almuerzo de miércoles a domingo y en la cena de martes a sábado, este abrirá sus puertas en dos horarios distintos, a partir de las 12:00 am a 15:00 pm, luego de este horario, el restaurante cerrara y abrirá su atención nuevamente a partir de las 18:00 pm hasta las 23:00 pm; el bar estará abierto en la hora normal de atención del almuerzo, sin embargo el bar también abrirá a partir de las 17:00 pm hasta las 23:00 pm de martes a jueves y los días viernes y sábados este abrirá hasta las 24:00 pm.

1.7 Capacidad del local

El restaurante como se menciona anteriormente, esta conformado por tres ambientes: el ambiente uno (Menú Dinner), posee una superficie de 110,1 m² y cuenta con una capacidad máxima de 30 personas; el ambiente dos (Menú Degustación), tiene una superficie de 61,1 m² y posee una capacidad máxima de 20 personas; el ambiente tres (Lobby), tiene una superficie de 19,1 m² y tiene una capacidad máxima de 10 personas; y el ambiente cuatro (Bar), posee una superficie de 33,6 m² y tiene una capacidad máxima de 16 personas.

El área de Front of the House tendrá un total de 260,65 metros cuadrados y el área de Back of the House tendrá una superficie de 167,95 metros cuadrados, dentro de la cual contarán área de cocina, panadería, pastelería, bodega de alimentos, cuarto frio, bar, bodega, cava y área de servicio, además contara con área de parqueadero con una superficie de 215 metros cuadrados. Aparte de todo esto, existirá un área de descanso para

el personal con 29,77 metros cuadrados, una oficina del restaurante que incluyen metros cuadrados, un área de cultivación de metros cuadrados y un área de investigación con 22 metros cuadrados.

1.8 Mercado meta

Al ser un restaurante con un menú complejo establecido, dados todos los aspectos y servicios que este ofrece y comparando con otros restaurantes de Quito y del país, el costo va ser alto, lo cual conlleva a que el restaurante este enfocado en un segmento de personas que puedan pagar por una experiencia mas que por una comida.

El mercado meta del restaurante se divide en dos sectores muy importantes: el segmento local y el segmento extranjero. Dentro del segmento local, el restaurante esta enfocado a estratos socio-económicos de clase A (clase alta) y B (clase media alta), de acuerdo con la segmentación realizada por el INEC en el censo del 2010; y dentro de este mismo segmento el restaurante se enfoca principalmente en personas mayores de 30 años a personas hasta los 65 años de edad de la ciudad de Quito lo cual representa en numero 178661 personas (INEC, 2010).

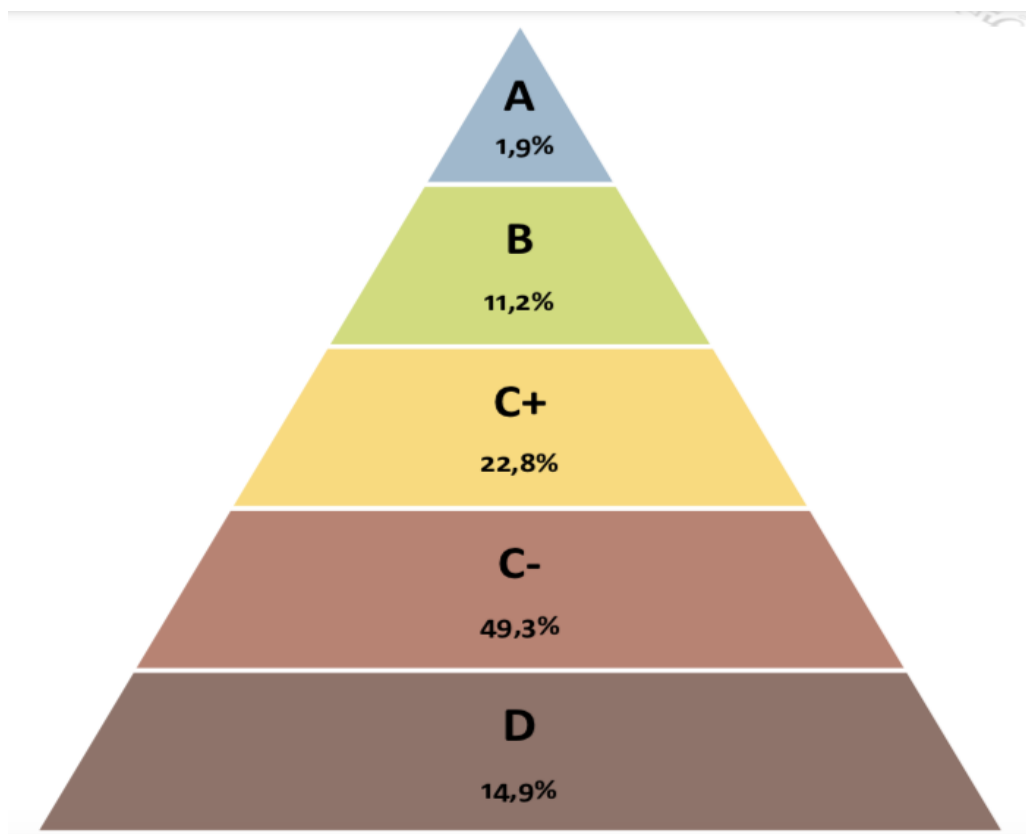


Figura 1: Pirámide de estratificación económica (INEC).

En el segmento extranjero, el restaurante apunta a turistas entre 30 y 60 años de edad de igual manera, mayormente que sean turistas de Quito, esto representa numéricamente 297217 personas (INEC, 2010), pero también se enfoca en turistas que lleguen a Ecuador en general, ya que el restaurante apunta a poder ser un icono y atracción turística de el país. En el 2016 se registraron 4308 registros de consumos en restaurantes de Quito (Turismo Ecuador, 2016), es una cifra que cada año crece y que puede llegar a ser muy decisiva en el negocio de los restaurantes.

Lo que se espera del restaurante es que se convierta en un atractivo turístico local y extranjero, una actividad que se encuentre dentro de los “Must Do” de Ecuador, por la experiencia que este pueda brindar, por la calidad de su servicio y calidad de los productos, por todas estas razones el restaurante pretende ser el mejor restaurante de Quito y del País.

Sin embargo, el restaurante, al necesitar rotación, va a captar la atención del público

de clase media también, por medio de promociones conocidas, como Modo Tasty, Pasaporte, y Grânde Table. Esto ocasionara que el restaurante genere actividad en el Boca a boca y estar dentro de los restaurantes conocidos de la ciudad.

2. Estudio de factibilidad

2.1 Estudio macroeconómico

Ecuador es un país multicultural, lleno de diferentes grupos sociales, muchos grupos indígenas que llevan a su cultura ancestral generación tras generación y que se resiste a ser olvidada y toda esta cultura y diversidad esta representada en su territorio, marcado por 4 regiones, La Amazonia, Los Andes, La Costa y las Islas Galápagos, regiones que imponen su singularidad muy atractiva y agresivamente; sin duda es un país tan rico y joven que puede llegar a hacer muchas cosas si se propone, ya que tiene mucho que ofrecer.

Dentro del Ecuador diverso se encuentra la ciudad de Quito, su capital, un destino turístico que no solo se encuentra dentro de los 25 mejores destinos en Sudamérica, distinción que realiza la pagina de reseñas Tripadvisor, sino que también es conocida como la “Luz de América” o “La Carita de Dios”; son nombres que trataran de reflejar la inspiración que brinda esta ciudad, como cultura y como patrimonio. Esta ciudad se construyo sobre los restos de una ciudad Inca, y posee el centro histórico mejor conservado de América Latina (Quito Turismo, 2016), posee una diversidad gastronómica muy grande como comida Vietnamita, Uruguaya, Argentina, Chilena, Francesa, Japonesa, Peruana, Mexicana, Árabe y muchas mas. Toda esta diversidad gastronómica es acogida por la ciudad, eso demuestra lo rica y viva que es la cultura quiteña, donde la diversidad es fundamental. Estos son aspectos que sobresalen y se destacan y de los cuales Quito esta muy orgulloso.

Quito, ubicado a 2850 MSNM (Municipio de Quito, 2018), bajo el volcán activo Pichincha y rodeado de volcanes y nevados, posee 2,6 millones de habitantes (INEC, 2010), posicionándose como la segunda ciudad mas grande del Ecuador. Posee mas de 4500 km² para emprendimiento (Gonzalo Chiriboga, Gerente Corporativo de Republica del Cacao, 2016), además es una de las mayores cedes para negocios y convenciones de la región; recibe 5 millones de pasajeros al año (Ministerio de Turismo, 2016).

El segmento de turistas del Ecuador, incrementa cada año. En el 2017 el numero de turistas que entraron al Ecuador fue de 1617914, del cual 36,84% (592537 personas) llegaron a Quito como destino turístico (Quito Turismo, 2017).

Jefatura de Migración	Viajes ..	Viaje %
Quito	592.537	36,84%
Tulcán - Rumichaca	436.101	27,11%
Guayaquil	354.316	22,03%
Huaquillas	153.723	9,56%
Sucumbíos	18.558	1,15%
Macará	13.159	0,82%
Esmeraldas	12.681	0,79%
Manta	10.426	0,65%
Machala	3.779	0,23%
San Lorenzo	3.733	0,23%
Salinas	3.284	0,20%
Zapotillo	2.826	0,18%
San Cristóbal	910	0,06%
Tulcán - Tufiño	632	0,04%
Chinchi	536	0,03%
Espíndola	506	0,03%
Latacunga	287	0,02%
Santa Cruz - Pto. Ayora	254	0,02%
Aguarico	98	0,01%

Figura 2: Arribos de turistas a Quito (Quito Turismo, 2017).

2.2 Análisis de sitio

2.2.1 Localización

La ubicación del restaurante, esta posicionada estratégicamente, entre Cumbayá y Quito, en la Vía Interoceánica dirección Quito – Cumbayá; al lado de la Urbanización y Club Terravalle, el terreno cuenta con 520 m², y posee una vista privilegiada hacia el valle de Cumbayá.

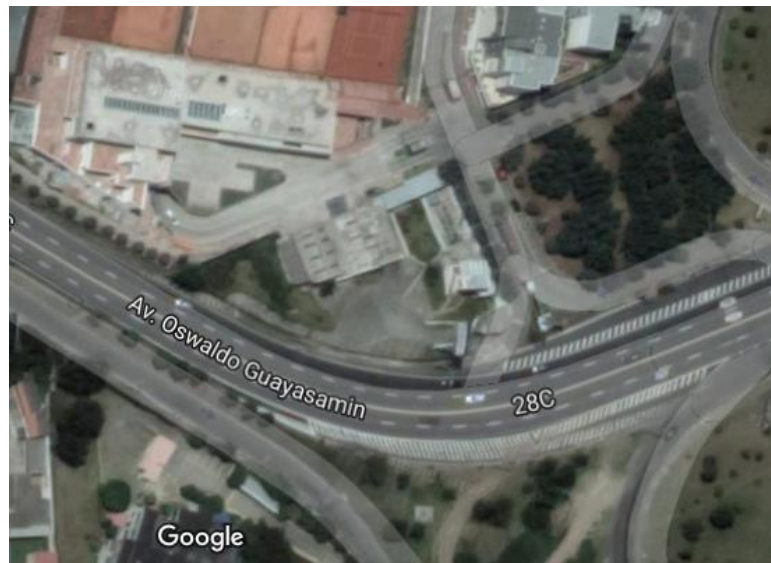


Figura 3: Foto del terreno, tomada por Google Maps, 2018.

2.2.2 Adaptabilidad y conveniencia física del terreno

Actualmente en el terreno se encuentra una construcción, de lo que alguna vez fue el Mascotas de Miravalle, y después paso a ser un restaurante que nunca abrió. La construcción cuenta con 480,37 m² de área y la adaptabilidad de esta construcción para poder realizar el proyecto es grande; ya que se deberá implantar servicios esenciales para la operación del restaurante.

Primero la construcción requiere un cambio de diseño en el exterior y en el interior; requiere botar paredes y a la vez construir nuevas paredes para poder realizar la división o unión de espacios de acuerdo a los servicios que brindara el restaurante, requiere la instalación de un techo de acuerdo a los estándares del restaurante.

La construcción también requiere la instalación de un área de cocina, básicamente serán 26,22 m² solo para cocina en general junto con el espacio de panadería, 9,44 m² para al área de cava, 5 m² para el área de refrigeración de producto, otros 10,52 m² para el área de pastelería y 5,94 m² para el área de lavado; además se necesitara implementar un área de almacenamiento de producto que tendrá 4 m². También es necesario una remodelación interna de paredes, para poder recrear el ambiente moderno que el restaurante expresara.

El terreno externo también deberá atravesar transformaciones para poder maximizar el espacio para implementar un parqueadero seguro, y una huerta orgánica, productora de algunos productos esenciales diarios para el uso de la cocina como es el caso de las flores y brotes comestibles.

2.2.3 Acceso y visibilidad

Se puede acceder al lugar del restaurante desde varias partes: Primero; desde Quito hay como tomar la autopista Simón Bolívar y tomar el desvío a miravalle, una vez en la interoceánica pasar la entrada de la Urbanización Terravalle y 10 m mas adelante se encuentra la entrada al restaurante.

Otra forma de acceder desde Quito es tomando los tunes de Guayasamín y seguir la vía Interoceánica, hasta llegar a la entrada de la Urbanización Terravalle que se encuentra pasando el puente, y 10 m mas adelante esta la entrada al restaurante.

Segundo; si proviene desde Cumbayá, mantener el trayecto en la vía Interoceánica dirección a Quito hasta el puente de desvío hacia la Simón Bolívar Norte, coger el desvío y seguido de eso, inmediatamente, coger el desvío a Miravalle, donde llegara a la entrada de la Urbanización Terravalle, 10 m mas adelante esta la entrada al restaurante.

Finalmente; las personas que provengan de tanda o Miravalle, en el redondel coger la Vía Interoceánica dirección a Quito hasta el puente de desvío hacia la Simón Bolívar

Norte, coger el desvío y seguido de eso, inmediatamente, coger el desvío a Miravalle, donde llegara a la entrada de la Urbanización Terravalle, 10 m mas adelante esta la entrada al restaurante.

Como se menciona anteriormente el lugar del restaurante esta bien posicionado y es visible desde todos los ángulos y en todas direcciones.

2.2.4 Servicios Básicos

El restaurante contara con los servicios básicos necesarios e indispensables para poder brindar la calidad que requiere. Este, contara con luz eléctrica, agua potable, servicio de internet y teléfono fijo, alcantarillado, sistema de alumbrado publico, seguridad publica, sistema de ventilación y sistema de gas centralizado.

Aparte de estos servicios básicos, el restaurante contara con servicio de televisión satelital, servicio de guardianía y cámaras de seguridad.

2.2.5 Situación legal y regulaciones municipales aplicables

El terreno actualmente se encuentra deshabitado, y esta ha sido su situación desde hace 3 años. El dueño del terreno es el Ingeniero Marco Gallardo. Para la utilización del terreno se pagara un arriendo mensual de \$ 4000 dólares. Para la implementación del proyecto del restaurante "Caos" se necesitaran los siguientes requisitos y permisos: un certificado de operación turística, certificado de sanidad, la categorización del ministerio de industrias, certificado de cuerpo de bomberos y el pago respectivo.

2.3 Análisis del vecindario

El lugar donde esta ubicado el restaurante se encuentra en plena Vía Interoceánica, posee un fácil acceso hacia el parqueadero de el restaurante, el cual es amplio y evita cualquier tipo de interferencia con el trafico de la zona.

El clima de la ubicación donde está el restaurante, es en medio de un valle y la ciudad de Quito, donde la temperatura media es de 16 grados promedio, por lo tanto, va a ser seco y cálido, con muy pocas lluvias en el año; pero por lo general el clima va a ser templado la mayoría del año.

Como mencione anteriormente, Quito, por estar cerca del Ecuador, va a tener dos estaciones predominantes al año, la estación seca que comenzara desde Junio hasta septiembre y la estación de lluvia, que comenzara desde Octubre a Mayo.

El tráfico, debido en la zona varia de acuerdo a las horas, por ejemplo, el contraflujo que ocurre debido al túnel de Guayasamín, pero ventajosamente no afecta al acceso del restaurante en ninguna dirección.

En los alrededores del restaurante estarían algunas urbanizaciones, principalmente la Urbanización y el Club Terravalle, seguido de las Urbanizaciones Miravalle 1, 2, y 3, y la Urbanización San Isidro. A la vez, también se encuentran algunos comerciales como la gasolinera Mobil y el centro comercial El Punto; un poco mas adelante se encuentra La Plaza del Rancho; con algunos locales que sirven alimentos.

Es importante mencionar que en el sector, dentro de un radio de 20 km , no existe mayormente competencia directa para el restaurante, pero si existen varios locales de comida rápida, cafeterías, o locales que sirven almuerzos simplemente.

2.4 Análisis de la oferta

La demanda se analizo por sectores para que sea mas fácil poder leer los resultados. El análisis está dividido principalmente en dos; sector interno de Quito y sector externo de Quito. El sector interno de Quito también está dividido en partes, primero se observaran a los principales restaurantes ubicados en el Centro de Quito, luego a los restaurantes principales ubicados en La Floresta y Guápulo, y después a los restaurantes principales ubicados en el

Centro Financiero de Quito. El sector externo esta enfocado básicamente a los principales restaurantes fuera de Quito que cumplen con características similares a lo que el restaurante muestra.

SECTOR INTERNO				SECTOR EXTERNO	
CENTRO DE QUITO	FLORESTA Y GUÁPULO	CENTRO FINANCIÉRO	CUMBAYÁ	MANTA	MASHPI
CASA GANGOTENA	URKO	ZAZU	ELEMENTS	BALDIVIA	MASHPI LODGE
CARLOTA	BANH MI	Z FOOD	LUCIA ITALIA		
ILLA	PAVAROTTI	CHEZ JEROME	ZUNI		
PLAZA GRANDE	OSAKA	QUITU	ZANTO		
THEATRUM	SEGUNDO MUELLE	NUBORI	LUCIA		
	SOLE E LUNA	CARMINE	BOCATTO		
	LA BURGUESA	LA GLORIA	CREEPES & WAFFLES		
		SAN TELMO	LA CONDESA		
		PATRIA	FATTO A MANO		
		LOS TRONCOS	LA BRICHOLA		
		RINCÓN DE FRANCIA	NOE		
		SUR	EL CHACAL		
		CASA DAMIÁN	SPORTS PLANET		
		FRIDAYS			
		MERCATO			
MERCADO MIXTURA					
CIRÉ					
MARCUS					

Tabla 4: Análisis de oferta, sector interno.

A continuación se presentara un cuadro con las observaciones que se realizaron a algunos de los restaurantes mencionados. Para poder llegar a este cuadro, se utilizo la siguiente metodología:

- Acudir a la mayoría de estos restaurantes
- Analizar el tipo de restaurante

- Tipo de segmento que acude al restaurante
- Precios
- Calidad de servicio y comida
- Tiempos de servicio
- Calidad del restaurante
- Imagen del restaurante
- Analizar reseñas de estos establecimientos en Tripadvisor

Se categorizo a los restaurantes por puntos, tomando en cuenta el tipo de restaurante y el tipo de comida, se califico al restaurante bajo seis puntos por: expectativa vs realidad, calidad de servicio, imagen del restaurante, precios de acuerdo a lo ofrecido ,los tiempos de servicio y las reseñas realizadas en Tripadvisor.

COMPETENCIA					
COMPETENCIA PRIMARIA	URKO COCINA LOCAL	QUITU	CASA GANGOTENA	ELEMENTS	NUEMA
CHEQUE PROMEDIO POR PERSONA	\$50,00	\$25,00	\$50,00	\$45,00	\$40,00
CATEGORÍA	5	3	5	5	5
MENÚ DEGUSTACIÓN	\$70,00	\$45,00	\$67,00	\$60,00	\$50,00
MARIDAJE	\$27,50	\$25,00	\$39,00	\$30,00	-
UBICACIÓN	FLORESTA - GUÁPULO	CENTRO FINANCIERO	CENTRO QUITO	CUMBAYÁ	CENTRO QUITO
CALIDAD	5	4	5	5	4
ACCESO	FÁCIL	FÁCIL	DIFÍCIL	FÁCIL	FÁCIL
SEGMENTO DE MERCADO	MEDIO - MEDIO ALTO	MEDIO - MEDIO ALTO	MEDIO ALTO - ALTO	MEDIO ALTO - ALTO	MEDIO - MEDIO ALTO
IMAGEN	REGULAR	REGULAR	EXCELENTE	EXCELENTE	EXCELENTE
TIPO DE COMIDA	LOCAL - EXPERIMENTAL	LOCAL - EXPERIMENTAL	LOCAL	LOCAL - EXPERIMENTAL	LOCAL

Tabla 5: Análisis de oferta, competencia primaria.

Como se puede apreciar en la tabla, existe un mercado diverso y competitivo a la vez, se puede ver que existen muy pocos restaurantes categorizados con 5 puntos dentro de los restaurantes analizados como competencia primaria. Existen ofertas de cocina local, usando productos locales y nativos del Ecuador, pero ninguno con la experiencia que promete el proyecto que se expone aquí.

COMPETENCIA					
COMPETENCIA SECUNDARIA	ZAZU	CHEZ JEROME	CIRÉ	OSAKA	NUBORI
CHEQUE PROMEDIO POR PERSONA	\$50,00	\$40,00	\$35,00	\$40,00	\$60,00
CATEGORÍA	5	4	4	3	4
TIPO DE COMIDA	FUSIÓN - MODERNA	FRANCESA	FUSIÓN - MODERNA	PERUANA - MODERNA	SUSHI - FUSIÓN
COMPETENCIA EXTERNA	BOCA BALDIVIA	MASHPI LODGE			
CHEQUE PROMEDIO POR PERSONA	\$60,00	\$70,00			
CATEGORÍA	5	5			
TIPO DE COMIDA	LOCAL - EXPERIMENTAL	LOCAL			

Tabla 6: Análisis de oferta, competencia secundaria.

Dentro de la competencia secundaria y externa se analizó que existen muy buenos restaurantes que ofrecen una experiencia gastronómica muy rica, sin embargo no existe ningún restaurante que ofrezca la experiencia que este proyecto promete.

Existe un punto importante a analizar y son las Agencias de Viaje y Grupos Turísticos, estas poseen contactos y acuerdos con diferentes restaurantes de Quito, y estos convenios son ofrecidos a los turistas que quieran visitar Quito; algunos ejemplos de estas Agencias de Viaje y Grupos Turísticos son Metropolitan Touring, Quito Adventure, Cite Tour, Spring Travel Ecuador, Firentur y Quito City Tour. Entonces estas agencias lo que hacen es, tener convenios con restaurantes en Quito y los menús y experiencias se ofrecen directamente al cliente final.

2.5 Análisis de la demanda

Es importante mencionar que el mercado objetivo del proyecto es el mercado local, sin embargo dado el poco crecimiento económico del país, el mercado principal del restaurante va a ser el mercado extranjero.

Tomando en cuenta que el crecimiento de arribo turístico en el Ecuador creció 14% en el 2017 (Ministerio de turismo), es un mercado que esta creciendo rápido. En el 2016, Quito registro 652912 ingresos de turistas, lo que equivale al 36,84% de todos los arribos de turistas en el Ecuador, los cuales llegaron a ser 1617914 en total (INEC, 2016).

Entonces para conocer el tamaño de el universo del proyecto, se realizaron varias segmentaciones; primero se ubico el mercado objetivo local ecuatoriano principalmente de la ciudad de Quito, cuyos habitantes llegan a 2239191 personas, dentro de la cual el proyecto se enfoca en las personas de estratificación económica A (Clase Alta) que representa al 1,19% de los habitantes del Ecuador y B (Clase Media Alta) que representa el 11,2% de los ecuatorianos. Seguido de esto se segmento en rangos de edades a las personas, ya que el mercado del restaurante se encuentra en personas de 30 a 65 años de edad, personas económicamente activas. Estos resultados dieron un total de 73299 personas que conforman el universo teorico dentro del mercado local.

POBLACIÓN QUITO 2010		ESTRATIFICACIÓN SOCIAL		
2.239.191,00		A	1.19%	CLASE ALTA
		B	11.2%	CLASE MEDIA ALTA
POBLACIÓN ENTRE 31 - 64 AÑOS 2010		C+	22.8%	CLASE MEDIA
0,2642		C-	49.3%	CLASE MEDIA BAJA
		D	14.9%	CLASE BAJA
UNIVERSO TEÓRICO		73299		
El número de personas entre 31 - 64 años que habitan en el cantón Quito y forman parte de la clase A y B.				

Tabla 7: Universo teorico, mercado local.

Por otro lado, en el segmento extranjero, se tomo como referencia a los arribos de turistas a la ciudad de Quito, y de igual manera se segmento este mercado por rangos de edad, de 30 a 65 años, turistas que ingresan al país a conocer la cultura y tienen un consumo diario alto de mas de \$1000 dólares el cual representa el 15% de la totalidad de los arribos. Estos resultados dieron un total de 49125 personas que conforman al universo teorico dentro del mercado extranjero.

INGRESO DE TURISTAS A QUITO 2017	PORCENTAJE	INGRESO DE EXTRANJEROS A ECUADOR	REGISTROS DE CONSUMO EN RESTAURANTES DE QUITO
652912	0,3684	1617914	4308
POBLACIÓN ENTRE 30 Y 60 AÑOS 2017			
0,5016	327501		
POBLACIÓN DE GASTO ALTO (MAS DE \$1000)			
0,1			
UNIVERSO TEÓRICO	32750		
El numero de turistas entre 30 - 60 años que llegan Quito y gastan mas de \$1000			

Tabla 8: Universo teorico, mercado extranjero.

Finalmente para conocer el tamaño de la muestra para las encuestas a realizarse se tomo la siguiente formula, donde se uso un nivel de confianza de 1,96, un margen de error de 0,1 y una probabilidad de 0,5 de éxito y fracaso, en ambos mercados, local y extranjero.

$$n = \frac{k^2 * p * q * N}{(e^2 * (N - 1)) + k^2 * p * q}$$

Figura 4: Formula tamaño muestra de encuestas.

Los resultados de estas muestras fueron de 100 encuestas para el mercado local y 44 muestras para el mercado extranjero.

En las encuestas enfocadas al segmento local, el objetivo era encontrar el nivel de aceptación de las personas hacia el nuevo proyecto, que tan atractiva era la idea y que tanta aceptación se encontraba hacia un tipo de restaurante donde solo existen menus establecidos y cuentan con la opción de maridaje y cuanto estarían a pagar por una experiencia de estas. Otro tipo de objetivo era encontrar con que tanta frecuencia a la semana las personas salen a comer en restaurantes de alta gama, encontrar el nivel de satisfacción de las personas hacia la oferta de restaurantes y así también poder analizar un poco la competencia que existe en al oferta y que es lo que las personas opinan de la competencia.

Los resultados de estas encuestas fueron los siguientes (Ver Anexo 7, Resultado de Encuestas Locales).

- 54% de los encuestados sale a comer por lo menos 1 vez en la semana a restaurantes de alta gama, 20% sale 2 veces y 15% sale 3; tan solo el 6% visita mas de 3 veces a la semana estos restaurantes.
- El 41,4% de las personas encuestadas visitan este tipo de restaurantes por motivos de reuniones sociales.
- La mayoría de encuestados con un 28,4%, pagan por cada salida entre \$40 y \$50, 19,6% pagan entre \$60 y \$70 y tan solo el 11,8% paga mas de \$100.
- El 57,6% de los encuestados afirmaron estar satisfechos con la oferta gastronómica en Quito, sin embargo el restante 42,4% dice no estar contento ni satisfecho con la oferta gastronómica en Quito.
- El 84% de los encuestados, esta bastante dispuesto a experimentar el proyecto, el 11% esta dispuesto en menor proporción.

- El 67% dijo que estaría dispuesto a visitar este restaurante por lo menos una vez al año.
- El 36,2% de las personas dijo que probaría los cocteles insignia del restaurante cuando lo visite.
- El 67% de los encuestados opta por el menú degustación muy pocas veces, el 11% lo elige siempre y el 22% nunca lo elige.
- El 71% de las personas encuestadas esta dispuesta a a comparar el menú con un maridaje.
- El 53,9% de las personas están dispuestas a pagar entre \$30 y \$40 por la experiencia de maridaje de comida y vino, el 26,3% pagaría entre \$50 y \$60, 6,6% pagaría \$70 y \$80, el 5,3% pagaría entre \$90 y \$100 y tan solo el 7,9% pagaría mas de \$100.

En las encuestas realizadas al segmento extranjero, el objetivo era de igual manera encontrar el nivel de aceptación de las personas hacia este nuevo proyecto que tan atractiva era la idea para los turistas y que tan receptivos eran hacia un tipo de restaurante donde solo existen menus establecidos de productos locales y cuentan con la opción de maridaje y cuanto estarían a pagar por una experiencia de estas. Otros objetivos eran encontrar el nivel de satisfacción de los turistas hacia la oferta de restaurantes que encuentran en Quito, cuanto están dispuestos a pagar por una nueva experiencia con productos locales y cultura local llevados a un nuevo nivel, analizar un poco la percepción que tienen de los restaurantes de Quito que ofrecen menus degustación y maridaje, y si su llegada a ciertos restaurantes se debía a paquetes turísticos provistos por agencias de viaje o su hotel.

Los resultados de estas encuestas fueron los siguientes (Ver Anexo 8, Resultado de Encuestas Extranjeros).

- 43,5% de los encuestados esta satisfecho con la oferta gastronómica en Quito, 43,3% piensa que podría ser mejor y el 11% no esta satisfecho.
- 69,6% pide el menú degustación algunas veces, cuando se encuentra en otro país, 15,2% siempre se inclina por el menú degustación y el otro 15,2% nunca elige el menú degustación.
- El 95,7% de las personas encuestadas dijo estar dispuesto a experimentar el nuevo proyecto.
- El 39,1% de las personas cuando viajan paga entre \$40 y \$50 por una comida de tres tiempos, el 26,1% paga entre \$60 y \$70, el 19,6% paga entre \$80 y \$90 y el 10,9% paga \$100 o mas de \$100.
- El 65,2% de las personas encuestadas han probado algún menú degustación en Quito
- El 51,1% de las personas dice haber ido a los diferentes restaurantes y no haber tenido un paquete turístico o alguna alianza con su hotel, el 48,9% si lo tubo.
- El 87% de las personas dijo que si probarían el menú junto con un maridaje de vinos.
- El 39,1% de las personas encuestadas dijo que estaba dispuesto a pedir cocteles insignia del restaurante.
- El 37,5% de las personas estarían dispuestos a pagar por el maridaje mas de \$100, el 20% entre \$50 y \$60, 15% entre \$70 y \$80, el 15% entre \$90 y \$100 y tan solo el 12,5% entre \$30 y \$40.

2.6 Pronostico de ingresos y gastos

Lo que se realizo primero es analizar el cheque promedio del restaurante por cada diferente tipo de ingreso, un promedio entre los diferentes tipos de menus, un promedio

entre los diferentes maridajes que se ofrecen, y un promedio entre los diferentes cocteles insignia que se ofrecerán.

MODALIDAD	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	FOOD COST
MENÚ DINNER	\$13,62	\$37,70	\$46,00	36,13%
MENÚ VEGETARIANO	\$9,39	\$28,69	\$35,00	32,71%
MENÚ DEGUSTACIÓN	\$20,16	\$53,28	\$65,00	37,85%
	CHEQUE PROMEDIO	\$39,89	FOOD COST PROMEDIO	35,56%

Tabla 9: Cheque promedio en menús.

MODALIDAD	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	BEVERAGE COST
MARIDAJE VEGETARIANO	\$5,84	\$17,21	\$21,00	33,93%
MARIDAJE DEGUSTACIÓN	\$8,01	\$25,41	\$31,00	31,54%
MARIDAJE QUESOS	\$2,50	\$7,38	\$9,00	33,82%
	CHEQUE PROMEDIO	\$21,31	BEVERAGE COST PROMEDIO	32,74%

Tabla 10: Cheque promedio en maridajes.

MODALIDAD	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	BEVERAGE COST
LONG ISLAND	\$2,78	\$7,38	\$9,00	37,72%
TEQUILA SUNRISE	\$3,07	\$7,38	\$9,00	41,58%
PISCO SOUR	\$2,76	\$7,38	\$9,00	37,40%
MARGARITA	\$1,99	\$7,38	\$9,00	27,01%
CAOS	\$1,68	\$7,38	\$9,00	22,71%
DRY MARTINI	\$2,92	\$7,38	\$9,00	39,54%
MOSCOW MULE	\$2,59	\$7,38	\$9,00	35,14%
	CHEQUE PROMEDIO	\$7,38	BEVERAGE COST PROMEDIO	34,44%

Tabla 11: Cheque promedio en cocteles.

Con estos resultados se realizaron los análisis de pronóstico de ingresos y gastos; además para brindar un poco más de información se realizó la comparación con un análisis del cheque perfecto, donde se destaca la mejor combinación para maximizar las

experiencias gastronómicas y a la vez, será la mejor combinación para maximizar los ingresos del restaurante.

CHEQUE PERFECTO				
MODALIDAD	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	FOOD COST
COCTEL INSIGNIA	\$1,68	\$7,38	\$9,00	22,71%
MENÚ DEGUSTACIÓN	\$20,16	\$53,28	\$65,00	37,85%
MARIDAJE DEGUSTACIÓN	\$8,01	\$25,41	\$31,00	31,54%
QUESOS	\$0,50	\$2,46	\$3,00	20,33%
MARIDAJE QUESOS	\$2,50	\$7,38	\$9,00	33,82%
BAJATIVO	\$1,20	\$5,74	\$7,00	20,91%
TOTAL	\$34,05	\$101,65	\$124,01	33,50%

Tabla 12: Cheque perfecto.

Para este calculo, lo que se ha hecho es poner tres escenarios posibles para cada ingreso, ingreso de restaurante y el ingreso del bar; Escenario 1 con un 20% de ocupación; Escenario 2 con un 40% de ocupación y el Escenario 3 con un 60% de ocupación. Estos tres escenarios brindaran un claro panorama de cómo el proyecto va a posicionarse en cualquiera de estas tres posibles situaciones.

RESTAURANTE				
CAPACIDAD	50	CHEQUE PROMEDIO	\$39,89	OCUPACIÓN
DIÁS DE OPERACIÓN ANUAL	288		ESCENARIO 1	20%
UNIVERSO LOCAL AL AÑO	4320		ESCENARIO 2	40%
UNIVERSO EXTRANJERO AL AÑO	10080		ESCENARIO 3	60%
CLIENTES MAX TOTALES AÑO	14400			
VENTAS MENÚS	ESCENARIO 1	ESCENARIO 2	ESCENARIO 3	
	\$114.884,16	\$229.768,32	\$344.652,48	

Tabla 13: Escenarios, ventas menús.

MARIDAJE RESTAURANTE				
CAPACIDAD	50	CHEQUE PROMEDIO	\$21,31	OCUPACIÓN
DÍAS DE OPERACIÓN ANUAL	288		ESCENARIO 1	20%
UNIVERSO LOCAL AL AÑO	4320		ESCENARIO 2	40%
UNIVERSO EXTRANJERO AL AÑO	10080		ESCENARIO 3	60%
CLIENTES MAX TOTALES AÑO	14400			
VENTAS BAR	ESCENARIO 1	ESCENARIO 2	ESCENARIO 3	
	\$61.372,80	\$122.745,60	\$184.118,40	

Tabla 14: Escenarios, ventas maridajes.

BAR				
CAPACIDAD	16	CHEQUE PROMEDIO	\$7,38	OCUPACIÓN
DÍAS DE OPERACIÓN ANUAL	288		ESCENARIO 1	20%
UNIVERSO LOCAL AL AÑO	1382		ESCENARIO 2	40%
UNIVERSO EXTRANJERO AL AÑO	3226		ESCENARIO 3	60%
CLIENTES MAX TOTALES AÑO	4608			
VENTAS MENÚS	ESCENARIO 1	ESCENARIO 2	ESCENARIO 3	
	\$6.801,41	\$13.602,82	\$20.404,22	

Tabla 15: Escenarios, ventas bar.

Estos resultados están sustentados por los resultados de las encuestas realizadas. En los siguientes resultados se puede ver el análisis de pronóstico de ventas tomada desde otro punto; los datos de las encuestas. En primer lugar se tomo el numero de personas que conforman el universo local total y el universo extranjero total; seguido de esto, se segmento a cada universo por la cantidad de personas que aceptaron el proyecto y confirmaron que visitarían el restaurante. Es resultado de esto, luego se dividió para el

resultado de la división de el numero de personas que aceptaron el proyecto y la capacidad del restaurante anual, ya que el pronostico de ventas se reflejaran anualmente. Seguido de esto, se volvió a dividir al numero de personas por segmento, 30% será el porcentaje del mercado local y 70% será el porcentaje extranjero; este dato se fio de los datos analizados de la competencia y por una entrevista realizada al administrador y codueño del restaurante Urko – Cocina Local, Daniel Maldonado. Por ultimo este resultado se dividió para los números de días que opera el restaurante, los cuales son 288, para obtener el numero de personas diarios que se van a atender. Una vez terminado este paso, de el numero diario de personas se sacan los porcentajes correspondientes a cada área para analizar cuantas ventas van a generar por cada una de estas áreas.

CAPACIDAD	50
AÑO	14400
MENÚ LOCAL	3
MENÚ EXTRANJERO	2

Tabla 16: Capacidad y dividendos por sector.

UNIVERSO TOTAL	106049	MENÚ	MARIDAJE	BAR
UNIVERSO LOCAL	69%	84%	72%	37%
TOTAL	73299	61571		
	PRECIO VENTA	\$39,89	\$21,31	
	1 VEZ AL AÑO	67%		
	TOTAL	41252		
	CAPACIDAD ANUAL	14400		
	OCUPACIÓN META	30%		
	PERSONAS AL AÑO	4320	3097	1598
	PERSONAS AL DÍA MAX	15	11	6
		ESCENARIO 1	ESCENARIO 2	ESCENARIO 3
	PERSONAS AL DÍA MENÚ	3	6	9
	PERSONAS AL DÍA MARIDAJE	2	4	6
	PERSONAS AL DÍA BAR	1	2	3
	VENTAS ESTIMADAS	\$50.025,78	\$100.051,55	\$150.077,33

Tabla 17: Ventas estimadas, sector local.

UNIVERSO TOTAL	106049	MENÚ	MARIDAJE	BAR
UNIVERSO EXTRANJERO	31%	96%	87%	39%
TOTAL	32750	31342		
	PRECIO VENTA	\$39,89	\$21,31	
	1 VEZ AL AÑO	100%		
	TOTAL	31342		
	CAPACIDAD ANUAL	14400		
	OCUPACIÓN META	70%		
	PERSONAS AL AÑO	10080	8769,6	3931
	PERSONAS AL DÍA	35	30	14
		ESCENARIO 1	ESCENARIO 2	ESCENARIO 3
	PERSONAS AL DÍA MENÚ	7	14	21
	PERSONAS AL DÍA MARIDAJE	6	12	18
	PERSONAS AL DÍA BAR	3	5	8
	VENTAS ESTIMADAS	\$123.597,40	\$247.194,80	\$370.792,20

Tabla 18: Ventas estimadas, sector extranjero.

	ESCENARIO 1	ESCENARIO 2	ESCENARIO 3
VENTAS TOTALES	\$173.623,17	\$347.246,35	\$520.869,52

Tabla 19: Ventas totales por escenario.

	ESCENARIO 1	ESCENARIO 2	ESCENARIO 3
PERSONAS AL DÍA TOTALES	10	20	30

Tabla 20: Personas al día totales por escenario.

MODALIDAD	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	FOOD COST
MENÚ DINNER	\$13,62	\$37,50	\$42,00	36,32%
MENÚ VEGETARIANO	\$9,39	\$28,57	\$32,00	32,85%
MENÚ DEGUSTACIÓN	\$20,16	\$53,57	\$60,00	37,64%
	CHEQUE PROMEDIO	\$39,88	FOOD COST PROMEDIO	35,60%

Tabla 21: Costos y precios (Menús).

MODALIDAD	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	BEVERAGE COST
MARIDAJE VEGETARIANO	\$5,84	\$18,75	\$21,00	31,15%
MARIDAJE DEGUSTACIÓN	\$8,01	\$25,89	\$29,00	30,95%
	CHEQUE PROMEDIO	\$22,32	BEVERAGE COST PROMEDIO	31,05%

Tabla 22: Costos y precios (Maridaje).

2.6.1 Estado de perdidas y ganancias

Lo que se va a reflejar a continuación, esta detallado por años, los años a los que se realizó la amortización del financiamiento, en este estado de resultados también se destacan los tres escenarios en cada año para analizar con mayor profundidad; los datos supuestos de la inversión se describen a continuación y son datos obtenidos por cotizaciones reales, análisis y estudios en entidades confiables. (INEC, 2018), (MINTUR, 2018), (EKOSNEGOCIOS, 2018), (BCE, 2018).

SUPUESTOS DE INVERSIÓN		
INFLACIÓN ANUAL	1,02%	ANUAL
CRECIMIENTO ECONÓMICO	1,05%	ANUAL
SERVICIOS BÁSICOS	\$233,33	MENSUAL
ARRIENDO TERRENO	\$4.000,00	MENSUAL POR 5 ANOS
NÓMINA	\$19.371,09	MENSUAL
ASUNTOS LEGALES	\$1.000,00	ANUAL
PERMISOS DE OPERACIÓN	\$2.700,00	
ASUNTOS CONTABLES	\$700,00	ANUAL
MARKETING	\$8.000,00	ANUAL
PUBLICIDAD	\$14.000,00	ANUAL
GASTOS DE OPERACIÓN	\$1.000,00	MENSUAL
CAPACITACIONES	\$1.000,00	ANUAL
INSUMOS ALIMENTICIOS	\$6.000,00	MENSUAL
INSUMOS BEBIDAS	\$4.000,00	MENSUAL
INSUMOS BEBIDAS ALCOHOLICAS	\$8.000,00	MENSUAL
COSTO CAPITAL	11,23%	ANUAL
IMPUESTO A LA RENTA	25%	ANUAL
REPARTICIÓN DE UTILIDADES	15%	ANUAL

Tabla 23: Supuestos de inversión.

	ESCENARIO 1					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Ventas Bar	\$6.801,41	\$7.277,51	\$7.786,93	\$8.332,02	\$8.915,26	\$9.539,33
Ventas Restaurante	\$176.256,96	\$188.594,95	\$201.796,59	\$215.922,36	\$231.036,92	\$247.209,50
+ Total Ingresos departamentales	\$183.058,37	\$195.872,45	\$209.583,53	\$224.254,37	\$239.952,18	\$256.748,83
Costos y Gastos Bar	\$2.224,06	\$2.379,74	\$2.546,33	\$2.724,57	\$2.915,29	\$3.119,36
Costos y Gastos Restaurante	\$62.747,48	\$67.139,80	\$71.839,59	\$76.868,36	\$82.249,14	\$88.006,58

- Total Costos y Gastos departamentales	\$64.971,54	\$69.519,55	\$74.385,91	\$79.592,93	\$85.164,43	\$91.125,94
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	\$118.086,83	\$126.352,91	\$135.197,61	\$144.661,44	\$154.787,75	\$165.622,89
Nómina	\$232.453,02	\$237.102,08	\$241.844,12	\$246.681,00	\$251.614,62	\$256.646,92
Administración	\$2.700,00	\$2.754,00	\$2.809,08	\$2.865,26	\$2.922,57	\$2.981,02
Mercadeo	\$22.000,00	\$22.440,00	\$22.888,80	\$23.346,58	\$23.813,51	\$24.289,78
Mantenimiento	\$5.000,00	\$5.100,00	\$5.202,00	\$5.306,04	\$5.412,16	\$5.520,40
Gastos por operación	\$12.000,00	\$12.240,00	\$12.484,80	\$12.734,50	\$12.989,19	\$13.248,97
Agua-Luz-Fuerza	\$2.800,00	\$2.856,00	\$2.913,12	\$2.971,38	\$3.030,81	\$3.091,43
- Total Gastos No Distribuidos	\$276.953,02	\$282.492,08	\$288.141,92	\$293.904,76	\$299.782,86	\$305.778,51
UTILIDAD DESPUES DE GASTOS NO DISTRIBUIDOS	\$(158.866,19)	\$(156.139,17)	\$(152.944,31)	\$(149.243,32)	\$(144.995,11)	\$(140.155,63)
Arriendo	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.960,00
Impuesto Predial	-	-	-	-	-	-
Depreciación	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84
Interés	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
Amortización	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00
- Total Cargos Fijos	\$68.651,03	\$66.462,59	\$63.947,32	\$61.056,43	\$57.733,79	\$54.874,95
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$(227.517,22)	\$(222.601,76)	\$(216.891,64)	\$(210.299,74)	\$(202.728,90)	\$(195.030,58)
(15% Empleados)						
Saldo	\$-227.517,22	\$-222.601,76	\$-216.891,64	\$-210.299,74	\$-202.728,90	\$-195.030,58
(25% Impuesto a la renta)						
UTILIDAD NETA	\$(227.517,22)	\$(222.601,76)	\$(216.891,64)	\$(210.299,74)	\$(202.728,90)	\$(195.030,58)
FLUJO DE CAJA OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS						
	ESCENARIO 1					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
EBITDA	\$(206.866,19)	\$(204.139,17)	\$(200.944,31)	\$(197.243,32)	\$(192.995,11)	\$(189.115,63)
- Intereses	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
- Pago de Principal (Capital)	\$14.653,87	\$16.842,31	\$19.357,57	\$22.248,47	\$25.571,10	\$29.389,94
FLUJO DE CAJA ANTES DE IMPUESTOS	\$(175.200,13)	\$(172.473,12)	\$(169.278,25)	\$(165.577,26)	\$(161.329,05)	\$(157.449,57)
- Impuestos de la operación	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-

FLUJO OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS	\$ (175.200,13)	\$ (172.473,12)	\$ (169.278,25)	\$ (165.577,26)	\$ (161.329,05)	\$ (157.449,57)
Reversión del patrimonio de púes de impuestos						
FLUJO DE CAJA TOTAL	\$ (175.200,13)	\$ (172.473,12)	\$ (169.278,25)	\$ (165.577,26)	\$ (161.329,05)	\$ (157.449,57)
IMPUESTOS PARA EL FLUJO OPERATIVO						
	ESCENARIO 1					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 1	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
EBITDA	\$ (206.866,19)	\$ (204.139,17)	\$ (200.944,31)	\$ (197.243,32)	\$ (192.995,11)	\$ (189.115,63)
- Interés sobre la deuda	\$ 17.012,19	\$ 14.823,75	\$ 12.308,49	\$ 9.417,59	\$ 6.094,96	\$ 2.276,12
- Depreciación	\$ 2.638,84	\$ 2.638,84	\$ 2.638,84	\$ 3.241,80	\$ 2.638,84	\$ 2.638,84
- Costos financieros amortizados	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ (186.215,16)	\$ (185.676,58)	\$ (184.996,99)	\$ (183.583,93)	\$ (183.261,32)	\$ (183.200,67)
- 15% trabajadores						
Saldo	\$ (186.215,16)	\$ (185.676,58)	\$ (184.996,99)	\$ (183.583,93)	\$ (183.261,32)	\$ (183.200,67)
- 25 % impuesto renta						

Tabla 24: Estado de pérdidas y ganancias (Escenario 1).

	ESCENARIO 2					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Ventas Bar	\$ 13.602,82	\$ 14.555,01	\$ 15.573,86	\$ 16.664,03	\$ 17.830,52	\$ 19.078,65
Ventas Restaurante	\$ 352.513,92	\$ 377.189,89	\$ 403.593,19	\$ 431.844,71	\$ 462.073,84	\$ 494.419,01
+ Total Ingresos departamentales	\$ 366.116,74	\$ 391.744,91	\$ 419.167,05	\$ 448.508,74	\$ 479.904,36	\$ 513.497,66
Costos y Gastos Bar	\$ 4.448,12	\$ 4.759,49	\$ 5.092,65	\$ 5.449,14	\$ 5.830,58	\$ 6.238,72
Costos y Gastos Restaurante	\$ 125.494,96	\$ 134.279,60	\$ 143.679,17	\$ 153.736,72	\$ 164.498,29	\$ 176.013,17
- Total Costos y Gastos departamentales	\$ 129.943,08	\$ 139.039,09	\$ 148.771,83	\$ 159.185,86	\$ 170.328,87	\$ 182.251,89
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	\$ 236.173,66	\$ 252.705,82	\$ 270.395,22	\$ 289.322,89	\$ 309.575,49	\$ 331.245,78
Nómina	\$ 232.453,02	\$ 237.102,08	\$ 241.844,12	\$ 246.681,00	\$ 251.614,62	\$ 256.646,92
Administración	\$ 2.700,00	\$ 2.754,00	\$ 2.809,08	\$ 2.865,26	\$ 2.922,57	\$ 2.981,02
Mercadeo	\$ 22.000,00	\$ 22.440,00	\$ 22.888,80	\$ 23.346,58	\$ 23.813,51	\$ 24.289,78

Mantenimiento	\$5.000,00	\$5.100,00	\$5.202,00	\$5.306,04	\$5.412,16	\$5.520,40
Gastos por operación	\$12.000,00	\$12.240,00	\$12.484,80	\$12.734,50	\$12.989,19	\$13.248,97
Agua-Luz-Fuerza	\$2.800,00	\$2.856,00	\$2.913,12	\$2.971,38	\$3.030,81	\$3.091,43
- Total Gastos No Distribuidos	\$276.953,02	\$282.492,08	\$288.141,92	\$293.904,76	\$299.782,86	\$305.778,51
UTILIDAD DESPUES DE GASTOS NO DISTRIBUIDOS	\$(40.779,36)	\$(29.786,26)	\$(17.746,70)	\$(4.581,87)	\$9.792,64	\$25.467,26
Arriendo	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.960,00
Impuesto Predial	-	-	-	-	-	-
Depreciación	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84
Interés	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
Amortización	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00
- Total Cargos Fijos	\$68.651,03	\$66.462,59	\$63.947,32	\$61.056,43	\$57.733,79	\$54.874,95
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$(109.430,39)	\$(96.248,85)	\$(81.694,02)	\$(65.638,30)	\$(47.941,16)	\$(29.407,69)
(15% Empleados)						
Saldo	\$-109.430,39	\$-96.248,85	\$-81.694,02	\$-65.638,30	\$-47.941,16	\$-29.407,69
(25% Impuesto a la renta)						
UTILIDAD NETA	\$(109.430,39)	\$(96.248,85)	\$(81.694,02)	\$(65.638,30)	\$(47.941,16)	\$(29.407,69)
FLUJO DE CAJA OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS						
	ESCENARIO 2					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
EBITDA	\$(88.779,36)	\$(77.786,26)	\$(65.746,70)	\$(52.581,87)	\$(38.207,36)	\$(23.492,74)
- Interés	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
- Pago de Principal (Capital)	\$14.653,87	\$16.842,31	\$19.357,57	\$22.248,47	\$25.571,10	\$29.389,94
FLUJO DE CAJA ANTES DE IMPUESTOS	\$(57.113,30)	\$(46.120,21)	\$(34.080,64)	\$(20.915,82)	\$(6.541,31)	\$8.173,32
- Impuestos de la operación	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-
FLUJO OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS	\$(57.113,30)	\$(46.120,21)	\$(34.080,64)	\$(20.915,82)	\$(6.541,31)	\$8.173,32

Reversión del patrimonio después de impuestos						
FLUJO DE CAJA TOTAL	\$(57.113,30)	\$(46.120,21)	\$(34.080,64)	\$(20.915,82)	\$(6.541,31)	\$8.173,32
IMPUESTOS PARA EL FLUJO OPERATIVO						
	ESCENARIO 2					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 1	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
EBITDA	\$(88.779,36)	\$(77.786,26)	\$(65.746,70)	\$(52.581,87)	\$(38.207,36)	\$(23.492,74)
- Intereses sobre la deuda	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
- Depreciación	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$3.241,80	\$2.638,84	\$2.638,84
- Costos financieros amortizados	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$(68.128,33)	\$(59.323,68)	\$(49.799,37)	\$(66.241,26)	\$(47.941,16)	\$(29.407,69)
- 15% trabajadores						
saldo	\$(68.128,33)	\$(59.323,68)	\$(49.799,37)	\$(66.241,26)	\$(47.941,16)	\$(29.407,69)
- 25 % impuesto renta						

Tabla 25: Estado de perdidas y ganancias (Escenario 2).

	ESCENARIO 3					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Ventas Bar	\$20.404,22	\$21.832,52	\$23.360,80	\$24.996,05	\$26.745,78	\$28.617,98
Ventas Restaurante	\$528.770,88	\$565.784,84	\$605.389,78	\$647.767,07	\$693.110,76	\$741.628,51
+ Total Ingresos departamentales	\$549.175,10	\$587.617,36	\$628.750,58	\$672.763,12	\$719.856,54	\$770.246,49
Costos y Gastos Bar	\$6.672,18	\$7.139,23	\$7.638,98	\$8.173,71	\$8.745,87	\$9.358,08
Costos y Gastos Restaurante	\$188.242,43	\$201.419,40	\$215.518,76	\$230.605,08	\$246.747,43	\$264.019,75
- Total Costos y Gastos departamentales	\$194.914,61	\$208.558,64	\$223.157,74	\$238.778,78	\$255.493,30	\$273.377,83
UTILIDAD DEPARTAMENTAL	\$354.260,49	\$379.058,72	\$405.592,83	\$433.984,33	\$464.363,24	\$496.868,66
Nómina	\$232.453,02	\$237.102,08	\$241.844,12	\$246.681,00	\$251.614,62	\$256.646,92

Administración	\$2.700,00	\$2.754,00	\$2.809,08	\$2.865,26	\$2.922,57	\$2.981,02
Mercadeo	\$22.000,00	\$22.440,00	\$22.888,80	\$23.346,58	\$23.813,51	\$24.289,78
Mantenimiento	\$5.000,00	\$5.100,00	\$5.202,00	\$5.306,04	\$5.412,16	\$5.520,40
Gastos por operación	\$12.000,00	\$12.240,00	\$12.484,80	\$12.734,50	\$12.989,19	\$13.248,97
Agua-Luz-Fuerza	\$2.800,00	\$2.856,00	\$2.913,12	\$2.971,38	\$3.030,81	\$3.091,43
- Total Gastos No Distribuidos	\$276.953,02	\$282.492,08	\$288.141,92	\$293.904,76	\$299.782,86	\$305.778,51
UTILIDAD DESPUES DE GASTOS NO DISTRIBUIDOS	\$77.307,47	\$96.566,64	\$117.450,91	\$140.079,57	\$164.580,38	\$191.090,15
Arriendo	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.000,00	\$48.960,00
Impuesto Predial	-	-	-	-	-	-
Depreciación	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84
Interés	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
Amortización	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00
- Total Cargos Fijos	\$68.651,03	\$66.462,59	\$63.947,32	\$61.056,43	\$57.733,79	\$54.874,95
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$8.656,44	\$30.104,05	\$53.503,59	\$79.023,15	\$106.846,59	\$136.215,20
(15% Empleados)	\$1.298,47	\$4.515,61	\$8.025,54	\$11.853,47	\$16.026,99	\$20.432,28
Saldo	\$7.357,98	\$25.588,45	\$45.478,05	\$67.169,67	\$90.819,60	\$115.782,92
(25% Impuesto a la renta)	\$1.839,49	\$6.397,11	\$11.369,51	\$16.792,42	\$22.704,90	\$28.945,73
UTILIDAD NETA	\$5.518,48	\$19.191,33	\$34.108,54	\$50.377,26	\$68.114,70	\$86.837,19
FLUJO DE CAJA OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS						
	ESCENARIO 3					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
EBITDA	\$29.307,47	\$48.566,64	\$69.450,91	\$92.079,57	\$116.580,38	\$142.130,15
- Interés	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
- Pago de Principal (Capital)	\$14.653,87	\$16.842,31	\$19.357,57	\$22.248,47	\$25.571,10	\$29.389,94
FLUJO DE CAJA ANTES DE IMPUESTOS	\$(2.358,59)	\$16.900,59	\$37.784,86	\$60.413,52	\$84.914,32	\$110.464,09
- Impuestos de la operación	\$3.137,96	\$10.912,72	\$19.395,05	\$28.645,89	\$38.731,89	\$49.378,01
FLUJO OPERATIVO DESPUES DE IMPUESTOS	\$779,37	\$5.987,87	\$18.389,80	\$31.767,62	\$46.182,44	\$61.086,08

Reversion del patrimonio después de impuestos						
FLUJO DE CAJA TOTAL	\$779,37	\$5.987,87	\$18.389,80	\$31.767,62	\$46.182,44	\$61.086,08
IMPUESTOS PARA EL FLUJO OPERATIVO						
	ESCENARIO 3					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 1	AÑO 4	AÑO 4	AÑO 4
EBITDA	\$29.307,47	\$48.566,64	\$69.450,91	\$92.079,57	\$116.580,38	\$142.130,15
- Intereses sobre la deuda	\$17.012,19	\$14.823,75	\$12.308,49	\$9.417,59	\$6.094,96	\$2.276,12
- Depreciación	\$2.638,84	\$2.638,84	\$2.638,84	\$3.241,80	\$2.638,84	\$2.638,84
- Costos financieros amortizados	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00	\$1.000,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$8.656,44	\$30.104,05	\$53.503,59	\$78.420,18	\$106.846,59	\$136.215,20
- 15% trabajadores	\$1.298,47	\$4.515,61	\$8.025,54	\$11.853,47	\$16.026,99	\$20.432,28
saldo	\$7.357,98	\$25.588,45	\$45.478,05	\$66.566,71	\$90.819,60	\$115.782,92
- 25 % impuesto renta	\$1.839,49	\$6.397,11	\$11.369,51	\$16.792,42	\$22.704,90	\$28.945,73

Tabla 26: Estado de perdidas y ganancias (Escenario 3).

Es importante mencionar que tan solo en un escenario, el tercero, se puede ver en los últimos años un poco de utilidad y flujos de caja, a diferencia del primer y el segundo escenario que a pesar de haber pasado 6 años siguen sin tener ganancias.

2.6.2 Análisis de rentabilidad del proyecto

De igual manera que en el estado de resultados, el análisis esta basado en tres diferentes escenarios, aquí se toma en cuenta el costo total del proyecto, en otras palabras, la inversión total del proyecto. Dados las tres situaciones posibles, para llegar a estos resultados se usaron índices como el VNA, VAN Y TIR, índices utilizados para ver la rentabilidad de proyectos.

Para los resultados, se utilizaron datos como los que se exponen a continuación, el costo total del proyecto, el préstamo total, el tamaño de la inversión propia, y el costo capital dado por el banco hacia la deuda.

Inversión Total	Capital propio	Financiamiento
\$282.653,01	\$155.000,00	\$127.653,01

Tabla 27: Resumen inversión.

ESCENARIO 1						
Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
\$(155.000,00)	\$(173.660,58)	\$(170.900,74)	\$(167.672,40)	\$(163.937,26)	\$(159.654,22)	\$(155.739,21)
Valores presentes de los flujos futuros (6 años)	\$-697.836,19					
Inversión Inicial	\$(155.000,00)					
VAN	\$-852.836,19					
TIR	#¡NUM!					

Tabla 28: Valoración proyecto (Escenario 1).

En el escenario 1, se observa que los flujos de efectivo son negativos, esto da como resultado que el VNA sea negativo también. A la vez, el VAN y el TIR van a ser negativos.

ESCENARIO 2						
Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
\$(155.000,00)	\$(55.573,75)	\$(44.547,83)	\$(32.474,79)	\$(19.275,81)	\$(4.866,48)	\$9.883,67
Valores presentes de los flujos futuros (6 años)	\$-119.657,85					
Inversión Inicial	\$(155.000,00)					
VAN	\$-274.657,85					
TIR	#¡NUM!					

Tabla 29: Valoración proyecto (Escenario 2).

En el escenario 2, se observa que los flujos de efectivo siguen siendo negativos, a excepción de el año 6. Esto da como resultado que el VNA siga siendo negativo también, y a la vez, el VAN y el TIR seguirán tendiendo a ser negativos.

ESCENARIO 3						
Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
\$(155.000,00)	\$3.139,50	\$7.136,09	\$19.562,29	\$32.965,24	\$47.406,11	\$62.336,84
Valores presentes de los flujos futuros (6 años)	\$104.800,40					
Inversión Inicial	\$(155.000,00)					
VAN	-\$50.199,60					
TIR	2%					

Tabla 30: Valoración proyecto (Escenario 3).

En el escenario 3, se observa como los flujos de efectivo son positivos, sin embargo, los flujos son muy bajos y no alcanzan a generar lo suficiente para poder recuperar la inversión en los 6 años. Esto da como resultado que el VNA sea positivo pero a la vez, el VAN va a ser negativo, por lo antes mencionado acerca de que los flujos generados no son suficientemente altos. El TIR por otra parte da positivo en este escenario, tan solo con el 1%, pero el TIR en este caso no es un indicador de fiable ya que los demás indicadores reflejan lo contrario.

3. Diseño y Arquitectura

El diseño y la arquitectura del restaurante se basa principalmente en la cultura del Ecuador, esta es, como mencione anteriormente, sin duda muy diversa, muestra muchas culturas ancestrales, muchos productos y mucho arte moderno ecuatoriano, los cuales son la influencia principal del proyecto, de diferentes tamaños y colores y sobretodo se

destacan los colores por lo cual toda esta diversidad estará representada dentro del restaurante.

Entonces, colores como el blanco, el café oscuro y el color crema serán la base dentro del diseño interior, a excepción de las paredes que contendrán a la sala de degustación, las cuales serán negras, fuera de estas, las paredes serán blancas, el piso será café oscuro y la mantelería será color crema. Se representara a la diversidad del Ecuador con diferentes objetos, pinturas y figuras ancestrales y actuales captados por iluminación directa representando a las diferentes culturas que habitaron y que habitan en la región; las paredes del restaurante serán algunas con jardines verticales, representando a la pureza y belleza de la naturaleza de la región, y otras blancas, mostrando así, nitidez y el contraste entre lo moderno y lo natural, las paredes que rodearan a la sala de degustación serán de color negro que representara la sensación de drama y curiosidad dentro del restaurante, de la misma manera el proyecto pretende demostrar lo dramática que ha sido la historia del Ecuador enfocándose tan solo en el arte y en creaciones y expresiones artísticas. Las sillas serán de varios colores, representando los diversos colores de los diferentes grupos indígenas del Ecuador, dentro de el restaurante, sobresaliendo de todas las paredes existirá un camino de arena blanca que simbolizara el deseo de una circulación de buena energía dentro de el país.

Dentro de el área de Menú Dinner existirán tres troncos de arboles representando lo fuerte que es la cultura ecuatoriana; y dentro del área de Menú de Degustación existirán dos troncos de arboles mas y unas pantallas en vez de paredes que serán clave para poder captar todos los sentidos del cliente a la hora de escoger esta experiencia.

En vez de que existan paredes al sur del restaurante, junto a la entrada principal, existirán ventanales gigantes de pies a cabeza, lo cual podrá traer algo mas de impacto a la

experiencia cuando los clientes observen plantas nativas, las cuales se encontraran afuera ,a través de estos ventanales. La iluminación será la suficiente para poder percibir todos los detalles del restaurante, esta será clara y nítida. La temperatura en el interior será la adecuada, un poco mas bajo que la temperatura ambiente la cual es de 14 grados centígrados (Danish Meteorological Institute, 2017), esta será de 12 grados centígrados ya que la iluminación, y la altura de las paredes puede interferir en la temperatura corporal del cliente y del personal de servicio.

El diseño y arquitectura exterior del restaurante será sencillo y de igual manera demostrando dramatismo y curiosidad, pero con muy buen juego de luces, iluminando detalles importantes como el nombre y los alrededores, mostrando un color grisáceo que indique simpleza y nada extravagante, ya que el verdadera sorpresa se vivirá al interior, de esta forma el proyecto quiere jugar con la expectativa del cliente desde que llega al establecimiento. Encima de la puerta principal existirá un toldo negro junto con el nombre del restaurante empotrado en la pared que se posicionara arriba del toldo. Las puertas serán de vidrio grueso y nítido para que demuestre simpleza y a la vez se pueda ver en interior del restaurante.

Todo el diseño y la arquitectura del restaurante demostrara armonía con los colores y el material usado en la remodelación y ofrecerá un aire de elegancia, modernidad y tradición. También se tendrá muy en cuenta el medio ambiente, por lo cual se utilizaran material reciclado para la creación de muebles y repisas, además se utilizaran sistemas de ahorro de energía y agua avanzados, sistema de ahorro en la iluminación, luces, agua y servicios higiénicos automáticos para que se pueda cuidar y prevenir el despilfarro de energía y agua en el país.

Dentro de el diseño del restaurante se encuentra el diseño de los platos, una de las características importante que va a tener el restaurante para poder brindar la experiencia esperada hacia los clientes y poder generar esa sensación de dramatismo. Esta vajilla creada por una artesana de cerámica ecuatoriano Juana Lloré de La Barroquera, será creada con el fin de llevar a cabo el viaje por el cual los clientes probaran lo que ofrece la cocina, pero lo harán de una forma especial, mediante una vajilla con formas y colores extravagantes que impulsaran la sensación de drama y formaran parte de la experiencia del caos dentro del restaurante. La vajilla cambiara de acuerdo con el menú, esto quiere decir que no siempre existirá la misma vajilla. Algunas de las posibles inspiraciones serán artistas bien reconocidos en el mundo gastronómico como Luesma & Vega, Gonzalo Martin, Pedro León, Cookplay y otra influencia de las vajillas serán las creaciones de las artistas Ecuatorianas Rafaela y María Emilia Ospina que conforman la empresa Papaia.

3.1 Programa de espacio

El establecimiento cuenta con varias áreas, estas de categorizan en Front of the House, Back of the House, Administrativa e Investigativa.

DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS	ÁREAS	SUPERFICIE (m2)
ADMINISTRATIVA	OFICINAS GENERALES	22
	VESTIDORES Y BAÑOS EMPLEADOS	24,65
	SALA DE REUNIONES	22
	ÁREA DE DESCANSO EMPLEADOS	29,77
FRONT OF THE HOUSE	SALA MENÚ DEGUSTACIÓN	61,1
	SALA MENÚ DINNER	110,1
	BAÑOS CLIENTES	36,75
	BAR	33,6
	SALA DE ESPERA	16,1
	RECEPCIÓN	3
BACK OF THE HOUSE	COCINA	20,2
	PASTELERÍA	10,52
	PANADERÍA	6,02

	BODEGA ALIMENTOS	4
	BODEGA GENERAL	12,88
	CUARTO FRÍO	5
	CAVA	9,44
	ÁREA DE SERVICIO	35,7
	HUERTA	170
	BODEGA LIMPIEZA	2,2
	LAVADO DE PLATOS	5,94
INVESTIGATIVA	OFICINA DE INVESTIGACIÓN	22
	TOTAL	662,97

Tabla 31: Distribucion de áreas.

3.2 Diseño de Áreas. Planos de Restaurante

El diseño del restaurante esta hecho para tener la mayor facilidad tanto para los clientes como para el servicio; de la misma manera esta diseñado para poder realizar todas las operaciones necesarias para la eficiencia del proyecto.

A continuación, se presentan los planos de cada estructura, mostrando primero la estructura administrativa donde se encontraran las oficinas. Seguido se encuentra la estructura principal, donde se realizaran las operaciones.

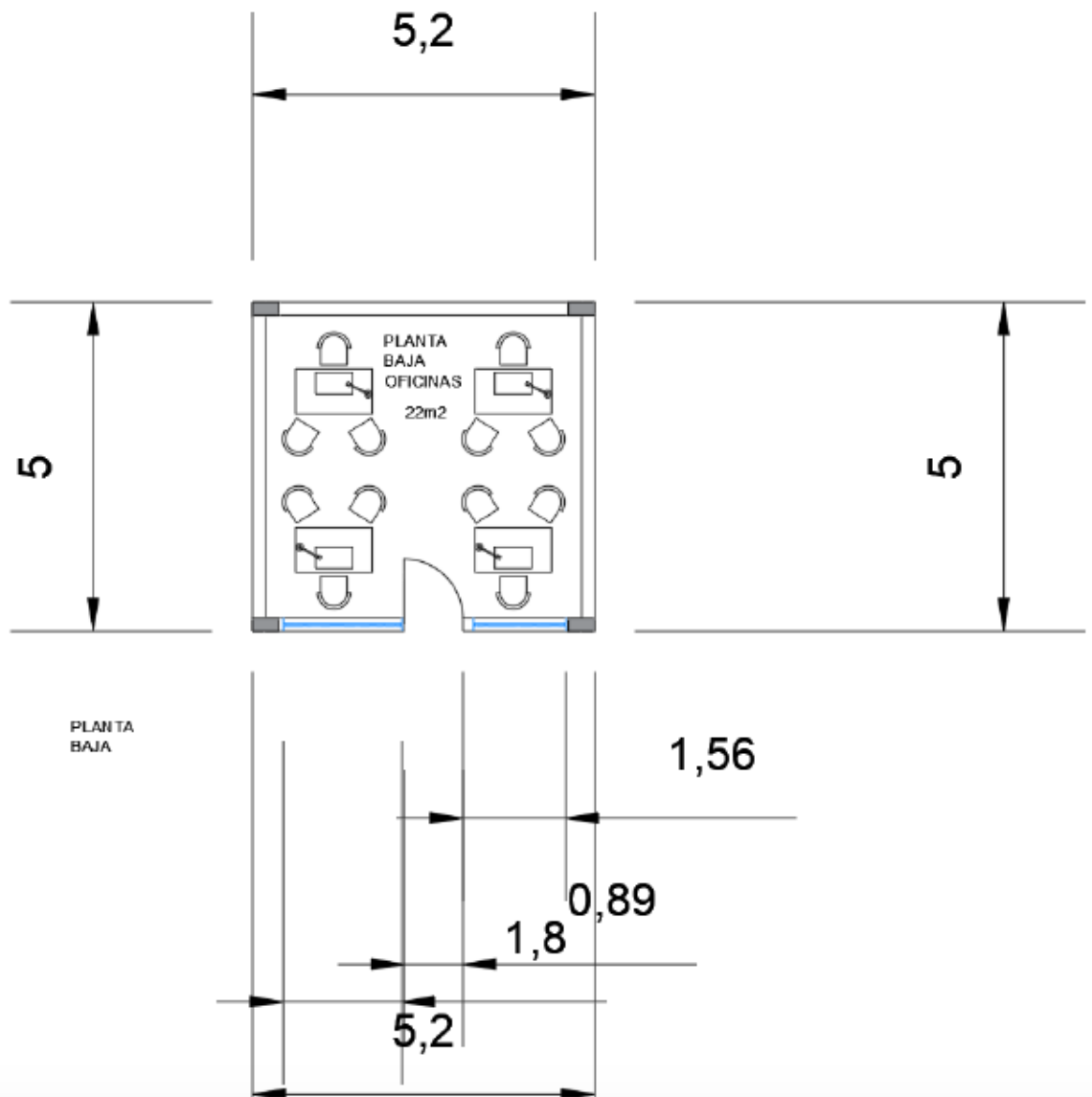


Figura 5: Planos edificio oficinas PB.

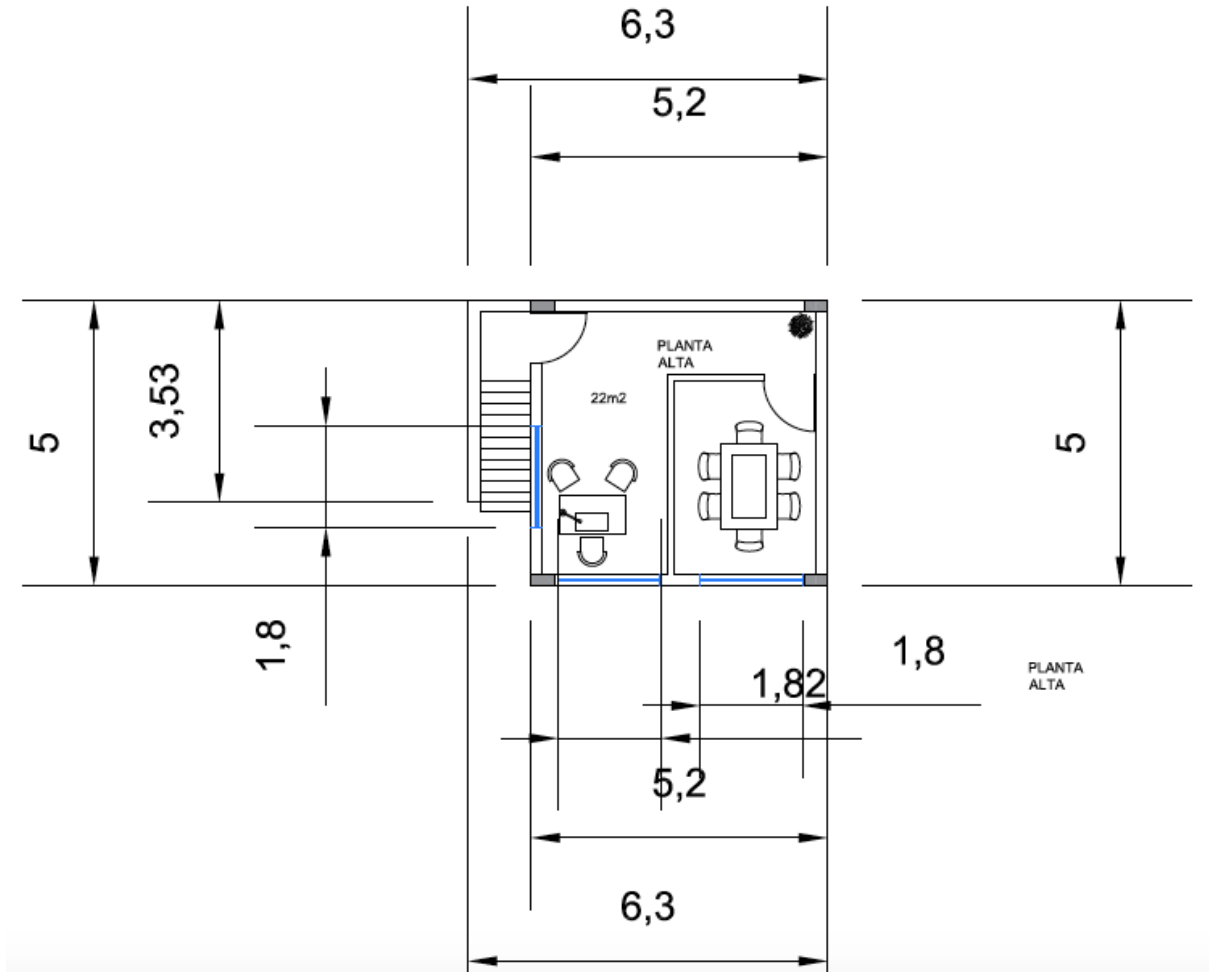


Figura 6: Planos oficinas PA.

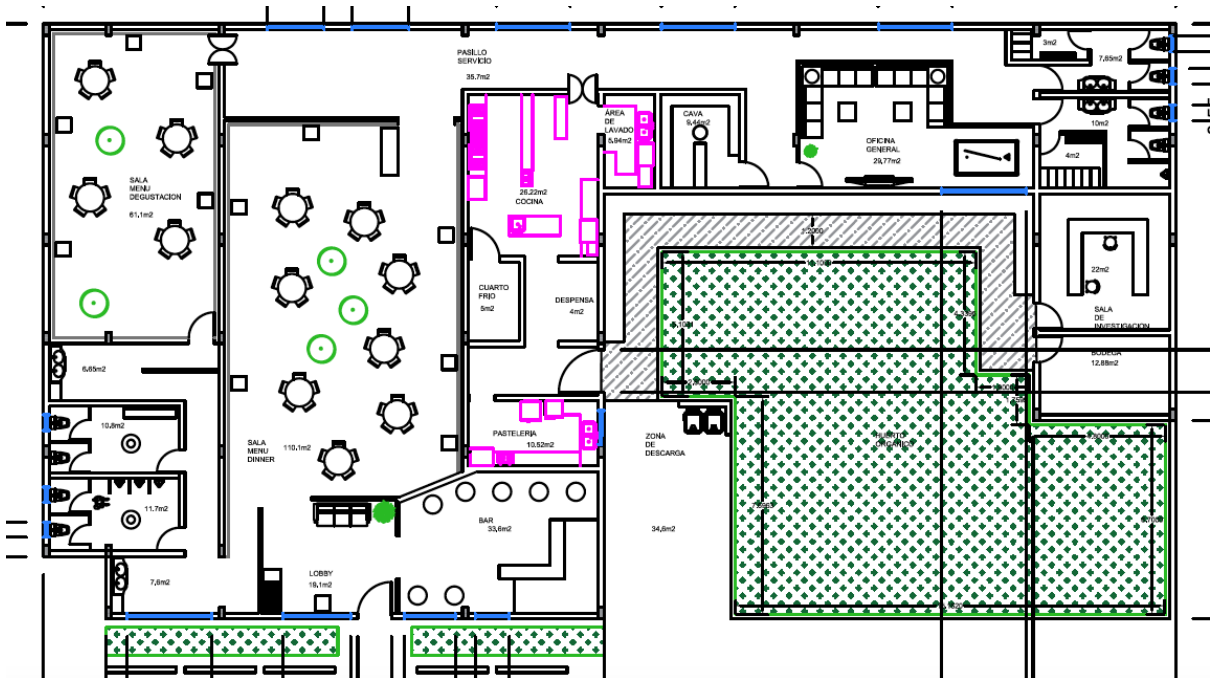


Figura 7: Planos estructura principal.

3.2 Descripción y asignación de áreas de producción y no-producción

El terreno cuenta con una estructura establecida, lo que se va a hacer es distribuir las diferentes áreas dentro de la estructura establecida, con la ayuda de la construcción de paredes, la demolición de paredes y la reestructuración de áreas el proyecto quedara dividido en 2 estructuras, el parqueadero, área de basura y un área de huerta.

La estructura numero 1 es la estructura que contara con las áreas mas importantes para el funcionamiento del restaurante, es la estructura de operación en otras palabras; aquí se encontraran las siguientes áreas: Back of the House, Front of the House y el área Investigativa.

La estructura numero 2 es la estructura que contara con las siguientes áreas: el área Administrativa. Esta área será el edificio a la entrada del terreno, y este edificio cuenta con 2 pisos, en el primer piso estarán las oficinas de Contabilidad, Chef ejecutivo, Chef Pastelero, Chef Panadero y Suis Chef. El segundo piso acogerá las oficinas de el Administrador y una sala de reuniones.

SECCION		ÁREA	ASIGNACIÓN
ESTRUCTURA 1	PRIMER PISO	OFICINAS CHEFS	NO-PRODUCTIVA
		OFICINA CONTABILIDAD	NO-PRODUCTIVA
	SEGUNDO PISO	OFICINA ADMINISTRADOR	NO-PRODUCTIVA
		SALA DE REUNIONES	NO-PRODUCTIVA
ESTRUCTURA 2		SALA MENÚ DEGUSTACIÓN	NO-PRODUCTIVA
		SALA MENÚ DINER	NO-PRODUCTIVA
		BAÑOS CLIENTES	NO-PRODUCTIVA
		BAR	NO-PRODUCTIVA
		SALA DE ESPERA	NO-PRODUCTIVA
		VESTIDORES Y BAÑOS EMPLEADOS	NO-PRODUCTIVA
		RECEPCION DE ALIMENTOS	NO-PRODUCTIVA
		RECEPCION CLIENTES	NO-PRODUCTIVA
		COCINA	PRODUCTIVA
		PASTELERÍA	PRODUCTIVA
		PANADERÍA	PRODUCTIVA
		BODEGA ALIMENTOS	NO-PRODUCTIVA
		BODEGA GENERAL	NO-PRODUCTIVA
		CUARTO FRÍO	NO-PRODUCTIVA
		CAVA	NO-PRODUCTIVA
		ÁREA DE SERVICIO	NO-PRODUCTIVA
		BODEGA LIMPIEZA	NO-PRODUCTIVA
	OFICINA DE INVESTIGACIÓN	NO-PRODUCTIVA	
	LAVADO DE PLATOS	NO-PRODUCTIVA	
	HUERTA	HUERTA	PRODUCTIVA
	ÁREA DE BASURA	ÁREA DE BASURA	NO-PRODUCTIVA
PARQUEADERO		PARQUEADERO PERSONAL	NO-PRODUCTIVA
		PARQUEADERO CLIENTES	NO-PRODUCTIVA

Tabla 32: Áreas de producción y no producción.

3.2.1 Áreas Generadoras de Ingresos

Las áreas generadoras de ingreso del restaurante son las áreas en donde el cliente directamente consume el producto que ofrece el restaurante. Estas áreas son:

- Sala Menú Degustación: Esta área cuenta con una capacidad de 30 personas y es el área donde las personas podrán tomar la experiencia completa del restaurante; es un área donde habitualmente contara con 3 mesas para 4 personas, y 4 mesas para 2 personas; sin embargo la posición y tamaño de las mesas puede cambiar dependiendo de las reservaciones de cada día.

- Sala Menú Dinner: Esta área tiene una capacidad para 40 personas y aquí es donde los clientes podrán experimentar los platos de Menú Dinner y Menú Vegetariano; esta área contará con 13 mesas para 2 personas, 4 mesas para 4 personas; sin embargo, al igual que en la Sala de Menú Degustación, la posición y tamaño de las mesas cambiara dependiendo de las reservas de cada día.
- Bar: En esta área, los clientes que tengan reservación o simplemente que quieran ir a disfrutar de un buen ambiente para pasar el rato, podrán disfrutar de los cocteles insignia y bebidas alcohólicas que el restaurante ofrece; aquí se encontrarán 8 mesas altas y además contará con un espacio en la barra para ubicar a 10 clientes.

ASIGNACIÓN	ÁREA
GENERADORA DE INGRESO	SALA MENÚ DEGUSTACIÓN
	SALA MENÚ DINNER
	BAR

Tabla 33: Áreas generadoras de ingresos.

3.2.2 Áreas No Generadoras de Ingresos

Las áreas no generadoras de ingresos, serán las áreas encargadas de realizar todo el trabajo para que la experiencia del cliente sea la esperada por el restaurante; estas áreas son:

- Oficinas: Estas áreas estarán destinadas a la organización, planificación, costos y procesos de los departamentos de Alimentos y Bebidas, Contabilidad, Administración e Investigación; esta área contará con 5 oficinas diferentes, oficina de Chef, oficina de Chef Pastelero, oficina de Chef Panadero, oficina de Contador y oficina de Administrador.
- Sala de reuniones: Esta área será empleada como sala para recibir a inversionistas, a proveedores y para reunir a todos los empleados de servicio

y de cocina para la organización del restaurante.

- Vestidores y baños empleados: Esta área estará destinada para que los empleados de servicio y de cocina puedan cambiarse por sus uniformes, dejar sus pertenencias en sus casilleros y hacer uso de los baños.
- Baños clientes: Aquí es donde los clientes podrán hacer uso de los baños; diferentes para hombre (2 inodoros, 2 dispensadores y 3 lavamanos) y mujer (3 inodoros y 3 lavamanos).
- Recepción de alimentos: Esta área será usada para la recepción de los alimentos que lleguen al restaurante.
- Cocina: Área destinada para la producción de los alimentos, la cocina, la pastelería, la panadería y el cuarto frío conforman el área de cocina.
- Bodega alimentos: Es un área donde se almacenara los alimentos que no requieran temperaturas bajas para su almacenamiento, alimentos y productos que se puedan almacenar a temperatura ambiente.
- Bodega general: En esta área, se almacenaran cosas como menaje, adornos, figuras, material de reparación, material de mantenimiento, y equipo o material que se necesite guardar.
- Bodega limpieza: Esta área esta destinada para almacenar el material necesario para la limpieza del restaurante, todas las áreas. Aquí se almacenaran productos de limpieza y material para el uso exclusivo de limpieza.
- Cava: Esta área estará destinada para el almacenamiento y la organización de los diferentes vinos, tintos , blancos y espumantes que el restaurante ofrecerá.

- Área de servicio: Aquí se almacenara material necesario para uso de los empleados de servicio; cosas como mantelería, menaje, plancha, copas, y material para servir a la mesa.
- Sala de espera: Esta área, estará continua al área del bar y en esta área, las personas podrán esperar por un corto tiempo mientras esperan por su mesa a que este lista o simplemente personas que estén esperando a mas gente.
- Lavado de platos: En esta área, se lavaran las vajillas, cubiertos y cristalería del restaurante.

ASIGNACIÓN	ÁREA
NO GENERADORA DE INGRESO	OFICINAS CHEFS
	OFICINA CONTABILIDAD
	OFICINA ADMINISTRADOR
	SALA DE REUNIONES
	VESTIDORES Y BAÑOS EMPLEADOS
	RECEPCION DE ALIMENTOS
	COCINA
	PASTELERÍA
	PANADERÍA
	BODEGA ALIMENTOS
	BODEGA GENERAL
	CUARTO FRÍO
	CAVA
	ÁREA DE SERVICIO
	BODEGA LIMPIEZA
	OFICINA DE INVESTIGACIÓN
	HUERTA
	ÁREA DE BASURA
	PARQUEADERO PERSONAL
	BAÑOS CLIENTES
	BAÑOS BAR
	RECEPCIÓN
PARQUEADERO CLIENTES	
SALA DE ESPERA	
LAVADO DE PLATOS	

Tabla 34: Áreas no generadoras de ingresos.

3.3 Public Space Design



Figura 8: Diseño de sala degustación (Render 1).



Figura 9: Diseño de sala menú dinner (Render 2).

4. Programa de Alimentos y Bebidas

4.1 Restaurante Menú

El menú del restaurante, refleja todo lo que el restaurante representa, basándose en sus colores, gris y blanco, además de su simplicidad. Sin embargo, esta diseñado para captar

al cliente y brindar información del lo que ofrece el restaurante, de forma moderna y elegante.

Se puede observar que el menú no muestra precios, ya que no considera que los precios deban exponerse en el menú, al ser un restaurante "Fine Dining".

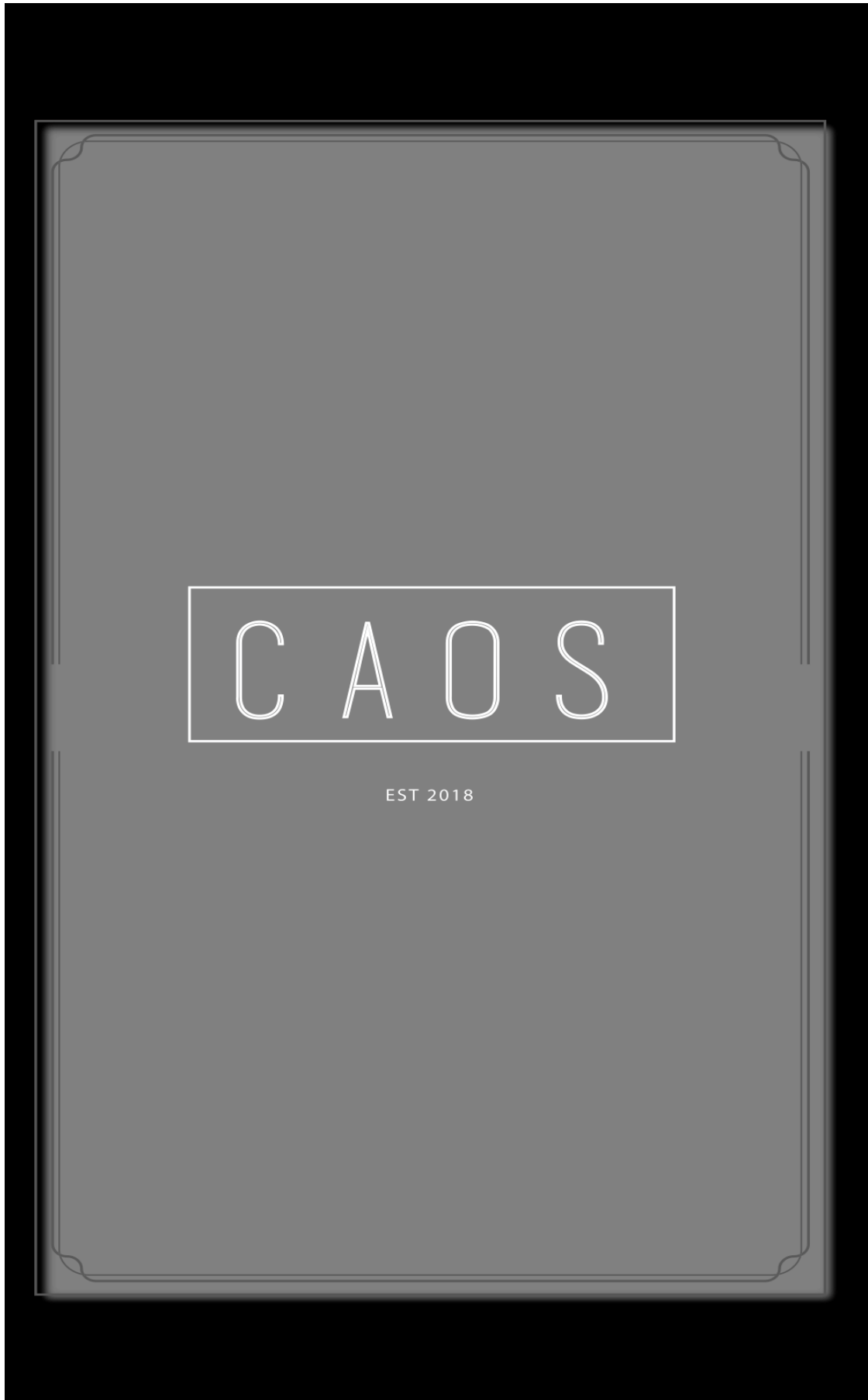


Figura 10: Diseño portada menú.



Figura 11: Diseño menú (Menú degustación).



Figura 12: Diseño menú (Menú vegetariano).



Figura 13: Diseño menú (Menú dinner).

CAOS		
QUESOS		
DIFERENTES TIPOS DE QUESOS MADUROS O SEMIMADUROS ELABORADOS EN ECUADOR.		
MARIDAJE MENÚ DEGUSTACIÓN		
	CLASIFICACIÓN	
ENTRADA FRIA 1	VINO ESPUMANTE	MUSA BRUT
ENTRADA FRIA 2	VINO BLANCO AFRUTADO	SANTA CAROLINA SAUVIGNON
ENTRADA CALIENTE	VINO ESPUMANTE	MUSA DEMI
PLATO PESCA	VINO ROSADO	TIERRA DE ISASA
PLATO FUERTE 1	VINO TINTO FUERTE	ESCORIHUELA GASCON MALBEC
PLATO FUERTE 2	VINO TINTO LIGERO	MONTES ALPHA RESERVA PINOT
POSTRE	VINO TINTO DULCE	RUBY BARROS
MARIDAJE MENÚ VEGETARIANO		
	CLASIFICACIÓN	
ENTRADA FRIA	VINO ESPUMANTE	MUSA BRUT
ENTRADA CALIENTE	VINO BLANCO SECO	CARMEN PREMIER SAUVIGNON
PLATO FUERTE 1	VINO TINTO LIGERO	MONTES ALPHA RESERVA PINOT
PLATO FUERTE 2	VINO TINTO MEDIO	AVDA MONTES RESERVA CARMENERE
POSTRE	VINO TINTO DULCE	SANTA HELENA LATE HARVEST

Figura 14: Diseño menú (Quesos - Maridajes).

4.2 Costos vs Precios

MENUÚ	
ENTRADA FRÍA 1	
GAZPACHO DE AJÍ Y SANDIA	\$0,18
CANELLONNI DE PEREJIL	\$0,15
CREMA DE QUESO CHONTA	\$0,44
SANDIA POCHADA	\$0,10
TAPIOCA DE FLOR DE JAMAICA	\$0,08
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
MANGA	\$0,55
FUNDA AL VACÍO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$1,58
ENTRADA FRÍA 2	
TAR TAR	\$1,20
CHIPS DE MAÍZ	\$0,02
SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	\$0,08
HUEVO CODORNÍZ	\$0,14
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$1,46
ENTRADA FRÍA 3	
CREMOSO DE TOMATE	\$0,18
LECHE DE TRIGRE	\$0,37
CANGUIL DE MOSTAZA	\$0,03
CAVIAR DE AJÍ	\$0,24
CONCHA PRIETA	\$0,52
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$1,36
ENTRADA CALIENTE 1	
PURÉ DE VERDE	\$0,08
ESPUMA DE COCO	\$0,13
SALSA DE CHILLANHUA	\$0,72
CRUMBLE DE LIMÓN	\$0,07
LANGOSTINO	\$1,86
CAMARÓN	\$1,04
MEJILLONES	\$0,37
CANGREJO	\$1,03
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$5,32
ENTRADA CALIENTE 2	
CUY CONFITADO	\$1,22
CREMOSO DE AJÍ DE PEPA DE SAMBO	\$0,29
SORBETE DE PEPINO DULCE	\$0,18
COSTRA LINAZA Y PIEL DE TOMATE	\$0,05

GELATINA DE CEDRÓN	\$0,18
CILINDRO DE PAPA CHAUCHA	\$0,09
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$2,03
ENTRADA CALIENTE 3	
CUS CUS DE BRÓCOLI	\$0,04
SALSA DE GRANADILLA	\$0,17
CREMOSO DE CAMOTE MORADO	\$0,17
ENSALADA DE ACHOGCHA Y PAPAYA	\$0,23
CODORNÍZ	\$2,97
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
NIBS DE CACAO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$3,66
PLATO PESCA 1	
BRUJO POCHADO	\$2,65
SALSA DE LANGOSTINO Y COCO	\$0,34
GELATINA DE MARACUYÁ	\$0,08
PURÉ DE CALABAZA	\$0,10
SYRUP DE TAMARINDO	\$0,14
ARVEJAS	\$0,02
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
FUNDA VACÍO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$3,42
PLATO PESCA 2	
PURÉ DE YUCA	\$0,09
SALSA DE UVILLA	\$0,06
CEBOLLAS CONFITADAS	\$0,03
MERO ENVUELTO EN ORTILLA	\$2,29
HABAS	\$0,22
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
FUNDA VACÍO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$2,70
PLATO PESCA 3	
AGUA DE HORCHATA CON LIMÓN	\$0,31
PURÉ DE MAMEY	\$0,18
PAPEL DE ZANAHORIA AMARILLA	\$0,01
ENSALADA DE LIMÓN Y TOCTE	\$0,22
TUILE DE TINTA DE CALAMAR	\$0,01
PULPO A LA PARRILLA	\$1,67
OSTRA	\$1,80
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$4,22

PLATO FUERTE 1	
PASTEL DE MAÍZ MORADO	\$0,12
JUE DE COSTILLA	\$0,12
MIL HOJAS	\$0,16
CREMOSO DE AGUACATE	\$0,08
SORBETE DE NARANJILLA	\$1,66
LLAMA CON COSTRA DE QUINOA	\$2,42
CEBOLLA COCINADA	\$0,09
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
FUNDA VACÍO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$4,73
PLATO FUERTE 2	
PURÉ DE FRÉJOL CARGABELLO	\$0,24
ZANAHORIA GLACEADA	\$0,13
JUE DE POLLO	\$0,13
SORBETE DE MENTA Y CARDAMOMO	\$0,48
PAPEL DE MOTE	\$0,02
PATIOCA DE PIÑA	\$0,04
PANCETA	\$1,59
POLVO CHULPI	\$0,03
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
FUNDA VACÍO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$2,74
PLATO FUERTE 3	
RAVIOLI DE TOMATE	\$0,42
SALSA DE MORTIÑO E ISHPINGO	\$0,47
PICKLES DE PALMITO Y PIMIENTO	\$0,29
CREMOSO DE ACELGA	\$0,07
RELLENO DE QUESO MANABA	\$0,38
RACK DE CORDERO CON COSTRA DE SALPRIETA	\$2,59
FUNDA VACÍO	\$0,06
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$4,31
POSTRE 1	
CANELLONI DE MANDARINA	\$0,15
ESPONJA DE MANGO	\$0,14
CRUMBLE DE VAINILLA	\$0,18
CAVIAR DE CLAUDIAS	\$0,12
CREMA DE CHIRIMOYA	\$0,24
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
MANGA	\$0,55
COSTO TOTAL	\$1,39
POSTRE 2	

MOUSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE	\$0,50
HELADO DE CIRUELAS	\$0,26
PASTEL DE MASA DE QUIMBOLITO	\$0,28
SUSPIROS	\$0,00
NIDO DE CARAMELO	\$0,01
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$1,07
POSTRE 3	
PANNACOTA DE ARASHA	\$0,52
GEL DE FRUTILLA	\$0,04
GEL DE CAMOTE AMARILLO	\$0,03
REDUCCIÓN DE PANELA	\$0,02
GALLETA DE COCO	\$0,08
HELADO DE DULCE DE LECHE	\$0,16
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$0,87

Tabla 35: Resumen de costos por componentes de platos (Menú Dinner).

MENÚ VEGETARIANO	
ENTRADA FRÍA	
CREMA DE AGUACATE	\$0,08
SABLÉ DE LIMÓN	\$0,37
DURAZNOS CONFITADOS	\$0,12
VIOLETAS HIDRATADAS	\$0,02
NABO COCINADO EN MIEL DE MISHQUI	\$1,48
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$2,09
ENTRADA CALIENTE	
MEDALLON DE LENTEJA	\$0,63
TAPENADE DE CHAMPIÑONES	\$0,29
POLVO DE ROSAS	\$0,06
TORTA DE CHOCHO	\$0,23
SAL DE CÍTRICOS	\$0,08
SALSA DE ACAÍ Y BRANDY	\$0,22
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$1,52
PLATO FUERTE 1	
SORBETE DE MANZANILLA	\$0,05
CHIPS DE CARAMBOLA	\$0,02
TORTA DE MAQUEÑO	\$0,11
GELATINA DE HINOJO	\$0,13
CAMA DE MELLOCO	\$0,06
RABANO Y SAMBO HORNEADO CON TOMILLO	\$0,18
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$0,57

PLATO FUERTE 2	
COL ROSTIZADA	\$0,22
HUMMUS CHOCOLATE	\$0,49
GELATINA DE MANGOSTINO	\$0,64
CHIPS DE JÍCAMA	\$0,03
SALSA DE LONGAN	\$0,33
ENSALADA DE SALAC Y PITAHAYA	\$0,20
EMPANADAS DE MOROCHO RELLENO DE ZAPOTE Y TOFU	\$0,04
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
MANGA	\$0,55
COSTO TOTAL	\$2,53
POSTRE	
GEL DE TORONJA	\$0,05
CRUMBLE DE AMARANTO	\$0,59
HUMO DE EUCALIPTO	\$0,15
ESFERIFICACIÓN DE CAÑA DE AZÚCAR	\$0,64
HELADO DE JENGIBRE	\$0,25
TORTA DE CÚRCUMA Y APIO	\$0,15
GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO	\$0,43
PAPEL DE ORO	\$0,04
CRISTAL DE ISOMALT	\$0,34
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$2,67

Tabla 36: Resumen de costos por componentes de platos (Menú Vegetariano).

MENÚ DEGUSTACIÓN	
ENTRADA FRÍA 1	
CREMA DE AGUACATE	\$0,08
SABLÉ DE LIMÓN	\$0,37
DURAZNOS CONFITADOS	\$0,12
VIOLETAS HIDRATADAS	\$0,02
NABO COCINADO EN MIEL DE MISHQUI	\$1,48
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$2,09
ENTRADA FRÍA 2	
CREMOSO DE TOMATE	\$0,18
LECHE DE TRIGRE	\$0,37
CANGUIL DE MOSTAZA	\$0,03
CAVIAR DE AJÍ	\$0,24
CONCHA PRIETA	\$0,52
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$1,36
ENTRADA CALIENTE	
PURÉ DE VERDE	\$0,08
ESPUMA DE COCO	\$0,13

SALSA DE CHILLANHUA	\$0,72
CRUMBLE DE LIMÓN	\$0,07
LANGOSTINO	\$1,86
CAMARÓN	\$1,04
MEJOLLONES	\$0,37
CANGREJO	\$1,03
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$5,32
PLATO PESCA	
BRUJO POCHADO	\$2,65
SALSA DE LANGOSTINO Y COCO	\$0,34
GELATINA DE MARACUYÁ	\$0,08
PURÉ DE CALABAZA	\$0,10
SYRUP DE TAMARINDO	\$0,14
ARVEJAS	\$0,02
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
FUNDA VACÍO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$3,42
PLATO FUERTE 1	
PASTEL DE MAÍZ MORADO	\$0,12
JUE DE COSTILLA	\$0,12
MIL HOJAS	\$0,16
CREMOSO DE AGUACATE	\$0,08
SORBETE DE NARANJILLA	\$1,66
LLAMA CON COSTRA DE QUINOA	\$2,42
CEBOLLA COCINADA	\$0,09
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
FUNDA VACÍO	\$0,06
COSTO TOTAL	\$4,73
PLATO FUERTE 2	
SORBETE DE MANZANILLA	\$0,05
CHIPS DE CARAMBOLA	\$0,02
TORTA DE MAQUEÑO	\$0,11
GELATINA DE HINOJO	\$0,13
CAMA DE MELLOCO	\$0,06
RABANO Y SAMBO HORNEADO CON TOMILLO	\$0,18
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$0,57
POSTRE	
GEL DE TORONJA	\$0,05
CRUMBLE DE AMARANTO	\$0,59
HUMO DE EUCALIPTO	\$0,15
ESFERIFICACIÓN DE CAÑA DE AZÚCAR	\$0,64
HELADO DE JENGIBRE	\$0,25

TORTA DE CÚRCUMA Y APIO	\$0,15
GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO	\$0,43
PAPEL DE ORO	\$0,04
CRISTAL DE ISOMALT	\$0,34
MIX DE BROTES Y FLORES	\$0,02
COSTO TOTAL	\$2,67

Tabla 37: Resumen de costos por componentes de platos (Menú Degustación).

MENÚ					
DINNER	COSTO		COSTO		COSTO
ENTRADA FRÍA 1	\$1,58	ENTRADA FRÍA 2	\$1,46	ENTRADA FRÍA 3	\$1,36
ENTRADA CALIENTE 1	\$5,32	ENTRADA CALIENTE 2	\$2,03	ENTRADA CALIENTE 3	\$3,66
PLATO PESCA 1	\$3,42	PLATO PESCA	\$2,70	PLATO PESCA 3	\$4,22
PLATO FUERTE 1	\$4,73	PLATO FUERTE 2	\$2,74	PLATO FUERTE 3	\$4,31
POSTRE 1	\$1,39	POSTRE 2	\$1,07	POSTRE 3	\$0,87
COSTO TOTAL	\$16,44		\$10,00		\$14,41
PRECIO VENTA	\$45,00		\$45,00		\$45,00
FOOD COST	36,54%		22,23%		32,03%

Tabla 38: Menú dinner, costos vs precios.

MENÚ VEGETARIANO	COSTO
ENTRADA FRÍA	\$2,09
ENTRADA CALIENTE	\$1,52
PLATO FUERTE 1	\$0,57
PLATO FUERTE 2	\$2,53
POSTRE 1	\$2,67
COSTO TOTAL	\$9,39
PRECIO VENTA	\$28,57
FOOD COST	32,85%

Tabla 39: Menú vegetariano, costos vs precios.

MENÚ DEGUSTACIÓN	COSTO
ENTRADA FRÍA 1	\$2,09
ENTRADA FRÍA 2	\$1,36
PLATO CALIENTE	\$5,32
PLATO PESCA	\$3,42
PLATO FUERTE 1	\$4,73
PLATO FUERTE 2	\$0,57
POSTRE	\$2,67
COSTO TOTAL	\$20,16
PRECIO VENTA	\$53,57
FOOD COST	37,64%

Tabla 40: Menú degustación, costos vs precios.

ITEM	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	BEVERAGE COST
LONG ISLAND	\$2,78	\$7,38	\$9,00	37,72%
TEQUILA SUNRISE	\$3,07	\$7,38	\$9,00	41,58%
PISCO SOUR	\$2,76	\$7,38	\$9,00	37,40%
MARGARITA	\$1,99	\$7,38	\$9,00	27,01%
CAOS	\$1,68	\$7,38	\$9,00	22,71%
DRY MARTINI	\$2,92	\$7,38	\$9,00	39,54%
MOSCOW MULE	\$2,59	\$7,38	\$9,00	35,14%
		TOTAL		34,44%

Tabla 41: Cocteles, costos vs precios.

MODALIDAD	COSTO	PRECIO VENTA	PRECIO VENTA + IVA	BEVERAGE COST
MARIDAJE VEGETARIANO	\$5,84	\$18,75	\$21,00	31,15%
MARIDAJE DEGUSTACIÓN	\$8,01	\$25,89	\$29,00	30,95%

Tabla 42: Maridaje, costos vs precios.

5. Recursos Humanos

5.1 Cultura organizacional

La cultura organizacional de este restaurante se basa en el respeto; respeto de todos hacia todos; esto quiere decir de parte de los empleados hacia los empleados, de los empleados hacia los clientes, de los clientes hacia los empleados y de los jefes hacia los subordinados. Si bien, el mundo de los restaurantes de alta cocina y servicio esta lleno de estrés y tensión, lo que este restaurante quiere lograr es formar un equipo de trabajo eficiente que trabaje solo y sea una familia a la vez.

El equipo de trabajo que formara esta empresa será formado como personas profesionales, sabrán todas las responsabilidades de cada uno y de cada estación, sabrán que tienen una hora de llegada y no siempre sabrán la hora de salida exacta, sabrán que será un trabajo donde se pondrá a prueba sus habilidades, eficacia, agilidad y creatividad constantemente.

A la vez sabrán que podrán contar con cada uno de los integrantes del equipo para toda situación. También sabrán que el equipo estará conformado por todas las personas

que formen parte de la operación del restaurante, incluso dueños e inversionistas. Lo importante de este proyecto será la satisfacción que otorgara al poder crear un equipo de trabajo eficiente y que todos los integrantes trabajen por dos razones, para que el restaurante se convierta en el mejor restaurante de Quito y del Ecuador y para poder tener satisfacción laboral personal de saber que ellos forman parte de algo tan grande.

Para poder llegar a alcanzar esta meta, el respeto entre todo el equipo es esencial; saber la posición jerárquica de cada individuo, saber las responsabilidades y límites de cada uno y ayudar en lo que cada uno pueda aportar. Otro factor importante será el respeto que el proyecto tendrá hacia su equipo, para el equipo de cocina y servicio existirán vestidores y baños para hombres y mujeres bien equipados y cómodos, las instalaciones del restaurante facilitaran el trabajo al equipo de cocina y teniendo todo el equipo necesario para su operación, además existirá un área de descanso para el equipo donde podrán recuperar energías y des estresarse con algunas actividades de integración.

La familia del restaurante se forjara en las múltiples reuniones al mes, por lo menos una reunión a la semana, que se llevaran a cabo para optimizar la organización y recopilar nuevas ideas, el desarrollo de un buen plan de capacitación para que todo el equipo sepa la operación de todas las áreas del restaurante, la implementación de un buen manejo de comunicación entre todos será de mucha importancia, ya que la empresa querrá que todos los que conforman esta empresa se encuentren cómodos y felices, de esta forma la comodidad y la facilidad serán transmitida hacia los clientes con mas facilidad.

5.1.1 Misión

Crear una experiencia única que brinde un nuevo sentido de identidad y orgullo para cada persona que entre al restaurante, ofreciendo lo mejor de la cultura ecuatoriana con sus productos, sus colores, su historia, su arte, su modernidad y su identidad; plasmado con

el servicio, la comida, el diseño, el ambiente y el uso de los productos ecuatorianos utilizados, generando una experiencia única resaltando el dramatismo artístico ecuatoriano.

5.1.2 Visión

Poder brindar un nuevo sentimiento de identidad a nuestros clientes para crecer como país y como nación. Llegar a ser un atractivo turístico en Quito y poder aportar un poco a la cultura de servicio, experiencia y cultura gastronómica del Ecuador, cambiar los parámetros establecidos y generar una nueva forma de generar experiencias gastronómicas.

5.1.3 Promesa de Servicio

Exponer a los productos ecuatorianos de una forma nueva, destacando la esencia de los productos y poder generar la sensación de dramatismo con todos los aspectos del restaurante siendo impredecible en una forma positiva. Brindar una experiencia, mas que una comida. Satisfacer todos los sentidos del cliente y ofrecer la cultura ecuatoriana en su máxima expresión.

5.1.4 Estructuración de Trabajo

La estructura del trabajo será dividida en áreas para optimizar la eficiencia dentro del restaurante; como se menciona anteriormente, es importante el respeto dentro del equipo por lo tanto es importante saber la jerarquía dentro de la empresa. De esta manera el restaurante será eficiente y tendrá un equipo se maneje solo.

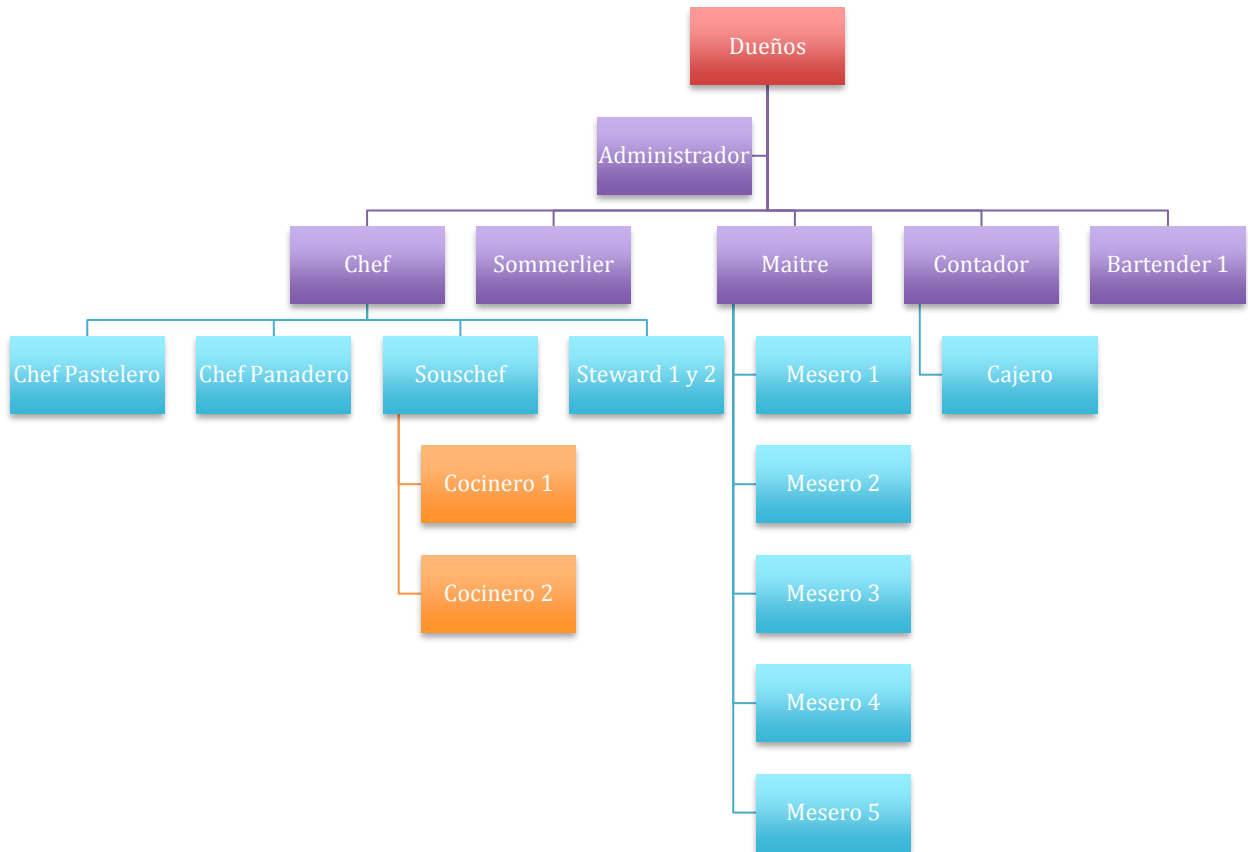


Figura 15: Organigrama.

5.2 Nómina Salarial

El equipo de trabajo será constituido por distintas áreas: área de servicio contará con un Maître, un Sommelier y seis meseros; el área de cocina contará con el Chef Ejecutivo, su Sous Chef, el Chef Panadero, Chef Pastelero y dos cocineros; el área de limpieza contará con dos Stewards; el área de bar contará con dos Bartenders; el área contable contará con un cajero y un contador de servicios prestados; y en el área de administración estará el Administrador General del restaurante.

	N°	DEPTO	CARGO	INGRESO REAL MENSUAL			COSTO ADICIONAL PATRONAL				COSTO POR EMPLEADO	
				SALARIO BASE	SUBTOTAL	TOTAL INGRESOS	IESS APORTE PATRONAL 12,15%	VACACIONES	SEGURO DE VIDA	ALIMENTACIÓN		TOTAL
	ADMINISTRATIVOS											
	1	Administración	ADMINISTRADOR	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	\$ 1.624,95	\$ 182,25	\$ 62,50	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 313,74	\$ 1.938,69
OPERATIVOS	2	Servicio	MAITRE	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 866,64	\$ 97,20	\$ 33,33	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 199,52	\$ 1.066,16
	3	Servicio	Mesero 1	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	4	Servicio	Mesero 2	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	5	Servicio	Mesero 3	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	6	Servicio	Mesero 4	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	7	Servicio	Mesero 5	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	8	Cocina	CHEF	\$ 1.300,00	\$ 1.300,00	\$ 1.408,29	\$ 157,95	\$ 54,17	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 281,11	\$ 1.689,40
	9	Cocina	SOUSCHEF	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 974,97	\$ 109,35	\$ 37,50	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 215,84	\$ 1.190,81
	10	Cocina	Cocinero 1	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	11	Cocina	Cocinero 2	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	12	Contabilidad	CHEF PASTELERO	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 965,56	\$ 97,20	\$ 33,33	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 199,52	\$ 1.165,08
	13	Cocina	CHEF PANADERO	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 382,24	\$ 36,45	\$ 12,50	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 117,94	\$ 500,18
	14	Cava	SOMMELIER	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 1.299,96	\$ 145,80	\$ 50,00	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 264,79	\$ 1.564,75
	15	Contabilidad	Cajero	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	16	Limpieza	Steward 1	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	17	Limpieza	Steward 2	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
	18	Bar	Bartender 1	\$ 500,00	\$ 625,00	\$ 761,40	\$ 75,94	\$ 26,04	\$ 13,99	\$ 55,00	\$ 170,97	\$ 932,37
		TOTAL ROL			\$ 12.300,00	\$ 13.675,00	\$ 15.897,96	\$ 1.661,51	\$ 569,79	\$ 251,82	\$ 990,00	\$ 3.473,12

Figura 16: Nómina Salarial.

5.3 Reclutamiento y selección del personal

El reclutamiento y selección del personal será sin duda una de las actividades más emocionantes del proyecto, ya que son la fuerza interna que hace que toda la empresa opere. Entonces, lo que el proyecto busca es principalmente personas que se sientan identificadas con el tipo de trabajo y responsabilidad social y nacional que se hará en el restaurante. Además, el restaurante busca personas que quieran y sean aptas para aprender mientras trabajan. Finalmente, el restaurante busca personas que entiendan el significado de respeto profesional, de equipo y de eficiencia.

Es importante mencionar que el restaurante también busca personas que estén dispuestas a trabajar varias horas más de lo normal y mucha intensidad donde la perfección y nitidez es esencial y no se aceptara ningún error. Para lograr poseer el equipo ideal para el restaurante, este reclutara a las personas más aptas para el trabajo, en los puestos altos se requiere mucha experiencia, sin embargo en los otros puestos como Cocineros no requerirán mucha experiencia, para poder moldear bien a lo que el restaurante requiere, sino muchas ganas de poder formar parte de el equipo de este proyecto; para esto el restaurante contara con un sistema de capacitación intenso donde el personal aprenderá las

bases del trabajo en equipo y se creara un equipo que funcione como un grupo fuerte y eficaz.

5.4 Descripción de cargos

* Administrador

RESPONDE A	Dueños
FUNCIONES	Control del restaurante, Supervisión de todos los puntos operativos, Manejo del personal, Operación Financiera.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Pagos a proveedores, Pagos a personal, Exposición de estados financieros, Selección de personal, Capacitación del personal, Horarios del personal.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimientos de manejo de restaurantes, Conocimiento de finanzas, Manejo de personal.

Tabla 43: Job description (Administrador).

* Chef

RESPONDE A	Administrador
FUNCIONES	Control de la cocina, Supervisión de todos los puntos de la cocina, Manejo del personal de la cocina, Realización de recetas estándar, Operación del restaurante.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Operación de la cocina, Requisiciones,

	Inventarios, Control de calidad, Degustación de platos, Supervisión de investigaciones, Recepción de Producto.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimientos de técnicas y desenvolvimiento en la cocina, Manejo de personal, Control de calidad, Creatividad.

Tabla 44: Job description (Chef).

*** Sommelier**

RESPONDE A	Administrador
FUNCIONES	Control de cava, Organización de cava.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Degustación de vinos, Organización de cava.
HABILIDADES NECESARIAS	Experiencia en conocimiento de vinos, Creatividad, Conocimiento de servicio.

Tabla 45: Job description (Sommelier).

*** Maitre**

RESPONDE A	Administrador
FUNCIONES	Atención al cliente, Organización del área de servicio, Ubicar mesas, mantelería y cubertería, Recibimiento y ubicación del cliente.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Trabajar junto a Sommelier, Limpieza del área de Servicio, Control de mantelería, Cuidado de menaje y cristalería, Control

	personal del servicio, Control de servicio de calidad.
HABILIDADES NECESARIAS	Experiencia en servicio, protocolo y etiqueta, Desarrollo bajo presión, Manejo de personal.

Tabla 46: Job description (Maitre).

*** Sous Chef**

RESPONDE A	Chef
FUNCIONES	Segundo al mando en el control de la cocina, Manejo del personal de la cocina, Realización de recetas estándar.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Operación de la cocina, Requisiciones, Inventarios, Control de calidad, Degustación de platos, Recepción de Producto.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimientos de técnicas y desenvolvimiento en la cocina, Manejo de personal, Control de calidad, Creatividad, Habilidad para trabajar en equipo.

Tabla 47: Job description (Sous Chef).

*** Cocinero**

RESPONDE A	Chef
FUNCIONES	Realización de Mise n Place, Producción de elementos del plato, Cocinar.

ACTIVIDADES DE ALCANCE	Limpieza del área de trabajo, Seguimiento de la receta estándar, Control de stock.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimiento de técnicas básicas de cocina, Creatividad, Eficiencia, Adaptabilidad para seguir ordenes, Habilidad para trabajar en equipo.

Tabla 48: Job description (Cocinero).

*** Cajero**

RESPONDE A	Administrador
FUNCIONES	Control del la caja, Cobro de facturas de clientes.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Cierre y cuadro de caja, Cuenta de efectivo y Almacenamiento de dinero.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimientos de manejo de caja, Habilidad para trabajar en equipo.

Tabla 49: Job description (Cajero).

*** Steward**

RESPONDE A	Chef
FUNCIONES	Mantener orden y limpieza dentro de la cocina
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Cuidado y limpieza de los utensilios de la cocina, Lavado y secado de platos y cristalería, Limpieza de baños y pisos.

HABILIDADES NECESARIAS	Conocimientos de técnicas de limpieza y sanidad, Trabajo en equipo, Conocimiento de productos de limpieza.
-------------------------------	--

Tabla 50: Job description (Steward).

*** Bartender**

RESPONDE A	Administrador
FUNCIONES	Control del bar, Control de stock, Realización de recetas estándar.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Limpieza del bar, Lavado de cristalería, Organización del Bar.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimiento de preparaciones de coctelería, Habilidad de trabajo en equipo, Eficacia y Limpieza.

Tabla 51: Job description (Bartender).

*** Pastelero**

RESPONDE A	Chef
FUNCIONES	Realización del recetas estándar, Control Pastelería, Creación de Postres.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Limpieza de pastelería, Control de stock, Requisiciones, Organización del almacenamiento.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimientos de técnicas de pastelería, Experiencia como pastelero, Habilidad para

	trabajar en equipo.
--	---------------------

Tabla 52: Job description (Pastelero).

*** Panadero**

RESPONDE A	Chef
FUNCIONES	Realización del recetas estándar, Control Panadería, Creación de diferentes panes.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Limpieza de panadería, Control de stock, Requisiciones, Organización de almacenamiento.
HABILIDADES NECESARIAS	Conocimientos de técnicas de panadería, Experiencia como panadero, Habilidad para trabajar en equipo.

Tabla 53: Job description (Panadero).

*** Mesero**

RESPONDE A	Maître
FUNCIONES	Atención al cliente, Organización del área de servicio, Ubicar mesas, mantelería y cubertería.
ACTIVIDADES DE ALCANCE	Trabajar junto a Sommelier, Limpieza del área de Servicio, Control de mantelería, Cuidado de menaje y cristalería.
HABILIDADES NECESARIAS	Amabilidad hacia cliente, Amor por el servicio, Habilidad para trabajar en equipo,

	Desenvolvimiento en situaciones de mucha presión.
--	---

Tabla 54: Job description (Mesero).

6. Plan de comunicación de marketing

El plan de marketing del proyecto es bastante agresivo, ya que este pretende llegar a ser una atracción turística del Ecuador, no solo para el cliente externo como los extranjeros, sino también, para el cliente interno que son los propios residentes, o turistas internos.

El plan de marketing para este proyecto se enfoca en llegar a todos los puntos posibles del país, seguido de una extensión hacia el exterior. La principal razón por la que el proyecto se enfoca en el mercado local principalmente, es que el concepto del restaurante brinda una nueva identidad de lo que el Ecuador puede ofrecer, por esta razón, es importante que los primeros en sentir esta nueva experiencia que así mismo brinde una nueva identidad ecuatoriana, sean los ecuatorianos mismos y el mercado extranjero que se encuentra dentro del país por motivos de turismo para que experimente lo que el Ecuador es, su historia y modernidad.

Una vez que esta idea se haya consolidado, lo que el restaurante tiene como propósito es poder venderse al exterior, transformándose en una atracción turística y gastronómica para el mundo, atrayendo turismo gastronómico y haciendo crecer al país promoviendo la cultura ecuatoriana.

Entonces el plan de marketing se dividirá en dos, canales directos y canales indirectos y estos abarcarán las siguientes partes: Canales Directos, redes sociales, página web, páginas de reseña, base de datos; Canales Indirectos, publicidad vial, publicidad en revistas y periódicos, , Boca a Boca, Business to Business (agencias turísticas, agencias de

viaje y aerolíneas, restaurantes y hoteles, eventos), publicidad en aeropuertos.

Canales Directos:

A) Redes sociales como Facebook, Instagram y Youtube serán las redes utilizadas para llegar a que las personas conozcan el nombre del restaurante. Si bien, Instagram y Youtube esta enfocado a personas jóvenes y el concepto de restaurante no lo esta, al estar presentes en estas redes el restaurante comenzara a hacer presencia dentro de esta y apuntara de cierta manera al futuro cliente del restaurante. La manera en que lo va a ser es mediante un excelente manejo de redes en el cual se posteara cada semana un video que muestre diferentes partes de el restaurante, puede ser la cocina, la cava, la sala de Menú Dinner, la entrada a la sala de menú degustación, el bar, etc. Todas las semanas se mostrara un videoclip de 15 segundos mostrando una instalación a la vez, o actividades realizadas en las instalaciones, al final de cada video aparecerá la pared negra que muestra el ingreso a la sala de Menú Degustación. La intención de esta idea es poder crear un poco de drama y curiosidad acerca de lo que es el restaurante y sobretodo la curiosidad de saber que significa la pared negra. Además, se pautaran en estas redes sociales, especialmente Youtube para poder llegar al cliente externo de Quito, por ejemplo, poder llegar a tener presencia en Guayaquil y Cuenca. (Anexo 3)

B) La pagina web será una de las estrategias mas agresivas teniendo una inversión fuerte ya que esta tiene que reflejar todo lo que el restaurante brinda, lo cual es lujo, nitidez, identidad, cultura y raíces. Entonces, las características de la pagina serán que será una pagina navegable, poseerá un anclaje a Instagram y a la cuenta de Spotify, tendrá un pequeño espacio para reseñas u opiniones de nuestros clientes y por este medio se realizaran las reservas para las tres modalidades de menú y sus respectivas horas. (Anexo 4)

C) Existirá una actividad constante en las paginas de reseña como TripAdvisor para

analizar las opiniones de clientes y saber en que se puede mejorar, de esta manera el restaurante demuestra al cliente que a pesar de que ya tuvo la experiencia, sigue siendo importante para el restaurante y su opinión cuenta. En el posible caso de una persona insatisfecha, se contara con un buen plan de crisis, donde se tratara al cliente con el mayor de los respetos e invitándole a que nos de una segunda oportunidad, habiendo tomado todas las sugerencias realizadas.

D) Existirá una actividad constante en la recopilación de base de datos para poder generar una presencia en los clientes para que este no pierda el interés en volver, ofreciéndole descuentos o experiencias nuevas como talleres o catas de vinos.

Canales Indirectos:

A) Publicidad Vial, como vallas publicitarias a los largo de las vías por donde circulan miles de personas todos los días, este medio de publicidad mostrara tan solo el nombre del restaurante para dar conocimiento del nombre del restaurante.

B) Publicidad en revistas y periódicos, una corta introducción de lo que es el restaurante y el porque del restaurante mas algunas fotos de los empleados haciendo algunas actividades en el restaurante, será lo que este medio publicitario brindara al publico, como se menciona antes, la necesidad de crear curiosidad y drama es esencial. Algunas revistas como Dolce Vita para llegar a los dos géneros, masculino y femenino, la revista Gentelman, y la revista Cosas.

C) La estrategia de Boca a Boca es sin duda una de las mas importantes, y es en Ecuador una de los modos principales en que las personas se enteran de restaurantes nuevos y buenas o malas experiencias, entonces, es por eso que la estrategia para este canal es ofrecer todo lo que se promete con toda la transparencia y honestidad para que las personas se den cuenta del gran proyecto que es este para el país y para la identidad

ecuatoriana.

D) Business to Business es una estrategia que se utilizara para realizar alianzas estratégicas con otros negocios como agencias de viaje, agencias turísticas, aerolíneas, restaurantes y hoteles.

1. Agencias de viaje como Metropolitan Touring a nivel nacional o Pullmantour o Pangea a nivel internacional, son agencias que permiten vender el restaurante tanto a nivel local como extranjero, de esta manera el restaurante podrá llegar a personas que quieran viajar a Quito, ya sea local o extranjero. La estrategia a utilizarse va a ser por medio de contratos, en donde estas agencias pagan lo acordado por el menú y ellos cobrarían un porcentaje extra a sus respectivos clientes (Amparo Villalba, Gerente de relaciones Metropolitan Touring).
2. Agencias Turísticas como Quito Turismo o Quito City Tour o Ecuador Travel con agencias que brindan servicios turísticos y la estrategia a utilizarse vendría a ser la misma que se utilizo con las agencias de viaje, estas agencias llevarían una comisión por cada cliente que traigan al restaurante.
3. Las aerolíneas son un canal muy importante a la hora de llegar al mercado extranjero que ingresa al Ecuador ya que estas pueden promover una idea del concepto del restaurante mucho antes de que lleguen a su destino Ecuador, la idea es aparecer en las revistas de las aerolíneas que viajan hacia Quito, un pequeño reportaje explicando cual es el objetivo del restaurante y mas que nada comercializando el nombre del restaurante; realizando alianzas con las aerolíneas de tal forma que los clientes tengan descuentos por haber viajado con alguna aerolínea en particular o desde algún destino en particular.
4. Restaurantes y hoteles como Boca Valdivia, Mashpi Lodge, Finch Bay o Pikaia

Lodge podrían convertirse en aliados ya que todos promocionan el destino Ecuador y reflejan a la cultura ecuatoriana con su concepto, una alianza con este tipo de restaurantes y hoteles que se encuentran en otras provincias y partes del Ecuador puede llegar a ser bastante beneficioso y podría comenzar la idea de un tour gastronómico a lo largo del país; la estrategia sería llevar a cabo una red de comunicación entre estos establecimientos generando recomendaciones y brindando información acerca de esta alianza a personas que estén interesadas en generar experiencias en todo el Ecuador.

5. Realizar eventos tanto para empresas privadas como empresas públicas, participar en eventos tanto dentro como fuera del Ecuador, como Raíces, Latitud Cero, Los 50 mejores restaurantes de América Latina o eventos como concursos de cocina siendo auspiciante, vendiendo la marca de el restaurante y de la marca Ecuador.

E) Publicidad en aeropuertos es otra forma que generar conocimiento del restaurante enfocado a las personas que lleguen a los aeropuertos de Ecuador donde se mostrara tan solo el nombre del restaurante.

Como se menciono anteriormente, es importante poder llegar a la mayor cantidad de personas, ya que este proyecto tiene como objetivo llegar a ser un atractivo turístico del Ecuador, por estas razones para poder llegar a la mayor cantidad de personas en el segmento Ecuatoriano se contara con promociones ya conocidas dentro de Quito como Pasaporte, Modo Tasty, Grande Table y Produbanco. Otras formas de captar atención local será con presencia en la revista Lideres o brindando entrevistas con reportajes de televisión local, realizando talleres de catas de vinos o producción de productos con ingredientes locales y nativos.

7. Presupuesto total del proyecto

PRESUPUESTO DEL PROYECTO		COSTO	PORCENTAJE
CONSTRUCCIÓN	REMODELACIÓN CONSTRUCCIÓN	\$8.700,00	3,07%
	ADAPTACIONES Y MEJORAS	\$2.800,00	0,99%
	REINSTALACION SERVICIOS BASICOS	\$2.500,00	0,88%
	BAÑOS	\$4.000,00	1,41%
	TECHO Y PAREDES	\$3.000,00	1,06%
DISEÑO INTERIOR	ILUMINACIÓN	\$5.000,00	1,77%
	PINTURA	\$1.500,00	0,53%
	DECORACIÓN	\$10.000,00	3,53%
	BOSQUE VERTICAL	\$750,00	0,26%
	SONIDO	\$7.000,00	2,47%
	PISO	\$4.000,00	1,41%
EQUIPAMIENTO	COCINA	\$90.000,00	31,80%
	SALA DINNER	\$10.900,00	3,85%
	SALA DEGUSTACIÓN	\$6.000,00	2,12%
	SERVICIO	\$1.500,00	0,53%
	MENAJE	\$5.000,00	1,77%
	CUBIERTERIA	\$2.200,00	0,78%
	BAR	\$2.800,00	0,99%
	SALA DE ESPERA	\$2.500,00	0,88%
	CRISTALERIA	\$2.700,00	0,95%
GASTOS PRE-OPERATIVOS	ASUNTOS LEGALES	\$1.000,00	0,35%
	PERMISOS DE OPERACIÓN	\$2.700,00	0,95%
	ASUNTOS CONTABLES	\$700,00	0,25%
	MARKETING	\$8.000,00	2,83%
	PUBLICIDAD	\$14.000,00	4,95%
	SERVICIOS BASICOS 3 MESES	\$700,00	0,25%
	ARRIENDO TERRENO 3 MESES	\$12.000,00	4,24%
CAPITAL DE TRABAJO	NÓMINA 3 MESES	\$58.113,26	20,53%
	GASTOS DE OPERACIÓN	\$1.000,00	0,35%
	CAPACITACIONES	\$1.000,00	0,35%
	INSUMOS ALIMENTICIOS	\$6.000,00	2,12%
	INSUMOS BEBIDAS	\$1.000,00	0,35%
	INSUMOS BEBIDAS ALCOHOLICAS	\$4.000,00	1,41%
TOTAL		\$283.063,26	100%

Tabla 55: Presupuesto total del proyecto.

CONCLUSIONES

En base a lo analizado en este trabajo, el restaurante “Caos” será un restaurante que represente a la cultura ecuatoriana, enfocándose en resaltar su música, sus sonidos, sus productos tanto nativos como locales, sus colores, sus aromas y olores, su amabilidad, su belleza, su arte antiguo y moderno y en general toda su diversidad. De esta forma, el restaurante ofrecerá no solo una nueva forma de experimentar a los productos, sino también una experiencia de toda la cultura ecuatoriana.

El restaurante ofrece una experiencia única que realmente no existe en este país; y este producto agregado es simplemente toda la armonía que tendrá el restaurante, en servicio como la comida, el ambiente, todo generando una experiencia única.

Además, el restaurante se encargara de la parte investigativa de productos nativos y locales de calidad y de esta forma aportara no solo con ideas al restaurante, sino también con información confiable de conocimiento publico.

El restaurante principalmente se enfoca a la clase media alta y clase alta pero no significa que el restaurante no tendrá presencia dentro de la juventud y demás segmentos secundarios; se implementaran estrategias para poder llegar a la mayor cantidad de publico, tanto local como extranjero.

Es importante mencionar que, a pesar de que el proyecto posee una buena estructura para que llegue a ser un atractivo turístico, no resulta ser rentable en dos escenarios de los tres analizados, ya que su nivel de inversión es muy grande. Sin embargo, en el tercer escenario donde se utilizo el 60% de ocupación, fue en el único escenario donde existió un 1% de TIR, lo que refleja un pequeño porcentaje de rentabilidad, pero el TIR en este caso no es un buen indicador porque a pesar de tener el 1%, esto no significa que se

haya recuperado la inversión, en este caso en particular no se recupero la inversión en el 6 año, por lo tanto, el proyecto no es rentable en ningún escenario.

RECOMENDACIONES

En primer lugar, es importante analizar si la ubicación del restaurante es la indicada, tomando en cuenta que el restaurante estará enfocado en un mercado meta extranjero con el 70%; por esta razón se recomienda analizar la posibilidad de cambiar la ubicación a un lugar mas turístico como el centro de Quito o el sector de la Av. Isabel la Católica.

Otra recomendación es realizar mas alianzas estratégicas con agencias de viaje y turismo para llegar a tener una cantidad fija de clientes por día o por semana, depende de los contratos realizados, de esta manera se incrementaran las ventas.

Otra recomendación es abrirse paso, mas profundamente en el mercado de la clase media, realizando una estrategias de marketing para poder llegar a este mercado y que así este mercado pague el precio de esta experiencia.

Realizar alianzas con otras empresas para poder ser parte del repertorio de estas empresas y poder llevar a cabo reuniones, catering y eventos sociales; de esta forma, el restaurante, no solo tendrá una sola forma de ingreso, sino tendrá algunas.

Llegar a tener un buen alcance internacional, mediante estrategias de marketing en multimedia y mediante estrategias de publicidad con el ministerio de turismo.

ANEXOS

Anexo A: Recetas Estándar – Menú Dinner

- Entradas frías

ENTRADA FRÍA 1				
RECETA:	GAZPACHO DE AJÍ Y SANDIA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	37
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	AJÍ AMARILLO	\$1,40	\$0,70
litros	1,5	SANDIA	\$0,65	\$0,98
kilogramos	1	PIMIENTO VERDE	\$0,75	\$0,75
kilogramos	2	TOMATE	\$0,85	\$1,70
kilogramos	1	PIMIENTO ROJO	\$1,70	\$1,70
kilogramos	0,1	AJO	\$4,20	\$0,42
litros	0,1	ACEITE OLIVA	\$8,44	\$0,84
litros	0,05	VINAGRE VINO TINTO	\$5,43	\$0,27
Cantidad Total	6,25		Costo Total	\$7,36
Rendimiento	5,50		Costo por Kilo	\$1,18
Merma	12,00%		Costo por Porción	\$0,18
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CANELLONI DE PEREJIL		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	14
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	PEREJIL LISO	\$2,32	\$0,93
kilogramos	0,2	AZÚCAR	\$0,75	\$0,15
kilogramos	0,08	MAICENA	\$4,42	\$0,35
Cantidad Total	0,68		Costo Total	\$1,43
Rendimiento	1		Costo por Kilo	\$2,11
Merma	-47,06%		Costo por Porción	\$0,15
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CREMA DE QUESO CHONTA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07

			NÚMERO DE PORCIONES	13
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	QUESO CHONTA	\$7,46	\$3,73
kilogramos	0,1	AJO	\$4,20	\$0,42
kilogramos	0,07	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,35
litros	0,1	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,29
Cantidad Total	0,77		Costo Total	\$4,80
Rendimiento	0,9		Costo por Kilo	\$6,23
Merma	-16,88%		Costo por Porción	\$0,44
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SANDIA POCHADA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,04
			NÚMERO DE PORCIONES	25
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	AZÚCAR	\$0,75	\$0,15
kilogramos	1,5	SANDIA	\$0,65	\$0,98
kilogramos	0,1	HIERVA LUISA	\$3,02	\$0,30
Cantidad Total	1,8		Costo Total	\$1,43
Rendimiento	1		Costo por Kilo	\$2,57
Merma	44,44%		Costo por Porción	\$0,10
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TAPIOCA DE FLOR DE JAMAICA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,02
			NÚMERO DE PORCIONES	60
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	TAPIOCA	\$2,97	\$1,48
kilogramos	0,2	FLOR DE JAMAICA	\$18,00	\$3,60
kilogramos	0,1	AZÚCAR	\$0,75	\$0,08
Cantidad Total	0,8		Costo Total	\$5,16

Rendimiento	1,2		Costo por Kilo	\$4,13
Merma	-47,06%		Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
ENTRADA FRÍA 2				
RECETA:	TAR TAR		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	18
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	MANZANA ANA	\$2,20	\$0,66
kilogramos	0,65	HIGOS ALMIBAR	\$3,68	\$2,39
kilogramos	1,5	RES LOMO FINO	\$12,50	\$18,75
kilogramos	0,17	ALCAPARRAS	\$11,65	\$1,98
kilogramos	0,21	CEBOLLA PAITEÑA	\$0,78	\$0,16
litros	0,07	ACEITE DE AJÍ ROCOTO	\$2,51	\$0,18
kilogramos	0,08	PEREJIL CRESPO	\$3,02	\$0,24
kilogramos	0,02	MOSTAZA DIJON	\$18,02	\$0,36
Cantidad Total	3		Costo Total	\$24,07
Rendimiento	2,70		Costo por Kilo	\$8,02
Merma	10%		Costo por Porción	\$1,20
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CHIPS DE MAIZ		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	11
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,12	CHOCLO ENTERO TIERNO	\$1,60	\$0,19
kilogramos	0,01	AZÚCAR	\$0,75	\$0,01
kilogramos	0,025	MAICENA	\$4,42	\$0,11
Cantidad Total	0,155		Costo Total	\$0,31
Rendimiento	0,11		Costo por Kilo	\$2,00
Merma	32%		Costo por Porción	\$0,02
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SORBETE DE TOMATE DE		TAMAÑO DE LA	0,08

ÁRBOL			PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	6
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	TOMATE DE ÁRBOL	\$0,98	\$0,49
kilogramos	0,015	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,03
kilogramos	0,004	ESTABILIZANTE SORBETE	\$15,88	\$0,06
kilogramos	0,12	AZÚCAR	\$0,75	\$0,09
Cantidad Total	0,639		Costo Total	\$0,67
Rendimiento	0,50		Costo por Kilo	\$1,05
Merma	22%		Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
ENTRADA FRÍA 3				
RECETA: CREMOSO DE TOMATE			TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	7
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	TOMATE	\$0,85	\$0,26
kilogramos	0,005	GOMA XANTHAN	\$150,00	\$0,75
kilogramos	0,03	AZÚCAR	\$0,75	\$0,02
litros	0,03	ACEITE DE OLIVA	\$8,44	\$0,25
Cantidad Total	0,365		Costo Total	\$1,28
Rendimiento	0,325		Costo por Kilo	\$3,51
Merma	11%		Costo por Porción	\$0,18
Costo por kilogramo	1			
RECETA: LECHE DE TIGRE			TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	2
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,15	JAIBA	\$4,00	\$0,60
kilogramos	0,06	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,05
kilogramos	0,015	AJO	\$4,20	\$0,06
kilogramos	0,08	LIMÓN SUTIL	\$0,80	\$0,06

kilogramos	0,01	CHILLANGUA	\$40,00	\$0,40
Cantidad Total	0,315		Costo Total	\$1,18
Rendimiento	0,175		Costo por Kilo	\$3,74
Merma	42,6%		Costo por Porción	\$0,37
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CANGUIL DE MOSTAZA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	45
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	CANGUIL	\$1,77	\$0,35
kilogramos	0,08	MOSTAZA	\$1,74	\$0,14
kilogramos	0,04	AZÚCAR	\$0,75	\$0,03
kilogramos	0,13	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,65
litros	0,05	ACEITE GIRASOL	\$2,05	\$0,10
Cantidad Total	0,5		Costo Total	\$1,28
Rendimiento	0,45		Costo por Kilo	\$2,55
Merma	10,00%		Costo por Porción	\$0,03
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CAVIAR DE AJI		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	21
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,15	AJIÍPANKA	\$15,93	\$2,39
kilogramos	0,06	AZÚCAR	\$0,75	\$0,05
kilogramos	0,01	CALCIC	\$120,00	\$1,20
kilogramos	0,01	ALGINE	\$200,00	\$2,00
Cantidad Total	0,23		Costo Total	\$5,63
Rendimiento	0,21		Costo por Kilo	\$24,50
Merma	8,70%		Costo por Porción	\$0,24
Costo por kilogramo	1			

- Entradas calientes

ENTRADA CALIENTE 1				
RECETA:	PURÉ DE VERDE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	70
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	4	PLATANO VERDE	\$0,90	\$3,60
kilogramos	0,3	MANTEQUILLA	\$5,00	\$1,50
litros	1	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$2,94
kilogramos	0,1	AJO	\$4,20	\$0,42
Cantidad Total	5,4		Costo Total	\$8,46
Rendimiento	3,50		Costo por Kilo	\$1,57
Merma	35,19%		Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	ESPUMA DE COCO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	58
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,5	LECHE DE COCO	\$7,32	\$3,66
kilogramos	0,08	AZÚCAR	\$0,75	\$0,06
kilogramos	0,02	LECITINA	\$200,00	\$4,00
Cantidad Total	0,6		Costo Total	\$7,72
Rendimiento	0,58		Costo por Kilo	\$12,87
Merma	3,33%		Costo por Porción	\$0,13
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SALSA DE CHILLANGUA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,03
			NÚMERO DE PORCIONES	17
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	CHILLANGUA	\$40,00	\$12,00
litros	0,06	ACEITE DE OLIVA	\$8,44	\$0,51
kilogramos	0,1	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,09

litros	0,1	VINO BLANCO	\$13,38	\$1,34
litros		FONDO DE POLLO		\$-
kilogramos	0,02	AZÚCAR	\$0,75	\$0,02
Cantidad Total	0,58		Costo Total	\$13,94
Rendimiento	0,50		Costo por Kilo	\$24,04
Merma	13,79%		Costo por Porción	\$0,72
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CRUMBLE DE LIMÓN		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,03
			NÚMERO DE PORCIONES	36
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	HARINA	\$0,70	\$0,35
kilogramos	0,4	MANTEQUILLA	\$5,00	\$2,00
kilogramos	0,25	LIMÓN MEYER	\$0,99	\$0,25
kilogramos	0,01	ÁCIDO CÍTRICO	\$3,44	\$0,03
Cantidad Total	1,16		Costo Total	\$2,63
Rendimiento	1,08		Costo por Kilo	\$2,27
Merma	6,90%		Costo por Porción	\$0,07
Costo por kilogramo	1			
ENTRADA CALIENTE 2				
RECETA:	CUY CONFITADO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	5
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,8	CUY	\$16,00	\$12,80
litros	1	ACEITE GIRASOL	\$2,05	\$2,05
kilogramos	0,06	AJO	\$4,20	\$0,25
kilogramos	0,01	ROMERO	\$4,70	\$0,05
Cantidad Total	1,87		Costo Total	\$15,15
Rendimiento	0,80		Costo por Kilo	\$8,10
Merma	57,22%		Costo por Porción	\$1,22
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	CREMOSO DE AJÍ DE PEPA DE SAMBO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	12
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,1	CEBOLLA PUERRO	\$1,85	\$0,19
kilogramos	0,02	AJO	\$4,20	\$0,08
kilogramos	0,15	PEPA DE SAMBO	\$14,00	\$2,10
kilogramos	0,01	MANTECA DE CHANCHO	\$3,75	\$0,04
kilogramos	0,06	AJI AMARILLO	\$1,40	\$0,08
litros	0,2	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,59
Cantidad Total	0,54		Costo Total	\$3,08
Rendimiento	0,58		Costo por Kilo	\$5,70
Merma	-7,41%		Costo por Porción	\$0,29
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SORBETE DE PEPINO DULCE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	8
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	PEPINO DULCE	\$3,00	\$1,50
litros	0,015	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,03
kilogramos	0,004	ESTABILIZANTE SORBETE	\$15,88	\$0,06
kilogramos	0,12	AZÚCAR	\$0,75	\$0,09
Cantidad Total	0,639		Costo Total	\$1,68
Rendimiento	0,55		Costo por Kilo	\$2,64
Merma	13,93%		Costo por Porción	\$0,18
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	COSTRA DE LINAZA Y PIEL DE TOMATE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	2
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,05	LINAZA	\$2,10	\$0,11
kilogramos	0,25	TOMATE	\$0,85	\$0,21
kilogramos	0,02	SAL CRISAL	\$0,37	\$0,01

Cantidad Total	0,32		Costo Total	\$0,32
Rendimiento	0,10		Costo por Kilo	\$1,02
Merma	68,75%		Costo por Porción	\$0,05
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	GELATINA DE CEDRÓN		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	9
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,07	CEDRÓN	\$3,00	\$0,21
kilogramos	0,1	AZÚCAR	\$0,75	\$0,08
kilogramos	0,04	GELATINA SIN SABOR	\$13,12	\$0,52
litros	0,1	AGUA		
Cantidad Total	0,31		Costo Total	\$0,81
Rendimiento	0,64		Costo por Kilo	\$2,61
Merma	-106,45%		Costo por Porción	\$0,18
Costo por kilogramo	1			
ENTRADA CALIENTE 3				
RECETA:	CUS CUS DE BRÓCOLI		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,04
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	BRÓCOLI	\$0,70	\$0,35
kilogramos	0,2	CHIA	\$1,87	\$0,37
Cantidad Total	0,7		Costo Total	\$0,72
Rendimiento	0,40		Costo por Kilo	\$1,03
Merma	42,86%		Costo por Porción	\$0,04
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SALSA DE GRANADILLA		TAMAÑO DE LA	0,025

			PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	17
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	GRANADILLA	\$2,00	\$1,00
kilogramos	0,02	GOMA XANTHAN	\$150,00	\$3,00
kilogramos	0,09	AZÚCAR	\$0,75	\$0,07
Cantidad Total	0,61		Costo Total	\$4,07
Rendimiento	0,44		Costo por Kilo	\$6,67
Merma	28,69%		Costo por Porción	\$0,17
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CREMOSO DE CAMOTE MORADO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	CAMOTE MORADO	\$2,20	\$0,88
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
litros	0,2	CREMA LECHE	\$2,94	\$0,59
Cantidad Total	0,7		Costo Total	\$1,97
Rendimiento	0,60		Costo por Kilo	\$2,81
Merma	14,29%		Costo por Porción	\$0,17
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	ENSALADA DE ACHOGCHA Y PAPAYA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	ACHOGCHA	\$2,18	\$0,65
kilogramos	0,3	PAPAYA	\$1,05	\$0,32
kilogramos	0,01	ALBAHACA	\$4,50	\$0,05
kilogramos	0,1	LIMÓN SUTIL	\$0,80	\$0,08
litros	0,08	ACEITE DE AGUACATE	\$23,99	\$1,92
Cantidad Total	0,79		Costo Total	\$3,01

Rendimiento	0,60		Costo por Kilo	\$3,81
Merma	24,05%		Costo por Porción	\$0,23
Costo por kilogramo	1			

- Platos Pesca

PLATO PESCA 1				
RECETA:	BRUJO POCHADO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,2
			NÚMERO DE PORCIONES	5
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	REMOLACHA	\$2,23	\$0,45
kilogramos	1	BRUJO	\$16,67	\$16,67
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
kilogramos	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
kilogramos	0,006	ROMERO	\$4,70	\$0,03
Cantidad Total	1,346		Costo Total	\$17,81
Rendimiento	1,00		Costo por Kilo	\$13,23
Merma	25,37%		Costo por Porción	\$2,65
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SALSA DE LANGOSTINO Y COCO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,04
			NÚMERO DE PORCIONES	18
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	LANGOSTINO	\$20,77	\$6,23
kilogramos	0,5	COCO	\$3,50	\$1,75
kilogramos	0,1	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,09
kilogramos	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
litros	0,2	LECHE DE COCO	\$7,32	\$1,46
Cantidad Total	1,14		Costo Total	\$9,70
Rendimiento	0,70		Costo por Kilo	\$8,51
Merma	38,60%		Costo por Porción	\$0,34
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	GELATINA DE MARACUYÁ		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06

			NÚMERO DE PORCIONES	8
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	MARACUYÁ	\$1,15	\$0,35
kilogramos	0,06	AZÚCAR	\$0,75	\$0,05
kilogramos	0,01	GELATINA SIN SABOR	\$13,12	\$0,13
Cantidad Total	0,37		Costo Total	\$0,52
Rendimiento	0,50		Costo por Kilo	\$1,41
Merma	-35,14%		Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	PURÉ DE CALABAZA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	13
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	CALABAZA	\$0,60	\$0,24
litros	0,25	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,74
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
kilogramos	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
Cantidad Total	0,79		Costo Total	\$1,64
Rendimiento	0,64		Costo por Kilo	\$2,08
Merma	18,99%		Costo por Porción	\$0,10
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SYRUP DE TAMARINDO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,03
			NÚMERO DE PORCIONES	20
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	AZÚCAR	\$0,75	\$0,15
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
kilogramos	0,002	VAINILLA	\$500,00	\$1,00
kilogramos	0,3	TAMARINDO	\$4,00	\$1,20
Cantidad Total	0,602		Costo Total	\$2,85
Rendimiento	0,59		Costo por Kilo	\$4,74

Merma	1,99%		Costo por Porción	\$0,14
Costo por kilogramo	1			
PLATO PESCA 2				
RECETA:	PURÉ DE YUCA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	12
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	YUCA	\$0,65	\$0,33
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
kilogramos	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
litros	0,1	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,29
Cantidad Total	0,74		Costo Total	\$1,29
Rendimiento	0,60		Costo por Kilo	\$1,74
Merma	18,92%		Costo por Porción	\$0,09
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SALSA DE UVILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,025
			NÚMERO DE PORCIONES	37
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	UVILLA	\$2,25	\$1,13
kilogramos	0,15	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,75
kilogramos	0,08	AZÚCAR	\$0,75	\$0,06
kilogramos	0,01	CLAVO DE OLOR	\$23,00	\$0,23
litros	0,2	AGUA		
Cantidad Total	0,94		Costo Total	\$2,17
Rendimiento	0,92		Costo por Kilo	\$2,30
Merma	2,13%		Costo por Porción	\$0,06
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CEBOLLAS CONFITADAS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,02
			NÚMERO DE PORCIONES	18
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL

kilogramos	0,3	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,26
kilogramos	0,25	ACEITE DE GIRASOL	\$2,05	\$0,51
Cantidad Total	0,55		Costo Total	\$0,77
Rendimiento	0,35		Costo por Kilo	\$1,40
Merma	36,36%		Costo por Porción	\$0,03
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	MERO ENVUELTO EN ORTIGA RELLENO DE TUNA MORADA Y CAMARÓN		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	5
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	1,5	MERO	\$9,90	\$14,85
kilogramos	0,2	ORTIGA	\$2,00	\$0,40
kilogramos	0,4	TUNA MORADA	\$2,50	\$1,00
kilogramos	0,4	CAMARÓN	\$17,03	\$6,81
unidades	2	HUEVOS	\$0,12	\$0,24
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
Cantidad Total	2,6		Costo Total	\$23,80
Rendimiento	1,20		Costo por Kilo	\$9,15
Merma	53,85%		Costo por Porción	\$2,29
Costo por kilogramo	1			
PLATO PESCA 3				
RECETA:	AGUA DE HORCHATA CON LIMÓN		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,1	CEDRÓN	\$3,00	\$0,30
litros	0,1	HIERBALUISA	\$2,50	\$0,25
kilogramos	0,1	MENTA	\$3,00	\$0,30
kilogramos	0,1	MANZANILLA	\$4,00	\$0,40
kilogramos	0,1	TORONJIL	\$3,33	\$0,33
litros	0,1	AGUA DE ROSAS	\$40,39	\$4,04
kilogramos	0,1	ATACO	\$3,00	\$0,30
kilogramos	0,3	LIMÓN MEYER	\$0,99	\$0,30

litros	1	AGUA		
Cantidad Total	2		Costo Total	\$6,22
Rendimiento	0,96		Costo por Kilo	\$3,11
Merma	52,00%		Costo por Porción	\$0,31
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	PURÉ DE MAMEY		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	14
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	MAMEY	\$3,50	\$1,75
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
kilogramos	0,06	AJO	\$4,20	\$0,25
litros	0,1	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,29
Cantidad Total	0,76		Costo Total	\$2,80
Rendimiento	0,70		Costo por Kilo	\$3,68
Merma	7,89%		Costo por Porción	\$0,18
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	PAPEL DE ZANAHORIA AMARILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	19
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	ZANAHORIA AMARILLA	\$0,55	\$0,16
litros	0,08	MAICENA	\$4,42	\$0,35
Cantidad Total	0,38		Costo Total	\$0,52
Rendimiento	0,19		Costo por Kilo	\$1,36
Merma	50,00%		Costo por Porción	\$0,01
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	ENSALADA DE MELÓN Y TOCTE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	15

UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	MELÓN	\$1,40	\$0,70
kilogramos	0,2	TOCTE	\$4,00	\$0,80
kilogramos	0,08	PEREJIL LISO	\$2,32	\$0,19
litros	0,05	ACEITE DE AGUACATE	\$23,99	\$1,20
litros	0,04	VINAGRE BALSAMICO	\$14,08	\$0,56
kilogramos	0,1	LIMÓN SUTIL	\$0,80	\$0,08
Cantidad Total	0,97		Costo Total	\$3,53
Rendimiento	0,90		Costo por Kilo	\$3,64
Merma	7,22%		Costo por Porción	\$0,22
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TUILE DE TINTA DE CALAMAR		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	15
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,03	TINTA DE CALAMAR	\$156,00	\$4,68
kilogramos	0,08	MAICENA	\$4,42	\$0,35
litros	0,02	ACEITE DE GIRASOL	\$2,05	\$0,04
Cantidad Total	0,13		Costo Total	\$5,07
Rendimiento	0,15		Costo por Kilo	\$0,66
Merma	-15,38%		Costo por Porción	\$0,01
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	PULPO A LA PARRILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	15
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	1,5	PULPO	\$14,34	\$21,51
litros	0,25	VINO TINTO	\$3,50	\$0,88
kilogramos	0,2	CEBOLLA PAITEÑA	\$0,78	\$0,16
kilogramos	0,06	ACEITE DE GIRASOL	\$2,05	\$0,12
	0,01	ROMERO	\$4,70	\$0,05
	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
Cantidad Total	2,06		Costo Total	\$22,88
Rendimiento	2,30		Costo por Kilo	\$11,11
Merma	-11,65%		Costo por Porción	\$1,67
Costo por	1			

kilogramo			
-----------	--	--	--

- Platos Fuertes

PLATO FUERTE 1					
RECETA:	PASTEL DE MAÍZ MORADO			TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
				NÚMERO DE PORCIONES	25
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogramos	0,4	MAÍZ MORADO	\$5,81	\$2,32	
kilogramos	0,2	HARINA	\$0,70	\$0,14	
kilogramos	0,01	POLVO DE HORNEAR	\$3,49	\$0,03	
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50	
kilogramos	2	HUEVO	\$0,12	\$0,24	
unidades					
Cantidad Total	2,71		Costo Total	\$3,24	
Rendimiento	2,50		Costo por Kilo	\$1,19	
Merma	7,75%		Costo por Porción	\$0,12	
Costo por kilogramo	1				
RECETA:	JUE DE COSTILLA			TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
				NÚMERO DE PORCIONES	17
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogramos	0,5	RES DE COSTILLA	\$4,30	\$2,15	
kilogramos	0,2	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,17	
kilogramos	0,2	ZANAHORIA	\$0,55	\$0,11	
kilogramos	0,1	APIO	\$0,80	\$0,08	
kilogramos	0,07	PASTA DE TOMATE	\$4,35	\$0,30	
kilogramos	0,03	HARINA	\$0,70	\$0,02	
kilogramos	0,01	ROMERO	\$4,70	\$0,05	
kilogramos	0,01	HOJA DE LAUREL	\$10,56	\$0,11	
litros	0,02	ACEITE GIRASOL	\$2,05	\$0,04	
litros	0,4	AGUA			
Cantidad Total	1,54		Costo Total	\$3,03	
Rendimiento	1,00		Costo por Kilo	\$1,97	
Merma	35,06%		Costo por Porción	\$0,12	
Costo por kilogramo	1				
RECETA:	MIL HOJAS DE MASUA.			TAMAÑO DE LA	0,1

OCA, PAPA UGSHAPINGO, LEONA NEGRA Y LEONA WARMI			PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	15
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	MASHUA	\$1,30	\$0,39
kilogramos	0,3	OCA	\$1,30	\$0,39
kilogramos	0,3	PAPA UGSHAPINGO	\$1,00	\$0,30
kilogramos	0,3	PAPA LEONA NEGRA	\$1,30	\$0,39
kilogramos	0,3	PAPA LEONA WARMI	\$1,00	\$0,30
kilogramos	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
kilogramos	0,15	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,75
kilogramos	0,01	OREGANO	\$7,24	\$0,07
Cantidad Total	1,7		Costo Total	\$2,76
Rendimiento	1,50		Costo por Kilo	\$1,62
Merma	11,76%		Costo por Porción	\$0,16
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CREMOSO DE AGUACATE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,04
			NÚMERO DE PORCIONES	16
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	AGUACATE	\$2,10	\$0,63
litros	0,15	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,44
kilogramos	0,06	AZÚCAR	\$0,75	\$0,05
kilogramos	0,1	LIMÓN SUTIL	\$0,80	\$0,08
Cantidad Total	0,61		Costo Total	\$1,20
Rendimiento	0,65		Costo por Kilo	\$1,96
Merma	-6,56%		Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SORBETE DE NARANJILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	11
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	NARANJILLA	\$1,50	\$0,60
kilogramos	0,1	AZÚCAR	\$0,75	\$0,08
litros	0,01	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,02
kilogramos	0,004	ESTABILIZANTE SORBETE	\$15,88	\$0,06

Cantidad Total	0,514		Costo Total	\$12,19
Rendimiento	0,80		Costo por Kilo	\$23,71
Merma	-55,64%		Costo por Porción	\$1,66
Costo por kilogramo	1			
PLATO FUERTE 2				
RECETA:	PURÉ DE FRÉJOL CARGABELLO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	11
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	FRÉJOL CARGABELLO	\$3,00	\$1,20
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
kilogramos	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
litros	0,1	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,29
Cantidad Total	0,64		Costo Total	\$2,16
Rendimiento	0,75		Costo por Kilo	\$3,38
Merma	-17,19%		Costo por Porción	\$0,24
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	ZANAHORIA GLACEADA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	6
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	ZANAHORIA AMARILLA	\$0,55	\$0,11
kilogramos	0,1	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,50
kilogramos	0,01	ROMERO	\$4,70	\$0,05
Cantidad Total	0,31		Costo Total	\$0,66
Rendimiento	0,36		Costo por Kilo	\$2,12
Merma	-16,13%		Costo por Porción	\$0,13
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	JUE DE POLLO		TAMAÑO DE LA	0,06

				PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	13
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogramos	0,5	POLLO HUESOS	\$2,88	\$1,44	
kilogramos	0,1	ZANAHORIA AMARILLA	\$0,55	\$0,05	
kilogramos	0,1	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,09	
kilogramos	0,1	APIO	\$0,80	\$0,08	
kilogramos	0,05	HARINA	\$0,70	\$0,03	
kilogramos	0,04	PASTA DE TOMATE	\$4,35	\$0,17	
litros	0,03	ACEITE GIRASOL	\$2,05	\$0,06	
Cantidad Total	0,92		Costo Total	\$1,93	
Rendimiento	0,78		Costo por Kilo	\$2,10	
Merma	15,22%		Costo por Porción	\$0,13	
Costo por kilogramo	1				
RECETA:	SORBETE DE MENTA Y CARDAMOMO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07	
			NÚMERO DE PORCIONES	4	
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogramos	0,08	MENTA	\$3,00	\$0,24	
kilogramos	0,02	CARDAMOMO	\$24,85	\$0,50	
kilogramos	0,05	AZÚCAR	\$0,75	\$0,04	
litros	0,02	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,04	
kilogramos	0,04	ESTABILIZANTE SORBETE	\$15,88	\$0,64	
Cantidad Total	0,21		Costo Total	\$1,45	
Rendimiento	0,30		Costo por Kilo	\$6,90	
Merma	-42,86%		Costo por Porción	\$0,48	
Costo por kilogramo	1				
RECETA:	PAPEL DE MOTE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01	
			NÚMERO DE PORCIONES	30	
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL	
kilogramos	0,3	MOTE	\$1,80	\$0,54	
kilogramos	0,1	MAICENA	\$4,42	\$0,44	
kilogramos	0,06	AZÚCAR	\$0,75	\$0,05	

Cantidad Total	0,46		Costo Total	\$1,03
Rendimiento	0,30		Costo por Kilo	\$2,23
Merma	34,78%		Costo por Porción	\$0,02
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TAPIOCA DE PIÑA	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,02
		NÚMERO DE PORCIONES		32
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	TAPIOCA	\$2,97	\$0,59
kilogramos	0,3	PIÑA	\$0,73	\$0,22
kilogramos	0,07	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,35
Cantidad Total	0,57		Costo Total	\$1,16
Rendimiento	0,64		Costo por Kilo	\$2,04
Merma	-12,28%		Costo por Porción	\$0,04
Costo por kilogramo	1			
PLATO FUERTE 3				
RECETA:	RAVIOLI DE TOMATE	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,16
		NÚMERO DE PORCIONES		34
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	5	HUEVO	\$0,12	\$0,60
kilogramos	0,5	HARINA	\$0,70	\$0,35
litros	0,05	VINAGRE BLANCO	\$0,50	\$0,03
litros	0,05	ACEITE DE OLIVA	\$8,44	\$0,42
kilogramos	0,1	PASTA DE TOMATE	\$4,35	\$0,44
Cantidad Total	0,7		Costo Total	\$1,83
Rendimiento	5,50		Costo por Kilo	\$2,62
Merma	560,00%		Costo por Porción	\$0,42
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SALSA DE MORTIÑO E ISHPINGO	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,025
		NÚMERO DE		23

			PORCIONES	
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	MORTIÑO	\$3,30	\$0,99
kilogramos	0,1	ISHPINGO	\$70,00	\$7,00
kilogramos	0,1	AZÚCAR	\$0,75	\$0,08
kilogramos	0,01	GOMA XANTHAN	\$150,00	\$1,50
Cantidad Total	0,51		Costo Total	\$9,57
Rendimiento	0,57		Costo por Kilo	\$18,76
Merma	-11,76%		Costo por Porción	\$0,47
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	PICKLES DE PALMITO Y PIMIENTO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	22
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	PALMITO	\$4,00	\$1,20
kilogramos	0,4	PIMIENTO ROJO	\$1,70	\$0,68
litros	0,5	VINAGRE DE PLATANO	\$10,00	\$5,00
kilogramos	0,1	AZÚCAR	\$0,80	\$0,08
kilogramos	0,1	AJO	\$0,80	\$0,08
kilogramos	0,06	CLAVO DE OLOR	\$23,00	\$1,38
Cantidad Total	1,46		Costo Total	\$8,42
Rendimiento	1,10		Costo por Kilo	\$5,77
Merma	24,66%		Costo por Porción	\$0,29
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CREMOSO DE ACELGA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	ACELGA	\$0,40	\$0,12
litros	0,15	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$0,44
kilogramos	0,06	AZÚCAR	\$0,75	\$0,05
Cantidad Total	0,51		Costo Total	\$0,61
Rendimiento	0,61		Costo por Kilo	\$1,19
Merma	-19,61%		Costo por Porción	\$0,07

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

- Postres

POSTRE 1				
RECETA:	CANELLONNI DE MANDARINA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	11
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	MANDARINA	\$1,15	\$0,58
kilogramos	0,25	MAICENA	\$4,42	\$1,10
kilogramos	0,08	AZÚCAR	\$0,75	\$0,06
Cantidad Total	0,83		Costo Total	\$1,74
Rendimiento	0,75		Costo por Kilo	\$2,10
Merma	9,64%		Costo por Porción	\$0,15
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	ESPONJA DE MANGO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,08
			NÚMERO DE PORCIONES	15
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	1,2	MANGO	\$2,00	\$2,40
unidades	6	HUEVO	\$0,12	\$0,72
kilogramos	0,15	AZÚCAR	\$0,75	\$0,11
kilogramos	0,3	HARINA	\$0,70	
unidades	4	CARGA CO2	\$1,50	
Cantidad Total	1,89		Costo Total	\$3,23
Rendimiento	1,23		Costo por Kilo	\$1,71
Merma	34,92%		Costo por Porción	\$0,14
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CRUMBLE DE VAINILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,04
			NÚMERO DE PORCIONES	15

UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	HARINA	\$0,70	\$0,21
litros	0,3	MANTEQUILLA	\$5,00	\$1,50
kilogramos	0,002	ESCENCIA VAINILLA	\$500,00	\$1,00
kilogramos				
Cantidad Total	0,602		Costo Total	\$2,71
Rendimiento	0,60		Costo por Kilo	\$4,50
Merma	0,33%		Costo por Porción	\$0,18
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CAVIAR DE CLAUDIAS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,02
		NÚMERO DE PORCIONES		21
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	CLAUDIAS	\$3,00	\$1,20
kilogramos	0,008	CALCIC	\$120,00	\$0,96
kilogramos	0,004	ALGINE	\$200,00	\$0,80
kilogramos	0,1	AZÚCAR	\$0,75	\$0,08
Cantidad Total	0,512		Costo Total	\$3,04
Rendimiento	0,41		Costo por Kilo	\$5,93
Merma	19,53%		Costo por Porción	\$0,12
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CREMA DE CHIRIMOYA	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,07
		NÚMERO DE PORCIONES		13
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,5	CREMA DE LECHE	\$2,94	\$1,47
kilogramos	0,3	CHIRIMOYA	\$6,00	\$1,80
kilogramos	0,2	AZÚCAR	\$0,75	\$0,15
Cantidad Total	1		Costo Total	\$3,42
Rendimiento	0,94		Costo por Kilo	\$3,42
Merma	6,00%		Costo por Porción	\$0,24
Costo por	1			

kilogramo				
POSTRE 2				
RECETA:	MOUSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	8
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	CACAO 71%	\$10,32	\$3,10
litros	0,25	LECHE ENTERA	\$0,95	\$0,24
unidades	4	HUEVO	\$0,12	\$0,48
kilogramos	0,2	AZÚCAR	\$0,75	\$0,15
	0,8	AGUACATE	\$2,10	\$1,68
Cantidad Total	1,71		Costo Total	\$5,64
Rendimiento	1,27		Costo por Kilo	\$3,30
Merma	25,73%		Costo por Porción	\$0,50
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	HELADO DE CIRUELAS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	17
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,8	CIRUELAS PASAS	\$5,00	\$4,00
litros	0,3	AZÚCAR	\$0,75	\$0,23
kilogramos	0,03	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,06
kilogramos	0,016	ESTABILIZANTE HELADO	\$15,42	
Cantidad Total	1,146		Costo Total	\$4,29
Rendimiento	1,196		Costo por Kilo	\$3,74
Merma	-4,36%		Costo por Porción	\$0,26
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	PASTEL DE MASA DE QUIMBOLITO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	19
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,15	MANTEQUILLA	\$5,00	\$0,75
unidades	4	HUEVOS	\$0,12	\$0,48

kilogramos	0,2	AZÚCAR	\$0,75	\$0,15
kilogramos	0,25	HARINA DE MAIZ	\$1,78	\$0,45
kilogramos	0,005	POLVO DE HORNEAR	\$3,49	\$0,02
kilogramos	0,25	HARINA	\$0,70	\$0,17
kilogramos	0,05	PASAS	\$5,00	\$0,25
unidades	6	ACHIRA	\$0,20	\$1,22
litros	0,11	RON	\$11,13	\$1,22
Cantidad Total	1,175		Costo Total	\$4,71
Rendimiento	1,300		Costo por Kilo	\$4,01
Merma	-10,64%		Costo por Porción	\$0,28
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SUSPIROS	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,01
		NÚMERO DE PORCIONES		345
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	8	HUEVOS	\$0,12	\$0,96
kilogramos	0,5	AZÚCAR	\$0,75	\$0,38
Cantidad Total	3,7		Costo Total	\$1,34
Rendimiento	3,450		Costo por Kilo	\$0,36
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,004
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	NIDO DE CAMELO	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,01
		NÚMERO DE PORCIONES		50
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	AZÚCAR	\$0,75	\$0,38
Cantidad Total	0,5		Costo Total	\$0,38
Rendimiento	0,500		Costo por Kilo	\$0,75
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,008
Costo por	1			

kilogramo				
POSTRE 3				
RECETA:	PANACOTTA DE ARASHA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	7
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,25	LECHE ENTERA	\$0,95	\$0,24
kilogramos	0,2	AZÚCAR	\$0,75	\$0,15
kilogramos	0,01	COLAPEZ	\$90,00	\$0,90
kilogramos	0,35	ARASHA	\$2,00	\$0,70
kilogramos	0,002	VAINILLA RAMA	\$500,00	\$1,00
litros	0,27	CRAMA DE LECHE	\$2,94	\$0,79
Cantidad Total	1,082		Costo Total	\$3,78
Rendimiento	0,980		Costo por Kilo	\$3,50
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,524
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	GEL DE FRUTILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,015
			NÚMERO DE PORCIONES	30
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	FRUTILLA	\$3,51	\$1,05
litros	0,15	AZÚCAR	\$0,75	\$0,11
kilogramos	0,006	GELATINA SIN SABOR	\$13,12	\$0,08
kilogramos				
Cantidad Total	0,456		Costo Total	\$1,25
Rendimiento	0,452		Costo por Kilo	\$2,73
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,041
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	GEL DE CAMOTE AMARILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,015
			NÚMERO DE PORCIONES	30
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	CAMOTE AMARILLO	\$2,20	\$0,66
litros	0,15	AZÚCAR	\$0,75	\$0,11

kilogramos	0,006	GELATINA SIN SABOR	\$13,12	\$0,08
kilogramos				
Cantidad Total	0,456		Costo Total	\$0,85
Rendimiento	0,452		Costo por Kilo	\$1,87
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,028
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	REDUCCION DE PANELA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,02
			NÚMERO DE PORCIONES	15
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	PANELA	\$1,55	\$0,31
litros	0,1	AGUA	\$-	\$-
Cantidad Total	0,3		Costo Total	\$0,31
Rendimiento	0,300		Costo por Kilo	\$1,03
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,021
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	GALLETA DE COCO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	32
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,25	MANTEQUILLA	\$5,00	\$1,25
kilogramos	0,18	AZÚCAR	\$0,75	\$0,14
unidades	3	HUEVOS	\$0,12	\$0,36
kilogramos	0,2	HARINA	\$0,70	\$0,14
kilogramos	0,008	POLVO DE HORNEAR	\$3,49	\$0,03
kilogramos	0,25	COCO	\$3,50	\$0,88
Cantidad Total	2,088		Costo Total	\$2,79
Rendimiento	1,900		Costo por Kilo	\$1,34
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,080
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	HELADO DE DULCE DE		TAMAÑO DE LA	0,07

LECHE			PORCIÓN	
			NÚMERO DE PORCIONES	15
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	DULCE DE LECHE	\$3,54	\$1,77
kilogramos	0,055	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,11
kilogramos	0,0012	ESTABILIZANTE HELADO	\$15,42	\$0,02
litros	0,5	LECHE ENTERA	\$0,95	\$0,48
Cantidad Total	1,0562		Costo Total	\$2,37
Rendimiento	1,0562		Costo por Kilo	\$2,25
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,157
Costo por kilogramo	1			

Anexo B: Recetas Estándar – Menu Vegetariano.

ENTRADA V FRIA 1				
RECETA:	CREMA DE AGUACATE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	8
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	AGUACATE	\$2,10	\$1,05
kilogramos	0,1	CILANTRO	\$1,30	\$0,13
kilogramos	0,01	SAL	\$0,37	\$0,00
litros	0,15	FONDO DE VEGETALES		
Cantidad Total	0,76		Costo Total	\$1,18
Rendimiento	0,40		Costo por Kilo	\$1,56
Merma	47,37%		Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SABLÉ DE LIMÓN		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL

kilogramos	0,08	AZÚCAR	\$0,75	\$0,06
kilogramos	0,01	POLVO DE HORNEAR	\$3,49	\$0,03
kilogramos	0,5	HARINA QUINOA	\$5,35	\$2,68
kilogramos	0,3	LIMÓN	\$0,99	\$0,30
kilogramos	0,1	MANTECA DE CACAO	\$8,00	\$0,80
kilogramos	0,1	MANTECA VEGETAL	\$1,51	\$0,15
Cantidad Total	1,09		Costo Total	\$4,02
Rendimiento	0,95		Costo por Kilo	\$3,69
Merma	12,84%		Costo por Porción	\$0,37
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	DURAZNOS CONFITADOS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	6
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	DURAZNOS	\$2,15	\$0,86
litros	0,25	ACEITE GIRASOL	\$2,05	\$0,51
kilogramos	0,1	AZÚCAR	\$0,75	\$0,08
Cantidad Total	0,75		Costo Total	\$1,45
Rendimiento	0,36		Costo por Kilo	\$1,93
Merma	52,00%		Costo por Porción	\$0,12
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	VIOLETAS DESHIDRATADAS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	20
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	VIOTELAS	\$2,46	\$0,74
kilogramos	0,05	AZÚCAR IMPALPABLE	\$2,13	\$0,11
Cantidad	0,35		Costo Total	\$0,84

Total				
Rendimiento	0,20		Costo por Kilo	\$2,41
Merma	42,86%		Costo por Porción	\$0,02
Costo por kilogramo	1			
ENTRADA V CALIENTE 1				
RECETA:	MEDALLON DE LENTEJA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,25
			NÚMERO DE PORCIONES	2
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	LENTEJA	\$2,30	\$1,15
litros	0,06	ACEITE DE OLIVA	\$8,44	\$0,51
kilogramos	0,2	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,17
kilogramos	0,2	TAPIOCA	\$2,97	\$0,59
Cantidad Total	0,96		Costo Total	\$2,42
Rendimiento	0,59		Costo por Kilo	\$2,52
Merma	38,54%		Costo por Porción	\$0,63
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TAPENADE DE CHAMPIÑONES		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,05
			NÚMERO DE PORCIONES	13
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	CHAMPIÑON OSTRAS	\$7,50	\$2,25
kilogramos	0,08	MANTECA DE CACAO	\$8,00	\$0,64
kilogramos	0,1	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,09
kilogramos	0,04	AJO	\$4,20	\$0,17
litros	0,06	LECHE DE ALMENDRAS	\$3,62	\$0,22
Cantidad Total	0,58		Costo Total	\$3,36
Rendimiento	0,64		Costo por Kilo	\$5,79
Merma	-10,34%		Costo por Porción	\$0,29
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	POLVO DE ROSAS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	8
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
unidades	0,1	ROSAS	\$5,00	\$0,50
litros	0,03	ACEITE OLIVA	\$8,44	\$0,25
Cantidad Total	0,13		Costo Total	\$0,75
Rendimiento	0,08		Costo por Kilo	\$5,79
Merma	38,46%		Costo por Porción	\$0,06
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TORTA DE CHOCHO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	9
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,35	CHOCHO	\$2,54	\$0,89
kilogramos	0,2	HARINA	\$0,70	\$0,14
kilogramos	0,008	POLVO DE HORNEAR	\$3,49	\$0,03
kilogramos	0,08	MANTECA DE CACAO	\$8,00	\$0,64
kilogramos	0,1	AZUCAR	\$0,75	\$0,08
kilogramos	0,15	MANTECA VEGETAL	\$1,51	\$0,23
Cantidad Total	0,888		Costo Total	\$2,00
Rendimiento	0,878		Costo por Kilo	\$2,25
Merma	1,13%		Costo por Porción	\$0,23
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SAL DE CITRICOS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	52
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,6	NARANJA AMERICANA	\$3,10	\$1,86

kilogramos	0,4	LIMON MEYER	\$0,99	\$0,40
kilogramos	0,25	SAL KOSHER	\$29,76	\$7,44
Cantidad Total	1,25		Costo Total	\$9,70
Rendimiento	0,52		Costo por Kilo	\$7,76
Merma	58,40%		Costo por Porción	\$0,08
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SALSA DE ACAI Y BRANDY		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,03
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,2	ACAI	\$2,00	\$0,40
litros	0,06	BRANDY	\$25,00	\$1,50
kilogramos	0,08	CEBOLLA PERLA	\$0,85	\$0,07
kilogramos	0,004	GOMA XANTHAN	\$150,00	\$0,60
Cantidad Total	0,344		Costo Total	\$2,57
Rendimiento	0,30		Costo por Kilo	\$7,47
Merma	12,79%		Costo por Porción	\$0,22
Costo por kilogramo	1			
PLATO V FUERTE 1				
RECETA:	SORBETE DE TE DE MANZANILLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,05	MANZANILLA	\$4,00	\$0,20
kilogramos	0,2	AZUCAR	\$0,75	\$0,15
kilogramos	0,02	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,04
kilogramos	0,008	ESTABILIZANTE SORBETE	\$15,88	\$0,13
litros	0,4	AGUA POTABLE	\$-	

Cantidad Total	0,678		Costo Total	\$0,52
Rendimiento	0,72		Costo por Kilo	\$0,76
Merma	-6,19%		Costo por Porción	\$0,05
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CHIPS DE CARAMBOLA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,015
			NÚMERO DE PORCIONES	25
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,145	CARAMBOLA	\$2,00	\$0,29
kilogramos	0,25	AZUCAR	\$0,75	\$0,19
Cantidad Total	0,395		Costo Total	\$0,48
Rendimiento	0,38		Costo por Kilo	\$1,21
Merma	5,06%		Costo por Porción	\$0,02
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TORTA DE MAQUEÑO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	MAQUEÑO	\$0,75	\$0,37
kilogramos	0,3	AZUCAR	\$0,75	\$0,23
kilogramos	0,2	HARINA	\$0,70	\$0,14
kilogramos	0,01	POLVO DE HORNEAR	\$3,49	\$0,03
kilogramos	0,05	MANTECA DE CACAO	\$8,00	\$0,40
Cantidad Total	1,06		Costo Total	\$1,17
Rendimiento	1,01		Costo por Kilo	\$1,11
Merma	4,72%		Costo por Porción	\$0,11
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	GELATINA DE HINOJO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	6
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,25	HINOJO	\$2,50	\$0,63
kilogramos	0,1	AZUCAR	\$0,75	\$0,08
kilogramos	0,007	GELATINA SIN SABOR	\$13,12	\$0,09
Cantidad Total	0,357		Costo Total	\$0,79
Rendimiento	0,34		Costo por Kilo	\$2,22
Merma	4,76%		Costo por Porción	\$0,13
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CAMA DE MELLOCO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,02
			NÚMERO DE PORCIONES	46
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,19	MELLOCO ROJO	\$2,28	\$0,43
kilogramos	0,19	MELLOCO ROSADO	\$2,28	\$0,43
kilogramos	0,19	MELLOCO BALNCO	\$2,28	\$0,43
kilogramos	0,19	MELLOCO AMARILLO	\$2,28	\$0,43
litros	0,1	ACEITE OLIVA	\$8,44	\$0,84
kilogramos	0,09	CEBOLLIN	\$5,00	\$0,45
Cantidad Total	0,95		Costo Total	\$3,03
Rendimiento	0,92		Costo por Kilo	\$3,19
Merma	3,16%		Costo por Porción	\$0,06
Costo por kilogramo	1			
PLATO V FUERTE 2				
RECETA:	COLIFLOR ROSTIZADA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,15
			NÚMERO DE PORCIONES	6
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL

kilogramos	0,5	COLIFLOR	\$0,73	\$0,36
litros	0,05	ACEITE OLIVA	\$8,44	\$0,42
kilogramos	0,3	TOMATE	\$0,85	\$0,26
kilogramos	0,01	PAPRIKA	\$7,00	\$0,07
kilogramos	0,01	CURCUMA	\$18,64	\$0,19
Cantidad Total	0,87		Costo Total	\$1,30
Rendimiento	0,84		Costo por Kilo	\$1,49
Merma	3,45%		Costo por Porción	\$0,22
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	HUMUS DE CHOCOLATE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,08
			NÚMERO DE PORCIONES	7
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	GARBANZO	\$4,07	\$1,22
kilogramos	0,15	COBERTURA CACAO 71%	\$10,32	\$1,55
litros	0,08	ACEITE OLIVA	\$8,44	\$0,68
kilogramos	0,02	LIMON SUTIL	\$0,80	\$0,02
kilogramos	0,045	AJO	\$4,20	\$0,19
Cantidad Total	0,595		Costo Total	\$3,65
Rendimiento	0,56		Costo por Kilo	\$6,13
Merma	5,88%		Costo por Porción	\$0,49
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	GELATINA DE MANGOSTINO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
			NÚMERO DE PORCIONES	11
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	MANGOSTINO	\$12,04	\$6,02
kilogramos	0,07	AZUCAR	\$0,75	\$0,05
kilogramos	0,005	GELATINA SIN SABOR	\$13,12	\$0,07
Cantidad	0,575		Costo Total	\$6,14

Total				
Rendimiento	0,65		Costo por Kilo	\$10,68
Merma	-13,04%		Costo por Porción	\$0,64
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CHIPS DE JICAMA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,01
			NÚMERO DE PORCIONES	30
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,25	JICAMA	\$3,80	\$0,95
kilogramos	0,08	AZUCAR	\$0,75	\$0,06
Cantidad Total	0,330		Costo Total	\$1,01
Rendimiento	0,30		Costo por Kilo	\$3,06
Merma	9,09%		Costo por Porción	\$0,03
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	SALSA DE LONGAN		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,03
			NÚMERO DE PORCIONES	13
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	LONGAN	\$10,13	\$3,04
kilogramos	0,08	AZUCAR	\$0,75	\$0,06
kilogramos	0,008	GOMA XANTHAN	\$150,00	\$1,20
Cantidad Total	0,388		Costo Total	\$4,30
Rendimiento	0,390		Costo por Kilo	\$11,08
Merma	-0,52%		Costo por Porción	\$0,33
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	ENSALADA DE SALAC Y		TAMAÑO DE LA	0,08

		PITAHAYA		PORCIÓN	
				NÚMERO DE PORCIONES	10
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES		COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	SALAC		\$5,53	\$1,66
kilogramos	0,4	PITAHAYA		\$3,95	\$1,58
kilogramos	0,03	AZUCAR		\$0,75	\$0,02
litros	0,04	ACEITE DE OLIVA		\$8,44	\$0,34
kilogramos	0,02	LIMON SUTIL		\$0,80	\$0,02
litros	0,02	VINAGRE DE VINO TINTO		\$5,43	\$0,11
kilogramos	0,01	PEREJIL CRESPO		\$3,02	\$0,03
Cantidad Total	0,82			Costo Total	\$2,10
Rendimiento	0,75			Costo por Kilo	\$2,56
Merma	8,54%			Costo por Porción	\$0,20
Costo por kilogramo	1				
POSTRE V 1					
RECETA:		GEL DE TORONJA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,06
				NÚMERO DE PORCIONES	7
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES		COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	TORONJA		\$0,60	\$0,24
kilogramos	0,1	AZUCAR		\$0,75	\$0,08
kilogramos	0,01	GELATINA SIN SABOR		\$13,12	\$0,13
Cantidad Total	0,51			Costo Total	\$0,45
Rendimiento	0,390			Costo por Kilo	\$0,88
Merma	23,53%			Costo por Porción	\$0,05
Costo por kilogramo	1				
RECETA:		CRUMBLE DE AMARANTO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,03
				NÚMERO DE PORCIONES	14
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES		COSTO	COSTO

	D			TOTAL
kilogramos	0,1	AMARANTO NEGRO	\$60,00	\$6,00
kilogramos	0,1	HARINA	\$0,70	\$0,07
kilogramos	0,1	MANTECA DE CACAO	\$8,00	\$0,80
kilogramos	0,05	AZUCAR	\$0,75	\$0,04
Cantidad Total	0,35		Costo Total	\$6,91
Rendimiento	0,41		Costo por Kilo	\$19,74
Merma	-17,14%		Costo por Porción	\$0,59
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	HUMO DE EUCALIPTO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	5
UNIDADES	CANTIDA D	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,1	EUCALIPTO	\$2,00	\$0,20
kilogramos	0,1	AZUCAR	\$0,75	\$0,08
litros	0,2	AGUA		
kilogramos	0,2	HIELO SECO	\$3,10	\$0,62
Cantidad Total	0,6		Costo Total	\$0,90
Rendimiento	0,54		Costo por Kilo	\$1,49
Merma	10,00%		Costo por Porción	\$0,15
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	ESFERIFICACION DE CAÑA DE AZUCAR		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	2
UNIDADES	CANTIDA D	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,5	CAÑA DE AZUCAR	\$1,50	\$0,75
kilogramos	0,008	ALGINE	\$200,00	\$1,60
kilogramos	0,008	CALCIC	\$120,00	\$0,96

Cantidad Total	0,516		Costo Total	\$3,31
Rendimiento	0,18		Costo por Kilo	\$6,41
Merma	65,12%		Costo por Porción	\$0,64
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	HELADO DE JENGIBRE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,07
			NÚMERO DE PORCIONES	5
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,4	JENGIBRE	\$2,65	\$1,06
litros	0,025	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,05
kilogramos	0,06	ESTABILIZANTE HELADO	\$15,42	\$0,93
kilogramos	0,1	AZUCAR	\$0,75	\$0,08
Cantidad Total	0,585		Costo Total	\$2,11
Rendimiento	0,60		Costo por Kilo	\$3,61
Merma	-2,56%		Costo por Porción	\$0,25
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TORTA DE CURCUMA Y APIO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,1
			NÚMERO DE PORCIONES	5
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,3	MANTECA VEGETAL	\$1,51	\$0,45
kilogramos	0,3	AZUCAR	\$0,75	\$0,23
kilogramos	0,3	HARINA	\$0,70	\$0,21
kilogramos	0,007	POLVO DE HORNEAR	\$3,49	\$0,02
kilogramos	0,02	CURCUMA	\$18,64	\$0,37
kilogramos	0,25	APIO	\$0,80	\$0,20
kilogramos	0,2	TAPIOCA	\$2,97	\$0,59
litros	0,005	ESCENCIA DE VAINILLA	\$7,75	\$0,04
Cantidad	1,382		Costo Total	\$2,12

Total				
Rendimiento	1,40		Costo por Kilo	\$1,53
Merma	-1,30%		Costo por Porción	\$0,15
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,08
			NÚMERO DE PORCIONES	5
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,05	GLUCOSA LIQUIDA	\$2,00	\$0,10
kilogramos	0,108	CHOCOLATE 70%	\$10,32	\$1,11
kilogramos	0,12	MANTECA VEGETAL	\$1,51	\$0,18
kilogramos	0,6	COBERTURA AMARGO	\$6,81	\$4,09
litros	0,5	CREMA DE LECHE DE AVENA	\$4,00	\$2,00
Cantidad Total	1,378		Costo Total	\$7,48
Rendimiento	1,38		Costo por Kilo	\$5,43
Merma	0,00%		Costo por Porción	\$0,43
Costo por kilogramo	1			

Anexo C: Recetas Estándar – Cocteles Insignia.

RECETA:	LONG ISLAND		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,22
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,02	GIN	\$23,40	\$0,47
litros	0,02	VODKA	\$26,40	\$0,53
litros	0,02	TRIPLE SEC	\$9,10	\$0,18
litros	0,02	RON BLANCO	\$15,93	\$0,32
litros	0,02	TEQUILA	\$16,54	\$0,33
kilogramos	0,04	LIMON	\$0,80	\$0,03
litros	0,01	COCA COLA	\$3,85	\$0,04

Cantidad Total	0,15		Costo Total	\$1,90
Rendimiento	0,13		Costo por Kilo	\$12,65
Merma	13,33%		Costo por Porción	\$2,78
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	TEQUILA SUNRISE		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,22
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,05	TEQUILA DORADO	\$44,00	\$2,20
kilogramos	0,07	NARANJA	\$0,60	\$0,04
litros	0,03	GRANADINA	\$3,80	\$0,11
kilogramos	0,02	AZUCAR	\$0,75	\$0,02
Cantidad Total	0,17		Costo Total	\$2,37
Rendimiento	0,13		Costo por Kilo	\$13,95
Merma	23,53%		Costo por Porción	\$3,07
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	PISCO SOUR		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,22
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,05	PISCO	\$23,08	\$1,15
kilogramos	0,04	LIMON	\$0,80	\$0,03
unidades	1	HUEVO	\$0,12	\$0,12
litros	0,015	AZUCAR	\$0,75	\$0,01
Cantidad Total	0,105		Costo Total	\$1,32
Rendimiento	0,12		Costo por Kilo	\$12,55
Merma	-14,29%		Costo por Porción	\$2,76
Costo por kilogramo	1			

RECETA:	MARGARITA		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,22
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,07	LIMON	\$0,80	\$0,06
litros	0,06	TEQUILA	\$16,54	\$0,99
litros	0,05	CHINCHON DULCE	\$18,38	\$0,92
kilogramos	0,01	SAL	\$0,37	\$0,00
kilogramos	0,03	AZUCAR	\$0,75	\$0,02
Cantidad Total	0,22		Costo Total	\$1,99
Rendimiento	0,15		Costo por Kilo	\$9,06
Merma	31,82%		Costo por Porción	\$1,99
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	CAOS		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,22
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,1	TORONJA	\$0,60	\$0,06
litros	0,06	VODKA	\$26,40	\$1,58
litros	0,05	TRIPLE SEC	\$9,10	\$0,46
litros	0,07	YOGURT	\$2,55	\$0,18
kilogramos	0,01	AZUCAR	\$0,75	\$0,01
litros	0,02	GRANADINA	\$3,80	\$0,08
Cantidad Total	0,31		Costo Total	\$2,36
Rendimiento	0,15		Costo por Kilo	\$7,62
Merma	51,61%		Costo por Porción	\$1,68
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	DRY MARTINI		TAMAÑO DE LA PORCIÓN	0,22
			NÚMERO DE PORCIONES	1
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
litros	0,06	GIN	\$23,40	\$1,40
litros	0,06	VERMOUTH	\$12,95	\$0,78
kilogramos	0,04	LIMON	\$0,80	\$0,03
kilogramos	0,01	ACEITUNAS	\$4,18	\$0,04

Cantidad Total	0,17		Costo Total	\$2,25
Rendimiento	0,15		Costo por Kilo	\$13,26
Merma	11,76%		Costo por Porción	\$2,92
Costo por kilogramo	1			
RECETA:	MOSCOW MULE	TAMAÑO DE LA PORCIÓN		0,22
		NÚMERO DE PORCIONES		1
UNIDADES	CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO	COSTO TOTAL
kilogramos	0,04	LIMON	\$0,80	\$0,03
litros	0,07	VODKA	\$26,40	\$1,85
litros	0,05	RON BLANCO	\$15,93	\$0,80
kilogramos	0,02	HIERVA LUISA	\$2,50	\$0,05
kilogramos	0,03	JENGIBRE	\$2,65	\$0,08
kilogramos	0,03	AZUCAR	\$0,75	\$0,02
Cantidad Total	0,24		Costo Total	\$2,83
Rendimiento	0,15		Costo por Kilo	\$11,79
Merma	37,50%		Costo por Porción	\$2,59
Costo por kilogramo	1			

Anexo D: Maridaje Menú Degustación.

MARIJADE MENÚ DEGUSTACIÓN					
	CLASIFICACIÓN	VINO	COSTO	MEDIDA (ml)	COSTO TOTAL
ENTRADA FRÍA 1					
CREMA DE AGUACATE, SABLÉ DE LIMON, DURAZNOS CONFITADOS, BAYAS, NABO COCINADO EN MIEL DE MISHQUI, VIOLETAS DESHIDRATADAS.	VINO ESPUMANTE	MUSA BRUT	\$7,00	0,1	\$0,70
ENTRADA FRÍA 2					

CEVICHE DE CONCHA PRIETA, CREMOSO DE TOMATE, LECHE DE TIGRE DE JAIBA, CEBOLLA, LIMON Y CHILLANGUA, CANGUIL DE MOSTAZA, CAVIAR DE AJI.	VINO BLANCO AFRUTADO	SANTA CAROLINA SAUVIGNON BLANC	\$9,00	0,1	\$0,90
ENTRADA CALIENTE					
MAJARISCO, PURE DE VERDE, ESPUMA DE COCO, LANGOSTINO, CAMARON, MEJILLONES, CANGREJO, SALSA DE CHILLANGUA , CRUMBLE DE LIMON.	VINO ESPUMANTE	MUSA DEMI SEC	\$7,00	0,1	\$0,70
PLATO PESCA					
BRUJO POCHADO EN REMOLACHA, SALSA DE LANGOSTINO Y COCO, ARVEJAS, GELATINA DE MARACUYA, PURE DE CALABAZA, SYRUP DE TAMARINDO.	VINO ROSADO	TIERRA DE ISASA	\$10,00	0,1	\$1,00
PLATO FUERTE 2					
RABANO Y SAMBO HORNEADOS CON TOMILLO, SORBETE DE TE DE MANZANILLA, CHIPS DE CARAMBOLA, TORTA DE MAQUEÑO,	VINO TINTO LIGERO	MONTES ALPHA RESERVA PINOT NOIR	\$18,00	0,1	\$1,80

GELATINA DE HINOJO, CAMA DE MELLOCO ROSADO, ROJO, BLANCO Y AMARILLO.					
PLATO FUERTE 1					
LLAMA CON COSTRA DE QUINOA, PASTEL DE MAIZ MORADO, CEBOLLAS, JUE DE COSTILLA, MIL HOJAS DE MASHUA, OCA, PAPA UGSHAPINGO LEONA NEGRA Y LEONA WARMI, CREMOSO DE AGUACATE, SORBETE DE NARANJILLA.	VINO TINTO FUERTE	ESCORIHUELA GASCON MALBEC	\$14,00	0,1	\$1,40
PRE POSTRE					
DIFERENTES POSTRECITOS EXTRAYENDO LA CULTURA ECUATORIANA.					
POSTRE					
HELADO DE JENGIBRE, TORTA DE CURCUMA Y APIO BAÑADA EN GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO, PAPEL ORO, GEL DE TORONJA, CRUMBLE DE AMARANTO, CRISTAL DE ISOMALT, HUMO	VINO TINTO DULCE	RUBY BARROS	\$21,62	0,07	\$1,51

DE EUCALIPTO, ESFERIFICACION DE CAÑA DE AZUCAR.					
				TOTAL	\$8,01
				PRECIO VENTA	\$25,89
				BEVERAGE COST	30,95%

Anexo E: Maridaje Menú Vegetariano.

MARIDAJE MENÚ VEGETARIANO					
	CLASIFICACIÓN	VINO	COSTO	MEDIDA (ml)	COSTO TOTAL
ENTRTADA FRIA 1					
CREMA DE AGUACATE, SABLÉ DE LIMON, DURAZNOS CONFITADOS, BAYAS, NABO COCINADO EN MIEL DE MISHQUI, VIOLETAS DESHIDRATADAS.	VINO ESPUMANTE	MUSA BRUT	\$7,00	0,1	\$0,70
ENTRADA CALIENTE 1					
MEDALLON DE LENTEJA RELLENO DE TAPENADE DE CHAMPIÑONES, TORTA DE CHOCHO, POLVO DE ROSA, SAL DE CITRICOS, SALSA DE ACAI Y BRANDY.	VINO BLANCO SECO	CARMEN PREMIER SAUVIGNON BLANC	\$9,00	0,1	\$0,90
PLATO FUERTE 1					

RABANO Y SAMBO HORNEADO CON TOMILLO, SORBETE DE TE DE MANZANILLA, CHIPS DE CARAMBOLA, TORTA DE MAQUEÑO, GELATINA DE HINOJO, CAMA DE MELLOCO ROSADO, ROJO, BLANCO Y AMARILLO.	VINO TINTO LIGERO	MONTES ALPHA RESERVA PINOT NOIR	\$18,00	0,1	\$1,80
PLATO FUERTE 2					
COLIFLOR ROSTIZADA, HUMMUS DE CHOCOLATE, GELATINA DE MANGOSTINO, CHIPS DE JICAMA, SALSA DE LONGAN, EMPANADAS DE MOROCHO RELLENAS DE ZAPOTE Y CHICHARON DE TOFU.	VINO TINTO MEDIO	AVDA MONTES RESERVA CARMENERE	\$14,00	0,1	\$1,40
POSTRE					
HELADO DE JENGIBRE, TORTA DE CURCUMA Y APIO BAÑADA EN GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO, PAPEL ORO, GEL DE TORONJA, CRUMBLE DE AMARANTO, CRISTAL DE ISOMALT, HUMO DE EUCALIPTO, ESFERIFICACION DE CAÑA DE AZUCAR.	VINO BLANCO DULCE	SANTA HELENA LATE HARVEST	\$13,00	0,08	\$1,04
				TOTAL	\$5,84

	PRECIO VENTA	\$18,75
	BEVERAGE COST	31,15%

Anexo F: Maridaje Quesos.

MARIDAJE QUESOS					
QUESOS	CLASIFICACION	VINO	COSTO	MEDIDA (ml)	COSTO TOTAL
DIFERENTES TIPOS DE QUESOS MADUROS O SEMIMADUROS ELABORADOS EN ECUADOR.	VINO BLANCO DULCE	CASA SILVA LATE HARVEST	\$31,20	0,08	\$2,50
				TOTAL	\$2,50
				PRECIO VENTA	\$8,00
				BEVERAGE COST	31,20%

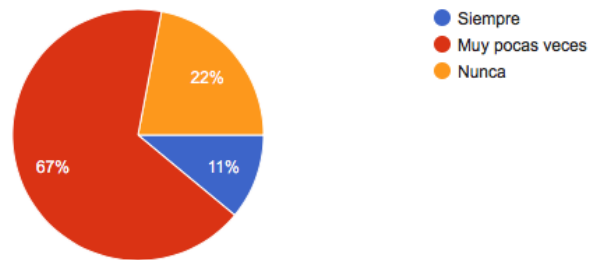
Anexo G: Encuestas mercado local

Pregunta 1

Quando acude a restaurantes que ofrecen Menú de Degustación, ¿Con que frecuencia ordena o reserva el Menú de Degustación?

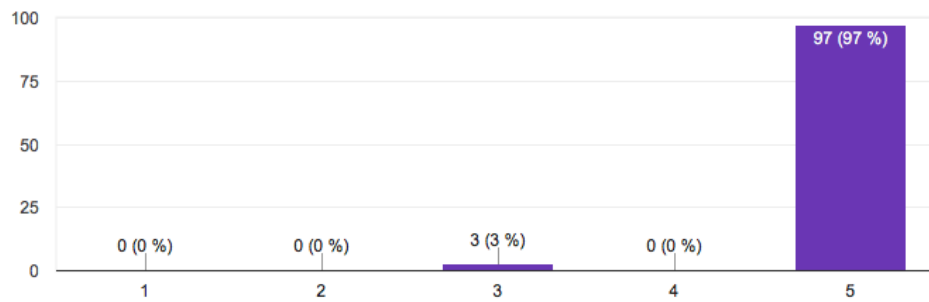


100 respuestas

**Pregunta 2**

¿Que tan importante para usted es la calidad del producto? Siendo 5-Mucho y 1-Nada

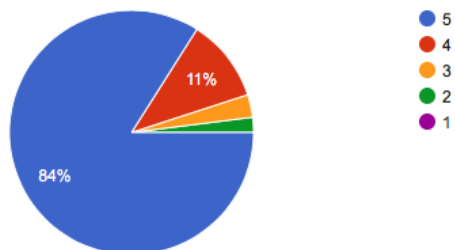
100 respuestas



Pregunta 3

¿Estaría dispuesto(a) a vivir una experiencia nueva en Quito, donde de destaquen los productos nativos y la identidad del Ecuador? Siendo 5-Bastante y 1-Nada

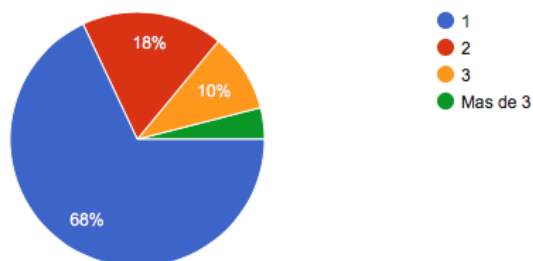
100 respuestas



Pregunta 4

¿Con cuanta frecuencia a la semana consume comida típica - tradicional?

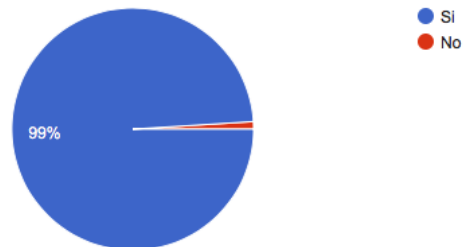
100 respuestas



Pregunta 5

¿Le gustaría que el Ecuador se convierta en una potencia gastronómica?

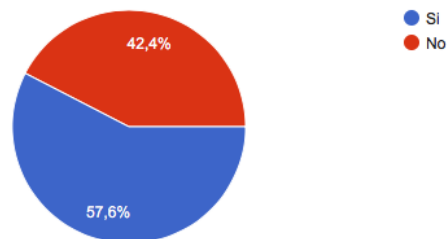
100 respuestas



Pregunta 6

¿Esta contento(a) con la experiencia gastronómica que ofrecen los restaurantes en Quito?

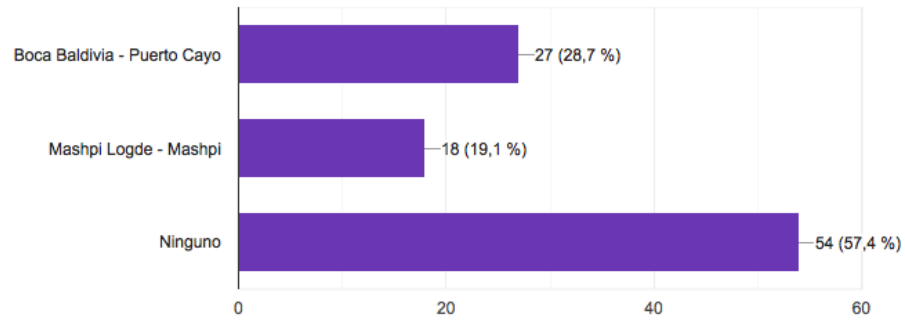
99 respuestas



Pregunta 7

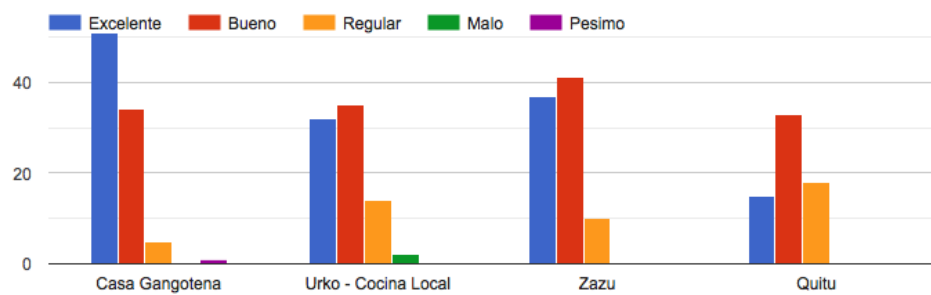
¿Considera usted que alguno de los siguientes restaurantes son mejores que los que existen en Quito?

94 respuestas



Pregunta 8

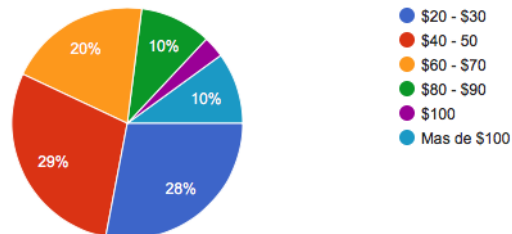
A los siguientes restaurantes ¿Como los categorizaría?



Pregunta 9

¿Cuanto paga por usted individualmente normalmente en una salida a un restaurante?

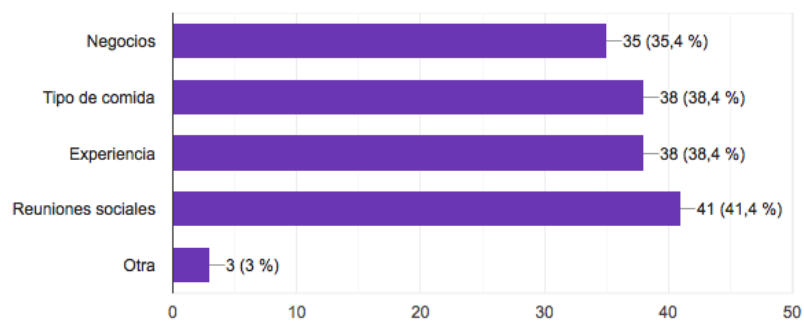
100 respuestas



Pregunta 10

¿Porque razon acude usted a estos restaurantes?

99 respuestas

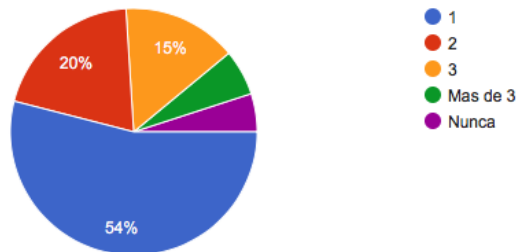


Pregunta 11

¿Con que frecuencia a la semana sale usted a comer a restaurantes de alta gama?



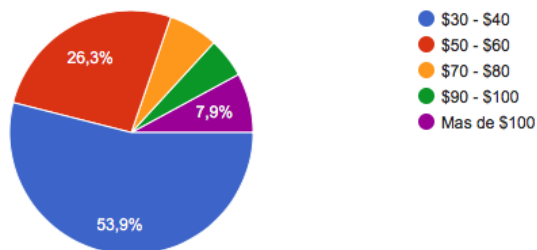
100 respuestas



Pregunta 12

¿Cuanto estaria dispuesto a pagar por experiencia de maridaje de vinos con su comida?

76 respuestas

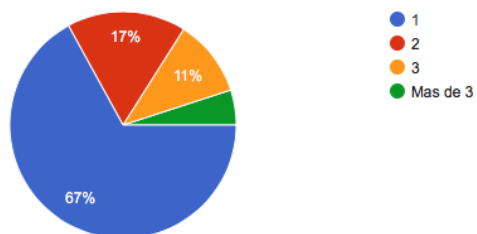


Pregunta 13

¿Cuántas veces al año estaría dispuesto a visitar este tipo de restaurante?



100 respuestas

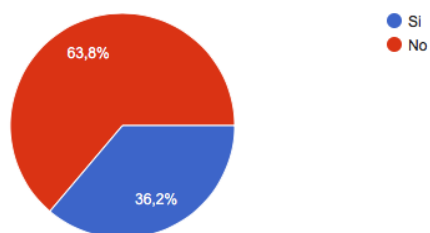


Pregunta 14

¿Estaría dispuesto a consumir cocteles insignia del restaurante, cuando lo visite?



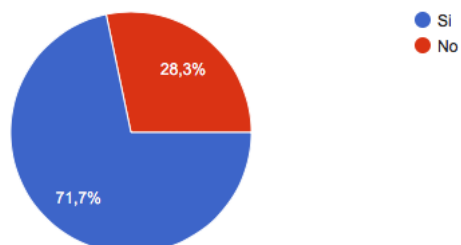
105 respuestas



Pregunta 15

¿Estaria dispuesto a experimentar un maridaje de vinos junto con la experiencia gastronomica de este proyecto?

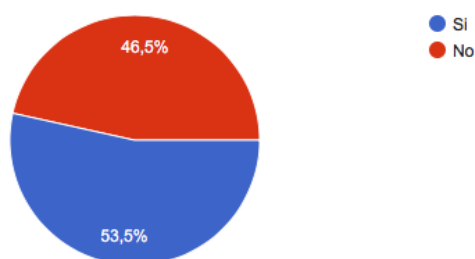
106 respuestas



Pregunta 16

¿Alguna vez a experimentado un maridaje de vinos con su comida?

101 respuestas

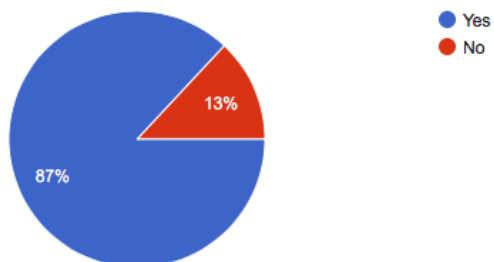


Anexo H: Encuestas mercado extranjero

Pregunta 1

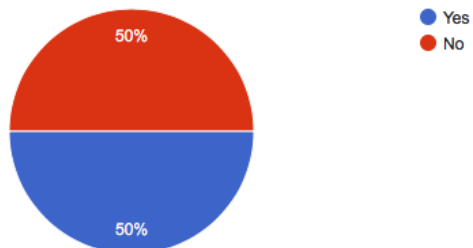
¿Would you accompany your taster menu with wine pairing?

46 respuestas

**Pregunta 2**

¿Have you ever experience pairing your food with wine?

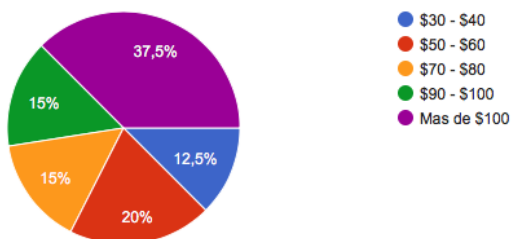
46 respuestas



Pregunta 3

¿How much are you willing to pay for a food and wine pairing menu?

40 respuestas

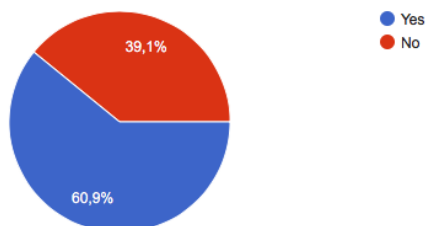


Pregunta 4

Before you came to Ecuador, ¿Did you ever hear about ecuadorian cuisine?



46 respuestas

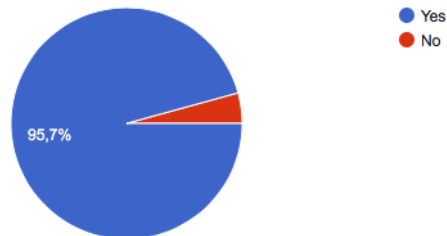


Pregunta 5

¿Are you willing to experience a two hour culinary trip, where the local products and culture are displayed at their best?



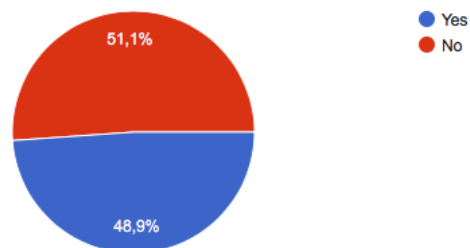
47 respuestas



Pregunta 6

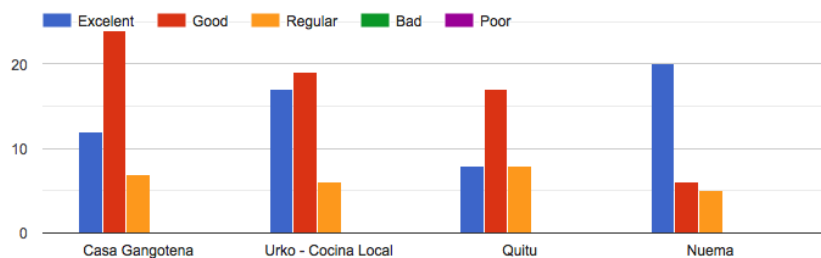
¿Were the restaurants that you have visited during your stay here in Quito, conected with your holiday package travel agency or hotel?

45 respuestas



Pregunta 7

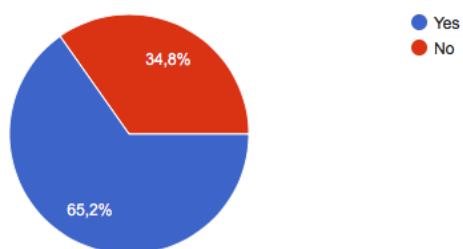
¿Have you experinced any of the following restaurants? If you have, please ¿Could you rate them?



Pregunta 8

¿Have you experinced any taster menu, at any restaurant in Quito?

46 respuestas

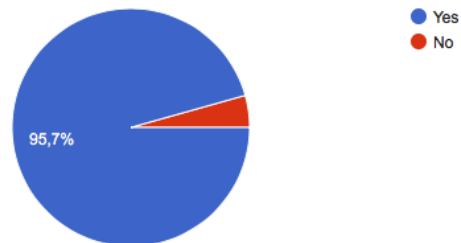


Pregunta 9

¿Do you consider ecuadorian culture and products rich enough to become a turist and culinary power worldwide?



46 respuestas

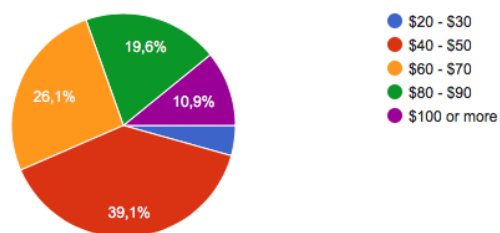


Pregunta 10

When traveling abroad, just in restaurants, ¿How much would you expect to spend for a single person for a tree course meal?



46 respuestas

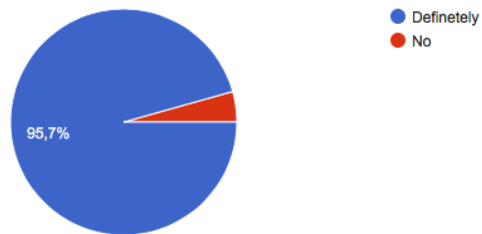


Pregunta 11

¿Are you willing to try a new way of tasting ecuadorian products, along with a dramatic experience?



46 respuestas

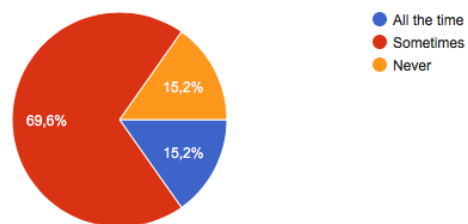


Pregunta 12

In a restaurant, while you are traveling abroad, ¿How often do you ask for the taster menu?



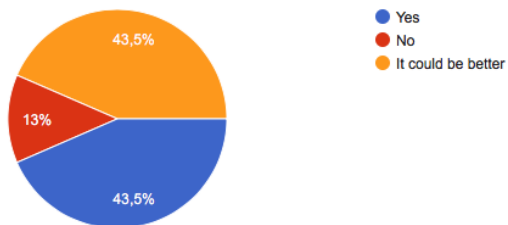
46 respuestas



Pregunta 13

¿Are you satisfy with the culinary experience that Quito has to offer?

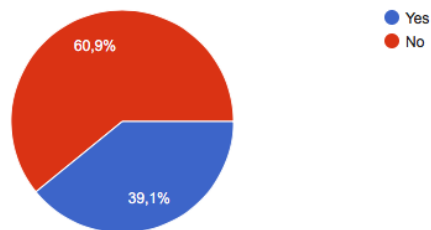
46 respuestas



Pregunta 14

¿Are you willing to taste the restaurant signature coctels?

46 respuestas

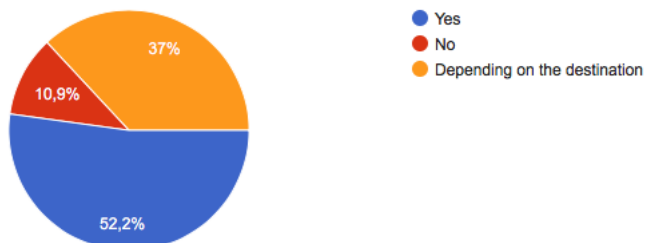


Pregunta 15

Whenever you travel to another country, ¿Do you consider yourself a culinary adventurous person?



46 respuestas

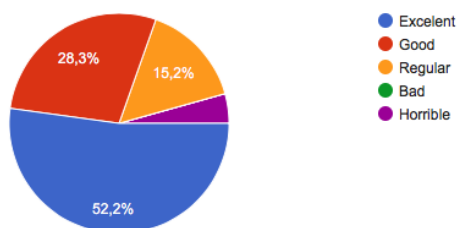


Pregunta 16

¿How do you find ecuadorian cuisine?



46 respuestas



Anexo I: Mockup red social Instagram



Anexo J: Mockup pagina web 1 (Inicio)

CAOS

INICIO GALERIA MENU VINOS CONTACTO

La gastronomía
es impredecible.

El CAOS
es impredecible.

Juntos son
una experiencia.



COCINA DE AUTOR
RICARDO GAVILANES



Anexo K: Mockup pagina web 2 (Galeria)

CAOS

INICIO GALERIA MENU VINOS CONTACTO



Anexo L: Logo del restaurante (Juego de colores)



Anexo M: Tabla de amortizacion

PERIODO	SALDO INICIAL	PAGO	CAPITAL	INTERÉSES	SALDO FINAL
1	\$128.063,26	(\$2.638,84)	(\$1.144,77)	\$1.494,07	\$126.918,49
2	\$126.918,49	(\$2.638,84)	(\$1.158,12)	\$1.480,72	\$125.760,37
3	\$125.760,37	(\$2.638,84)	(\$1.171,63)	\$1.467,20	\$124.588,73
4	\$124.588,73	(\$2.638,84)	(\$1.185,30)	\$1.453,54	\$123.403,43
5	\$123.403,43	(\$2.638,84)	(\$1.199,13)	\$1.439,71	\$122.204,30
6	\$122.204,30	(\$2.638,84)	(\$1.213,12)	\$1.425,72	\$120.991,18
7	\$120.991,18	(\$2.638,84)	(\$1.227,27)	\$1.411,56	\$119.763,90
8	\$119.763,90	(\$2.638,84)	(\$1.241,59)	\$1.397,25	\$118.522,31
9	\$118.522,31	(\$2.638,84)	(\$1.256,08)	\$1.382,76	\$117.266,23
10	\$117.266,23	(\$2.638,84)	(\$1.270,73)	\$1.368,11	\$115.995,50
11	\$115.995,50	(\$2.638,84)	(\$1.285,56)	\$1.353,28	\$114.709,94
12	\$114.709,94	(\$2.638,84)	(\$1.300,56)	\$1.338,28	\$113.409,39
13	\$113.409,39	(\$2.638,84)	(\$1.315,73)	\$1.323,11	\$112.093,66
14	\$112.093,66	(\$2.638,84)	(\$1.331,08)	\$1.307,76	\$110.762,58
15	\$110.762,58	(\$2.638,84)	(\$1.346,61)	\$1.292,23	\$109.415,97
16	\$109.415,97	(\$2.638,84)	(\$1.362,32)	\$1.276,52	\$108.053,65
17	\$108.053,65	(\$2.638,84)	(\$1.378,21)	\$1.260,63	\$106.675,44
18	\$106.675,44	(\$2.638,84)	(\$1.394,29)	\$1.244,55	\$105.281,15
19	\$105.281,15	(\$2.638,84)	(\$1.410,56)	\$1.228,28	\$103.870,59
20	\$103.870,59	(\$2.638,84)	(\$1.427,01)	\$1.211,82	\$102.443,58
21	\$102.443,58	(\$2.638,84)	(\$1.443,66)	\$1.195,18	\$100.999,91
22	\$100.999,91	(\$2.638,84)	(\$1.460,51)	\$1.178,33	\$99.539,41
23	\$99.539,41	(\$2.638,84)	(\$1.477,54)	\$1.161,29	\$98.061,86
24	\$98.061,86	(\$2.638,84)	(\$1.494,78)	\$1.144,06	\$96.567,08
25	\$96.567,08	(\$2.638,84)	(\$1.512,22)	\$1.126,62	\$95.054,86
26	\$95.054,86	(\$2.638,84)	(\$1.529,86)	\$1.108,97	\$93.524,99
27	\$93.524,99	(\$2.638,84)	(\$1.547,71)	\$1.091,12	\$91.977,28
28	\$91.977,28	(\$2.638,84)	(\$1.565,77)	\$1.073,07	\$90.411,51
29	\$90.411,51	(\$2.638,84)	(\$1.584,04)	\$1.054,80	\$88.827,47
30	\$88.827,47	(\$2.638,84)	(\$1.602,52)	\$1.036,32	\$87.224,96
31	\$87.224,96	(\$2.638,84)	(\$1.621,21)	\$1.017,62	\$85.603,74
32	\$85.603,74	(\$2.638,84)	(\$1.640,13)	\$998,71	\$83.963,62
33	\$83.963,62	(\$2.638,84)	(\$1.659,26)	\$979,58	\$82.304,35
34	\$82.304,35	(\$2.638,84)	(\$1.678,62)	\$960,22	\$80.625,73
35	\$80.625,73	(\$2.638,84)	(\$1.698,20)	\$940,63	\$78.927,53
36	\$78.927,53	(\$2.638,84)	(\$1.718,02)	\$920,82	\$77.209,51
37	\$77.209,51	(\$2.638,84)	(\$1.738,06)	\$900,78	\$75.471,45
38	\$75.471,45	(\$2.638,84)	(\$1.758,34)	\$880,50	\$73.713,11
39	\$73.713,11	(\$2.638,84)	(\$1.778,85)	\$859,99	\$71.934,26
40	\$71.934,26	(\$2.638,84)	(\$1.799,61)	\$839,23	\$70.134,66
41	\$70.134,66	(\$2.638,84)	(\$1.820,60)	\$818,24	\$68.314,06
42	\$68.314,06	(\$2.638,84)	(\$1.841,84)	\$797,00	\$66.472,21

43	\$66.472,21	(\$2.638,84)	(\$1.863,33)	\$775,51	\$64.608,89
44	\$64.608,89	(\$2.638,84)	(\$1.885,07)	\$753,77	\$62.723,82
45	\$62.723,82	(\$2.638,84)	(\$1.907,06)	\$731,78	\$60.816,76
46	\$60.816,76	(\$2.638,84)	(\$1.929,31)	\$709,53	\$58.887,45
47	\$58.887,45	(\$2.638,84)	(\$1.951,82)	\$687,02	\$56.935,63
48	\$56.935,63	(\$2.638,84)	(\$1.974,59)	\$664,25	\$54.961,04
49	\$54.961,04	(\$2.638,84)	(\$1.997,63)	\$641,21	\$52.963,42
50	\$52.963,42	(\$2.638,84)	(\$2.020,93)	\$617,91	\$50.942,48
51	\$50.942,48	(\$2.638,84)	(\$2.044,51)	\$594,33	\$48.897,97
52	\$48.897,97	(\$2.638,84)	(\$2.068,36)	\$570,48	\$46.829,61
53	\$46.829,61	(\$2.638,84)	(\$2.092,49)	\$546,35	\$44.737,12
54	\$44.737,12	(\$2.638,84)	(\$2.116,90)	\$521,93	\$42.620,22
55	\$42.620,22	(\$2.638,84)	(\$2.141,60)	\$497,24	\$40.478,61
56	\$40.478,61	(\$2.638,84)	(\$2.166,59)	\$472,25	\$38.312,03
57	\$38.312,03	(\$2.638,84)	(\$2.191,86)	\$446,97	\$36.120,16
58	\$36.120,16	(\$2.638,84)	(\$2.217,44)	\$421,40	\$33.902,73
59	\$33.902,73	(\$2.638,84)	(\$2.243,31)	\$395,53	\$31.659,42
60	\$31.659,42	(\$2.638,84)	(\$2.269,48)	\$369,36	\$29.389,94
61	\$29.389,94	(\$2.638,84)	(\$2.295,96)	\$342,88	\$27.093,99
62	\$27.093,99	(\$2.638,84)	(\$2.322,74)	\$316,10	\$24.771,24
63	\$24.771,24	(\$2.638,84)	(\$2.349,84)	\$289,00	\$22.421,40
64	\$22.421,40	(\$2.638,84)	(\$2.377,26)	\$261,58	\$20.044,15
65	\$20.044,15	(\$2.638,84)	(\$2.404,99)	\$233,85	\$17.639,16
66	\$17.639,16	(\$2.638,84)	(\$2.433,05)	\$205,79	\$15.206,11
67	\$15.206,11	(\$2.638,84)	(\$2.461,43)	\$177,40	\$12.744,68
68	\$12.744,68	(\$2.638,84)	(\$2.490,15)	\$148,69	\$10.254,53
69	\$10.254,53	(\$2.638,84)	(\$2.519,20)	\$119,64	\$7.735,33
70	\$7.735,33	(\$2.638,84)	(\$2.548,59)	\$90,25	\$5.186,73
71	\$5.186,73	(\$2.638,84)	(\$2.578,33)	\$60,51	\$2.608,41
72	\$2.608,41	(\$2.638,84)	(\$2.608,41)	\$30,43	\$0,00

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- INEC. (2015). Encuesta rural de ingresos y gastos de los hogares urbanos y rurales. Recuperado de la web el 10 de septiembre de 2018 desde <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/ingreso-y-consumo/>
- INEC. (2018). Encuesta de restaurantes, hoteles y servicios. Recuperado de la web el 10 de septiembre de 2018 desde http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Economicas/Encuesta_Servicios/Servicios_2015/Presentacion%20Industriales%202015.pdf
- INEC. (2015). Encuesta de condiciones de vida. Recuperado de la web el 10 de septiembre de 2018 desde http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/ECV/ECV_2015/
- INEC. (2017). Tras las cifras de Quito. Recuperado de la web el 11 de septiembre de 2018 desde <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/tras-las-cifras-de-quito/>
- Quito Turismo. (2016). Principales indicadores Quito. Recuperado de la web el 11 de septiembre de 2018 desde <https://www.quito-turismo.gob.ec/index.php/estadisticas/datos-turisticos-principales>
- Turismo. (2016). Importancia economica del turismo. Recuperado de la web el 14 de septiembre de 2018 desde <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/turismo-cifras?layout=blog>
- Gonzalo, M. (2018). Recuperado de la web el 15 de octubre de 2018 desde <http://gonzalomartin.net/web/>
- Arte Hoy. (2018). Recuperado de la web el 15 de octubre de 2018 desde <http://www.arte-hoy.com>
- Cookplay. (2018). Recuperado de la web el 15 de octubre desde <http://www.cookplay.eu>
- Ministerio de Turismo. (2017). Turismo en cifras. Perfiles de turismo internacional. Recurepado de la web el 15 de septiembre de 2018 desde <http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Turismo-cifras/Publicaciones/Perfiles/PerfilesDeTurismoInternacional.pdf>
- Smith, J. (2011). The true meaning of chaos. Recuperado de la web el 19 de octubre de 2018 desde <http://www.filosofia.org/enc/ros/dram.htm>
- London University. (2012). Recuperado de la web el 19 de octubre de 2018 desde <http://www.chaos-math.org/es/caos-i-movimiento-y-determinismo>

Banco Mundial. (2018). Crecimiento Economico. Recuperado de la web el 19 de octubre de 2018 desde <http://www.bancomundial.org/es/publication/global-economic-prospects>

(2018). Recuperado de la web el 19 de octubre de 2018 desde <https://www.cesla.com/prediccion-economica-ecuador.php>

Bce. (2018). Estadisticas Macroeconomicas. Presentacion Conyuntural. Recuperado de la web el 28 de octubre de 2018 desde <https://www.bce.fin.ec>

