



*UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO*

**FACULTAD DE INGENIERÍA**

**ESCUELA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

“TRABAJO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERO EN GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA”

**TRABAJO DE GRADUACION**

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA EN LA PARROQUIA QUIMIAG,  
PROVINCIA DE CHIMBORAZO

**AUTORA:**

**NATALY MARICELA BARRENO PILCO**

**DIRECTOR:**

**ING. PAUL RICAURTE**

**Riobamba – Ecuador**

**2010 - 2011**

Los miembros del Tribunal de Graduación del proyecto de investigación de título: “PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA EN LA PARRQUÌA QUIMIAG, PROVINCIA DE CHIMBORAZO”, presentado por: Nataly Barreno y dirigida por: Ing. Paul Ricaurte.

Una vez escuchada la defensa oral y revisado el informe final del proyecto de investigación con fines de graduación escrito en la cual se ha constatado el cumplimiento de las observaciones realizadas, remite la presente para uso y custodia en la biblioteca de la Facultad de Ingeniería de la UNACH.

Para constancia de lo expuesto firman:

Mgs. Silvia Aldaz  
Presidente del Tribunal

-----  
Firma

Ing. Paul Ricaurte  
Director del Tribunal

-----  
Firma

Lic. Ivo Veloz  
Miembro del Tribunal

-----  
Firma

## **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

“La responsabilidad del contenido de este Proyecto de Graduación, corresponde exclusivamente a: Nataly Barreno autora, Ing. Paul Ricaurte Director del Proyecto; y el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi familia por ayudarme a cumplir mis objetivos como persona y estudiante. Al Lic. Ivo Veloz por su generosidad al brindarme la oportunidad de recurrir a su capacidad y experiencia, por sus valiosas sugerencias, al Ing. Paúl Ricaurte por sus acertados aportes durante el desarrollo de este trabajo en un marco de confianza, afecto y amistad, fundamentales para la concreción de este trabajo.

## **DEDICATORIA**

La presente tesis se la dedico a mi familia que gracias a sus consejos y palabras de aliento crecí como persona. A mi padre por brindarme los recursos necesarios y apoyo constante. A mi madre por ser una persona ejemplar y hacer de mi una mejor persona a través de sus consejos, enseñanzas y amor.



## **RESUMEN**

El presente documento representa una investigación realizada en la Parroquia Quimiag la cual presenta una serie de dificultades en cuanto a la existencia de restaurantes que cumplan los requerimientos y características de categorización que permitan ofrecer un servicio con excelencia en calidad y productos, es por tal razón que se desea conocer la factibilidad para la creación de un Restaurante de comida Típica adquiriendo un prestigio relevado, al mismo tiempo apoyar en el desarrollo de la Parroquia incrementando fuentes de trabajo y proporcionando a la población y personas que visitan la parroquia un lugar acogedor donde se puede acudir para satisfacer sus necesidades en calidad de servicios de alimentación.

Se pensó en la creación de este establecimientos por la falta de un lugar con estas características donde profesionales en el ámbito elaboren una diversidad de alimentos típicos del país, ya que esto hace que la mayoría de habitantes de la parroquia, de sectores aledaños como de turistas que solicitan estos servicios salgan hacia otros lugares turísticos o a su vez manifiesten su descontento por la falta de establecimientos de este tipo. En base a estudios previos se pudo percibir por parte de turistas y visitantes la insatisfacción de los mismos por la ausencia de estos servicios y la falta de creatividad e inversión de empresarios en esta rama, observándose una fuga de capitales y recursos es por tal motivo que se cree conveniente establecer en esta Parroquia una empresa que genere fuentes de trabajo para los pobladores del sector y la posibilidad de captar turismo y prestar un servicio de calidad a clientes y turistas.

## **I SUMMARY**

This document represents a research work carried out in the Químiag parish, which presents a series of difficulties related to the existence of restaurants fulfilling the categorization requirements and characteristics, which allow the offer of a service with excellence in quality and products, this is the reason why we need to know the feasibility for the creation of a Typical Food Restaurant acquiring a revealed prestige, at the same time to support in the development of the parish by increasing the working sources and providing the population and people who visit the parish a cozy place to go to satisfy the feeding service quality needs.

We thought about the creation of this restaurant because of the lack of a place with these characteristics where people specialized in this area prepare a diversity of Ecuadorian typical food, since this makes that most of the parish inhabitants, from surrounding places and tourists asking this kind of services go to other tourist places or feel unsatisfied for the lack of places of this kind. Based on previous surveys, we could detect some lack of satisfaction from tourists and visitors for the absence of these services and the lack of creativity and inversion of entrepreneurs in this area, we also observed a capital and resource flight, this is the reason why it is important to establish in this parish an enterprise which generates working sources for the people of the area and the possibility of getting tourism and provide customers and tourists a quality service.

## **INTRODUCCIÓN**

Debido a la relativa juventud del turismo como actividad socio-económica generalizada y a su complejo carácter multidisciplinario ya que el turismo engloba una gran variedad de sectores económicos y de disciplina, se hace evidente una ausencia de elementos competitivos dentro de la restauración de la ciudad de

Riobamba y por ende en sus diferentes parroquias. La industria de restaurantes es un reflejo directo de los cambios de la sociedad en la cual operan. La sociedad ha cambiado a un orden social más avanzado y más complicado que implica un movimiento que se aleja de los alimentos producidos en masa para dar paso a alimentos producidos para las masas porque las exigencias de los usuarios han cambiado.

Por otro lado el turismo rural promueve un mejor uso de los recursos disponibles como: tierra, trabajo, capital, atractivos naturales y culturales; trayendo con ello cambios socio-económicos y contribuyendo a la protección de la herencia cultural y la conservación del ambiente rural, a la vez provee más contacto social para las personas locales y aumenta sus oportunidades de que aprendan sobre otras culturas.

La aparición de los restaurantes permitió el incremento del consumo de los alimentos marcando una tendencia en los cambios de los estilos de vida de toda la sociedad, transformando las dietas y los espacios de encuentro familiar. Los restaurantes forman parte de una gran gama de servicios que el mundo del consumo requiere para satisfacer las necesidades. El sector de la restauración o restaurantes cuenta con la posibilidad de seleccionar la mejor calidad en los alimentos y proporcionar a los consumidores una experiencia gastronómica inolvidable.

El conjunto de ideas y conceptos planteados permite ampliar nuestros conocimientos sobre las necesidades y múltiples características que debe poseer un restaurante de comida típica. Por otra parte las exigencias de los consumidores en servicio y calidad, implican que los restaurantes no solo de gran categoría sino, en todo aquel establecimiento que cuente con servicio de comidas, se garantice que los productos se elaboren en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y manipulación de alimentos

para que así poder brindarlos de calidad lo cual genere un contento total del cliente satisfaciendo su necesidad en la alimentación.

## **CAPÍTULO I**

### **A. PLANTEAMIENTO Y FORMULACIÓN DEL PROBLEMA**

Después de haber realizado un estudio a pobladores de la Parroquia Quimiag y a la vez a turistas y visitantes que arriban a la misma se ha podido determinar

que el 80% de los mismos expresan el deseo de que se cree un restaurante de comida típica en la parroquia ya que la misma carece de un establecimiento de restauración de este tipo, el mismo que apunte a cumplir todas las características para ser considerado como tal y a la vez con estándares establecidos por las entidades reguladoras de esto, tanto de pobladores como de turistas y visitantes, esto quiere decir un lugar donde acudan las personas que desean disfrutar de una comida que satisfaga sus necesidades, servicio e instalaciones con una agradable decoración y demás complementos del lugar que estarán a sintonía con la temática que adquirirá el restaurante y acorde a los productos a ofertarse.

En la parroquia Quimiag no existe personal capacitado en el ámbito de la restauración ya que no ha existido un interés por parte de los habitantes de la parroquia en adquirir conocimientos sobre el tema de restauración, a la vez es evidente la falta de inversión por parte de instituciones para la creación de estos establecimientos, la falta de lugares de restauración que ofrezcan servicios de calidad lo cual se debe a la inexistencia de una buena forma de sanidad, también por no existir una promoción adecuada por parte de las autoridades de la parroquia que crea una baja de demanda que solicite este tipo de servicio cubriendo así la necesidad de un lugar de alimentación hacia sus turistas y visitantes.

El sector de restauración en la Parroquia Quimiag de la provincia de Chimborazo lamentablemente no ha crecido en este ámbito en los últimos años por lo cual se puede observar y constatar claramente la falta de servicios de calidad es por esto que concedores del ámbito turístico y a la vez mas allá de los fines de lucro se desea satisfacer a la demanda turística de la parroquia compensar y fidelizar a los clientes, prestar servicios de calidad y apoyar al desarrollo socio económico de la parroquia.

## **B. OBJETIVOS.**

### *1. GENERAL*

Elaborar el proyecto de factibilidad para la creación de un Restaurante de comida típica en la parroquia Quimiag, provincia de Chimborazo.

## 2. *ESPECÍFICOS*

- Realizar el diagnóstico situacional de la parroquia Quimiag provincia de Chimborazo.
- Realizar el estudio de mercado para determinar la oferta y demanda de la Parroquia Quimiag.

## C. JUSTIFICACIÓN

Los restaurantes deben basarse en las exigencias de los consumidores, brindando un servicio de calidad el cual no solo se trata del contacto directo con el cliente sino también del ambiente del restaurante, el restaurante debe ser muy bien decorado y equipado con una carta extensa en el tipo de comida que se ofrece esto es fundamental ya que garantiza su permanencia en el mercado y a la vez una buena percepción de la demanda.

La Parroquia Quimiag presenta una serie de dificultades en cuanto a la existencia de restaurantes que cumplan los requerimientos y características de categorización que permitan ofertar un servicio de calidad y productos acordes a la demanda, es por tal razón que surge la necesidad de la creación de un Restaurante de comida típica, al mismo tiempo apoyar en el desarrollo de la Parroquia incrementando fuentes de trabajo y proporcionando a la población y personas que visitan la parroquia un lugar acogedor donde se puede acudir para satisfacer sus necesidades en calidad de servicios de alimentación..

La falta de un lugar con estas características donde profesionales en el ámbito elaboren una diversidad de alimentos típicos del país, hace que la mayoría de

habitantes de la parroquia, de sectores aledaños como de turistas que solicitan estos servicios salgan hacia otros lugares turísticos como Guano u otros lugares o a su vez manifiesten su descontento por la falta de establecimientos de este tipo y a la vez la creación ya que la inexistencia de estos establecimientos amenazan para el desarrollo de la parroquia como un destino Turístico.

En base a estudios previos se pudo percibir por parte de turistas y visitantes la insatisfacción de los mismos por la ausencia de estos servicios y la falta de creatividad e inversión de empresarios en esta rama, observándose una fuga de capitales y recursos es por tal motivo que se cree conveniente establecer en la Parroquia Quimiag una empresa que genere fuentes de trabajo para los pobladores del sector y la posibilidad de captar turismo y prestar un servicio de calidad a clientes y turistas.

## **D. FUNDAMENTACIÓN TEORICA**

### *1. PROYECTOS*

Los términos que comprenden al concepto de un proyecto de factibilidad son los siguientes: proyecto que podría definirse como “el conjunto de actividades coordinadas e interrelacionadas que buscan cumplir con un cierto objetivo específico, generalmente debe ser cumplido en un período de tiempo previamente definido y respetando un presupuesto. Mientras que la palabra “factible” se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados, habitualmente la factibilidad se determina sobre un proyecto”. [www.alegsa.com](http://www.alegsa.com) (2011).

Entonces se puede entender que en los proyectos que se busca la factibilidad, son proyectos que deben producir un bien o servicio para satisfacer una necesidad o colmar una expectativa; para lo cual se necesita definir su rentabilidad o no, que es el objetivo de la evaluación financiera.

### **a. Clasificación de los proyectos**

Los proyectos se clasifican en:

- 1) Productivos
- 2) Infraestructura
- 3) Servicios
- 4) Sociales
- 5) Cooperación

### **a. Proyectos de Inversión**

Es una propuesta técnico-económica para la solución de una necesidad presente o futura, aprovechando los recursos disponibles ahora o en el futuro. El proyecto también es conocido con otros nombres que implican una inversión y un rendimiento:

- 1) Plan de negocios
- 2) Estudio de viabilidad
- 3) Plan de inversión
- 4) Análisis de compra-fabricación
- 5) Plan de reingeniería

### **b. Etapas de un proyecto**

#### **1) Planificación**

En esta etapa se tiene la idea de lo que se piensa hacer. Es decir, consiste en hacer un diagnóstico, para en base a ello elaborar un plan de acción. La planeación consta a su vez de tres sub-etapas:

#### **2) Selección inicial de los proyectos**

A partir de todas las ideas que se tiene, se selecciona la más adecuada y se convertirá en un proyecto aceptable.

3) Análisis de los proyectos

Consiste en someter a un análisis más riguroso a todos los proyectos que pasaron la selección inicial, con el fin de escoger el mejor.

4) La selección definitiva

Teniendo los resultados del análisis de cada proyecto, por comparación, se podrá tomar una decisión.

5) Ejecución

Se monta el proyecto y se pone en marcha.

6) Evaluación

Se realiza una comparación de los resultados obtenidos con el proyecto con la realidad antes de ejecutarlo. La evaluación se debe tomar en cuenta:

*Ex - ante:* Es la evaluación antes de la puesta en marcha del proyecto, se nutre de las experiencias de otros proyectos.

*Ex - post:* Es la evaluación final, permite determinar las causas del éxito o fracaso del proyecto, cuyos resultados no se pueden alterar puesto que el proyecto llegó a su fin.

*Monitoreo.-* Tan importante como evaluar un proyecto es el monitoreo, para detectar errores en la asignación de recursos o de desviaciones de lo planificado; en este caso, es posible resolver algún problema o reorientar el proyecto hacia el cumplimiento de sus objetivos.

**c. Niveles de estudio de un proyecto**

- 1) Perfil.- Consiste en identificar la idea en base a la información disponible. En este nivel se estima la viabilidad del proyecto mediante consideraciones aproximadas. Se concentra en determinar el mercado potencial y estructurar el flujo de caja.
- 2) Pre factibilidad.- Consiste en identificar la alternativa adecuada teniendo varias posibilidades. En este nivel ya es necesario hacer algunos estudios de investigación que incluyan aspectos técnicos, económicos y financieros. Los resultados de este estudio determinan si se prosigue o no con el estudio de factibilidad.
- 3) Factibilidad.- En este nivel se debe elegir la alternativa óptima, respaldada con estudios detallados en cada uno de los aspectos del proyecto. Los resultados de este nivel de estudio permiten determinar si el proyecto se ejecuta o no.
- 4) Estudio Definitivo.- Consiste en la preparación de los documentos necesarios para la alternativa elegida hasta su puesta en marcha, incluyendo aspectos financieros, jurídicos, tecnológicos y administrativos.<sup>1</sup>

#### **d. Financiamiento del proyecto**

Consiste en la obtención de los recursos de capital en condiciones ventajosas. Es decir, cuando se logra mayor plazo posible, una tasa de interés baja y reducción de recargos por incumplimiento de pagos de amortizaciones se logrará una mejor forma de financiamiento

Cuando estamos formulando la factibilidad de un proyecto de inversión, lo primero es determinar si la idea es viable y será un buen negocio, independientemente de la forma en que se va a financiar, pero una vez realizado el proyecto, y concluyendo que es viable es necesario conocer la manera de

---

<sup>1</sup> Álvarez. J. Formulación y evaluación de proyectos de inversión. Riobamba. 2010

financiarlo. Un proyecto se puede financiar con recursos propios conseguido vía acciones o bonos, o con recursos externos conseguidos vía créditos o préstamos.

## 2. *RESTAURANTES*

Se puede definir en principio como un establecimiento donde se sirven alimentos y bebidas. Los llamados como tal, funcionan generalmente en las horas de almuerzo y cena, mientras que los que se especializan en el servicio del desayuno se les califican como cafeterías.

Los precios de los alimentos son de acuerdo a la categoría del establecimiento, que varía según el lugar donde se halle situado, la comodidad de sus instalaciones y la calidad de su servicio.

Existen una serie de categorías intermedias, desde la más modesta fonda que sirve un menú, o sea, una serie de alimentos únicos por un precio fijo y en mesas comunes, hasta el más lujoso restaurante a la carta, donde el cliente elige su menú y paga de acuerdo con el servicio y la calidad de los platos que consume.

El clásico restaurante está atendido por un equipo de mozos o camareros, a las ordenes de un Maître, que es el oficial o jefe. Este recibe a los clientes, está atento a todo lo que pasa en las mesas, dirige el servicio y en ocasiones especiales sirve él mismo. A diferencia de éste restaurante veremos más adelante las diferentes modalidades y categorías.

### **a. Clasificación de los restaurantes**

Al igual que los hoteles, los restaurantes también reciben una clasificación basada en varios conceptos: Instalaciones, servicios, menú, etc., siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los criterios más valorados.

Muchos países no cuentan con reglamentos ni estándares de clasificación para los restaurantes, a continuación se señala un resumen de los requisitos básicos tomados como parámetros para clasificar los restaurantes a nivel internacional.

#### 1. Restaurantes de lujo (cinco tenedores)

Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por normas y procedimientos y, contar con políticas internas y externas para su manejo.

Los restaurantes de este tipo son adornados generalmente con maderas muy finas, las mesas y las sillas deben estar acordes a la decoración; alfombras de muy buena calidad, la música (viva o ambiental) debe ser suave, las luces (focos y lámparas) deben ser graduables y el aire acondicionado debe ser controlado por termostato.

Los alimentos y las bebidas tienen obligatoriamente que ser de la más alta calidad, la higiene debe reinar en todas las áreas: frente, salón, cocina, baños y, por último, el personal debe estar debidamente uniformado.

El personal de servicio además de estar capacitado para cada función debe ser entrenado periódicamente para garantizar un servicio eficiente y elegante. Además se deberá contar con:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono en cabinas aisladas y teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Aire acondicionado.
- Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independientes para damas y caballeros.

- Decoración en armonía con el rango del establecimiento.
- Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
- Accesorios diversos: carros para flamear, mesas auxiliares, cubre fuentes.
- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.
- Carta con variedad de platos de la cocina nacional e internacional y carta de vinos amplia modificada periódicamente.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable o de plata.

## 2. Restaurantes de primera (cuatro tenedores)

- Entrada para los clientes independiente de la del personal.
- Sala de espera.
- Guardarropa (en países fríos).
- Teléfono inalámbrico.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
- Mobiliario y decoración de primera calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.

- Personal de servicio debidamente uniformado.
  - Cubertería de acero inoxidable.
3. Restaurantes de segunda (tres tenedores)
- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
  - Guardarropa.
  - Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
  - Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
  - Mobiliario de calidad.
  - Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros.
  - Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
  - Carta en consonancia con la categoría del establecimiento.
  - Personal de servicio debidamente uniformado.
  - Cubertería de acero inoxidable.
4. Restaurantes de tercera (dos tenedores)
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
  - Teléfono inalámbrico.
  - Mobiliario adecuado.

- Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa y extractor de humos.
- Personal de servicio uniformado al menos con chaqueta blanca.
- Carta sencilla.

5. Restaurantes de cuarta (un tenedor)

- 1) Comedor independiente de la cocina.
- 2) Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
- 3) Servicios sanitarios decorosos.
- 4) Personal perfectamente aseado.
- 5) Carta sencilla.<sup>2</sup>

**b. Tipos de Establecimientos de Restauración.**

1) Restaurante buffet

Es posible escoger uno mismo una gran variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga un monto fijo u otras veces por cantidad consumida (peso o tipo de platos).

---

<sup>2</sup> Maîtresdearagon.com(2010)

## 2) Restaurante de comida rápida (fast food)

Restaurant informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, papas fritas, pizzas, etc.

## 3) Restaurantes de alta cocina o Gourmet

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es “a la carta” o escogido de un menú, por lo que los alimentos son cocinados al momento. Existen mozos, camareros, dirigidos por un Maître.

## 4) Restaurantes Temáticos o típicos

Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son de origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo.

## 5) Comida para llevar o take away

Son establecimientos que ofertan una variedad de primeros platos, segundos y una variedad de aperitivos que se exponen en vitrinas frías o calientes según su condición. El cliente elije la oferta y se confecciona un menú a su gusto, ya que la oferta se realiza por raciones individuales o como grupos de menús.

### **c. Restaurante Temático/Típico**

En este tipo de establecimientos, la decoración y demás complementos del local están en sintonía con el producto ofertado, como atracción principal de los

clientes. Como ejemplos cabe citar: los establecimientos dedicados a la cocina mejicana con una decoración típica del país, música a base de rancheras, etc. El restaurante que se ambienta en las costumbres de la Edad media donde camareros van vestidos de época, los clientes comen alumbrados por velas y los platos van en consonancia con esta época.

#### **d. Comida tradicional**

Este tipo de comida tiene la misión de ofrecer platillos determinados a que los clientes degusten sabores específicos de un lugar o región que provee comida característica, los hay de diversas regiones algunas muy identificadas con la población en donde se ofrecen, por ejemplo en los Estados Unidos al ser un país de mucha gente inmigrante los restaurantes de comida regional tienen éxito entre los habitantes que extrañan su lugar de origen, como la típica comida mexicana, hindú ó china, existen ciudades en las que prácticamente se encuentran restaurantes regionales de todo el mundo, y si nos trasladamos localmente a nuestro país, vemos que este fenómeno también se puede encontrar debido a la migración interna, y es así como encontramos regiones de gastronomía específica, en Ecuador encontramos, comida típica de la sierra, como el hornado, mariscos de la costa, entre otros con gran variedad de sabores, etc.

Es demasiado variada la cantidad de colores y sabores que tiene la gastronomía, y lo mismo con las diferentes comidas regionales de diversas partes del mundo, por lo que es muy conveniente estudiar y experimentar con las características que más nos agraden de este tipo de negocios tanto en sabores como en su decoración y ambiente, en un inicio este tipo de negocio pretendían atraer a los comensales oriundos de las regiones de donde era la comida, y ahora a mucha gente le gusta probar la diversidad que existe, por eso ha tenido tanto éxito la comida italiana, la china y la japonesa, que por ejemplo las pizzas son ya parte de la dieta de casi todos los países de Latinoamérica, logrando realizar una fusión con ingredientes netamente locales.

### **e. Tipos de servicio**

En la dinámica actual del servicio, un restaurador debe contemplar seis formas de servicio como las más usuales:

1. Servicio emplatado o servicio a la americana
2. Servicio a la inglesa.
3. Servicio a la francesa.
4. En gueridón.
5. A la rusa.
6. El Servicio de Buffet

En cada tipo de servicio se utilizan métodos y atenciones diferentes. Los principales factores que hay que tener en cuenta a la hora de escoger cualquiera de ellos son:

- Las Condiciones y características del local: ubicaciones de las diferentes áreas, cocina, sala, office. Al igual, que instalaciones y maquinaria adecuadas al tipo de servicio que vayamos a realizar.
- El número de personas que configuran la brigada del restaurante: existen servicios con menos carga protocolaria que nos facilitan el servicio del cliente.
- La experiencia y capacidad profesional.
- Los tipos de manjares y en la forma que se ofrecen en el comedor.
- El número de comensales que debemos de atender.

Sea cual fuere el sistema empleado y cualquiera que sea la categoría del establecimiento, las condiciones principales son la limpieza y el orden en todo lo relacionado al servicio.

### 1) Servicio emplatado o servicio a la americana

Se refiere primero al servicio quizás más empleado, hoy en día, en la gran mayoría de establecimientos de restauración denominado servicio emplatado, simplificado o servicio a la americana. La característica de este tipo de servicio es emplatado (colocar los alimentos, guarnición y salsa en un plato) desde la cocina y transportarlo al comedor. Se sirve por la derecha del cliente. El inicio de aplicación de este servicio era utilizado para restauraciones de bajo coste, con personal no muy cualificado debido a la sencillez de su proceso.

Hoy en día, es un servicio utilizado en gamas altas de restauración, puesto que permite una mejor presentación del producto desde cocina para poder ofrecer el plato a la temperatura de servicio adecuado en función del alimento que se vaya a servir e, incluso, poder realizar el servicio en campana que nos permite una presentación del plato más teatral, al mismo tiempo que nos mantiene la temperatura del alimento que servimos.

Para adecuar este tipo de servicio en el restaurante, conviene analizar los materiales de transporte, “medidas de platos (plato mesa 27/29 cm. según modelo, plato presentación 30/35 cm.), medida de la bandeja de transporte en relación a los platos que vamos a utilizar. Lo ideal, es poder realizar un transporte desde cocina de 4 a 5 platos. También nos puede permitir utilizar campanas con superficie plana. De esta forma podríamos realizar un servicio con dos niveles de platos para poder transportar entre 8 y 10, equivalente a una mesa de banquete. Así, suplimos el inconveniente, quizás, que tiene este servicio en cuanto a la cantidad de desplazamientos que en ocasiones se hacen si no disponemos del material adecuado para este fin”. (GARCÍA, JIL MUELA) 2009



Imagen 1. Servicio emplatado

## 2) Servicio a la francesa

El servicio a la francesa, cuyo origen data del siglo XVII, y su característica era el disponer de todos los manjares en la mesa antes de la llegada de los comensales, que una vez situados ya en la mesa, el anfitrión se disponía a repartir equitativamente a cada uno de ellos. Este servicio se regía por unas normas aparecidas en 1829 llamadas el “Código Gourmand”.

Hoy en día podemos establecer dos definiciones de este tipo de servicio: en Europa se le denomina el transporte del manjar desde la cocina, en fuente o platón, presentando por la izquierda del comensal y acercando los cubiertos de servicio para que disponga de los alimentos en su plato. La característica principal que ofrece es la lentitud en el servicio de los comensales de una mesa y, al mismo tiempo, reparto no equitativo de los manjares.

Otra definición es de origen americano y “equivale a los procesos tradicionales y clásicos que se pueden realizar en un comedor de alto nivel de restauración, que van desde la presentación del personal de comedor, hasta la elaboración y manipulaciones de los manjares en el mismo”. . (GARCÍA, JIL MUELA) 2009



Imagen 2. Servicio a la francesa

### 3) Servicio a la inglesa

“Uno de los servicios atribuido a los banquetes ha sido el servicio a la inglesa, en el que, en cierta forma, se opera igual que en el anterior. La diferencia estriba en que es el propio camarero quién reparte el manjar en el plato del comensal y de esta forma la distribución del producto es más equitativa. La ventaja principal, es el hecho de que con un solo desplazamiento, permite transportar la comida para una mesa de banquete de 8 o 10 comensales.

Desde el punto de vista de la cocina, la ventaja principal que tiene este servicio es la rapidez en el emplatado y en la fácil regeneración del producto. Aunque hoy en día, debido a la posibilidad de las cocinas para disponer de hornos con control de temperatura y grado de humedad adaptable, permite disponer los manjares en el plato dispuesto en carros y poder regenerar en espacios cortos de 10 a 15 minutos un pase de servicio para 50 ó 100 personas según las características del horno. El inconveniente principal es el elevado nivel de cualificación que se precisa del personal de servicio puesto que se debe tener equilibrio, manejo de pinzas con una

sola mano, rapidez y colocación de los productos en el plato”. (MARTINEZ LAZCANO) 2004



Imagen 3. Servicio a la inglesa

#### 4) Servicio en gueridón

Uno de los servicios que ofrece una ambientación más profesional en el restaurante, es el servicio denominado en gueridón, mesa auxiliar, a dos manos o en velador.

El procedimiento es el siguiente: “se dispone el manjar en fuentes desde la cocina, se presenta al comensal y a continuación se apoya - de ahí viene el nombre- en una mesa auxiliar cerca de los comensales donde se dispone los alimentos en el plato de izquierda a derecha. Permite una mejor colocación de los productos y una mejor comodidad para el camarero. Platos característicos en la gastronomía española que utiliza este servicio son la paella, cazuelas de pescado y cualquier otro producto que precise porcionarlos en la sala”. . (GARCÍA, JIL MUELA) 2009



Imagen 4. Servicio en gueridón

#### 5) Servicio a la rusa

“El tipo de servicio más espectacular que se sigue utilizando en restauración es, sin duda alguna, el servicio a la rusa. Se cree que su introducción fue debida a un embajador del Zar en París. La finalidad era comer caliente.

La mecánica de este servicio es ofrecer los manjares enteros en el comedor que luego se porcionarán y se servirán en el plato al comensal. En sí, este servicio es una fusión del trinchado (cortes efectuados a carnes y aves en general) y servicio en gueridón.

Hoy en día, es muy utilizado en el sistema buffet ya que permite la presentación de diferentes carnes, pescados, aves, enteros ya elaborados que, generalmente, un cocinero se encarga de porcionar.

Si se trata de un producto caliente conviene tener los materiales adecuados para mantener la temperatura adecuada: Infiernillos, tabla de trinchar caliente de aluminio tratado, etc. En la aplicación de cualquiera de estos servicios conviene tener en cuenta, el poder ofrecer siempre la comida en las mejores condiciones de

temperatura, bien sea frío o caliente, mejorando en lo posible la presentación del plato que vayamos a servir". (MARTINEZ LAZCANO) 2004



Imagen 5. Servicio a la rusa

#### 6) El Servicio de Buffet

La comida se dispone en fuente sobre mesas o mostradores y los clientes se sirven por sí mismos o son ayudados por parte del equipo de cocina. El garzón sirve las bebidas, posiblemente los postres, recoge la mesa y presenta la cuenta.

Podemos describirlo como un "intermedio" entre la comida y el cóctel. El propio comensal es quien debe servirse. Una de las virtudes, es que permite una gran libertad a las personas para moverse y sentarse donde desean. El "**Buffet**" cuenta habitualmente con dos módulos principales: uno donde dispone la Comida y los Cubiertos generalmente y otro donde se colocan las Bebidas, Cristalería, Vajillas y las Servilletas.

El "Buffet" puede ser frío, caliente o mixto. Los alimentos presentados deben ser sencillos de servir y de comer. [www.gestionrestaurantes.com](http://www.gestionrestaurantes.com) (2011).



Imagen 6. Servicio de buffet

#### **f. Tipos de menú**

El Menú es el listado ofrecido en los restaurantes en el que se muestra a los comensales una secuencia de posibles opciones disponibles para comer. El menú puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc. o por tipo de cocinado. Existen menús con la misma funcionalidad y especializados en una temática como por ejemplo: menú de vinos, menú de postres, etc. Hoy en día suele emplearse la palabra menú como sinónimo de plato combinado en algunos restaurantes de fast food.

Dando continuación a lo que es el desarrollo de un menú, se menciona los diferentes tipos de menús que se manejan dentro de los restaurantes.

##### 1) Menú fijo:

Es aquel que nunca cambia de platillos por un periodo más o menos largo, muchas cafeterías y restaurantes con menú amplio utilizan este sistema.

2) Menú cíclico:

Es aquel que diario varía y debe ser más uno o más dos días adicionales al número de días semanales, por ejemplo: si el comedor está abierto cinco días, la rotación será de seis a siete días para no repetir el mismo menú el mismo día, cada semana y esto lo utilizan los comedores industriales.

3) Menú de temporada:

Es aquel que varía periódicamente, los restaurantes de alto nivel son los que utilizan este sistema (invierno, primavera, verano y otoño).

## CAPÍTULO II

### METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.

#### A. TIPO DE ESTUDIO

Para la realización del presente proyecto se utilizará como metodología la investigación de campo, ya que se realizará mediante diversas herramientas de investigación como son: entrevistas, encuestas y observaciones.

Desde el punto de vista y el grado de objetividad, es necesario recopilar información y datos útiles para la determinación de la oferta y demanda, y es por ello que se utilizará las siguientes técnicas de investigación:

- **La Observación.-** Es una técnica que consiste en observar atentamente el hecho o caso para tomar información y registrarla para su posterior análisis.
  
- **Investigación documental.-** Este tipo de investigación es la que se realiza en documentos de cualquier especie. Como subtipos de esta investigación encontramos la investigación bibliográfica, la hemerográfica y la archivística.

#### B. POBLACIÓN MUESTRA

El proyecto está dirigido a todas las clases sociales, el servicio que propone ofertar el restaurante es de calidad, atención en un ambiente único en la parroquia.

Se investigará a empleados y trabajadores de Instituciones Públicas y Privadas con un ingreso mensual estable y a la vez a turistas que ingresan al cantón Riobamba con la finalidad de visitar sus diferentes parroquias.

### 1. TAMAÑO DE LA MUESTRA

En la presente investigación, para un diseño de encuesta basada en una Muestra Aleatoria Simple se calculó mediante la siguiente fórmula.

$$n = \frac{N}{(N - 1). E^2 + 1}$$

Donde:

N= Universo

E= Margen de error

N-1= Población disminuida en una unidad.

Tamaño de la muestra de Empleados con un ingreso estable en la ciudad de Riobamba: se parte de los 40.800 del año 2000 y 42000 del año 2001 según las estadísticas del INNEC.

Después de realizar el cálculo correspondiente para la tasa de Crecimiento Turístico y aplicando la fórmula para proyecciones hallamos la muestra correspondiente al año 2011 a la cuál posteriormente aplicaremos la fórmula del DINAMED para calcular el tamaño de la muestra correspondiente.

Tamaño de la muestra de turistas que llegan a la ciudad de Riobamba por motivo de la ruta del tren, visitar diferentes parroquias y conocer el Nevado Chimborazo

18800, turistas que llegaron durante el año 2006 y 20000 turistas durante el año 2007, según las estadísticas del Ministerio de Turismo de Riobamba.

Después de realizar el cálculo correspondiente para la tasa de Crecimiento Turístico y aplicando la fórmula para proyecciones hallamos la tasa de crecimiento y la muestra correspondiente al año 2010 a la cuál posterior aplicaremos la fórmula del DINAMED para calcular el tamaño de la muestra.

A continuación se presenta en cálculo de la muestra y el número de encuestas que se realizará.

**TABLA N° 1**  
**SEGMENTACIÓN DE TURISTAS**

SEGMENTO	NÚMERO	PORCENTAJE
Empleados con un ingreso estable en la ciudad de Riobamba	65155	73%
Turistas que llegan a la ciudad de Riobamba con fines de conocer diferentes parroquias	24310	27%
	89465	100%

**Fuente:** Ministerio de Turismo/Regional centro 2007  
INEC 2001

**Elaboración:** Nataly Barreno

$$n = \frac{N}{(N - 1) \cdot E^2 + 1}$$

$$n = \frac{89465}{(89465 - 1) \cdot 0.06^2 + 1}$$

$$\underline{n = 276}$$

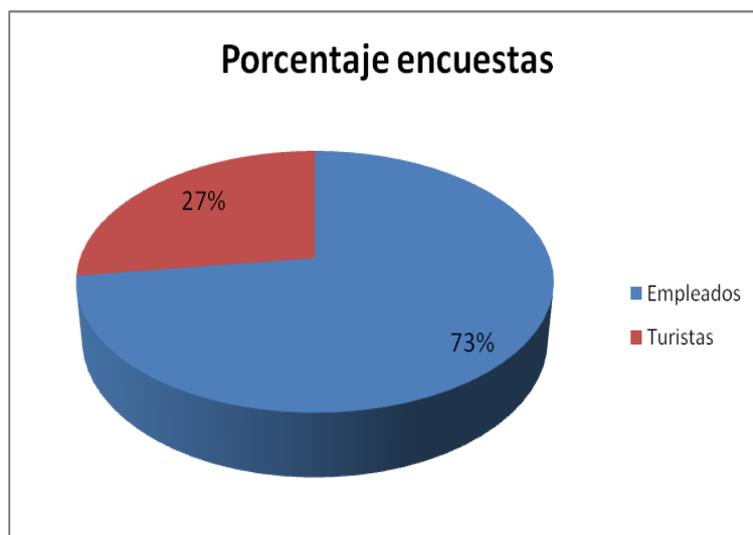
**TABLA N° 2**  
**PORCENTAJE DE ENCUESTAS**

<b>SEGMENTO</b>	<b>NÚMERO</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Empleados con un ingreso estable en la ciudad de Riobamba	201	73%
Turistas que llegan a la ciudad de Riobamba con fines de conocer diferentes parroquias	75	27%
	276	100%

**Fuente:** Ministerio de Turismo/Regional centro 2007  
INEC 2001

**Elaboración:** Nataly Barreno

**GRÁFICO N° 1**  
**PORCENTAJE ENCUESTAS**



**Fuente:** Ministerio de Turismo/Regional centro 2007  
INEC 2001

**Elaboración:** Nataly Barreno

Se puede llegar a la conclusión de que se realizará 201 encuestas a empleados con un ingreso estable en la ciudad de Riobamba y 75 encuestas a Turistas que llegan a la ciudad de Riobamba con fines de conocer la misma y sus diferentes parroquias.

## 2. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

**TABLA N° 3**  
**OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES**

Tipo de Variable	Concepto	Categorías	Indicadores	Técnicas
<b>INDEPENDIENTE</b>	Es un establecimiento comercial en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina.	Constitución de la creación	Infraestructura	Observación
			Factibilidad de creación	Encuestas
<b>DEPENDIENTE</b>	Es un pueblo muy antiguo donde vivían los nativos Quilimas o Quimiáes. Había un Cacique Superior Coango quien fundó Químiag e impuso su autoridad. Atractivos turísticos: Parque Nacional Sangay, nevado El Altar, lagunas, miradores naturales; fiestas de la Virgen del Puente, y del Señor de los Milagros	Reglas y normas	<b>Deberes y Derechos</b>	Entrevistas

**Fuente:** Nataly Barreno  
**Elaboración:** Nataly Barreno

## **C. PROCEDIMIENTOS**

Para la investigación del presente proyecto es necesaria la recopilación de información, a la vez de datos que serán de útil importancia para la realización de cada uno de los capítulos del mismo, para lo cual se utilizará las técnicas de investigación que observaremos a continuación:

### *1. INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL*

Es una investigación que se realizará en forma ordenada y con objetivos precisos, con la finalidad de ser base a la construcción de conocimientos. Este tipo de investigación es la que se realiza basándose en la utilización de diferentes técnicas de: localización, fijación de datos, análisis de documentos y de contenidos, y en documentos de cualquier especie. Como subtipos de esta investigación encontramos:

- ✓ la investigación bibliográfica.- se basa en la consulta de libros
- ✓ la hemerográfica.- se basa en artículos o ensayos de revistas y periódicos
- ✓ la archivística.- se basa en documentos que se encuentran en los archivos, como cartas, oficios, circulares, expedientes, etc.

### *2. LA ENCUESTA.*

Permitirá estudiar y obtener datos de varias personas de quienes cada una de sus opiniones ayudarán a la complementación de la investigación, como es el caso de los turistas tanto nacionales como empleados con un ingreso estable que visitan el cantón Riobamba con la finalidad de conocer los nevados y diferentes parroquias; Las encuestas que realizaremos serán empleadas de la siguiente manera:

Con técnica cuantitativa que trata de una investigación realizada sobre una muestra de sujetos, para lo cual se concluyó a la elaboración de preguntas cerradas en la encuesta, ya que son más fáciles y prácticas de contestar por parte del encuestado, además permiten que las opciones sean delimitadas de acuerdo a las necesidades del estudio evitando respuestas que resulten innecesarias o excesivamente largas.

#### **D. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS**

Este estudio se dará mediante encuestas de las cuales los resultados obtenidos en la realización de las mismas se presentarán mediante tablas estadísticas las cuales contendrán en su gran mayoría porcentajes acompañadas de un gráfico representativo para que los datos sean más entendibles y hallazgos ejecutados en la investigación.

*Organización y análisis de datos.*- la organización y tabulación de datos de la presente investigación se realizará a través del programa SPSS.

## CAPÍTULO III

### A. RESULTADOS

#### 1. *DIAGNÓSTICO SITUACIONAL DE LA PARROQUIA*

El diagnóstico situacional de la parroquia Quimiag se lo realizó en base al análisis de los siguientes ámbitos:

- **Ámbito Biofísico:** Condiciones ambientales de la zona.
- **Ámbito Socio – económico:** Características básicas de la población, servicios básicos disponibles.
- **Ámbito Turístico:** Desarrollo actual del turismo en la zona, Análisis respecto al apoyo público y privado para el desarrollo turístico.

#### a. **Ámbito biofísico**

##### 1) Características del lugar

**Situación Geográfica.-** Se encuentra ubicada en el extremo Noreste del cantón Riobamba.

**Altitud.-** (Plaza Central) 2.732 msnm.

**Temperatura Media Anual.-** De 12°C a 16°C.

**Precipitación Media Anual.-** De 1000 a 2000 mm3.

**Forma y Extensión.-** Tiene la forma de un polígono irregular con una extensión de 139,6 km<sup>2</sup>, de superficie que representa el 14.2 % del territorio cantonal.

**Clima:** Tiene tres climas, templado, frío y gélido.

## 2) Condiciones ambientales de la zona

En la parroquia Quimiag, las estaciones climáticas varían durante todo el año, sin embargo se conoce que la temporada de lluvia inicia desde febrero hasta julio, alcanzando su máxima intensidad los meses de abril a junio, mientras que la temporada seca va desde julio hasta febrero, alternándose con lluvias esporádicas los meses de enero, septiembre y octubre; en tanto que las heladas se dan en los meses de agosto, septiembre, noviembre y diciembre, los cuales afectan principalmente a las partes planas, es decir los pisos medio, bajo y especialmente páramos.

En cuanto a las características físicas de su suelo la topografía de la zona es bastante irregular, pues una parte de los terrenos tienen pendientes bastante pronunciadas.

Sus suelos son negros ambiguos de textura franco arenosa, franco arcilloso.

### **b. Ámbito Socio – Económico**

#### 1) Características Básicas de la Población

La parroquia Quimiag según el INEN en el censo realizado el año 2010 posee una población de 7200 habitantes.

Actualmente encontramos que solo un 10% de las personas de esta parroquia hablan el idioma Kichwa, especialmente los ancianos y niños y el 90% restante hablan castellano.

La actividad principal de la parroquia es la agricultura y la ganadería, los varones se dedican a la preparación del suelo, cosecha, comercialización y distribución de productos agrícolas. En cambio las mujeres se dedican principalmente a los quehaceres del hogar como es la preparación de alimentos, cuidado de los niños, lavado de ropa, aseo de la casa y utensilios de cocina, junto con todo esto también

se involucran en las actividades agropecuarias como es la siembra, deshierba y pastoreo de animales: Dichas actividades la realizan diariamente.

## 2) Actividades económicas

La principal actividad que se realiza es la agricultura y la ganadería, siembran papas, habas, mellocos, maíz, además forraje para ganado como avena, cebada, y lo comercializan en la ciudad de Riobamba.

Además la producción pecuaria de la parroquia está caracterizada principalmente por la cría de ganado vacuno, seguido del porcino, ovino, cuyes, conejos. El ganado vacuno, ovino y porcino son utilizados para comercializarlos mientras que los animales menores como cuyes y conejos son casi exclusivamente para el autoconsumo, los utilizan para consumirlos en las siembras, cosechas y fiestas, por lo que no tienen mucho interés en tecnificar su producción.

## 3) Educación

Según la declaración de los derechos del niño “tiene derecho a recibir educación que será gratuita y obligatoria por lo menos en las etapas elementales”. A nivel educativo la parroquia posee un Jardín de infantes Juan Samaniego de Quimiag, una escuela Bernardo Castillo, mientras que a nivel secundario cuenta con tres instituciones educativas como son: El colegio técnico nacional agropecuario Puruha, Colegio Rodrigo Barreno Cobo de educación musical y el colegio a distancia.

## 4) Migración.

La pobreza y la falta de fuentes de trabajo se manifiesta en la migración, motivo buscar trabajo para poder atender a su familia.

Los miembros del sector se han visto obligados al abandono de sus fértiles tierras sea por falta de créditos para invertir en la producción agrícola y pecuaria, o buscando mejores oportunidades para superarse especialmente en jóvenes que salen a educarse en Escuela y colegio de la ciudad de Riobamba y posteriormente a universidades ya sea de la ciudad o de otras y vuelven solo de visita. Y otros han optado por trabajar en quehaceres domésticos, vendedores ambulantes, construcción.

## 5) Servicios básicos disponibles

### 1. Salud.

La parroquia cuenta con un sub-centro de salud en el cuál trabajan un médico general, un odontólogo y un auxiliar de enfermería, funciona de lunes a viernes de 08H00 a 16H00

Dentro de la parroquia también podemos encontrar dos droguerías la una es particular se denomina Farmareds mientras que la otra está vinculada con la iglesia, es la Droguería Diocesana y trabaja para ayuda social ofreciendo descuentos en los medicamentos.

### 2. Vías de acceso

Existen dos vías de ingreso para llegar a Quimiag

1. Riobamba – Quimiag, vía de primer orden a 16km de distancia en la carretera Riobamba – Baños se toma el desvío a Cubijés siendo esta la vía de acceso a la parroquia. Existe una empresa de transporte que denominada Quimiag con frecuencias de lunes a domingo en horarios de 06:30 a 18:30 con salidas cada 30 minutos y a un costo de USD 0.40.
2. Riobamba - Chambo – Balcashi – Quimiag, como vía de segundo orden a 10 minutos de la ciudad de Riobamba se encuentra Chambo. Existe una

empresa de transporte Chambo con frecuencias diarias de 5:30 a 19:30 con salidas cada 30 minutos a un costo de USD 0.30

### 3. Servicio eléctrico

La parroquia cuenta en un 100% con el servicio eléctrico en casas mientras que un 95% en alumbrado eléctrico

### 4. Servicio telefónico

Dentro de la parroquia existen puertos para servicio telefónico pero no todas las casas han optado con este servicio existen 47 líneas telefónicas dentro de la parroquia central. Existe cobertura móvil de telefónica de las empresas, movistar, claro.

### 5. Vivienda

Existen casas de hormigón armado en su gran mayoría y el techo es de teja o zinc.

### 6. Abastecimiento de Agua.

La comunidad dispone de red pública de abastecimiento de agua entubada, con una vertiente propia de la parroquia la misma que contiene los canales y tubos apropiados para abastecer a la misma, pero ésta es potable solo en un 68%. En su mayoría el agua llega a cada vivienda por tuberías instaladas dentro de las mismas.

### 7. Eliminación de basura

La parroquia realiza la eliminación de la basura mediante un recolector de basura, una vez por semana generalmente los días jueves en la mañana, pero también eliminan los residuos incinerándolos.

## 8. Servicios Comunes

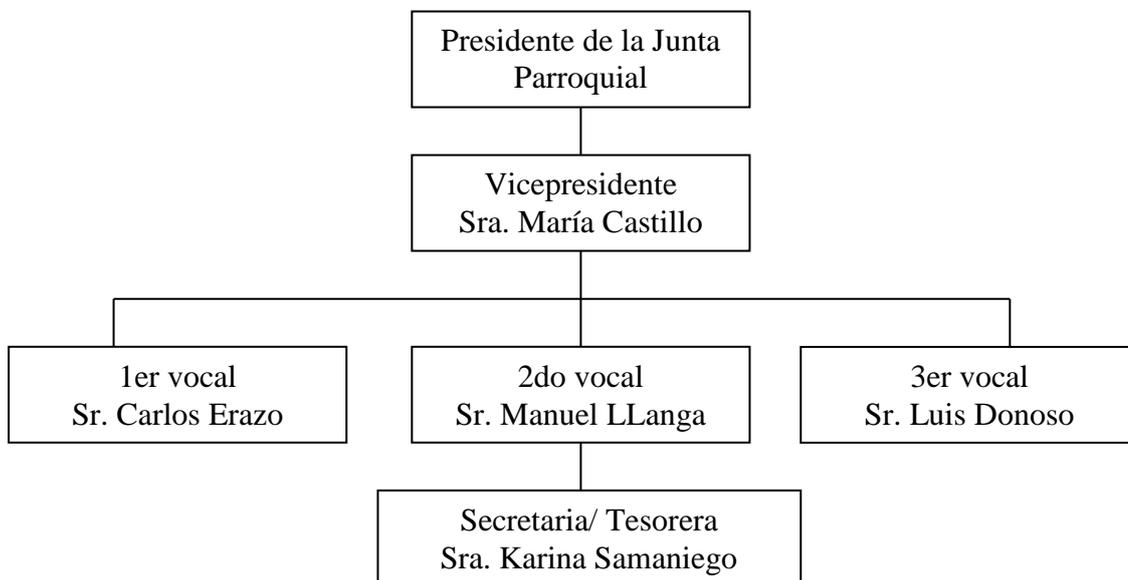
Dentro de la parroquia podemos encontrar un parque con canchas de futbol, básquet, volley, y áreas verdes, también existe un coliseo y estadio.

### c. **Ámbito Político – Institucional**

#### 1) Estructura Política – Administrativa de la Comunidad.

La parroquia Quimiag cuenta con un gobierno parroquial. Este gobierno se basa por la Junta Parroquial la cual se encarga de dirigir el desarrollo de la misma, así como también de organizar las diferentes reuniones, mingas, trabajos y actividades que ayudarán al progreso y adelanto de la misma.

FÍGURA N° 1  
ORGANIGRAMA FUNCIONAL PARROQUIA QUIMIAG



**Fuente:** Junta parroquial 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno

El presidente de la Junta parroquial de Quimiag es el encargado de priorizar obras que requiera la parroquia en coordinación con el Consejo Provincial y consejo

municipal; Cumplir y hacer cumplir la constitución leyes, acuerdos, ordenanzas y resoluciones de la asamblea parroquial y de la junta parroquial dentro de su circunscripción territorial; Suscribir convenios con las entidades, organismos del sector público, privado, personas naturales, jurídicas nacionales o extranjeras en la consecución de obras y/o proyectos en beneficio de la parroquia. Mientras que la secretaria/tesorera se encarga de: Elaborar las convocatorias a sesión de la Junta Parroquial Rural conjuntamente con el presidente a la cual asistirá con voz informativa pero sin voto, también debe entregar la convocatoria a sesiones ordinarias al menos con cuarenta y veinticuatro horas de anticipación, es fundamental en su cargo llevar las actas de las sesiones de la Junta Parroquial Rural, Conferir copias certificadas que sean legales y correctamente solicitadas de los documentos que reposan en los archivos de la Junta Parroquial.

Dentro de la Junta parroquial existen cuatro comisiones:

1. Asuntos sociales a cargo de la Sra. María Castillo vicepresidenta de la Junta la misma que asume los cargos del presidente en caso de ausencia.
2. Producción a cargo del Sr. Carlos Erazo, primer vocal de la Junta
3. Educación y Cultura de la cual está a cargo el Segundo vocal que es el Sr. Manuel LLanga.
4. Obras Públicas está a cargo del Lic. Luis Donoso tercer vocal de la Junta Parroquial,

## 2) Ámbito turístico

A pesar de existir atractivos y recursos en la localidad, la actividad turística se ha ido desarrollando en forma incipiente y empírica, algunos de los pobladores de la parroquia se dedican a actividades de guianza puesto que conocen el sector y sus diferentes especies de flora y fauna. Hoy en la actualidad el apoyo por parte de las entidades públicas y privadas hacia la parroquia es muy escaso, es decir no existen programas de desarrollo

turístico en los cuales permitan el uso racional de los recursos naturales y culturales existentes en la zona.

### **1. Análisis del Apoyo Público y Privado**

La parroquia para la realización de diferentes actividades turísticas cuenta con el apoyo de las siguientes instituciones públicas y privadas:

- Empresa eléctrica S.A en la generación de energía eléctrica y en proyectos de forestación reforestación.
- Unión de organizaciones campesinas de Quimiag (UNOCAQ) en proyectos agropecuarios, turismo y medio ambiente.
- COSMATUR proyectos turísticos para el sector.
- SECAP. (Servicio ecuatoriano de capacitación y profesionalismo) encargados de brindar servicios de especialización y capacitación en cualquier ámbito profesional
- EMMPA

## 2. OFERTA Y DEMANDA TURÍSTICA

### a. Oferta Turística

La oferta turística es el conjunto de bienes y servicios, de recursos e infraestructuras ordenados y estructurados de forma que estén disponibles en el mercado para ser usados o consumidos por los turistas. La oferta básica se compone de: (Ayerle, G. 2005)

- Alojamiento

La parroquia no posee ningún tipo de alojamiento

- Alimentación

Dentro de la parroquia podemos encontrar solo 2 sitios de restauración los cuales poseen una capacidad muy mínima, funcionan diariamente ofreciendo el servicio de desayunos y almuerzos, también los fines de semana ofertan el tradicional hornado. Los dos sitios de restauración de la parroquia son:

Restaurante “Carmita”

Restaurante “Doña Geno”

**TABLA N° 4**  
**OFERTA TURÍSTICA RESTAURACIÓN**

RESTUARANTE	PROPIETARIO	UBICACIÓN	TIPO DE MENÚ	# MESAS	HORARIO DE ATENCIÓN	COSTO	TEMPORALIDAD
Restaurante "Carmita"	Patricia Lara	Calle Rodrigo Barreno Cobo	Lunes a viernes menú cíclico, mientras que domingos, pollo a la brasa, fritada	5 mesas para 4, 6, y 8 personas	Lunes a viernes de 07:30 a 16:30, Domingos de 09:30 a 18:00	1.50, 2.00 y 3.00	Tienen una buena acogida en feriados, y Temporada de octubre a Junio
Restaurante "Doña Geno"	Genoveva Castelo Villacrés	Av. Principal y entrada a la plaza central	Lunes a viernes menú cíclico, domingos: hornado, colada morada, morocho, caldo de 31	3 mesas para 4 y 6 personas	Lunes a viernes de 07:30 a 15:00, Domingos de 08:00 a 17:30	1.00, 1.50 2.00	Tienen una buena acogida en feriados, y Temporada de octubre a Junio.

**Fuente:** Nataly Barreno  
**Elaboración:** Nataly Barreno

## **b. Demanda Turística**

“La demanda turística es el resultado de todas las decisiones de las demandas individuales de los usuarios turísticos-

También se puede definir como la cantidad demandada por el mundo a cada uno de los precios de los productos y servicios que componen los viajes. Se supone que la variable más importante que afecta a la demanda es el PRECIO, diciéndose habitualmente que la demanda se comporta de manera decreciente respecto al incremento de este básicamente porque:

- Disminuye la capacidad adquisitiva del turista.
- Los turistas buscan productos sustitutivos a un determinado precio”

(Cabarcos, Novás, 2006)

Con la realización del presente proyecto se busca captar una demanda alta la cual ayude a generar ingresos a la parroquia, esta demanda consta de los empleados de la ciudad de Riobamba que poseen un sueldo estable con una cantidad de 65.155 empleados para el año 2011 según las proyecciones realizadas, también se busca captar la demanda de turistas que llegan a la ciudad con el fin de conocer sus diferentes lugares turísticos y parroquias con una demanda de 24310 al año 2011.

c. Tabulación de encuestas

1. ¿Cuál es su género?

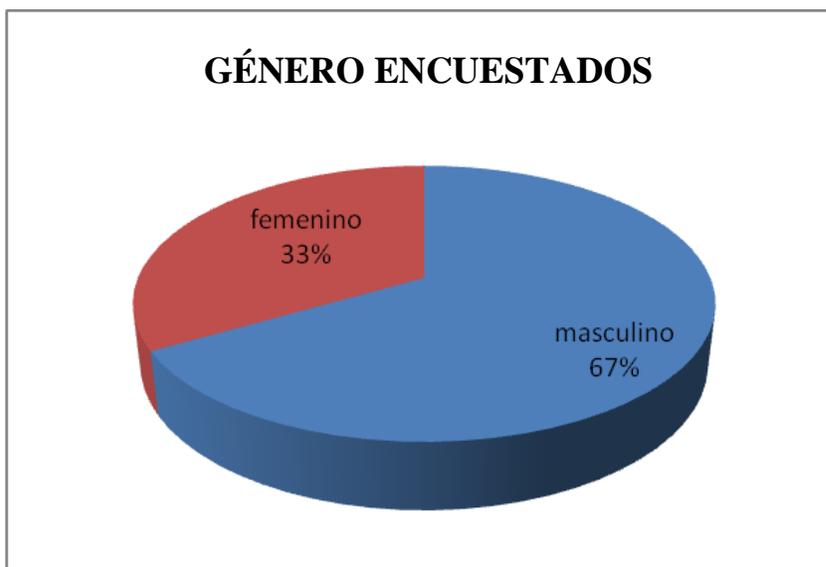
**TABLA N° 5**

**Género encuestados**

<b>GÉNERO</b>	<b>N° PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Masculino	184	67%
Femenino	92	33%
<b>TOTAL</b>	<b>276</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N° 2** Género de encuestados

**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos observar que el 67% de los encuestados son de sexo masculino y el 33% son de sexo femenino.

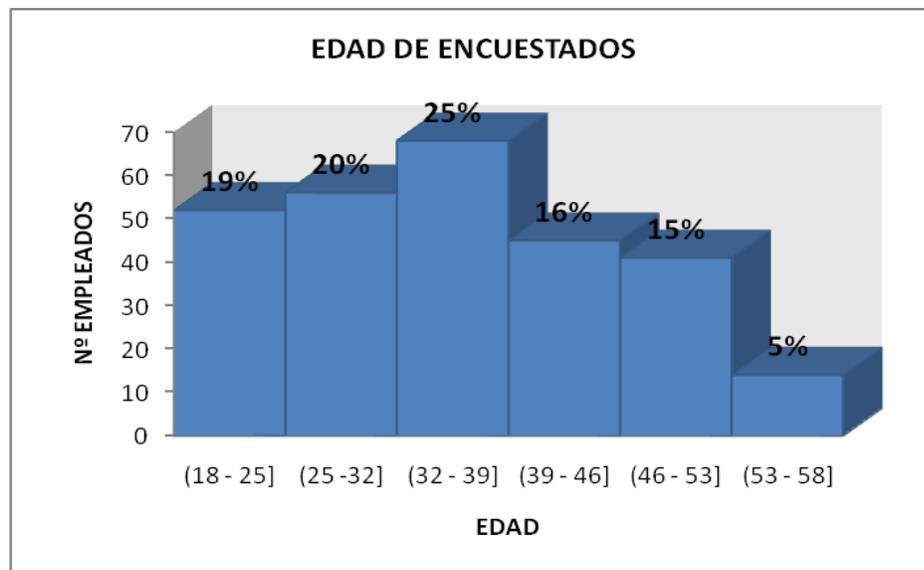
## 2. ¿Cuál es su edad?

**TABLA N° 6**  
**EDAD DE ENCUESTADOS**

INTERVALOS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
(18 - 25]	52	19%
(25 -32]	56	20%
(32 - 39]	68	25%
(39 - 46]	45	16%
(46 - 53]	41	15%
(53 - 58]	14	5%
<b>TOTAL</b>	<b>276</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas en abril 2011

Elaboración: Nataly Barreno



**Gráfico N° 3** Edad de encuestados

Elaboración: Nataly Barreno

Podemos observar que un 19% de los encuestados tienen de 18 a 25 años, un 20% tiene de 25 a 32 años, el 25% de encuestados entre empleados y turistas tiene de 32 a 39 años, el 16% tienen de 39 a 46 años, el 15% tienen de 46 a 53 años y un 5% tienen de 53 a 58 años.

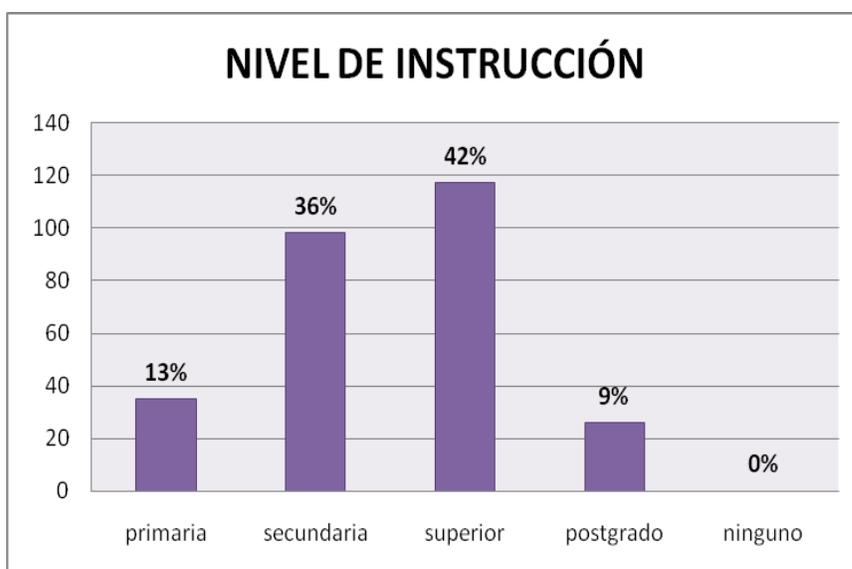
### 3. ¿Cuál es su nivel de instrucción?

**TABLA N° 7**  
**Nivel de instrucción**

<b>NIVEL</b>	<b>N° PERSONAS</b>	<b>Porcentaje</b>
Primaria	35	13%
Secundaria	98	36%
Superior	117	42%
Postgrado	26	9%
Ninguno	0	0%
	276	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N°4** Nivel de instrucción de encuestados

**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos observar que un 13% de encuestados tiene un nivel de instrucción primaria, mientras que un 36% secundaria, el 42% un nivel de instrucción superior, un 9% nivel del postgrado y un 0% de empleados no tienen ningún nivel de instrucción.

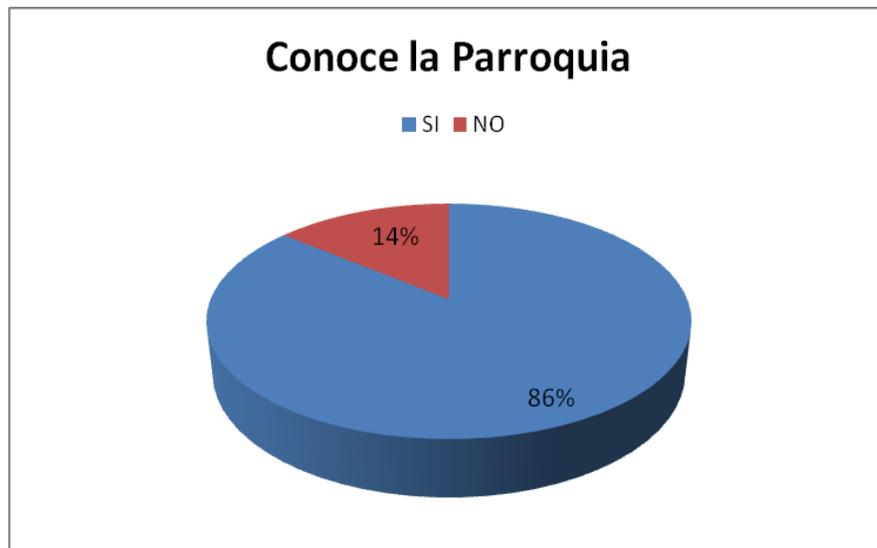
#### 4. ¿Conoce Ud. La parroquia Quimiag?

**TABLA N° 8**  
**Conoce la parroquia**

CONOCE	N° PERSONAS	Porcentaje
SI	237	86%
NO	39	14%
	276	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N°5** Conoce la parroquia

**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos observar que un 86% de los encuestados conocen la parroquia Quimiag, mientras que el 14% restante no conoce la parroquia.

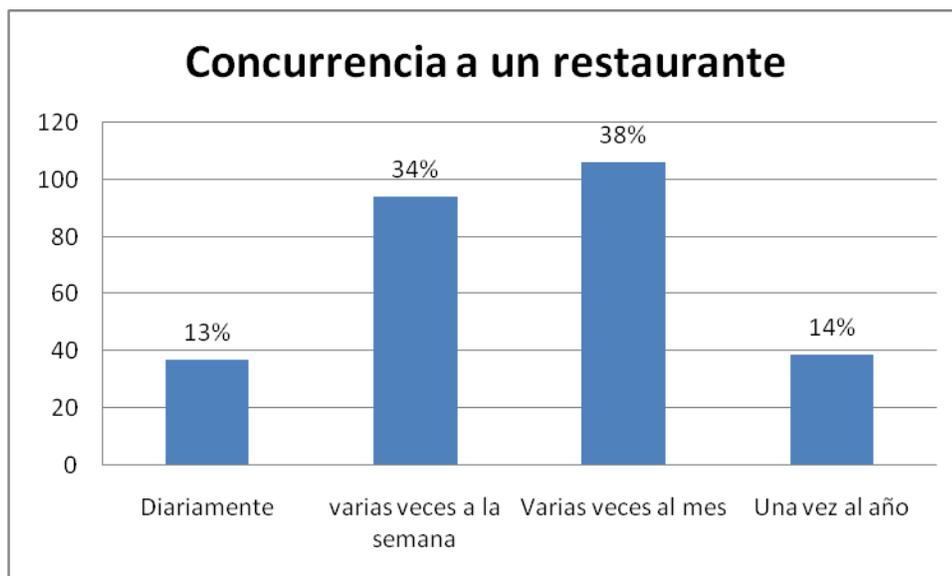
5. ¿Con qué frecuencia Ud. sale a comer fuera de casa?

**TABLA N°9  
FRECUENCIA**

<b>CONCURRENCIA</b>	<b>N° Personas</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Diariamente	37	13%
Varias veces a la semana	94	34%
Varias veces al mes	106	38%
Una vez al año	39	14%
	276	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N°6** Frecuencia que va a un restaurante

**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos observar que un 13% de los empleados y turistas encuestados tienen una frecuencia diaria a restaurantes, el 34% varias veces a la semana, un 38% varias veces al mes mientras que un 14% de los encuestados solo visitan una vez al año este tipo de establecimientos de alimentación.

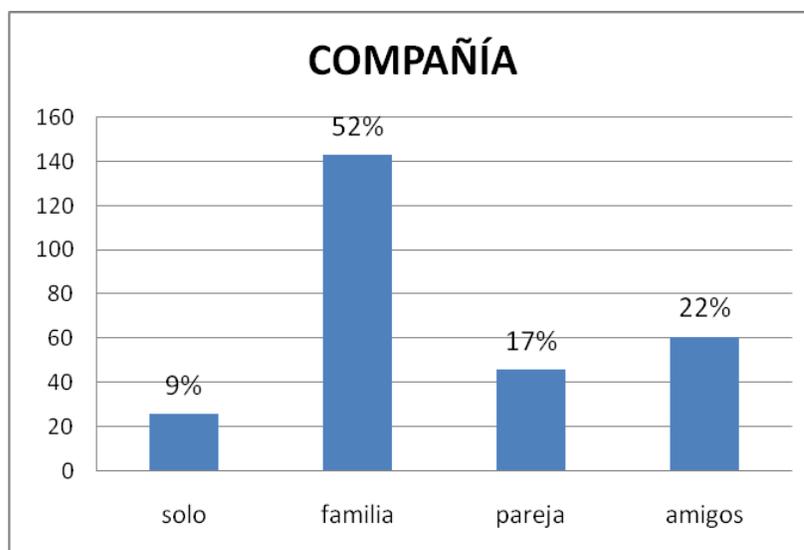
**6. ¿Cuándo Ud. visita un centro de restauración lo hace?**

**TABLA N° 10**  
**COMPAÑÍA**

<b>OPCIÓN</b>	<b>N° PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Solo	26	9%
Familia	143	52%
Pareja	46	17%
Amigos	61	22%
	276	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N°7** Compañía a un restaurante

**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos observar que el 9% de los encuestados acuden a un restaurante solo, el 52% acude con la familia, el 17% con la pareja, mientras que el 22% restante acude a un restaurante con sus amigos.

7. ¿Le gustaría que un Restaurante de comida Típica se ubique en la parroquia Quimiag?

**TABLA N°11**  
**Creación del restaurante**

<b>CREACIÓN</b>	<b>N° PERSONAS</b>	<b>PORCENTAJE</b>
SI	251	91%
NO	25	9%
	276	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011  
**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N°8** Creación del restaurante  
**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos concluir que un 91% de los encuestados si les gustaría la creación de un restaurante de comida típica en la parroquia mientras que el 9% restante no le gustaría la creación del establecimiento.

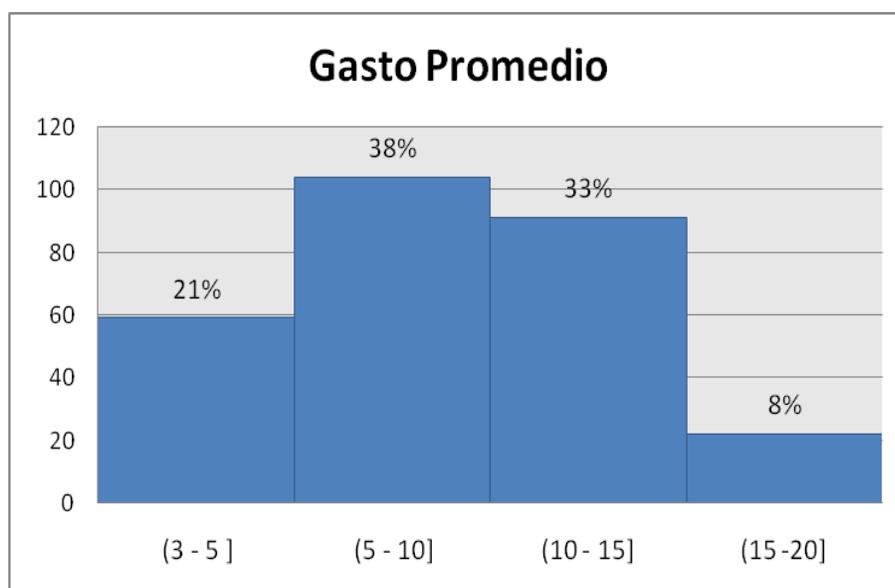
8. ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en el restaurante si el servicio fuese de calidad?

**TABLA N° 12**  
**Gasto en el restaurante**

INTERVALOS	N° PERSONAS	PORCENTAJE
(3 - 5 ]	59	21%
(5 - 10]	104	38%
(10 - 15]	91	33%
(15 -20]	22	8%
	276	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N°9** Gasto promedio

**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos observar que un 21% de los encuestados están dispuestos a pagar de 3 a 5 dólares, un 38% de 5 a 10, el 33% de los encuestados entre empleados y turistas de 10 a 15 dólares mientras que un 8% están dispuestos a gastar de 15 a 20 dólares.

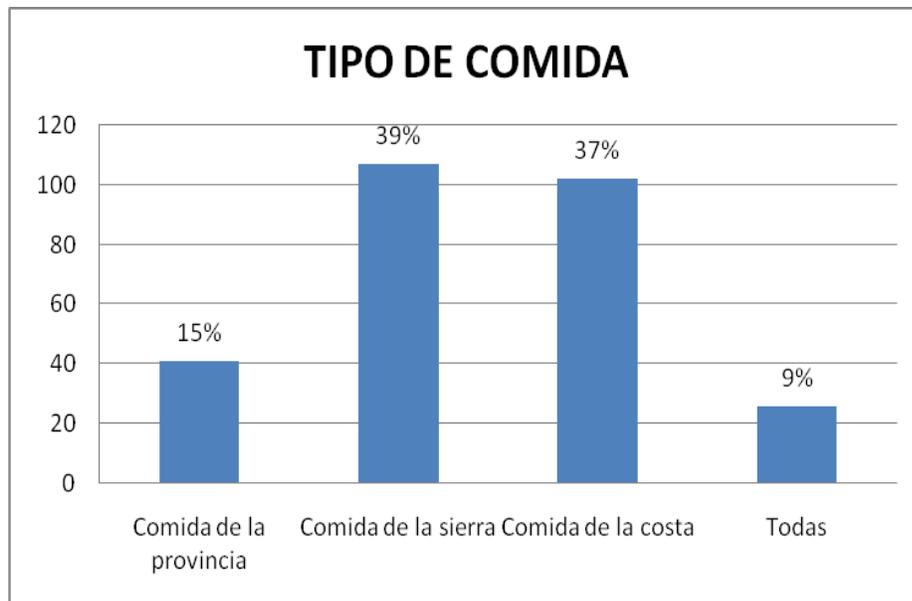
**9. ¿Qué tipo de comida típica Ud. preferiría degustar?**

**TABLA N° 13**  
**Tipo de comida**

<b>Tipo de comida</b>	<b>N° Personas</b>	<b>Porcentaje</b>
Comida de la provincia	41	15%
Comida de la sierra	107	39%
Comida de la costa	102	37%
Todas	26	9%
	276	100%

**Fuente:** Encuestas aplicadas en abril 2011

**Elaboración:** Nataly Barreno



**Gráfico N°10** Tipo de comida

**Elaboración:** Nataly Barreno

Podemos observar que un 15% de los empleados y turistas encuestados preferirían en el restaurante comida de la provincia, el 39% prefieren comida de la sierra, un 37% comida de la costa, mientras que un 9% prefieren que en el restaurante se oferte los tres tipos de comidas.

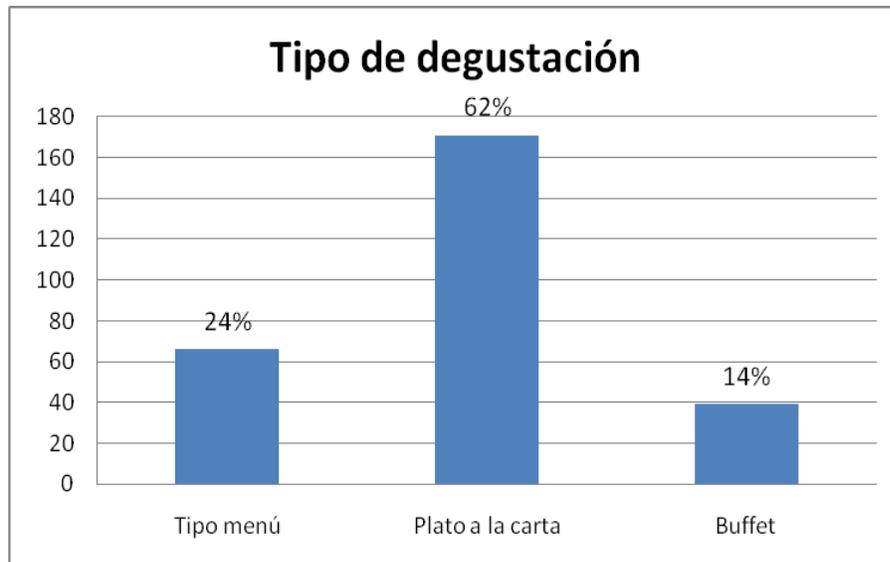
**10. ¿Cuál sería su preferencia al momento de la degustación de menús?**

**TABLA N° 14**  
**Preferencia de degustación**

<b>Tipo de degustación</b>	<b>N° Personas</b>	<b>Porcentaje</b>
Tipo menú	66	24%
Plato a la carta	171	62%
Buffet	39	14%
<b>Total</b>	<b>276</b>	<b>100%</b>

Fuente: Encuestas aplicadas en abril 2011

Elaboración: Nataly Barreno



**Gráfico N°11** preferencia de degustación

Elaboración: Nataly Barreno

Podemos concluir que un 24% de los encuestados entre empleados y turistas prefieren la degustación tipo menú, 62% como plato a la carta, mientras que el 14% restante lo prefieren buffet.

## **CAPITULO IV**

### **A. DISCUSIÓN**

Con el pasar del tiempo y percibiendo a diario las necesidades crecientes de turistas y visitantes tanto de nivel nacional como extranjero se han ido descubriendo nuevas alternativas en el ámbito turístico, lo cual hace evidente que las empresas que ofertan servicios de restauración y alojamiento se vean obligados a ofertar sus servicios y a la vez promocionarlos. Los prestadores de servicios turísticos deben estar en continua preparación profesionalmente con nuevas técnicas de servicio y calidad en lo que brindan para lograr siempre cumplir con el deseo del cliente y así poder crear satisfacción y fidelización de su parte hacia el servicio que se oferta.

Aquí también se puede observar los resultados obtenidos luego de haber realizado las tablas y gráficos de las diferentes preguntas aplicadas en las encuestas dirigidas según el tamaño de la muestra y su segmentación a 201 empleados con un ingreso estable de la ciudad de Riobamba y 75 encuestas a turistas que llegan a la ciudad con el fin de visitar sus diferentes parroquias. Se puede concluir con lo siguiente:

- Se puede observar que de 276 encuestas aplicadas el 67% de los encuestados son de sexo masculino y el 33% son de sexo femenino.
- De 276 encuestas un 19% de los encuestados tienen de 18 a 25 años, un 20% tiene de 25 a 32 años, el 25% de encuestados entre empleados y turistas tiene

de 32 a 39 años, el 16% tienen de 39 a 46 años, el 15% tienen de 46 a 53 años y un 5% tienen de 53 a 58 años.

- Se puede decir que de 276 encuestados 35 tiene un nivel de instrucción primaria que corresponde a un 13%, mientras que 98 encuestados tienen un nivel secundaria que es el 36%, 117 encuestados un nivel de instrucción superior correspondiente a un 42%, 26 personas son de nivel de postgrado que es un 9% y 0 personas de las encuestadas no tienen ningún nivel de instrucción correspondiente a un 0% de 100%.
- De los resultados de las encuestas realizadas se puede observar que 237 personas equivalentes a un 86% de los encuestados conocen la parroquia Quimiag, mientras que 39 personas correspondientes al 14% restante no conoce la parroquia.
- Se puede concluir que de las personas encuestadas entre empleados con un sueldo estable y turistas que visitan la ciudad de Riobamba con fines de conocer sus diferentes atractivos y parroquias un 13% tienen una frecuencia diaria a restaurantes, el 34% varias veces a la semana, un 38% varias veces al mes mientras que un 14% de los encuestados solo visitan una vez al año este tipo de establecimientos de alimentación.
- Se puede observar que de un 100% de los encuestados 26 personas correspondiente al 9% acuden a un restaurante solos, 143 personas que es un 52% acude con la familia, 46 personas correspondiente a el 17% acude con su pareja mientras que de 276 encuestados los 61 restantes equivalentes al 22% acude con sus amigos a un restaurante.

- Se puede observar que de 276 encuestas aplicadas entre empleados con un sueldo estable de la ciudad de Riobamba y turistas que acuden a la ciudad con fines de conocer sus atractivos y diferentes parroquias un 91% equivalente a 251 personas si les gustaría la creación de un restaurante de comida típica en la parroquia Quimiag, mientras que en 9% restante equivalente a 25 personas no les gustaría la creación en la parroquia.
- De 276 encuestas aplicadas en sus resultados se puede observar que 21% de los encuestados están dispuestos a pagar de 3 a 5 dólares, un 38% de 5 a 10, el 33% de los encuestados entre empleados y turistas de 10 a 15 dólares mientras que un 8% están dispuestos a gastar de 15 a 20 dólares en un establecimiento de comida típica.
- Se puede observar que un 15% de los empleados y turistas encuestados preferirían en el restaurante comida de la provincia, el 39% prefieren comida de la sierra, un 37% comida de la costa, mientras que de 276 encuestas un 9% prefieren que en el restaurante se oferte los tres tipos de comidas. Existiendo así una muy buena demanda para ofertar comida tanto de la sierra como de la costa.
- De un total 276 encuestas aplicadas entre empleados y turistas 66 personas correspondiente a un 24% prefieren que la forma de degustación al recibir el servicio sea tipo menú, 171 encuestados equivalentes al 62% prefieren que exista plato a la carta, mientras que los 39 restantes correspondiente al 14% prefieren que sea tipo buffet.

## CAPÍTULO V

### A. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 1. CONCLUSIONES

- El índice de migración en la parroquia se debe a una baja de fuentes de trabajo, y a la falta de instituciones educativas de calidad que ayuden al desarrollo personal de sus habitantes.
- Se ha determinado que en la parroquia Quimiag a pesar de existir atractivos y recursos en la localidad, la actividad turística se ha ido desarrollando en forma incipiente y empírica ya que no ha existido personal capacitado en el ámbito y a su vez el interés de las autoridades en la promoción de los atractivos de la parroquia ha sido muy escaso.
- La oferta existente en la parroquia Quimiag en cuanto a alojamiento es en su totalidad nula, ya que no ha existido personas con interés de invertir capital en este tipo de establecimientos dentro de la parroquia.
- La oferta de restauración en la Parroquia Quimiag es insuficiente ya que existe solo dos restaurantes los cuales no tienen las debidas normas de sanidad y a la vez no cubren en su totalidad las necesidades de turistas y visitantes de la parroquia ya que su oferta de menú es muy pequeña.

## 2. RECOMENDACIONES

- Las autoridades de la parroquia deben buscar la implementación de proyectos para el desarrollo de la misma para así poder incrementar fuentes de trabajo para sus pobladores, y a su vez buscar que se cumplan los requerimientos de una educación de calidad en las instituciones existentes en la parroquia ya que esto ayudará a disminuir la migración dentro de la misma.
- Se recomienda que la Junta Parroquial de Quimiag trabaje en la mejora del desarrollo turístico y cuente con una buena promoción y difusión de los atractivos existentes tanto naturales como culturales lo cual va ayudar a incrementar la demanda y a su vez va a mejorar el ámbito tanto turístico como socio-económico de la parroquia.
- Es recomendable que en la parroquia se implemente la planta hotelera, mediante la implementación de capital por parte de pobladores del sector o personal conocedor del ámbito.
- Los propietarios de los centros de restauración existentes en la parroquia deben mejorar la calidad en el servicio que ofertan mejorando su forma de preparación de los alimentos y a su vez renovando sus locales de comercialización.
- Es necesario que en la parroquia se implemente un centro de restauración que cumpla con las necesidades y expectativas del cliente.

## **CAPÍTULO VI**

### **A. PROPUESTA**

#### *1. TÍTULO DE LA PROPUESTA*

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA EN LA PARROQUIA QUIMIAG, PROVINCIA DE CHIMBORAZO.

#### *2. INTRODUCCIÓN*

El turismo como industria es un sector en crecimiento cada vez más presente en la economía, para muchos países constituye una de sus actividades fundamentales, generadora de ingresos, empleo y desarrollo. Dentro de la gastronomía, existen varios tipos de restaurantes, uno de ellos son los restaurantes de comida típica que desde hace varios años han utilizado la gastronomía a modo de recurso turístico que además identifica a nivel de promoción el interés por un destino por su riqueza gastronómica, el cual trata de que no sea una moda efímera o una oferta en auge durante una temporada, sino en un recurso estable, innovador, potente y de calidad, cumpliendo las expectativas del público consumidor e incluso superándolas.

En el Ecuador podemos encontrar una gran diversidad de restaurantes de comida típica los cuales están situados en lugares turísticos y ofertan una gran variedad de gastronomía de todo el país. La forma de alimentarse variará con el correr de los tiempos, ya que cada día las personas piensan más en su salud y la selección de los alimentos se basa en éste concepto. La provincia de Chimborazo posee un enorme potencial para el desarrollo del turismo rural, ya que goza de una variedad de climas, recursos naturales, recursos culturales, sin embargo son pocos los proyectos turísticos que se realizan.

La parroquia Quimiag es una zona agrícola y ganadera en la cual encontramos importantes atractivos naturales y gran riqueza cultural pero debido a la falta de inversión y capacitación no ha logrado desarrollarse turísticamente. Es por ende que se trata de aprovechar las fértiles tierras de los pobladores de la parroquia para la utilización de los productos que cultivan para consumo del restaurante logrando de esta manera fortalecer la economía de los pobladores incrementando fuentes de trabajo en su misma zona agrícola y ganadera.

Todos los restaurantes deben cumplir normas de salubridad en la preparación de cada uno de los platos que ofertan y a su vez mantener un lugar limpio y siempre con buena apariencia para de esta manera garantizar al cliente satisfacer completamente sus necesidades de alimentación.

Con la creación de este restaurante se pretende ser sustentable ya que se aprovechará el recurso natural de la parroquia creando fuentes de trabajo a sus pobladores incrementando su productividad lo cual generará una mejora en la economía creando ingresos a los mismos, y a su vez ser sostenible ya que se procurará que esto se mantenga por sí mismo.

## **B. OBJETIVOS**

### *1. GENERAL*

Elaborar el diseño del Restaurante “Los Sabores de mi Tierra” en la Parroquia Quimiag, provincia de Chimborazo, para abastecer las necesidades de alimentación de turistas y visitantes.

### *2. ESPECÍFICOS*

- Realizar el estudio técnico para conocer la localización y la ingeniería del proyecto.
- Realizar el estudio administrativo del restaurante mediante un organigrama funcional.
- Elaborar el diseño de menús para conocer los platos que se van a ofertar.
- Elaborar el material promocional del restaurante para conocer los medios de difusión.
- Elaborar el estudio financiero del restaurante para determinar ingresos y egresos.
- Realizar la evaluación del proyecto para determinar la factibilidad del mismo.

## **C. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA**

### *1. RESTAURANTE*

“Para la correcta prestación de los servicios, las empresas que brinden el servicio de alimentos y bebidas deberán cumplir con estándares transversales y estándares mínimos. Los estándares transversales son obligatorios para todos los establecimientos que presten servicios de alimentos y bebidas sin importar su categoría. Los estándares mínimos se refieren a aquellos que deberán cumplir cada

establecimiento para formar parte de una determinada categoría y cuya calificación no deberá ser inferior a 90/100.

**a. Estándares de prestación del servicio transversales**

1) Seguridad

- Permiso de la Entidad de Bomberos, para el funcionamiento del local.
- Existen mapas de evacuación en las áreas públicas.
- Las salidas de emergencia se encuentran señaladas.

2) Prestación del servicio

- Disponen de un sistema interno de atención de quejas y reclamos documentado.
- Existen documentos o herramientas de registro de quejas actualizado.
- Existe un análisis de las quejas o recomendaciones realizadas en el establecimiento, a través de un estudio estadístico o similar.
- Tener el 10% de personal certificado en competencias laborales, mínimo una persona.
- Demostrar la implementación de las directrices ambientales para empresas turísticas emitidas por el MINTUR. Identificar porcentajes de implementación y tiempo.

## **b. Infraestructura mínima**

### 1) Ubicación

- El restaurante se encuentra ubicado en una zona cuyo entorno es limpio.
- El restaurante se encuentra ubicado en una zona atractiva, por su entorno natural, cultural, social o económico.
- Las vías del acceso al restaurante son de primer orden.

### 2) Edificio

- Existe un acceso independiente para proveedores y empleados.
- El edificio se encuentra en buen estado tanto en su fachada como en sus interiores.
- Existencia de aire acondicionado, calefacción y/o sistemas alternativos en las áreas de servicio.

### 3) Facilidades para personas con capacidades especiales

- Poseer al menos un baño para personas discapacitadas, de acuerdo al reglamento nacional vigente.
- Áreas de espera e ingreso al comedor son accesibles para sillas de ruedas, sin gradas.

### 4) Protección y Seguridad

- Generador de energía eléctrica de emergencia con cobertura total.
- Existe un botiquín provisto y señalizado, que posea entre medicamentos para cortaduras, quemaduras e intoxicaciones alimentarias.

5) Áreas de comedor y sala de espera

- El restaurante cuenta con un área de recepción.
- Las áreas de restaurante y bar se encuentran ubicadas de manera independiente.
- Los muebles y enseres del restaurante se mantienen en buen estado sin presentar roturas o manchas en sus superficies.
- La mantelería y servilletas utilizadas en el restaurante se encuentran en buen estado, sin presentar roturas o manchas.
- Las paredes y pisos del restaurante se encuentran en buen estado.

6) Baños

- Los baños presentan ventilación natural o forzada.
- Los baños se encuentran separados por género, tanto para mujeres como para hombres.
- Los baños presentan un tocador con lavabo y espejo.
- Los lavabos cuentan con elementos limpiadores de manos y elementos que ayuden en el secado de las manos.
- Los baños cuentan con agua fría y caliente.

7) Buenas prácticas de manipulación alimentaria

- El establecimiento presenta una zona de descarga y recepción de alimentos limpia, cuyas paredes y piso están recubiertos de cerámica, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza.
- Es establecimiento posee cuartos fríos para los productos refrigerados con una temperatura máxima de 5°C
- El establecimiento posee cuartos fríos para los productos congelados con una temperatura entre los -12°C y los -15°C

- Los cuartos fríos mantienen un espacio de 10 cm entre las paredes y los productos, para permitir la circulación del aire.
- Los productos almacenados en los cuartos fríos se encuentran almacenados por género (carnes, mariscos, lácteos, legumbres, vegetales, frutas, productos cocinados) y no mezclados entre ellos.
- El establecimiento posee un área de almacenamiento de secos se encuentra seca y ventilada.
- Los productos de la bodega seca se encuentran ordenados por género y por fecha de caducidad.
- Los productos químicos se encuentran almacenados en una bodega independiente para el efecto y lejos o separados de los alimentos.
- El establecimiento posee un área asignada para el cambio de ropa o almacenamiento de artículos personales del personal, la misma que se encuentra ordenada y limpia.
- Los equipos que se encuentran en el área de cocina permiten el fácil acceso para su limpieza.
- Las superficies de trabajo son de material de fácil limpieza y lavables.
- Las superficies, tablas u otros elementos donde se preparan los alimentos son plásticas, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza. No pueden ser de madera.
- El área de lavado es de tres pozos en acero inoxidable, con agua fría y caliente.
- La cocina posee una campana de extracción que impida la contaminación de olores y que permita atrapar las grasas acumuladas.
- Los pisos y paredes del área de producción son de cerámica, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza.
- Las áreas de cocina se encuentran ventiladas y presentan seguridades contra el acceso de plagas.
- El establecimiento posee un cuadro de control de plagas actualizado.

- El personal que mantiene contacto con los alimentos poseen artículos que cubren su cabello completamente.”<sup>3</sup>

## 2. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

Según, FRANKLIN BENJAMÍN (2006). “Un organigrama es la representación gráfica de la estructura orgánica de una institución o de una de sus áreas o unidades administrativas, en las que se muestran las relaciones que guardan entre sí los órganos que la componen”.

“Los organigramas son útiles instrumentos de organización, puesto que nos proporcionan una imagen formal de la organización, facilitando el conocimiento de la misma y constituyendo una fuente de consulta oficial; algunas de las principales razones por las que los organigramas se consideran de gran utilidad, son:

Representan un elemento técnico valiosos para el análisis organizacional.

- La división de funciones.
- Los niveles jerárquicos.
- Las líneas de autoridad y responsabilidad.
- Los canales formales de la comunicación.
- La naturaleza lineal o asesoramiento del departamento.

---

<sup>3</sup> [www.turismo.gob.ec/RequisitosMinimosAlimentosyBebidas](http://www.turismo.gob.ec/RequisitosMinimosAlimentosyBebidas).

- Los jefes de cada grupo de empleados, trabajadores, etc.
- Las relaciones que existen entre los diversos puestos de la empresa en cada departamento o sección de la misma”.<sup>4</sup>

#### **a. Clases de organigramas**

##### 1) Según la forma como muestran la estructura son:

- “Analíticos: suministran información detallada. Se destinan al uso de los directores, expertos y personal del estado mayor.
- Generales: este tipo de organigramas se limita a las unidades de mayor importancia. Se les denominan generales por ser los más comunes.
- Suplementarios: se utilizan para mostrar una unidad de la estructura en forma analítica o más detallada. Son complemento de los analíticos.
- Organigrama Escalar: Este tipo de organigramas no utiliza recuadros para los nombres de las unidades de la estructura, sino líneas encima de los cuales se colocan los nombres. Cuando una línea sale en sentido vertical de una línea horizontal, muestra la autoridad de esta última.
- Organigrama circular o concéntrico: Los niveles jerárquicos se muestran mediante círculos concéntricos en una distribución de adentro hacia afuera. Este tipo de organigrama es recomendado por la práctica de las relaciones humanas, para disipar la imagen de subordinación que traducen los organigramas verticales”.<sup>5</sup>

##### 2) Por su finalidad

---

<sup>4</sup> ZUANI, Rafael: Administración de Organizaciones. 2005

<sup>5</sup> TERRY, George: Principios de Administración. 2003

- **“Informativo:** Se denominan de este modo a los organigramas que se diseñan con el objetivo de ser puestos a disposición de todo público, es decir, como información accesible a personas no especializadas. Por ello, solo deben expresar las partes o unidades del modelo y sus relaciones de líneas y unidades asesoras, y ser graficados a nivel general cuando se trate de organizaciones de ciertas dimensiones.
- **Analítico:** Este tipo de organigrama tiene por finalidad el análisis de determinados aspectos del comportamiento organizacional, como también de cierto tipo de información que presentada en un organigrama permite la ventaja de la visión macro o global de la misma, tales son los casos de análisis de un presupuesto, de la distribución de la planta de personal, de determinadas partidas de gastos, de remuneraciones, de relaciones informales, etc. Sus destinatarios son personas especializadas en el conocimiento de estos instrumentos y sus aplicaciones.
- **Formal:** Se define como tal cuando representa el modelo de funcionamiento planificado o formal de una organización, y cuenta con el instrumento escrito de su aprobación. Así por ejemplo, el organigrama de una Sociedad Anónima se considerará formal cuando el mismo haya sido aprobado por el Directorio de la S.A.
- **Informal:** Se considera como tal, cuando representando su modelo planificado no cuenta todavía con el instrumento escrito de su aprobación.”<sup>6</sup>

---

<sup>6</sup> Enrique B. Franklin. Organización de Empresas 2005

### 3. *PROMOCIÓN*

La mercadotecnia moderna requiere algo más que desarrollar un buen producto, fijarle un precio atractivo y ponerlo al alcance de sus clientes meta.

Las compañías también deben comunicarse con éstos, y lo que dicen nunca debe dejarse al azar. Para tener una buena comunicación, a menudo las compañías contratan compañías de publicidad que desarrollen anuncios efectivos, especialistas en promociones de ventas que diseñan programas de incentivos de ventas, y empresas de relaciones públicas que les creen una imagen corporativa. También entrenan a sus vendedores para que sean amables, serviciales y persuasivos. Pero, para la mayor parte de las compañías, la cuestión no está en si deben tener una comunicación, sino en cuánto deben gastar y en qué forma.

#### **a. La Publicidad:**

Es la utilización de los medios pagados por un vendedor para informar, convencer y recordar a los consumidores un producto u organización, es una poderosa herramienta de promoción. Los mercadólogos estadounidenses gastan más de \$109 mil millones anuales en publicidad, la cual puede ser muy variada y tener diferentes usos. La toma de decisiones sobre publicidad es un proceso constituido por cinco pasos:

1. Determinación de objetivos
2. Decisiones sobre el presupuesto
3. Adopción del mensaje
4. Decisiones sobre los medios que se utilizarán,
5. Evaluación.

Los anunciantes deben tener muy claros sus objetivos sobre lo que supuestamente debe hacer la publicidad, informar, convencer o recordar.

El presupuesto puede determinarse según lo que puede gastarse, en un porcentaje de las ventas, en lo que gasta la competencia, o en los objetivos y tareas. La decisión sobre el mensaje exige que se seleccione quién lo redactará; que se evalúe su trabajo y se lleve a cabo de manera efectiva. Al decidir sobre los medios, se deben definir los objetivos de alcance, frecuencia e impacto; elegir los mejores tipos, seleccionar los vehículos y programarlos. Por último, será necesario evaluar los efectos en la comunicación y las ventas antes durante y después de hacer la campaña de publicidad.

#### **b. Material Promocional**

Las campañas de mercadeo virtual y físico deben de ir acompañadas de material publicitario donde se comuniquen las bondades de los productos y/o servicios que se están promocionando. Existen diferentes ayudas publicitarias físicas y virtuales para llevar a cabo esta labor, sin embargo, todas cumplen papeles diferentes de acuerdo a las necesidades, mercado que se quiere llegar, entre otras.

El diseño del material publicitario que se elabore debe de ir con un concepto claro y específico encaminado a enamorar al consumidor del producto o servicio que se está promocionando, que pueda entender de manera fácil lo que se está ofreciendo, comprenda los beneficios o valor agregado y finalmente se lleve a cabo la escogencia y compra del producto y/o servicio sobre las demás opciones que se ofrecen en el mercado.

El material pop puede ir desde un volante, una tarjeta, un afiche, hasta algo más complejo como una punta de una góndola en un almacén de cadena o figuras en relieve del tamaño de una persona.

### 1) Tríptico

Un tríptico es un folleto informativo doblado en tres partes, por lo regular es del tamaño de una hoja de papel tamaño carta, contiene la información del evento e institución que lo organiza y las fechas, en la cara frontal, en las tres del centro de la hoja vienen los invitados especiales, el contenido de conferencias, horarios, ponentes, recesos, datos de la inauguración y clausura, en la parte posterior se dejan los datos para inscripción e informes. Su nombre deriva, por extensión, de los trípticos artísticos.

### 2) Afiche

El afiche es un texto por medio del cual se difunde un mensaje con intención de promover un servicio o producto, o bien, para invitar a participar en algo o actuar de cierta forma. El objetivo es convencer al lector de algo determinado. Se caracteriza por que puede ser leído rápidamente capturando la atención del lector. Es capaz de cumplir varias funciones logrando, a través de él, interactuar y comunicarnos con el exterior.

### **Características de un afiche**

El afiche posee tres elementos importantes:

- **Imagen y/o gráfica:** todo afiche requiere de una imagen (ilustración, dibujo) que ayudará a enfatizar el propósito del afiche.
- **El Slogan** (frase breve), es fundamental ya que por medio de él se entrega el mensaje.
- **Datos del producto** promocionado o de la invitación que se hace.

### 3) Volantes

Los Volantes Publicitarios son una herramienta promocional utilizada con mucha frecuencia por varias empresas e instituciones por sus magníficos resultados. Generalmente se utilizan para resaltar algún producto o promoción especial, ofertas, rebajas o precios especiales. Otros lo utilizan como un gancho para luego redirigir la atención de los clientes a otros productos.

En el caso de las instituciones u otro tipo de organizaciones es común que recurran a los volantes publicitarios como un medio para dar a conocer un evento, invitación o fecha especial.

Los Volantes publicitarios pueden generar mayores resultados si se distribuyen o reparten en lugares estratégicos por medio de repartidores de volantes que deben tener cualidades de dinamismo y amabilidad incluso algunas empresas o instituciones contratan edecanes para el reparto de sus volantes promocionales.

Los Volantes Publicitarios generalmente se reparten en cruceros, casa por casa o en lugares donde haya alto tráfico de personas. Algunas empresas negocian con otros negocios con alta incidencia de personas, el que se les permita repartir sus volantes a la entrada o que se les permita ponerlos en algún lugar o exhibidor visible del establecimiento donde cualquier persona pueda tomarlos.

## **D. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA**

En la actualidad, la cantidad de personas que disfrutan de la gastronomía típica está en crecimiento. A través de los años, especialmente en esta última década, se han establecido diferentes tipos de restaurante con el fin de satisfacer la necesidad de las personas que han optado por este estilo de alimentación.

A través de la creación del Restaurante de comida típica “Los sabores de mi tierra” se pretende brindar un servicio de calidad a los clientes en un lugar acogedor en el cual puedan satisfacer sus necesidades de alimentación creando así fidelización en los mismos.

En la presente propuesta se determino el cumplimiento de cinco objetivos de los cuales el primero es diseñar los ambientes del restaurante el cual estará conformado por dos ambiente sierra en el que se ofrecerá una variedad de comida típica de la sierra ecuatoriana y ambiente costa que ofertará comida típica de esa región siendo un lugar acogedor adornado y tematizado dependiendo a la región que pertenecen, a su vez se pretende tener en el restaurante una sala de estar, la recepción para recibir a los clientes y ofertar el servicio y una pequeña sala de juegos para niños.

El segundo objetivo trata de organizar la empresa mediante un organigrama funcional en el cual se conoce la jerarquía de los empleados del restaurante y a la vez se determinó las funciones que deberá cumplir cada uno de ellos al momento de realizar su trabajo.

El tercer objetivo trata del diseño del menú que se ofertará dentro de cada ámbito del restaurante “Los sabores de mi tierra”, teniendo así en cuenta los principales platos típicos de la gastronomía tanto de la sierra como de la costa ecuatoriana, esto se lo determinó dando prioridad a los resultados de las encuestas realizadas.

También se ha determinado los medios publicitarios que se van a utilizar en la promoción del restaurante, dentro de los cuales están las hojas volantes y los afiches ya que son accesibles al público y de fácil difusión. A la vez se pudo determinar las necesidades físicas para la creación del restaurante, conociendo los implementos necesarios para cada ambiente del restaurante, realizando un presupuesto económico para el mismo.

### *1. INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE LOS SABORES DE MI TIERRA*

La infraestructura adecuada en un restaurante es garantía para brindar un servicio de calidad, el servicio de alimentos y bebidas se sustenta tanto en los activos tangibles como intangibles. Así, activos intangibles como la reputación del establecimiento, la imagen de la empresa, la calidad del servicio brindado por los empleados, la organización interna del restaurante o sus servicios complementarios, no son fácilmente imitables. Por otro lado, algunos activos tangibles como la ubicación, el tamaño de los ambientes, comedores, baños o el equipamiento, entre otros, pueden ser fácilmente imitables por los competidores, aunque existen aspectos físicos diferenciales como los criterios de construcción de un restaurante en armonía con la arquitectura y su entorno que reflejan claramente un compromiso con la calidad. Es por tal que el Restaurante “Los Sabores de mi Tierra” va a contar con una infraestructura acorde con cada uno de los ambientes que se va a ofertar.

## a. Macro-localización

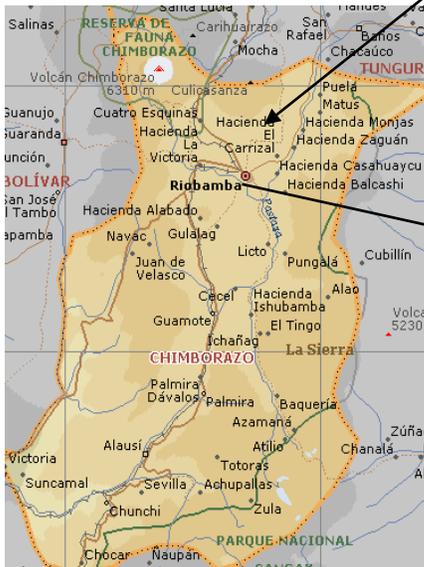
### AMERICA DEL SUR



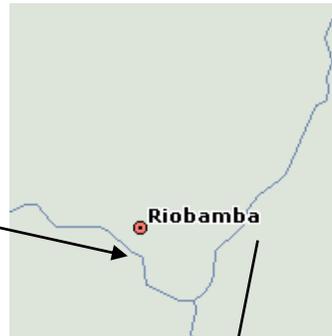
### ECUADOR



### CHIMBORAZO



### RIOBAMBA



### QUIMIAG



**b. Micro- localización**

**Provincia:** Chimborazo

**Cantón:** Riobamba

**Parroquia:** Quimiag

**Dirección:** Rodrigo Cobo



### **c. Dimensión física**

Debido a las encuestas realizadas tanto a empleados con un sueldo estable de la ciudad de Riobamba como a turistas que visitan la misma con fines de conocer sus diferentes atractivos y parroquias se pudo estimar que el Restaurante “Los sabores de mi tierra” estará compuesto de dos ámbitos ya que son los que más porcentaje de aceptación tuvieron en las encuestas como son: comida típica de la sierra con un 39% equivalente a 107 personas, y comida típica de la costa con un 37% correspondiente a 102 personas.

Estos ámbitos estarán debidamente adecuados y adornados dependiendo a su ambiente, el Restaurante tendrá un total de 144 mtrs.<sup>2</sup> 9mtrs de ancho y 18mtrs. de largo los cuales serán divididos para cada tipo de servicio como es Costa y Sierra incluyendo una sala de estar, recepción, baños, y una pequeña sala de juegos para niños.

La infraestructura del restaurante será una construcción cómoda, con buena y acorde decoración, un lugar confortable donde los clientes puedan satisfacer completamente sus necesidades de alimentación.

El diseño del local será dado de acuerdo a las necesidades que se entendió requerían los clientes. Por tal, la mejor manera para diseñar el local, se decidió a tener mesas circulares y cuadradas, de esta manera se les facilitará el trabajo a los camareros y se asegurará una mayor comodidad a los clientes en aquellas mesas que se encuentren en esquinas o lugares de menor acceso.

Por otra parte se determinó tener una programación en cuanto a la llegada de clientes, considerando una área para recepción de los clientes en el cual se percibirá sus necesidades y el tipo de comida por el que se inclinen, por lo que el personal ya estará

al tanto de los lugares claves en los que se decide que serían convenientes ubicar a parejas que necesitan tranquilidad, a las familias con sus hijos y a grupos grandes en otros lados. De ésta manera se producirá un espacio ameno para cada una de las necesidades de nuestros clientes.

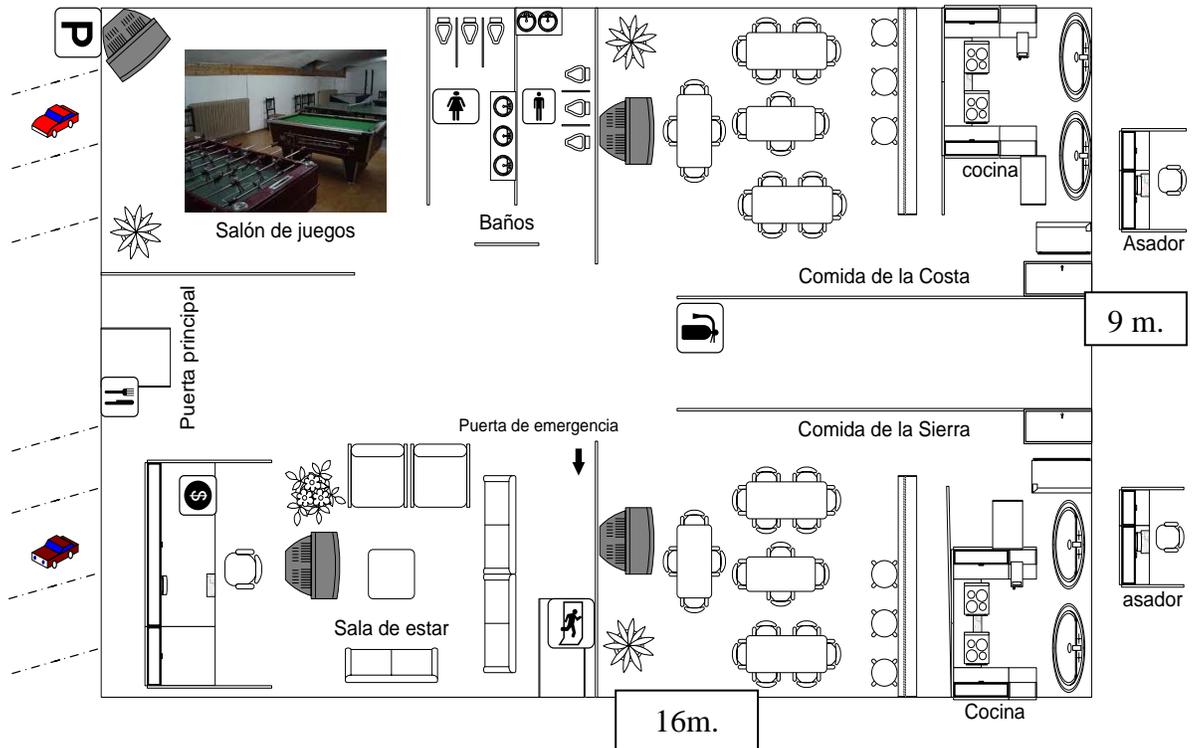
Ésta idea de tener espacios predeterminados surge a base de que se siente que si el lugar donde se encuentran los comensales representa el 70% del Restaurante y son aquellos los que darán éxito al mismo se debería hacer lo que se encuentre al alcance para su comodidad.

Así mismo la batería sanitaria se encuentra en una localización accesible, con carteles señalizados para que no haya ningún problema, existiendo baños tanto para damas como para caballeros.

La cocina de cada ámbito se encontrará dividida de los salones de tal manera que no afecte con olores extraños a los mismos. Por otra parte la barra que tiene butacas acolchonadas para comensales que gusten de comer solitarios en la barra, se encuentra muy cómoda y a la vista para que no esté tampoco excluido del ambiente.

En cuanto al espacio en la cocina, se consideró de manera más que importante ya que se tiene en cuenta la presión con la que trabaja el personal y lo arduo que es el trabajo. Cuentan con un amplio lugar de trabajo, tienen un espacio donde pueden hacer solamente el mise en place, o la producción y el sector se encuentra acondicionado con el equipamiento requerido para que esté todo a mano: horno, cocina industrial, congeladores para una tarea eficiente. Además cuentan con una buena ventilación y un dispersor de agua fría y caliente.

**d. Plano del Restaurante “Los sabores de mi tierra”**



1) Ambiente Comida de la sierra

El salón estará debidamente adecuado al ambiente sierra, con cuadros de imágenes representativas de la sierra ecuatoriana, también se colocará afiches con información de la provincia y de la parroquia, a su vez el salón tendrá adornos de la región a la que representa.

## **Tumbado**

El tumbado del salón será de color blanco y en el centro adornado con gypsu y ojos de buey.

## **Mesas y sillas**

- 2 mesas para dos personas circulares
- 3 mesas para 4 personas cuadradas
- 3 mesas para 6 a más personas cuadradas
- Habrá un total de 40 sillas para mesas
- 3 sillas para bar
- Las mesas y sillas serán de color café.

## **Pisos**

- Se colocará piso flotante de alto tráfico color café

### 2) Ambiente comida de la Costa

Su adecuación será similar a la de la sierra pero con cuadros, afiches y adornos representativos a la costa ecuatoriana.

## **Tumbado**

El tumbado del salón será de color blanco y en el centro adornado con gypsu y ojos de buey.

## **Mesas y sillas**

- 2 mesas para dos personas circulares
- 2 mesas para 4 personas cuadradas
- 3 mesas para 6 a más personas cuadradas
- Habrá un total de 30 sillas para mesas
- 3 sillas para bar
- Las mesas y sillas serán de color café.

## **Pisos**

- Se colocará piso flotante de alto tráfico color café,

### 3) Áreas de producción y manejo de Materias Primas (Cocinas)

Los espacios deben dotarse de las condiciones de temperatura y humedad, para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y conservación de alimentos.

Los sistemas de ventilación directa o indirecta no deben contribuir a la contaminación de los alimentos o a la incomodidad del cliente.

La iluminación, bien sea natural o artificial, debe ser de la calidad e intensidad requeridas para la ejecución higiénica, efectiva y segura.

Las paredes serán de materiales resistentes, impermeables; no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Las mismas tendrán un acabado liso y sin grietas, para lo cual deben cubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas.

Las aberturas en paredes y techos, estarán construidas de forma tal que se evite la acumulación de polvo, suciedades y se facilite la limpieza.

Los pisos estarán contruidos con materiales resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes en seco o en mojado: que no generen sustancias o contaminantes tóxicos y deben tener acabados que faciliten la limpieza y desinfección y el mantenimiento sanitario.

Los desagües estarán protegidos con rejillas que eviten el acceso de plagas.

Los techos estarán diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de mohos y hongos, etc.

Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios estarán diseñadas tendrán acabados que impidan la acumulación de suciedades y albergue de plagas.

#### 4) Utensilios de Cocinas

Las cocinas tanto de los dos ambientes estará muy bien equipadas con los materiales necesarios para la preparación de los diferentes platos. Dentro de la utilería de cada una de las cocinas estará compuesto por utensilios y materiales. Anexo N°1

Mientras que para el servicio al cliente se contará con:

##### i. Vajilla

- Platos: Plato hondo de mesa de 27cm, platos playos de 27, 25, 23, 21, 18cm.

- Fuentes: Fuentes de mesa ovaladas de varias medidas.
- Tazas: Tazas de café, té, jarro de café y medio y jarro de café irlandés de línea recta. Con sus juegos de platos respectivos.
- Teteras de una y dos personas.
- Lecheritas de una y dos personas.
- Ceniceros de 10cm.
- Porta sobre de azúcar.
- Saleros.
- Violeteros de mesa.
- Soperos
- Salseros

ii. Cristalería

- **Copa de agua.**

De gran tamaño, ligeramente abombada. Utilizada para agua y zumos. Solo se llena, como mucho, hasta  $4/5$  de su capacidad.

- **Copa de vino.**

Copa ancha, de gran cavidad abombada. Antes eran algo más pequeñas que las de agua, aunque ahora se empieza a imponer una gran copa. Solo se llena hasta  $3/4$  de su capacidad.

- **Copa de vino blanco.**

Algo más pequeña y estrecha que la de vino tinto (por su necesidad de mantenerse frío). Al igual que el vino tinto, solo debe llenarse como mucho a  $3/4$  de su capacidad.

- **Copa de champán.**

Alta, de cuerpo largo y aflautado, y corta de pie. La finalidad es retener las burbujas. No se deben utilizar las conocidas copas planas de champán. Se pueden llenar hasta  $4/5$  de su capacidad.

- **Vaso de tubo.**

Vaso alto (de unos 17-18 cm.), sin pie. Utilizado principalmente para el servicio diverso de refrescos, copas y “cubatas”. Se puede llenar hasta 5/6 de su capacidad.

- **Jarra de cerveza.**

Jarra de diverso tamaño, de cristal grueso, utilizada para tomar cerveza. La más habitual es de medio litro. Se llena hasta que la espuma alcanza el borde. En algunos lugares, se ha tomado la costumbre de mantener las jarras heladas en el congelador.

- **Jarras para gaseosas**

Se las utiliza para servir todo tipo de bebida

iii. **Cubertería**

La colocación de la cubertería en cada servicio individual se rige por dos reglas básicas:

- Los tenedores se colocan a la izquierda y los cuchillos y cucharas a la derecha.
- Se comienza utilizando los cubiertos situados más al exterior, avanzando plato tras plato, hacia los situados más al centro.

iv. **Tipos de cubiertos:**

**TABLA N 15**  
**Tipos de cubiertos**

<b>Cuchillos</b>	<b>Tenedores</b>	<b>Cucharas</b>	<b>Cubiertos especiales</b>
Trinchantes	Trinchantes	Consomé	Langosta
Postre-fruta	Pescado	Sopa	Cangrejo
Pastel	Postre	Postre	
		Café	

**Elaboración:** Nataly Barreno

v. Mantelería

- Mantel
- Cubre mantel
- Servilletas
- Cubre sillas

Todos estos utensilios existirán para el servicio al cliente tanto en el ámbito Sierra como en el de Costa.

e. Costos de equipamiento

1) Costo Edificaciones

**TABLA N° 16**  
**Detalle de edificación**

<b>DETALLE</b>	<b>COSTO</b>
Adecuación del Local	9500
Recepción	1300
Cocinas	3200
Salón ámbito Sierra	1700
Salón ámbito Costa	1800
Baños	900
<b>Total</b>	<b>18400</b>

**Fuente:** Estudio arquitectónico

**Elaboración:** Nataly Barreno

2) Costo Equipamiento área de recepción

**TABLA N° 17**  
**Equipamiento recepción**

<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>P. UNIT</b>	<b>P. TOTAL</b>
1	Computadora	450,00	450,00
1	Teléfono inalámbrico	42,00	42,00
1	Mueble recepción	400,00	400,00
3	Sillas	20,00	60,00
2	Paquetes de papel	3,00	6,00
1	Impresora	120,00	120,00
	<b>Total</b>		<b>1078,00</b>

**Fuente:** Trabajo de campo  
**Elaboración:** Nataly Barreno

3) Costo Equipamiento Cocinas

**TABLA N° 18**  
**Equipamiento de cocinas**

<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>	<b>P. UNIT</b>	<b>P. TOTAL</b>
2	Cocina industrial + cilindro	280,00	560,00
2	Refrigeradores	520,00	1040,00
2	Congeladores	350,00	700,00
2	Asadores	240,00	480,00
2	Microondas	120,00	240,00
2	Procesadores de alimentos	90,00	180,00
2	Extractores de olores industrial	160,00	320,00
2	Hornos	185,00	370,00
4	Licadoras	32,00	128,00
2	Batidoras	24,00	48,00
4	Rayadores	12,00	48,00
2	Freidor	45,00	90,00
2	Juego de coladores	5,00	10,00

1	Cuchara grande de madera	7,00	7,00
4	Cuchara mediana de plástico	2,50	10,00
6	Sartenes	28,00	168,00
6	Espátulas	3,00	18,00
4	Picadores	17,00	68,00
4	Tablas de picar grandes	4,00	16,00
4	Exprimidores	20,00	80,00
8	Jarras	5,00	40,00
4	Ollas grandes	32,00	128,00
6	Ollas medianas	24,00	144,00
4	Ollas pequeñas	16,00	64,00
4	Tenazas	3,00	12,00
2	Tijeras de cocina	2,50	5,00
4	Abrelatas	14,90	59,60
10	Bandejas	8,00	80,00
4	Pozuelos	1,80	7,20
6	Ensaladeras	12,00	72,00
6	Hieleras	4,60	27,60
4	Juegos de cuchillos	21,00	84,00
3	Escoba + recogedor	4,70	14,10
4	Basureros	6,00	24,00
4	recipientes para hornear	9,00	36,00
	<b>Total</b>		<b>5378,50</b>

Fuente: Trabajo de campo  
Elaboración: Nataly Barreno

4) Costo Equipamiento salones, ambiente sierra y costa

**TABLA N° 19**  
**Equipamiento salones**

<b>CANT</b>	<b>DETALLE</b>	<b>V. UNIT.</b>	<b>V. TOTAL</b>
4	Juegos de comedor (2 personas)	130,00	520,00
5	Juegos de comedor (4 personas)	180,00	900,00
6	Juegos de comedor (6 personas)	220,00	1320,00
20	manteles de mesa	8,00	160,00

100	Servilletas de tela	0,70	70,00
10	Juego de vajilla 8 pzs.	35,00	350,00
15	Petit menaje	5,00	75,00
8	Juegos de cubiertos	24,00	192,00
14	Juegos de vasos grandes 6pzs.	15,00	210,00
6	Juegos de copas	18,00	108,00
16	Ceniceros	1,20	19,20
16	Azucareros	1,40	22,40
1	Bar	130,00	130,00
6	Sillas de bar	25,00	150,00
4	Cuadros de regiones	27,00	108,00
	<b>TOTAL</b>		<b>4334,60</b>

**Fuente:** Trabajo de campo  
**Elaboración:** Nataly Barreno

## 2. ORGANIGRAMA FUNCIONAL DEL RESTAURANTE “LOS SABORES DE MI TIERRA”

“El cuerpo y alma de un negocio como el de un restaurante, hostel, taberna, o bar lo constituyen sus empleados. La comida más gustosa, servida en el más adorable ambiente, puede convertirse en aserrín en la boca si es servida por un personal arrogante o rudo”<sup>7</sup>

Para mantener un buen clima organizacional dentro del restaurante es importante la organización para lo cual se presenta sus ventajas:

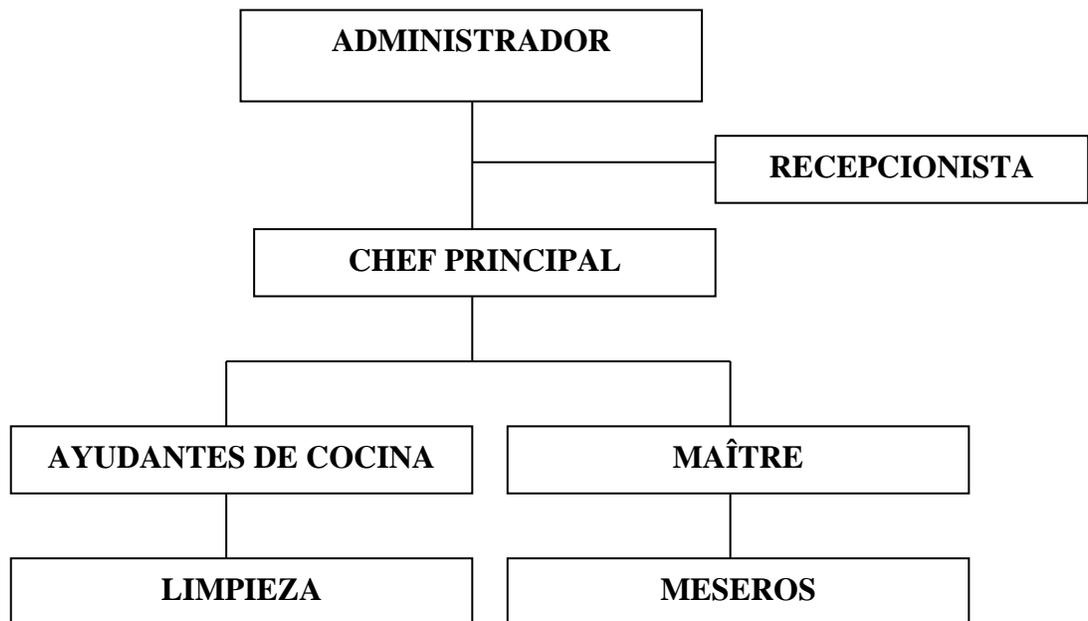
- Excelencia a través del mejoramiento continuo.
- Sentido de pertenencia a la organización.
- Respeto mutuo.

<sup>7</sup> Brian Cooper, Brian Floody; Gina Mc Nelly; “Cómo iniciar y administrar un restaurante”, 2006

- Trabajo en equipo
- Los errores son tomados como oportunidad de mejoramiento
- Conducta ética responsable.
- Desarrollo de habilidades de liderazgo.

A continuación se presenta el organigrama que se manejará en el Restaurante de comida típica.

FÍGURA N° 2  
ORGANIGRAMA FUNCIONAL RESTAURANTE



Elaboración: Nataly Barreno

Por motivos de espacio a continuación se detalla cada una de las funciones del personal.

### **a. Perfil del Personal:**

La búsqueda del personal se realiza a través de clasificados en Internet y Periódicos, así como por referencias de colegas.

Los requisitos que tomamos en cuenta cuando una persona solicita el trabajo son:

- Tener un poco de experiencia en el área donde se solicita el trabajo, ya sea mesero, recepcionista, etc. En caso contrario se tendrá en cuenta la predisposición y el grado de ganas de aprendizaje.
- Se le realizarán análisis médicos, de sangre, de orina, físicos y cardíacos.
- Se solicitará la hoja de vida, documentos de la persona.
- Se buscará personas con un aseo personal impecable, se tendrá en cuenta uñas, cabello, la higiene personal en general.

Si tiene estos requerimientos, la persona será entrevistada por el Administrador del Restaurante.

Se evaluará la actitud de la persona, las condiciones para el trabajo y la forma en la que se desenvuelva en la entrevista.

### **b. Funciones del personal**

#### 1) Descripción de puesto: Administrador

Es el máximo responsable del restaurante, tiene como tarea principal colaborar en la diagramación de los menús. Dirigir y coordinar todas las actividades y los recursos a

través del proceso de planeamiento, organización, dirección, y control a fin de lograr los objetivos establecidos. Representar al restaurante frente a terceros.

**Funciones:**

- La dirección de personal.
- Entrevistas con los nuevos ingresantes.
- Control de horarios.
- Control de horas extras.
- Pedido de personal extra.
- Control de existencias (Elaboración de fichas).
- Mantener activa comunicación con los empleados
- El manejo de las reservas con los clientes.
- La supervisión general de la atención al cliente.
- Llevar las cuentas del Restaurante
- Mantener buenas relaciones con proveedores

2) Descripción de puesto: Recepcionista

**Educación**

Estudios Superior

**Experiencia**

Mínima de un año en el mismo ámbito, se tomará en cuenta la predisposición de aprender y mejorar.

## **Funciones**

- Toma las llamadas de los pedidos del restaurante.
- Elabora comandas para la preparación de los pedidos.
- Adiciona las comandas de Mini Bar.
- Asigna mesas a los clientes
- Realiza pedidos y recepción de los mismos a los proveedores
- Promover los servicios del Restaurante.
- Comentar a administración opiniones de clientes.
- Apertura y cierre de cuentas
- Emitir facturas a administración

## **Habilidades Físicas:**

- Buena salud física y mental.
- Condiciones de motricidad adecuadas.

## **Condición del Cargo:**

- 25 a 35 años.
- Residente de la provincia
- Estado civil – no es relevante.

### 3) Descripción de puesto: Chef

#### **Educación**

- Graduado en culinaria/ Gastronomía

#### **Experiencia**

- Mínimo 2 años de experiencia en una posición de alto nivel culinario.
- Traerá ejemplos de los menús que ha creado y demostrará, mediante prueba de preparación y degustación de un menú que tiene habilidad para cocinar.
- Deberá tener conocimiento de cocina típica, ser creativo y tener excelentes destrezas comunicativas.

#### **Detalle de Tareas:**

- Control de los productos y bienes de la cocina.
- Elaboración de los distintos platos.
- Control de higiene de la cocina y empleados.
- Es el máximo responsable del servicio a su cargo, controlará los horarios y trabajos, mantendrá la higiene en su sector, fiscalizará los diferentes productos que se emplean en la elaboración de los platos que conforman las distintas cartas, controla el buen funcionamiento de las máquinas y aparatos en general.

#### **Criterios a Desempeñar:**

- Alta calidad de los platos del Restaurante
- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia y eficacia.

- Supervisar un equipo de cocineros.
- Uso adecuado de equipos y materias primas.

### **Responsabilidad y Deberes:**

- Encargarse del cuidado de los equipos y utensilios en la realización de los platos.
- Coordinar las tareas de sus ayudantes de cocina eficientemente.
- Realizar la compra de materias primas.
- Condiciones de Trabajo y Ambiente:
- El ambiente de trabajo es la cocina.
- Compartido con los ayudantes de cocina.
- Supervisar la limpieza de cámaras y control de stock.
- Controlará la limpieza de las áreas de trabajo, antes y después del servicio.
- Comentaré las tareas a realizar y las supervisaré.
- Controlará las entradas de mercaderías, por cantidad y calidad.
- Acentuaré la supervisión de la mise en place, antes de iniciar el servicio, esto significa que cada sector debe tener todos los ingredientes listos para la elaboración de los platos, a la hora del comienzo del servicio.
- Mantendrá diálogos fluidos con el equipo del Restaurante, comentando los menús del día, sus cambios, sugerencias, etc.
- Supervisaré la elaboración de los platos fríos y calientes, controlando su temperatura y decoración.
- Dispondrá de un estricto control de los pedidos comandados, de los distintos sectores.
- Controlará los tiempos que llevan las mesas entre plato y plato, retrasos y adelantos.

**Habilidades Físicas:**

- Buena salud física y mental.
- Condiciones de motricidad adecuadas.

**Condición del Cargo:**

- 25 a 45 años.
- Residente de la provincia
- Estado civil – no es relevante.

**4) Descripción de puesto: Ayudante de cocina**

Es la persona encargada de ayudar al chef en la preparación de los platos

**Educación:**

- Estudios Secundarios.
- Curso técnico de cocina.

**Experiencia:**

- Tener al menos 1 año de experiencia en algún restaurante reconocida, o en algún hotel.

**Detalle de Tareas:**

- Colaborar en la realización de los platos.
- Higiene tanto de la cocina como de los instrumentos esenciales.

- Cuidado de los bienes de uso de la cocina.
- Cuidado de su sector de trabajo.

**Criterios a Desempeñar:**

- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia, eficacia y capacidad de ayuda.
- Uso adecuado de insumos o ingredientes.

**Responsabilidad y Deberes:**

- Apoyar al chef en la elaboración de platos.
- Coordinar y repartirse las tareas entre los ayudantes de cocina.

**Condiciones de Trabajo y Ambiente:**

- El ambiente de trabajo es la cocina.
- Compartido con los demás ayudantes de cocina y el chef.

**Habilidades Físicas:**

- Buena salud física y mental.
- Condiciones de motricidad adecuadas.

**Condición del Cargo:**

- 20 a 45 años.

- Residente de la provincia
- Estado civil – no es relevante.

5) Descripción de puesto: Maître

**Educación:**

- Estudio superior.

**Experiencia:**

- Mínimo 2 años en algún restaurante u hotel.

**Detalle de Tareas:**

- Organización adecuada del restaurante.
- Control de los materiales y bienes del mismo.
- Supervisar las tareas de los meseros.
- Recepción y acomodamiento de clientes.
- Conocimiento de vinos

**Criterios a Desempeñar:**

- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia y eficacia en coordinación de tareas.
- Cuidado del salón.

**Responsabilidad y Deberes:**

- Ser Responsable.
- Responder apropiadamente ante quejas de los clientes.
- Coordinar el servicio y responsabilidades de cada mesero.

**Condiciones de Trabajo y Ambiente:**

- El ambiente de trabajo es principalmente el salón, pero también tiene contacto directo con la cocina.
- Compartido con los meseros.

**Habilidades Físicas:**

- Buena salud física y mental.
- Condiciones de motricidad adecuadas.

**Condición del Cargo:**

- 25 a 40 años.
- Residente de la Provincia
- Cargas de familia – no es relevante.
- Estado civil – no es relevante.

**6) Descripción del puesto: Mesero****Educación:**

- Carrera técnica.

**Experiencia:**

- Tener experiencia previa en restaurantes, o en hoteles.
- Cursos de capacitación.

**Detalle de Tareas:**

- Orden y limpieza del salón.
- Cuidado de su sector de trabajo.
- Atención cordial y eficaz.
- Debe reordenar su sector de trabajo después del servicio.

**Criterios a Desempeñar:**

- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia y eficacia.
- Cuidado del salón.
- Buena disposición para la atención al público
- Respetar los pedidos y necesidades de los clientes.

**Responsabilidad y Deberes:**

- Responsable y educado.
- Responder apropiadamente ante quejas.
- Excelente atención.

**Condiciones de Trabajo y Ambiente:**

- El ambiente de trabajo es el salón.
- Compartido con los demás meseros.

**Habilidades Físicas:**

- Buena salud física y mental.
- Condiciones de motricidad adecuadas.

**Condición del Cargo:**

- 20 a 40 años.
- Residente de la provincia.
- Estado civil – no es relevante.

7) Descripción del puesto: Limpieza**Detalle de Tareas:**

- Orden y limpieza del restaurante.
- Orden y limpieza adecuada de la cocina, despensa y baños.

**Criterios a Desempeñar:**

- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia y eficacia.
- Cuidado del local.

**Responsabilidad y Deberes:**

- Limpieza del local diariamente.
- Limpieza de cocina y baños diariamente.

**Condiciones de Trabajo y Ambiente:**

- El ambiente de trabajo es el restaurante en su totalidad.

**Habilidades Físicas:**

- Buena salud física y mental.
- Condiciones de motricidad adecuadas.
- Sin problemas en rodillas, piernas, brazos; o algún otro problema que le impida desarrollar sus tareas cotidianas.

**Condición del Cargo:**

- 20 a 45 años.
- Residente de la provincia
- Estado civil – no es relevante.

**c. Costos Administrativos**

**TABLA N° 20**  
**Costos Administrativos**

#	PUESTO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Recepcionista	260	260
1	Chef	350	350
2	Ayudante de cocina	170	340
3	Meseros	170	510
1	Limpieza	150	150
	<b>TOTAL</b>		<b>1460</b>

**Fuente:** Trabajo de campo  
**Elaboración:** Nataly Barreno

**d. Requisitos legales de funcionamiento**

1) Registro de turismo otorgado por el ministerio de Turismo

- RUC del administrador
- Arrendamiento municipal
- Inspección del restaurante, categorización
- Pago único de registro al ministerio de acuerdo a la categoría.

2) Afiliación a la Cámara de Turismo

- 2 fotos tamaño carnet del representante
- 1 copia de la cédula de identidad del representante
- 1 copia del certificado de votación del representante
- 1 copia del RUC del representante
- Cancelar el valor de afiliación

3) Licencia única anual de funcionamiento otorgada por el municipio

- Solicitud de registro en el catastro turístico municipal.
- Certificado de registro conferido por el Ministerio de turismo
- Patente municipal actualizada
- Certificado actualizado de la afiliación a la Cámara de turismo provincial.
- Copia certificada de RUC y cédula de identidad.
- Lista de precios del establecimiento turístico autorizado por la regional de Turismo.
- Fotocopia del título de propietarios o contrato de arrendamiento.
- Pago anual por la licencia, de acuerdo a número de plazas del restaurante, una vez realizada la inspección y categorización por el Ministerio de Turismo.

4) Impuestos al sistema de rentas internas SRI (RUC)

- Cédula de identidad, original y copia
- Papeleta de votación actualizada, original y copia
- Último pago de agua, luz o teléfono del negocio o domicilio, original y copia
- En caso de arrendar, contrato de arrendamiento

5) Impuestos municipales como patentes

- Solicitud de registro de patente de actividad económica
- Copia de cédula de identidad y papeleta de votación
- Copia de RUC

### 3. DISEÑO DE MENÚS

Antes de realizar el diseño de los menús es importante recabar aspectos importantes que debe presentar el restaurante como son:

**Calidad de la comida:** para los clientes es muy importante saber que los procesos de manipulación de alimentos, así como la preparación de los platos, sean de la mejor de calidad posible, esto se refleja en el sabor de la comida y generará un alto grado de confianza, aumentando al mismo tiempo el valor agregado del producto.

**Buen sabor:** muy ligado al tema de calidad de los platos, se encuentra el buen sabor. Este es uno de los aspectos más importantes a la hora de escoger y preferir un restaurante. Ya que éste es como el imán que atraerá a los clientes.

**Servicio:** otro aspecto que representa suma importancia para los clientes es la calidad en el servicio. Esto tiene que ver con la cordialidad, respeto, eficiencia y eficacia por parte del personal a la hora de tratar a los clientes del restaurante. Si se logra rapidez y eficacia al tomar los pedidos, llevar las comidas a la mesa y atender cualquiera de las inquietudes que pueda tener una persona, ésta se sentirá totalmente a gusto y disfrutará tranquilamente de la mejor experiencia de sabor y calidad de servicio, e incluso si quisieran cierta asesoría por parte del chef en la escogencia de los platos, para que éste les hable sobre sus especialidades.

**Limpieza del establecimiento:** (Lo más importante), para ellos es vital encontrar un restaurante ordenado y limpio, en el cual se puedan sentar tranquilamente y saber que los platos, cubiertos, etc., estén limpios. Los restaurantes más prestigiosos del mundo

son conscientes de este aspecto y tienen un control minucioso para garantizar el orden y limpieza de su establecimiento.

Para la elaboración del diseño de menú se tomó en cuenta los resultados de las encuestas aplicadas tanto a empleados con un sueldo estable de la ciudad de Riobamba como a turistas que visitan la misma con fines de conocer sus diferentes atractivos y sus parroquias, por tal se pudo determinar que los encuestas prefieren que el tipo de servicio en elección de alimentos sea como platos a la carta. Para lo cual es importante conocer la manera de formar una Carta

“La carta es la encargada de dar la primera impresión a los clientes y por eso se dice que es un vendedor silencioso”<sup>8</sup>.

- Debe impresionar al cliente y darle una idea clara del tipo de establecimiento en que se encuentra.
- Debe ser fácil de leer y estar escrita con términos atrayentes y comprensibles.
- El formato ideal es que sea corta.
- Debe contener información sobre los platos, horas de apertura y cierre y otros servicios.
- El formato debe tener simetría y armonía.

Para estructurar la carta se tendrán en cuenta varios aspectos, primero se escogerán los platos líderes y las especialidades del restaurante, o sea aquellas que le dan personalidad, pero al mismo tiempo habrá platos afines con dichas especialidades, y finalmente una serie de platos complementarios, diferentes a la especialidad del restaurante, pero dentro del marco de lo que se conoce como comida típica.

---

<sup>8</sup> ALZATE Jaime; “Administración y Costos de Cocina”, 2002,

a. Carta de la sierra

**TABLA N°21**  
**CARTA DE LA SIERRA**

<b>SOPAS</b>	<b>PRECIO</b>
Caldo de Gallina	4.00
Caldo de Pata	3.00
Locro de papa	2.50
Aguado de gallina	4.00
Yahuarlocro	4.00
<b>PLATOS FUERTE</b>	<b>PRECIOS</b>
Papas con cuero	3.00
Cuy asado	5.00
Llapingachos	4.50
Fritada	3.50
Conejo Asado	7.00
Hornado	4.00
Pollo asado	3.00
<b>PICADAS</b>	<b>PRECIO</b>
Mote con chicharrón	2.50
Mote con queso	1.50
Choclo con queso	2.00
Habas con queso	1.50
<b>BEBIDAS</b>	<b>PRECIO</b>
Jugos (mora, frutilla, tomate de árbol)	1.50
Gaseosas	1.00
Morocho	1.50

Chicha	1.50
Aguas aromáticas	1.00
Té	1.00
Café	1.00
Agua mineral	1.00
<b>POSTRES</b>	<b>PRECIO</b>
Quimbolitos	2.00
Humas	1.50
Dulce de higo	1.00
Emborrajado	1.00
Arroz con leche	1.00

La preparación de los platos del ambiente sierra se los puede encontrar en el anexo N° 2, 3, 4

**b. Carta de la costa**

**TABLA N°22  
CARTA DE LA COSTA**

<b>SOPAS</b>	<b>PRECIO</b>
Sopa de bolas de verde	4.00
Encebollado de pescado	2.60
Encebollado mixto	2.00
Sancocho de pescado	2.00
<b>PLATOS FUERTE</b>	<b>PRECIO</b>
Pescado frito	2.50
Camarones apanados	4.50

Arroz con menestra y chuleta	4.00
Cebiche de concha	4.50
Cebiche de camarón	4.50
Arroz con camarón	4.50
<b>BEBIDAS</b>	<b>PRECIO</b>
Jugos (coco, tamarindo, naranja, mora)	1.50
Gaseosas	1.00
Aguas aromáticas	1.00
Té	1.00
Café	1.00
Agua mineral	1.00
Cerveza	2.00
<b>ENTRADAS</b>	<b>PRECIO</b>
Muchin de yuca	1.00
Bolón de verde con chicharrón	1.00
Bolón de verde con queso	1.00
Empanada de verde con queso	1.00
Empanada de verde con carne	1.00
Empanada de verde con pollo	1.00

La preparación de los platos se realizará con alimentos orgánicos y bajo normas de salubridad, preparaciones en Anexos N° 5, 6, 7.

#### 4. MATERIAL PROMOCIONAL

Para la promoción del Restaurante “Los sabores de mi tierra”, se utilizará hojas volantes y afiche publicitarios.

##### a. Hojas volantes

Se utilizará este tipo de material publicitario ya que es un medio económico y eficiente, las hojas volantes son de efectos rápidos e inmediatos ya que a pocos minutos de distribuirlos podremos recibir respuestas de los clientes.

##### 1) Descripción de la Hoja volante

La hoja volante que se utilizará para la promoción del Restaurante “Los sabores de mi tierra”, estará compuesto de:

##### **Cabeza**

En la que estará el nombre del Restaurante

##### **Cuerpo**

En este punto se colocará imágenes del tipo de comida que se oferta, una descripción del restaurante y a su vez el tipo de comida que se va a ofertar

##### **Pie**

Aquí colocaremos datos del Restaurante como es su ubicación, teléfono.

La impresión de las hojas volantes será en papel cuché a full color para mayor visibilidad de los clientes, gramaje de 0.75.

Las hojas volantes se repartirán en las principales calles de la ciudad de Riobamba principalmente los días miércoles, viernes y sábados por existir mayor afluencia de personas en las calles de la ciudad durante estos días. A la vez se pedirá autorización en oficinas y centros comerciales para poder difundir el material publicitario dentro de los mismos.



Imagen 7. Volante delantero



Imagen 8. Volante trasero

## b. Afiches

Se decidió la utilización de este tipo de material publicitario ya que es un medio de comunicación que excede el terreno publicitario y a su vez va a crear una identificación clara de nuestro producto en el cliente, y a su vez se tratará de informar, persuadir e incitar al cliente el consumo de nuestro producto

### 1) Descripción del afiche

El afiche que se utilizará para promocionar el Restaurante “Sabores de mi tierra” estará compuesto de:

Identificación clara del producto el cual constará del logotipo y nombre del Restaurante

En las características de ilustración se colocará un tipo collage de los algunos de los platos que se ofertará para cada uno de los ambientes. También se colocará la ubicación del Restaurante y teléfonos

El afiche estará impreso en:

- Papel de alta calidad de 200 y 90 gramos
- Medidas: 41 x 29 cm. O 29 x 20 cm.
- Impresión digital en cuatricromía (a full color).



Imagen 9. Afiche

### c. Logotipo del Restaurante



Imagen 10. Logotipo restaurante

EL logotipo del restaurante “Los sabores de mi tierra” está compuesto de una olla de barro cocinada en leña representativa de la sierra ecuatoriana y en su interior podemos encontrar alimentos en cocción como unos camarones que son representativos de la costa ecuatoriana

### d. Costos publicitarios

**TABLA N° 23**  
**Costos publicitarios**

<b>CANT</b>	<b>DETALLE</b>	<b>V. MENS.</b>	<b>V. ANUAL</b>
300	Volantes DIEÑADOR	25,00	300,00
200	Afiches	32,00	384,00
1	Diseñador	30,00	
	<b>TOTAL</b>	<b>87,00</b>	<b>684,00</b>

**Fuente:** Trabajo de campo  
**Elaboración:** Nataly Barreno

## 5. PRESUPUESTO DEL RESTAURANTE

### a. Presupuesto total

**TABLA N°24**  
**Presupuesto Total**

<b>DETALLE</b>	<b>V.TOTAL</b>
Edificación	18400,00
Equipamiento de Recepción	1078,00
Equipamiento de cocina	5378,50
Equipamiento de salones	4334,60
Publicidad	57,00
Administrativo	1460,00
<b>TOTAL</b>	<b>31828,10</b>

**Fuente:** Trabajo de campo

**Elaboración:** Nataly Barreno

Para conocer el presupuesto total del restaurante se tomo en cuenta los gastos que se realizarán en la implementación del mismo como son de edificación el cual trata de la adecuación del local y arreglo de los diferentes ambientes del restaurante. También se pudo determinar los gastos del equipamiento de recepción en el que se tomo en cuenta los diferentes muebles y enseres que se utilizarán en esta área, el equipamiento de cocina consta de los gastos que se utilizarán para equiparla como son cocinas, refrigeradores, entre otros. El equipamiento de salones consta de las mesas, sillas y diferentes utensilios para el servicio del cliente. En el gasto de publicidad se definió el valor del material promocional que se utilizará para ofertar el restaurante. En cuanto al presupuesto administrativo consta de los sueldos que se entregará a cada empleado del restaurante.

**b. Ingresos por ventas anuales**

**TABLA N°25  
INGRESOS POR VENTAS ANUALES  
RESTAURANTE “LOS SABORES DE MI TIERRA”**

DESCRIPCION	INVERSION 0	AÑOS				
		1	2	3	4	5
<b>INGRESOS ORDINARIOS</b>						
VENTA ANUAL DE ALIMENTOS						
CANTIDAD (UNIDADES)		13248,00	14572,80	16030,08	17633,09	19396,40
PRECIO UNITARIO		5,00	5,50	6,05	6,66	7,32
<b>TOTAL INGRESOS</b>		<b>66240,00</b>	<b>80150,40</b>	<b>96981,98</b>	<b>117348,20</b>	<b>141991,32</b>

**DATOS**

**1104 PERSONAS** QUE ACUDEN AL RESTAURANTE MENSUALMENTE (276 Semanalmente)

**\$5 X PLATO**

Proyección del 10% anual

c. Egresos anuales

**TABLA N°26**  
**EGRESOS ANUALES**  
**RESTAURANTE “LOS SABORES DE MI TIERRA”**

DESCRIPCION	INVERSION 0	AÑOS				
		1	2	3	4	5
<b>COSTO DE PRODUCCION</b>						
CANTIDAD (UNIDADES)		13248,00	14572,80	16030,08	17633,09	19396,40
PRECIO UNITARIO		2,50	2,75	3,03	3,33	3,66
<b>TOTAL PRODUCCION</b>		<b>33120,00</b>	<b>40075,20</b>	<b>48490,99</b>	<b>58674,10</b>	<b>70995,66</b>
<b>GASTOS OPERATIVOS</b>						
MUEBLES Y ENSERES		800,00	840,00	882,00	926,10	972,41
SERVICIOS BASICOS		700,00	735,00	771,75	810,34	850,85
SUELDOS		17520,00	18396,00	19315,80	20281,59	21295,67
<b>TOTAL G. OPERATIVOS</b>		<b>19020,00</b>	<b>19971,00</b>	<b>20969,55</b>	<b>22018,03</b>	<b>23118,93</b>
<b>TOTAL EGRESOS</b>		<b>52140,00</b>	<b>60046,20</b>	<b>69460,54</b>	<b>80692,13</b>	<b>94114,59</b>

**d. Flujo de efectivo**

**TABLA N°27  
FLUJO DE EFECTIVO  
RESTAURANTE “LOS SABORES DE MI TIERRA”**

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>INGRESOS</b>	66240,00	80150,40	96981,98	117348,20	141991,32
<b>EGRESOS</b>	52140,00	60046,20	69460,54	80692,13	94114,59
<b>RESULTADO DEL EJERCICIO</b>	<b>14100,00</b>	<b>20104,20</b>	<b>27521,44</b>	<b>36656,07</b>	<b>47876,73</b>

Se tomó en cuenta el total de los ingresos y egresos anuales anteriormente mostrados.

6. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

a. Valor actual neto

**TABLA N°28**  
**VALOR ACTUAL NETO**  
**RESTAURANTE “LOS SABORES DE MI TIERRA”**

AÑO	F. CAJA	(1+k)n	VALOR ACTUAL	V. ACTUAL ACUMULADO
<b>INVERSION INICIAL</b>	<b>-31828,10</b>		<b>-31828,10</b>	<b>-31828,10</b>
<b>1</b>	14100,00	0,95	13428,57	-18399,53
<b>2</b>	20104,20	1,10	18235,10	-164,43
<b>3</b>	27521,44	1,16	23774,05	23609,63
<b>4</b>	36656,07	1,22	30157,04	53766,67
<b>5</b>	47876,73	1,28	37512,67	91279,34

$$VAN = -A + \frac{Q_1}{(1+k_1)} + \frac{Q_2}{(1+k_1) \cdot (1+k_2)} + \dots + \frac{Q_n}{(1+k_1) \cdot \dots \cdot (1+k_n)}$$

**DONDE:**

**VAN** = Valor actual neto

**A** = Valor de la inversión inicial

**Q<sub>i</sub>** = Valor neto del flujo de caja

**DATOS:**

VAN	?
A	<b>-31828,1</b>
Q1	14100

**Período de recuperación de la inversión**

**PRI**= (F AÑO/ INVERSION TOTAL)

**PRI**= 1(91279,34/31828,1)

**PRI** 2,87 AÑOS

**b. Tasa interna de retorno**

**TABLA N°28  
TASA INTERNA DE RETORNO  
RESTAURANTE “LOS SABORES DE MI TIERRA”**

<b>PERIODO</b>	<b>FLUJO CAJA</b>
0	<b>-31828,10</b>
1	14100,00
2	20104,20
3	27521,44
4	36656,07
5	47876,73

Para la realización de la presente operación se utilizó la fórmula directa existente en el programa Excel de los cual se recogieron los datos de los períodos del flujo de caja obteniendo el siguiente resultado

$$\mathbf{TIR = 0.63 = 63\%}$$

Lo cual quiere decir que por cada dólar invertido en el restaurante se obtendrá una ganancia del 63%.

La TIR representa la tasa de interna más alta que un inversionista podría pagar sin perder dinero.

## **E. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### *1. CONCLUSIONES*

- Los ambientes que poseerá el Restaurante “Los Sabores de mi tierra” serán ambiente sierra y ambiente costa, los mismos que han sido adecuados según su contexto para un restaurante de calidad y en el que sus clientes se sientan confortables.
- Se realizó el organigrama funcional de la empresa el cual ayudará a mantener una buena jerarquía y organización dentro del Restaurante, dando a conocer también los requerimientos funciones que debe cumplir cada uno para lograr un buen contacto con el cliente y a su vez satisfacer completamente sus necesidades de alimentación.
- Mediante la realización del diseño de menú se pudo determinar las cartas que se van a ofertar tanto en el ámbito sierra como en el ámbito costa, cumpliendo así las exigencias de los clientes.
- Se elaboró el material que se utilizará en la promoción del restaurante “Los Sabores de mi Tierra”, el mismo que será de fácil distribución y ayudará a dar a conocer a la demanda de la ciudad de Riobamba el servicio que se oferta en el restaurante, creando de esta manera un mayor interés en las personas para adquirir el producto que se oferta.
- Mediante la realización del presupuesto del restaurante “Los sabores de mi tierra” se pudo conocer los equipos, requerimientos necesarios y sus costos para la implementación del mismo.

## 2. RECOMENDACIONES

- Se recomienda que se cumpla el diseño propuesto para el restaurante “Los sabores de mi tierra” ya que sirve para mantener una buena organización dentro del mismo sin mezclar las comidas de cada región sino teniendo cada una su espacio para una mejor preparación y servicio al cliente.
- El organigrama funcional va ayudar a conocer los niveles de jerarquía dentro del restaurante para que así exista un buen clima organizacional dentro del mismo.
- Se recomienda que en la realización de los platos de cada carta se utilice productos de calidad y siempre frescos, a demás que se mantenga una buena salubridad en su elaboración para poder ofertar un servicio de calidad que satisfaga las necesidades de clientes y a su vez esto cree confianza en el mismo.
- Los medios de distribución deben ser entregados a instituciones y público cautivo inmerso en la actividad turística
- Se debe buscar formas de financiamiento para cubrir el presupuesto y necesidades establecidas para la creación del restaurante “Sabores de mi tierra”

## **F. BIBLIOGRAFÍA**

- Álvarez. J. Formulación y evaluación de proyectos de inversión. Riobamba, 2010
- ALZATE Jaime; “Administración y Costos de Cocina”, 2002
- BRIAN Cooper, BRIAN Floody; Gina Mc Nelly; “Cómo iniciar y administrar un restaurante”, 2006
- CANOS. Lourdes, ROMÁN. Francisca; “Fuentes de financiamiento para la creación de empresas destinadas al turismo residencial”, 2005.
- Franklin. B. “Organización de Empresas”, 2005
- FRIED. Michelle, “Comidas del Ecuador, recetas tradicionales para la gente de hoy”, 2007.
- GARCÍA. Francisco, GARCÍA. Pablo; “Técnicas de atención y servicio al cliente”, 2005
- MARTÍNEZ. Jorge; “Dirección de alimentos y bebidas”, 2004
- SUMMERS, Dona; “Administración De La Calidad”, Puebla- México Segunda edición, 2006
- TERRY, George: “Principios de Administración”, 2003
- VÉRTICE; “Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el pre-servicio”, 2006

- WELLINGTON, Patricia; “Cómo Brindar Un Servicio Integral Al Cliente”, 2008
- ZUANI, Rafael: “Administración de Organizaciones”, 2005

## **LINCOGRAFÍAS**

[www.alegsa.com](http://www.alegsa.com)

[www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html](http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html)

[www.gestionrestaurantes.com](http://www.gestionrestaurantes.com)

[Maîtresdearagon.com](http://Maîtresdearagon.com)

[www.mintur.org](http://www.mintur.org)

[www.turismo.gob.ec/RequisitosMinimosAlimentosyBebidas](http://www.turismo.gob.ec/RequisitosMinimosAlimentosyBebidas)

[www.vivecuador.com](http://www.vivecuador.com)

[www.wikipedia.org/wiki/Restaurante](http://www.wikipedia.org/wiki/Restaurante)

## G. ANEXOS

### ANEXO 1

**CUADRO N 24**  
**Equipamiento Cocina**

<b>CANT.</b>	<b>DETALLE</b>
2	Cocina industrial + cilindro
2	Refrigeradores
2	Congeladores
2	Asadores
2	Microondas
2	Procesadores de alimentos
2	Extractores de olores industrial
2	Hornos
4	Licadoras
2	Batidoras
4	Rayadores
2	Freidor
2	Juego de coladores
1	Cuchara grande de madera
4	Cuchara mediana de plástico
6	Sartenes
6	Espátulas
4	Picadores
4	Tablas de picar grandes
4	Exprimidores
8	Jarras
4	Ollas grandes
6	Ollas medianas
4	Ollas pequeñas
4	Tenazas

2	Tijeras de cocina
4	Abrelatas
10	Bandejas
4	Pozuelos
6	Ensaladeras
6	Hieleras
4	Juegos de cuchillos
3	Escoba + recogedor
4	Basureros
4	recipientes para hornear

**ANEXO N° 2 (Preparación sopas ámbito sierra)**

PLATO	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Caldo de gallina	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ocho tazas de agua.</li> <li>-Una gallina grande.</li> <li>-Un kilo de patata amarilla.</li> <li>-Medio kilo de fideo tallarín.</li> <li>-Ocho huevos.</li> <li>-Media taza de alverjas.</li> <li>-Cebolla china.</li> <li>-Ramitas de perejil y hierbabuena, Sal al gusto.</li> </ul>	<p>En abundante agua cocina las presas de gallina durante aproximadamente dos horas. En realidad debe hervir hasta que la carne esté tierna. Para comprobarlo, pínchala con un tenedor o cuchillo; si el metal penetra fácilmente, es que ya está a punto.</p> <p>Cuando está bien cocida le agregas los guisantes, las patatas amarillas y el fideo tallarín. Tómale el punto de sal. Una vez que los fideos y patatas se hayan cocido, sírvela en platos soperos, adornándola con cebollita china finamente picada, o con ramitas de perejil y hierbabuena.</p>
Caldo de pata	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 pata de res</li> <li>- 2 ramas de cebolla blanca</li> <li>- 1 rama de perejil</li> <li>- ½ taza de cebolla blanca picada</li> <li>- 3 cucharadas de aceite</li> <li>- 4 onzas de maní tostado y molido</li> <li>- ¼ de litro de leche</li> <li>- 1 libra de mote cocido</li> <li>- Achiote, sal y comino molido al gusto.</li> </ul>	<p>Lavar la pata bien y ponerlo en la olla de presión con la rama de cebolla, y la rama de perejil. Agregar el agua necesaria y cocinar hasta que la carne este blanda. En otra olla refreír la cebolla picada el culantro. El aceite, el achote, sal y comino agregar la leche y el maní sacar el una olla aparte la pata y colocar el caldo de pata previa mente cernido. Tapar la olla u dejar cocinar por 20 minutos pique la pata en tozos pequeños y coloque en el caldo.</p>

Locro de papas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 libras de papa chola</li> <li>- ¼ de queso de mesa</li> <li>- 1 taza de leche</li> <li>- 1 huevo</li> <li>- Cebolla blanca</li> <li>- 1 pizca de aceite</li> <li>- ½ cucharadita de orégano</li> </ul>	<p>Poner en agua hervida las papas, dejar un momento hasta que salga la espuma blanca y retirarla, luego poner la cebolla blanca picada y una pizca de aceite dejar hervir hasta que la papa este bien cocinada, de allí agregar la sal, la mitad de la leche, y la otra mitad batir con el huevo y soltarlo en el locro, para continuar con el queso, el achiote, y el orégano. Dejar el último hervor y servirlo.</p>
Aguado de gallina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 ½ taza especiarías (cebolla paiteña, 4 dientes de ajo, 1 cucharadita de comino, 1 cucharadita de pimienta, sal; se muele todos los ingredientes con un poco de agua)</li> <li>- 1 cucharadita de orégano seco</li> <li>- 1 tomate mediano</li> <li>- 1 taza de arroz blanco</li> <li>- 7 tazas de agua</li> <li>- 1 gallina (tres o cuatro lbs.)</li> </ul>	<p>Despresar la gallina, Lavar las presas. En las 7 tazas de agua fría poner las presas. Añadir las especerías, el arroz y el tomate picado. Cocinar a fuego lento. Las presas y el arroz deben quedar suaves. Rectificar el sabor. Añadir el orégano.</p>
Yahuarlocro	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/4 panza de borrego con sus tripas</li> <li>- 1/4 litro de sangre</li> <li>- 2 1/2 libras de papa chola</li> </ul>	<p>Cocinar la panza y las tripas en abundante agua con una cebolla paiteña, dos ajos y una rama de cebolla blanca, hasta que esté muy blanda. Picar el ajo, la cebolla blanca, papas, tripas y panza muy fina.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/2 litros de leche</li> <li>- 1 tomate mediano</li> <li>- 4 cucharadas de ajo</li> <li>- 4 cucharadas orégano</li> <li>- 1 onzas de manteca de color</li> <li>- 2 tallos de cebolla blanca</li> <li>- 3 cebollas paiteña</li> <li>- 1/2 atado de culantro</li> <li>- 1 aguacate.</li> </ul>	<p>Hacer un refrito con la manteca de color y una parte de la cebolla blanca y una parte del ajo, agregar el orégano. Luego, añadir una parte de las papas, la panza y las tripas. Luego, poner el resto de las papas y la leche, y si fuese necesario, más agua, pues debe quedar cremoso y suave. Con la cebolla paiteña fina, la cebolla blanca, el ajo, el orégano, sal y pimienta hacer un refrito para freír la sangre. Al final agregar el culantro.</p>
--	---	---

**ANEXO N° 3 (Preparación Platos fuerte ámbito sierra)**

<b>PLATOS FUERTE</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
Papas con cuero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 libra de cuero</li> <li>- 2 libras de papas</li> <li>- 2 aguacates</li> <li>- 1 cebolla blanca</li> <li>- 3 dientes de ajo</li> <li>- 1/2 cucharadita de comino</li> <li>- 1 taza de leche</li> </ul>	<p>Cocinar el cuerpo en una olla de presión durante veinte minutos en agua con sal, luego cortar el cuero en trozos cuadrados. Reservar el agua. Hacer un refrito utilizando la cebolla blanca, los dientes de ajo y el aceite achiote, agregarlo al refrito el agua de la cocción del cuero y la leche, dejar que hierva y sazone con la sal y el comino.</p> <p>Agregar las papas, dejar que se cocinen y cuando estén en su punto añadir el cuero. Cocinar unos dos minutos más y retirar del fuego.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 cucharadas de aceite</li> <li>achiote.</li> </ul>	Servir caliente, en un plato sopero las papas con cuero y acompañar con el aguacate.
Cuy Asado	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cuy</li> <li>- 2 libras de papa cocinada</li> <li>- 2 ramas de cebolla blanca</li> <li>- 2 ajos machacados</li> <li>- 1/2 taza de salsa de maní</li> <li>- Hojas de lechuga</li> <li>- Sal, pimienta, comino, ajo al gusto</li> </ul>	Lavar el cuy sacándole las vísceras, alñelo con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo colocar un palo a través del cuy desde la cabeza hasta las patas. Áselo sobre carbón haciéndolo girar hasta que éste se cocine por dentro y por fuera, úntele achiote de vez en cuando. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocidas bañadas en salsa de maní y ají
Llapingachos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 libras de papas</li> <li>- 1 cebolla blanca finamente picada</li> <li>- 4 cucharadas de aceite con achiote</li> <li>- 1/4 de queso rallado</li> <li>- 2 yemas de huevo</li> <li>- sal al gusto</li> </ul>	Hacer un refrito con la cebolla y el aceite, hervir las papas con sal y cuando estén suaves aplastarlas hasta formar un puré. Agregar a la papa el refrito y con estas hacer bolitas, hacer un hueco en las bolitas y en el meta el queso, ciérrelos hasta que tomen la forma de unas gruesas tortillas, ponerlos en un sartén hasta que doren, servir con huevos fritos, lechuga, tomate.
Fritada	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 libras de carne de chancho cortado en trozos medianos.</li> <li>- 1 cucharadita de comino molido</li> <li>- 10 dientes de ajo (5 enteros y 5 machacados)</li> <li>- 1 cebolla blanca, cortada en</li> </ul>	Sazonar la carne de chancho con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta.  Poner la carne de chancho, la cebolla, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua. Añadir el jugo de naranja y cocine hasta se reduzca todo el liquido  La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revolver la carne

	trozos - 1 cebolla paiteña pequeña cortado en trozos - 3 tazas de agua - 1 taza de jugo de naranja - Sal y pimienta al gusto	de vez en cuando para evitar que se quemem. Cocinar la carne hasta que todos los trozos estén dorados.  Servir la fritada con la yuca, mote, plátanos fritos, curtido, aguacate y ají criollo.
Conejo asado	- 1 conejo - comino molido, al gusto - pimienta molida, al gusto - 5 cucharadas aceite - 3 cucharas leche - papas - 2 dientes de ajo, sal, al gusto - 1cebolla mediana - cilantro	Lavar bien el conejo, condimentarlo con los ajos machacados, comino, sal y pimienta. Colocarlo en una parrilla y ésta sobre la bandeja del horno para que recoja el jugo y, asar en el horno precalentado, a 190°C hasta que esté bien dorado, untándolo de vez en cuando con un poco de aceite y dándole la vuelta.  Lavar y cocer las papas en agua con sal, escurrir y pelarlas. Para la salsa, rehogar la cebolla picada en una sartén con el aceite; cuando esté transparente, añadir el maní tostado y molido, comino, sal y pimienta, y la leche. Dejar que rompa a hervir y añadir el cilantro. Cocer revolviendo con frecuencia unos 10 minutos, y retirar del fuego.
Hornado	- 1 pierna de cerdo. - 1 litro de chicha o cerveza - 20 dientes de ajo machacado - 6 cucharadas de sal - 3 cucharadas de comino molido - 2 cucharadas de pimienta molida	Lave bien la pierna de cerdo luego preparar el aliño con sal, comino y pimienta, para aliñar la pierna se hace con un chuchillo fino unas incisiones profundas. Dos horas antes de asarla coloque la chicha o la cerveza, ponga en el horno a 400° por 30 minutos hasta que se concentre los aliños luego sacar del horno y bañarla con abundante achote, ponerla en el horno hasta que este cocida por lo menos una hora y media más, se sirve con lechuga, mote y con salsa de cebolla a la que se le agregan un poco de chicha dulce y aguacate.
	- 1 pollo entero limpio - Mantequilla (o margarina) - Ajo molido o en polvo (mejor	Condimentar el pollo con el ajo molido, pimienta negra, vaso de vino blanco y un poco de aceite de oliva, dejarlo reposar hasta que se concentre el sabor, untarlo con mantequilla antes de ponerlo a la brasa,

Pollo asado	<p>en polvo).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medio vaso de vino blanco</li> <li>- Perejil, pimienta negra, sal y aceite de oliva virgen.</li> </ul>	<p>una vez condimentado ponerlo en la brasa hasta que se dore, girarlo constantemente para que no se queme.</p> <p>Servirlo con papas.</p>
-------------	---	--

#### ANEXO N° 4 (Preparación postres)

POSTRES	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Quimbolitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Taza de harina de maíz, cernida.</li> <li>- 1 Taza de Harina de trigo , cernida</li> <li>- 5 huevos separadas yemas de claras</li> <li>- ¼ de queso crema</li> <li>- 10 cucharadas de mantequilla</li> <li>- 8 onzas de Azúcar, pasas</li> <li>- pisca de polvo de hornear</li> <li>-Hojas de achira(envolver)</li> </ul>	<p>Bata las yemas, cuando estén cremosas añada poco a poco la mantequilla el azúcar y el queso, luego agregue el licor, el polvo de hornear la harina de maíz y luego la de trigo. Una todos los ingredientes con cuchara de palo.</p> <p>Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación anterior con movimientos envolventes. Limpie las hojas corte en cuadros y ponga la porción de masa, unas pasas y envuélvalas.</p> <p>Cocine en olla tamalera o en baño de María por 40 minutos aprox.</p>
Humas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 12 tazas de choclo maduro desgranado.</li> <li>- 8 onzas de mantequilla</li> <li>- 4 onzas de manteca de cerdo</li> </ul>	<p>Moler y cernir el choclo. Derretir la manteca y la mantequilla. Agregarlas al choclo junto con el queso desmenuzado, el azúcar y el polvo para hornear. Revuelva bien con una cuchara de madera. Añada sal poco a poco, mezcle bien después de cada adición y compruebe</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1/2 queso fresco rallado</li> <li>- 2 cdas. de azúcar</li> <li>- 3 cdtas. de polvo de hornear</li> <li>- 6 huevos</li> <li>- hojas de choclo, sal</li> </ul>	<p>que el nivel de sal esta a su gusto. Agregue las yemas y revuelva. Sobre cada hoja de choclo ponga una cucharada de la preparación. Doble los costados de la hoja y luego las puntas, y vaya colocando cada humita sobre la rejilla de la tamalera; póngalas una al lado de la otra y siempre de modo que las puntas dobladas quedan hacia abajo y déjelas cocinar al vapor durante 1 hora. Sírvalas calientes.</p>
Dulce de higos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg de higos semi-maduros</li> <li>- 1 trozo de canela o al gusto</li> <li>- 2 o 3 tazas de azúcar morena</li> <li>- 3 clavos de olor</li> </ul>	<p>Se lavan los higos y de escurren, se ponen a cocer a fuego lento con el clavo y la canela ya que sueltan algo de jugo se le agrega el azúcar y se dejan hervir hasta que se consuma el agua que suelta esta fruta, se apaga el fuego, se deja enfriar y se mete al refrigerador.</p>
Emborrajados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 plátanos maqueños maduros</li> <li>- 1 taza de leche</li> <li>- 2 huevos</li> <li>- 2 tazas de harina de trigo</li> <li>- 1 cucharada de polvo de hornear</li> <li>- 1 cucharadita de sal</li> <li>- 2 tazas de aceite</li> <li>- 1/4 de queso cortado en tiras largas</li> </ul>	<p>Cortar los maqueños a lo largo, sin que se separen por completo; dorarlos en una sartén con aceite. Retirarlos del fuego dejarlos enfriar. Luego rellenar el corte con las tiras de queso y reservar. Batir en un recipiente la leche, la sal y el polvo de hornear, agregar los huevos, adicionar la harina (cernida), y mezclar muy bien hasta obtener una masa homogénea.</p> <p>Introducir los maqueños (que reservamos al inicio) en la masa y cubrirlos completamente. Retirarlos y freírlos en aceite caliente, pincharlos con un tenedor para que también se cocinen por dentro. Retirar los emborrajados del aceite, colocarlos sobre papel absorbente para extraer el exceso de aceite. Servir caliente.</p>

Arroz con leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 litro de leche</li> <li>- 250 gr de arroz</li> <li>- 100 gr de azúcar</li> <li>- 1 limón</li> <li>- 1 canela en rama</li> <li>- 2 cucharadas de canela en polvo.</li> </ul>	<p>Poner en una olla al fuego con abundante agua y cuando comience a hervir echa el arroz. Déjalo 10 minutos y apaga el fuego. En otra olla pon a fuego lento la leche y el azúcar dándole vueltas para que se disuelva. Cuando la leche comience a hervir, añádele el arroz escurrido, el azúcar la canela en rama y la piel de limón cortada finamente. Déjalo hervir suavemente durante 15 minutos después de los cuales lo echarás a una fuente plana, y lo espolvorearas con la canela molida. Esta receta es espesita. Servir frío.</p>
-----------------	--	---

**ANEXO N° 5 (Preparación Sopas ámbito costa)**

Sopa de bolas de verde	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 litros de agua</li> <li>- 500 gr. de carne</li> <li>- 250 gr. de maní</li> <li>- 8 verdes medianos</li> <li>- 1 cebolla paiteña</li> <li>- 2 dientes de ajo</li> <li>- 1 zanahoria</li> <li>- 1 huevo</li> <li>- Achiote, perejil, sal, pimienta y orégano al gusto</li> </ul>	<p>Cuando el agua esté hirviendo poner a cocinar la carne en 2 pedazos, con ajo y cebolla. Agregar un poquito de achiote para que no se ponga negra el agua, colocar 4 verdes lavados a cocinar, incorporar el maní molido, dejando 2 cucharadas separadas. Aparte rallar 4 verdes para unirlos después con los verdes cocinados y majados, se forma una masa uniforme con sal a su gusto, Hacer trozos pequeños con un pedazo de carne y colocar en la misma olla.</p> <p>Aparte hacer un refrito con la cebolla, ajo, el resto de carne molida finalmente, las 2 cucharadita de maní restante, sal, pimienta, orégano. Con la masa de verde hacer bolitas y rellenar con el refrito ya hecho, incluido el huevo duro cortado.</p> <p>Colocar en la olla nuevamente. Salpimentar al gusto. Servir caliente y espolvorear el perejil picado.</p>
------------------------	---	--

<p>Encebollado de pescado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 lbs. de atún fresco</li> <li>- 1 lb. de yuca , fresca o congelada</li> <li>- 2 cdas. de aceite</li> <li>- 2 tomates , picados</li> <li>- 1/2 cebolla , picada</li> <li>- 1 cdta. de ají en polvo</li> <li>- 2 cdtas. de comino molido</li> <li>- 8 tazas de agua</li> <li>- 5 ramitas de cilantro (culantro), sal al gusto</li> </ul>	<p>Sofreír la cebolla en una cacerola hasta que se ponga suave, agregar el tomate triturado, ají picado, el comino y salar. Añada el agua y las ramitas de cilantro. Cuando rompa el hervor, se incorpora el atún, se deja quince minutos a temperatura mínima. Sacar el atún y reservar; pasar el resto por un cedazo y también reservar.</p> <p>Se pone el caldo al fuego y cuando empiece a hervir se pone la yuca y se deja hasta que este tierna. Cuando estén retirar y cortar en trozos pequeños y hacer lo mismo con el atún separa en lonjas.</p> <p>Poner todo en la cacerola nuevamente, verificar la sazón y calentar para servir. Vuelva a poner las yucas picadas y las lonjas de atún en el caldo, rectifique la sal y caliente hasta que esté listo para servir.</p>
<p>Sancocho de pescado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 cabeza de pescado</li> <li>- 1 libra de pescado</li> <li>- 2 verdes</li> <li>- 3 trozos de yuca</li> <li>- 4 onzas de arvejas</li> <li>- 2 zanahorias</li> <li>- 2 dientes de ajo</li> <li>- 3 cucharadas de perejil - picado</li> <li>- 1 cebolla blanca</li> <li>- 1 tallo de apio</li> <li>- 2 cucharadas de aceite</li> <li>- Sal, pimienta y comino.</li> </ul>	<p>Poner en una olla dos litros de agua y dejar hervir, luego agregar un trozo de cebolla, el tallo de apio y una zanahoria cortada en cuartos, dejar que estos ingredientes estén perfectamente cocinados y agregar la cabeza de pescado, cocinar hasta obtener un caldo y retirar la carne de la cabeza. Hacer un sofrito en el recipiente que va a trabajar el sancocho utilizando el aceite, y la cebolla, una vez sancochados agregar la zanahoria cortada en cuadrados pequeños. Adjuntar a la preparación anterior el caldo de los huesos de pescado, dejar que hierba e inmediatamente agregar el verde troceado y las arvejas, dejar cocinar estos dos ingredientes hasta que estén medio suaves. Añadir a la sopa la yuca cortada en trozos y dejar cocinar hasta que esté suave, luego agregar el pescado cortado en trozos, cocinar toda la sopa unos minutos más agregando la sal, pimienta y comino. Servir la sopa caliente y espolvorear el perejil.</p>

**ANEXO N° 6 (Preparación platos fuerte ámbito costa)**

Pescado frito	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 huevos</li> <li>- 1/2 taza de agua</li> <li>- 1 taza de harina</li> <li>- 1 cta. de sal</li> <li>- 1 cta. de aceite</li> <li>-1/2 kg de bifes o postas de pescado</li> </ul>	<p>Batir 2 huevos, agregar 1/2 taza de agua.          Mezclar y agregar 1 taza de harina y 1 cta. de sal, agregar batiendo 1 cta. de aceite, pasar por esta mezcla 1/2 kg de de bifes o postas de pescado.          Freír en aceite caliente.          Escurrir sobre papel absorbente.</p>
Camarones apanados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 Grs. de Camarones Frescos</li> <li>- Jugo de 2 Limones</li> <li>- 2 huevos</li> <li>- Aceite</li> <li>- Pan Rallado</li> <li>- Pimienta y Sal</li> </ul>	<p>Poner a macerar los camarones (previamente pelados) en el jugo de limón y aceite. Dejar 2 horas en reposo. Batir en un recipiente los huevos con el aceite y la pimienta. Pasar los camarones por la mezcla y rebozarlos en pan rallado. Freírlos de ambos lados y disponerlos en una bandeja.</p>
Menestra con chuleta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 lb. De lentejas</li> <li>- ¼ taza de cebolla blanca</li> <li>- 3 dientes de ajo machacado</li> <li>- tomate y pimienta cortados</li> <li>- 1 cda. Maicena</li> <li>- 2 cdas crema de leche</li> <li>- Sal pimienta al gusto</li> <li>- Chuleta de cerdo</li> </ul>	<p>Remojara las lentejas, cocinarlas en agua hirviendo con un poco de sal. Refreír en la manteca cebolla, ajos, cilantro, tomates y pimienta. Añadir un poco del agua en que se cocinaron las lentejas y cocinar de 5 a 6 minutos. Incorporar el refrito a las lentejas escurridas y la maicena desleída en la crema de leche, hervir por 5 min.          Asar en la sartén las chuletas en el aceite o manteca de chancho.</p>
Cebiche de camarón	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 lb de camarón</li> <li>-1/2 de tomate</li> <li>-1/2 de cebolla (roja)</li> <li>-1 cucharada de salsa de</li> </ul>	<p>Poner a hervir un litro de agua cuando ya esté hirviendo a borbotones se tira el camarón por unos de 15 a 30 segundos, se lo saca del agua y se deja enfriar. Aparte se raya el tomate, se pica la cebolla finamente, la</p>

	<p>tomate  -1 cucharada de mostaza  -10 limones criollos  -sal ,pimienta ,al gusto  -cilantro finamente picado</p>	<p>cebolla se pone a curtir con el jugo de 4 limones. Después se mezcla la cebolla con el tomate rayado y cilantro picado  Sal y pimienta al gusto. Por último se le agrega al camarón el resto del jugo de limón y sal al gusto y se mezcla en un bol todo. Se lo sirve acompañado de plátano finamente cortados y fritos (llamados chifles).Además de ser rico es pobre en grasa.</p>
Cebiche de concha	<p>- 50 conchas  - 5 limones  - 2 cabezas de cebolla colorada  - 1/4 de taza de aceite  - 1 cucharada de mostaza  - 4 cucharadas de salsa de tomate  - Sal, pimienta y culantro al gusto.</p>	<p>Lavar bien las conchas y ponerlas en una cacerola al vapor para que se abran. Al abrirse, recoger su jugo.  Picar en cuatro la parte carnosa de la concha y poner en un recipiente, luego añadir el limón, la mostaza, la sal y la salsa de tomates.  Aparte preparar la sala de cebolla bien fina para que se encurta. Esto agregar a la concha junto con el culantro finamente picado.  Para servir acompañar con chifles, canguil, maíz tostado o patacones.</p>
Arroz con camarones	<p>1 kilo de camarones, pelados y limpios  3 cucharadas de aceite veg.  3 cebollas, finamente picadas  2 dientes de ajo picados  1 lata de arvejas sin escurrir  1 cucharadita de sal  1 cucharadita de salsa de soya  3 cucharadas de agua fría  arroz cocido caliente</p>	<p>Lavar y secar los camarones. Calentar el aceite en una sartén pesada, añade los camarones y dora rápidamente. Añade la cebolla, el ajo, el jengibre y las arvejas. Cocina a fuego muy lento durante 5 minutos. Haz una pasta suave mezclando la fécula de maíz, el azúcar, la sal, la salsa de soja y el agua. Añade lentamente a la mezcla de camarones. Cocina, revolviendo frecuentemente, hasta que espese. Prepara el arroz y mezclarlo.</p>

**ANEXO N° 7 (Preparación Entradas)**

<b>ENTRADA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PREPARACIÓN</b>
Muchin de yuca	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yuca 500 grs.</li> <li>- Cebolla Blanca o Sofrito 3 ramas verde y blanca</li> <li>- Queso Fresco con sal 100 grs.</li> <li>- Sal al gusto</li> <li>- Azúcar al gusto</li> <li>- 2 Huevos</li> </ul>	<p>500 grs. Yuca fresca pelada, se la raya; aparte cortamos en trozos pequeñitos la cebolla blanca o sofrito y se le agrega el queso, lo mezclamos y este será el relleno del muchín, a la yuca rallada le agregamos los 2 huevos la sal y azúcar al gusto y formamos pequeñas tortillas no redondas sino cilíndricas casi como las croquetas españolas pero más grandes, en el centro ponemos un poco de relleno y en una sartén con aceite de girasol bien caliente la cocinamos hasta que estén doradas.</p>
Bolón de verde	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 plátanos verdes, pelados y troceados</li> <li>- 5 cdas. de mantequilla o manteca</li> <li>- 1 taza de queso rallado o chicharrón</li> <li>- sal</li> </ul>	<p>Poner a calentar la manteca o mantequilla en un sartén grande. Freír los verdes hasta que estén tiernos y de tono dorado. Condiméntelos con sal. En un tazón grande, mientras estén calientes comience a pisarlos hasta obtener una masa. Forme una bola tamaño mandarina y rellénelo con el queso, chicarrón o ambos. Vuelva a darles su forma y vuélvalos a freír por todos lados por otros dos minutos.</p> <p>Servir calientes con una taza de café.</p>
<b>Empanadas de verde</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plátano verde 6 unid.</li> <li>- Cebolla blanca 4 unid.</li> <li>- Achiote 100 cc.</li> <li>- Queso de mesa 1 unid.</li> <li>- Aceite 1 lt.</li> </ul>	<p>Cocinamos el 50% del verde y el restante 50% debe seguir crudo (majar).</p> <p>Mezclar las dos cantidades y formar una masa y agregar sal, pimienta, y comino.</p> <p>Agregar una cucharada de manteca de cerdo.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manteca de cerdo 1 lb.</li> <li>- Grasa cerdo 1 lb.</li> <li>- Carne cerdo 1 lb.</li> </ul>	<p>Rallamos 2 verdes e incorporamos 1 yema de huevo con sal, pimienta y comino.</p> <p>Todo plátano cocido x 30' mas sal pimienta y comino, manteca de cerdo, agua de cocción (dura 3 días).</p> <p>Refrito de cebolla blanca y achiote y enfriar.</p> <p>Desmenuzar queso y unir al refrito.</p> <p>Aceitar las fundas y aplastar la bola de verde y aplastar, poner en medio el queso y cerramos la empanada</p> <p>Freír en aceite bien caliente.</p>
--	--	--

**ANEXO N ° 8 (Encuesta)**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
ESCUELA DE GESTIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**Objetivo:** Conocer la factibilidad de creación de un Restaurante de comida típica en la Parroquia Quimiag, Provincia de Chimborazo.

**Fecha:**.....

**Ciudad:**.....

**INSTRUCCIONES**

1. Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella serán estrictamente confidenciales y el investigador se compromete a mantener la reserva del caso.
2. Trate de contestar todas las preguntas
3. Marque una **X** en el paréntesis que indique su respuesta.
4. Escriba con letra clara los renglones donde sea necesario.

**Preguntas**

1. ¿Cuál es su sexo?

1. femenino ( )

2. Masculino ( )

2. ¿Cuál es su edad? .....

3. ¿Cuál es su nivel de instrucción?

1. Primaria ( )

2. Secundaria ( )

3. Superior ( )

4. Postgrado ( )

5. Ninguno ( )

4. ¿Conoce Ud. La parroquia Quimiag?

1. SI ( )

2. NO ( )

5. ¿Con qué frecuencia Ud. sale a comer fuera de casa?
1. Diariamente ( )
  2. Varias veces a la semana ( )
  3. Varias veces al mes ( )
  4. Una vez al año ( )
6. Cuando Ud. visita un centro de restauración lo hace?
1. Solo ( )
  2. Con su familia ( )
  3. Con su pareja ( )
  4. Con sus amigos ( )
7. ¿Le gustaría que un Restaurante de comida Típica se ubique en la parroquia?
1. SI ( )
  2. NO ( )
8. ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en el restaurante si el servicio fuese de calidad?
1. \$3 a \$5 ( )
  2. \$5 a \$10 ( )
  3. \$10 a \$15 ( )
  4. \$15 a \$20 ( )
9. ¿Qué tipo de comida típica Ud. preferiría degustar?
1. Comida de la provincia ( )
  2. Comida de la sierra ( )
  3. Comida de la costa ( )
  4. Todas ( )
10. ¿Cuál sería su preferencia al momento de la degustación de menús?
1. Tipo Menú ( )
  2. Plato a la carta ( )
  3. Buffet ( )

**GRACIAS POR SU COLABORACIÓN**