



INSTITUTO TECNÓLOGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERÍA

ITHI

Carrera: GASTRONOMÍA

Tema: “Estudio de Factibilidad para la creación de una crepería en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana, en el sur de Quito”

Trabajo de investigación previo a la obtención del título de

Tecnólogo en Gastronomía.

Autor: Christian Omar Herrera Llumigusín

Director: Ing. Miguel Yuctor

Quito – Ecuador

2013

### **DEDICATORIA**

A mis padres, hermanos y profesores;

Quienes me supieron colaborar con su ayuda,

Tiempo y su gran enseñanza.

Christian

### **AGRADECIMIENTO**

Al culminar una nueva etapa de mi vida dejo  
Constancia de mi reconocimiento a quienes de  
Una u otra forma me ayudaron, en especial:  
A Dios, por ser mi guía; a mis padres, por su  
Apoyo incondicional y a mis maestros en general.

Christian

## **DECLARACIÓN DE AUTORIA**

Yo, Christian Omar Herrera Llumigusín declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: Estudio de factibilidad para la creación de una crepería en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur, es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

---

Christian Herrera Llumigusín

Quito, 04 de Julio del 2013

## **CERTIFICACIÓN DE DIRECCIÓN DE TRABAJO DE GRADO**

INGENIERO

MIGUEL YUCTOR

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO DE FIN DE CARRERA

Yo Ing. Miguel Yuctor, certifico haber revisado el presente informe de investigación con el tema: Estudio de Factibilidad para la creación de una crepería en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana en el Sur de Quito, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI de Quito, por lo tanto se autoriza su presentación final para los trámites legales pertinentes.

Atentamente

---

Miguel Yuctor

## **ACTA DE CESION DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERO: El Ingeniero Miguel Yuctor, por sus propios derechos, en calidad de tutora del trabajo de fin de carrera, y el Señor Christian Omar Herrera Llumigusín, por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO; Christian Omar Herrera Llumigusín, realizo el trabajo de fin de carrera titulado, Estudio de factibilidad para la creación de una crepería en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur, para obtener el título de Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", bajo la tutoría del Ingeniero Miguel Yuctor.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI".

TERCERO: Comparecen, (nombre tutor) , en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y (nombre del estudiante), como autora del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título: (Estudio de factibilidad para la creación de una crepería en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur); y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

---

Miguel Yuctor

---

Christian Herrera

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Dedicatoria.....                                             | II        |
| Agradecimiento.....                                          | III       |
| Declaratoria de autoría.....                                 | IV        |
| Certificación de dirección de trabajo de grado.....          | V         |
| Acta de cesión de derechos de trabajo de fin de carrera..... | VI        |
| Índice de contenidos.....                                    | VII       |
| Índice de tablas.....                                        | IX        |
| Índice de gráficos.....                                      | X         |
| Índice de imágenes.....                                      | X         |
| INTRODUCCIÓN.....                                            | 11        |
| <b>CAPÍTULO I.....</b>                                       | <b>12</b> |
| 1.1 Macro.....                                               | 12        |
| 1.2 Meso.....                                                | 14        |
| 1.3 Micro.....                                               | 15        |
| 1.4 Análisis crítico.....                                    | 16        |
| 1.5 Análisis de problemas.....                               | 17        |
| 1.6 Definición del árbol de objetivos.....                   | 19        |
| 1.7 Análisis de objetivos.....                               | 21        |
| 1.8 Marco lógico.....                                        | 22        |
| <b>CAPÍTULO II.....</b>                                      | <b>23</b> |
| 2 Viabilidad.....                                            | 23        |
| 2.1 Ventaja competitiva.....                                 | 23        |
| 2.2 El producto.....                                         | 23        |
| 2.2.1 Historia del producto.....                             | 23        |
| 2.2.2 Característica de las crepes.....                      | 24        |
| 2.3 Estudio de la demanda.....                               | 27        |
| 2.3.1 Encuesta.....                                          | 29        |
| 2.3.2 Resultados de la encuesta.....                         | 30        |
| 2.4 Estrategia de distribución.....                          | 42        |
| 2.4.1 Canales de distribución.....                           | 42        |
| 2.4.2 Logotipo y nombre del establecimiento.....             | 43        |
| 2.4.3 Slogan.....                                            | 43        |
| 2.4.4 Ubicación del establecimiento.....                     | 44        |
| 2.4.5 Misión.....                                            | 45        |
| 2.4.6 Visión.....                                            | 46        |
| 2.4.7 Valores.....                                           | 46        |

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| 2.4.8 Tarjeta de presentación.....                | 49        |
| 2.4.9 Hojas membretadas.....                      | 49        |
| 2.4.10 Flyers.....                                | 50        |
| 3 Viabilidad técnica.....                         | 50        |
| 3.1 Formas alternativas de producción.....        | 50        |
| 3.2 Requerimientos tecnológicos.....              | 50        |
| 3.3 Requerimientos organizativos.....             | 53        |
| 3.3.1 Estructura organizacional.....              | 53        |
| 3.3.2 Administrador.....                          | 54        |
| 3.3.3 Chef.....                                   | 54        |
| 3.3.4 Cajero.....                                 | 55        |
| 3.3.5 Despachador.....                            | 55        |
| 3.3.6 Ayudante de cocina.....                     | 55        |
| 3.3.7 Rol de pagos.....                           | 56        |
| 3.4 Medidas de protección del medio ambiente..... | 56        |
| 3.5 Costos de inversión.....                      | 58        |
| 3.6 Costos de operación.....                      | 60        |
| 3.7 Costos de Administración y ventas.....        | 61        |
| 3.8 Precio.....                                   | 62        |
| 3.8.1 Menú.....                                   | 62        |
| 3.8.2 Receta Estándar.....                        | 66        |
| 4. Viabilidad Financiera.....                     | 83        |
| 4.1 Flujo de fondos.....                          | 84        |
| 4.2 Punto de Equilibrio.....                      | 85        |
| 4.3 Análisis Financiero.....                      | 85        |
| <b>CAPÍTULO III.....</b>                          | <b>86</b> |
| 3. Conclusiones Financieras.....                  | 86        |
| 3.1. Manejo de crédito.....                       | 86        |
| <b>CAPÍTULO IV</b>                                |           |
| 4.1 Conclusiones.....                             | 87        |
| 4.2 Recomendaciones.....                          | 87        |
| <b>ANEXOS.....</b>                                | <b>88</b> |
| <b>GLOSARIO TÉCNICO.....</b>                      | <b>90</b> |
| <b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>                          | <b>91</b> |

## ÍNDICES DE TABLAS

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Tabla Nº 1 Valor calórico de la crepe.....                           | 25 |
| Tabla Nº 2 Valor calórico de la crepe detallada valor por valor..... | 26 |
| Tabla Nº 3 L a muestra.....                                          | 27 |
| Tabla Nº 4 Matriz FODA.....                                          | 47 |

### Requerimientos Tecnológicos

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Tabla Nº 5 Maquinaria y equipos..... | 51 |
| Tabla Nº 6 Utensilios.....           | 52 |
| Tabla Nº 7 Equipos de Oficina.....   | 52 |
| Tabla Nº 8 Muebles.....              | 53 |

### Costos

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Tabla Nº 9 Rol de pagos.....                                  | 56 |
| Tabla Nº 10 Maquinas y Equipos.....                           | 58 |
| Tabla Nº 11 Utensilios.....                                   | 59 |
| Tabla Nº 12 Equipos de oficina.....                           | 59 |
| Tabla Nº 13 Muebles.....                                      | 60 |
| Tabla Nº 14 Gastos de puesta en marcha.....                   | 60 |
| Tabla Nº 15 Permisos obligatorios para el funcionamiento..... | 61 |
| Tabla Nº 16 Programa de producción.....                       | 83 |
| Tabla Nº 17 Programa de Producción Anual.....                 | 83 |
| Tabla Nº 18 Presupuestos de Ingresos.....                     | 83 |
| Tabla Nº 19 Flujo de Fondos.....                              | 84 |
| Tabla Nº 20 Punto de Equilibrio.....                          | 85 |
| Tabla Nº 21 Composición del capital.....                      | 86 |
| Tabla Nº 22 flujo de manejo de crédito.....                   | 86 |

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

|                    |    |
|--------------------|----|
| Gráfico Nº 1.....  | 30 |
| Gráfico Nº 2.....  | 31 |
| Gráfico Nº 3.....  | 31 |
| Gráfico Nº 4.....  | 32 |
| Gráfico Nº 5.....  | 33 |
| Gráfico Nº 6.....  | 34 |
| Gráfico Nº 7.....  | 35 |
| Gráfico Nº 8.....  | 36 |
| Gráfico Nº 9.....  | 37 |
| Gráfico Nº 10..... | 38 |
| Gráfico Nº 11..... | 39 |
| Gráfico Nº 12..... | 40 |
| Gráfico Nº 13..... | 41 |
| Gráfico Nº 14..... | 85 |

## ÍNDICE DE IMÁGENES

|                  |    |
|------------------|----|
| Imagen Nº 1..... | 24 |
| Imagen Nº 2..... | 24 |
| Imagen Nº 3..... | 24 |
| Imagen Nº 4..... | 44 |
| Imagen Nº 5..... | 45 |
| Imagen Nº 6..... | 56 |
| Imagen Nº 7..... | 57 |
| Imagen Nº 8..... | 57 |
| Imagen Nº 9..... | 58 |

## **Introducción**

En la actualidad se observa un cambio en el estilo de vida de la sociedad, la elaboración de los alimentos en el hogar ha pasado a un segundo plano este factor ha promovido el desarrollo de restaurantes donde las personas pueden consumir alimentos a precios económicos. De la misma manera, existe una transformación dentro de la alimentación de las personas que buscan un estilo de vida más saludable, a consecuencia de éstos nuevos cambios dentro de la sociedad surge este proyecto como una iniciativa de elaboración de un producto diferente, que se pueda preparar y servir con la misma celeridad que la comida rápida y consumirse a toda hora y ocasión; pero con la gran diferencia de que este sea nutritivo, bajo en grasas, carbohidratos y calorías.

El sector en donde se piensa implementar este proyecto es cercano a la Universidad Politécnica Salesiana del Sur en donde los servicios de comida que se encuentran en el lugar ofrecen platos típicos (parrilladas, almuerzos, menestras, etc.) y comidas rápidas o chatarra (papas fritas, hamburguesas, sandwiches, etc.) se cree que instalar un local de venta de crepes sería una buena alternativa de consumo, razón por la cual se ha realizado este estudio para determinar su viabilidad técnica en el sector antes mencionado, basándose en las necesidades, comportamientos de compra y preferencias de los clientes. Además se utilizarán herramientas financieras, para determinar su factibilidad.

# CAPÍTULO I

## Contextualización

### 1.1 Macro

Los hábitos alimenticios son una serie de conductas y actitudes q tiene una persona al momento de alimentarse, las cuales deberían tener los requerimientos mínimos nutrientes que aporten al cuerpo la energía suficiente para el desarrollo de las actividades diarias. Pero el entorno social, cultural hoy en día ha afectado en forma considerable estos hábitos de consumo, teniendo como resultado un conjunto de conductas inadecuadas, los cuales traen como consecuencia una serie de trastornos y enfermedades de tipo metabólico, digestivo que en muchos casos pueden llevar a la muerte.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), cerca de 35 millones de personas mueren cada año por enfermedades crónicas no transmisibles, que son ocasionadas por alimentación inadecuada, además afirman que un aproximado un 5% de estas vidas podría salvarse, si solo consumieran de forma adecuada vegetales, hortalizas y frutas.

Las causas para el sobre peso va en aumento en la ingesta de alimentos hipocalóricos que son ricos en grasa, sal, azúcares pero pobres en vitaminas, minerales y otros micronutrientes, un descenso en la actividad física como resultado de la naturaleza cada vez más sedentaria de muchas formas de trabajo, de los nuevos modos de desplazamiento y de una creciente urbanización.

A menudo los cambios en los hábitos de alimentación, actividad física son consecuencia de cambios ambientales, sociales asociados al desarrollo y de la falta de políticas de apoyo en sectores como la salud; agricultura; transporte; planeamiento urbano; medio ambiente; procesamiento, distribución, comercialización de alimentos, y educación.

El sobre peso y la obesidad, así como sus enfermedades no transmisibles asociadas, son en gran parte prevenibles. Para apoyar a las personas en el proceso de realizar elecciones, de modo que la opción más sencilla sea la más saludable en materia de

alimentos, actividad física periódica, en consecuencia prevenir la obesidad, son fundamentales unas comunidades y unos entornos favorables.

En el plano individual, las personas pueden: limitar la ingesta energética procedente de la cantidad de grasa total; aumentar el consumo de frutas, verduras, así como de legumbres, cereales integrales y frutos secos; limitar la ingesta de azúcares; realizar una actividad física periódica, lograr un equilibrio energético y un peso normal.

La industria alimentaria puede desempeñar una función importante en la promoción de una alimentación saludable: reduciendo el contenido de grasa, azúcar y sal de los alimentos elaborados; asegurando que todos los consumidores puedan acceder física, económicamente a unos alimentos sanos, nutritivos; poner en práctica una comercialización responsable, y asegurar la disponibilidad de alimentos sanos y apoyar la práctica de una actividad física periódica en el lugar de trabajo.

A nivel mundial las personas son bombardeadas con toda clase de publicidad de las grandes cadenas de comida rápida, las cuales las hacen más tentativas al consumo. En los grandes países como Estados Unidos y la comunidad Europea la principal causa para el consumo de comida rápida es el estilo de vida, porque en las grandes metrópolis trabajan todo el día lo cual no les permite tener una adecuada alimentación, se ven obligados por el tiempo a consumir comida rápida. En lo que se refiere a los crepes el país o región donde más se consume es en Francia por su tradición.

Precisamente su origen celta<sup>1</sup> es lo que hace que sean más típicas en zonas donde esa tradición se mantuvo como en Galicia, donde hacen las filloas<sup>2</sup>, donde son más típicas las crepes, las galletas, hechas con harina de trigo, que se acompañan de cosas saladas: carne picada, huevos, queso. Allí precisamente se celebra la fiesta de la Candelaria ("La Chandeleur") el 2 de febrero, en la que se encienden velas (candelas) se comen las crepes acompañadas de sidra<sup>3</sup>; una fiesta de origen pagano<sup>4</sup> que después se cristianizó, celebrándose 40 días después de Navidad. En Francia ese día cada miembro de la familia debe hacer una de las crepes haciéndola saltar de la sartén con una mano, mientras en la otra sostiene una moneda para atraer la prosperidad.

---

<sup>1</sup> Celta: grupo de sociedades tribales de Europa

<sup>2</sup> Filloas: un postre típico de Galicia y Australia

<sup>3</sup> Sidra: bebida alcohólica fabricada con el zumo fermentado de la manzana.

<sup>4</sup> Pagano: quienes en la época del imperio romano adoraban a dioses, y por ende rechazaban la existencia de un dios único.

## 1.2 Meso

En el país existen muchas personas con sobrepeso que no controlan su alimentación y no saben que eso es un detonante para que puedan tener enfermedades mortales. La obesidad aumenta en Ecuador por sus malos hábitos alimenticios.

La obesidad es considerada como la epidemia global del siglo XXI por la organización mundial de la salud (OMS).

Si bien es cierto que esta enfermedad se presenta de mayor forma en los países desarrollados, también es verdad que su incidencia es cada vez mayor en las naciones en desarrollo. Así, se estima que para el 2015 en el Ecuador exista un 58.3% de sobrepeso y un 21,7 % de obesidad en las mujeres.

En algunos países este fenómeno es tratado como una política de estado para frenar su propagación. Un ejemplo de aquello es Francia y Estados Unidos, lugares en donde se prohibió la venta de gaseosas en los colegios (Francia) y se restringió la leche saborizada en los almuerzos escolares en Estados Unidos con el fin de frenar los casos de sobrepeso en los niños. En lo que se refiere a los crepes es poca o casi nula la información acerca de este producto.

En el país existen algunos restaurantes que ofrecen en sus menús crepes como por ejemplo en la ciudad de Cuenca se encuentra el HOTEL INCA REAL el cual en su menú ofrece crepes a sus comensales, además en la ciudad de Guayaquil existe un restaurante de crepes “crepes de Nico”, el cual es muy conocido en Guayaquil, porque ofrece un producto distinto como son las crepes las cuales existen en muy pocos establecimientos dedicados exclusivamente a este producto, cabe mencionar que CREPES & WAFFLES, es una franquicia colombiana con sucursales en varios países y es una marca muy fuerte en QUITO.

### 1.3 Micro

La gastronomía en la ciudad de Quito y en especial en el Sur ha avanzado paso a paso, y ha evolucionado, aumentando establecimientos diversos como restaurantes, bares, discotecas y karaokes. Pero falta mucha información acerca de los crepes porque casi la mayoría de la población del sur desconoce el producto, a esta conclusión se llegó guiándose en las encuestas que se realizaron a la población del sector.

En el caso de Quito hay muy pocos lugares que ofrecen este tipo de comida, el establecimiento más representativo es CREPES & WAFFLES, el este está ubicado en la parte norte de la ciudad en el centro comercial Quicentro Shopping, en el centro comercial mal el Jardín, y la Amazonas y Reina Victoria, ahí la necesidad de creación de otro establecimiento gastronómico dedicado a los crepes que este dedicado a la población del Sur de Quito.

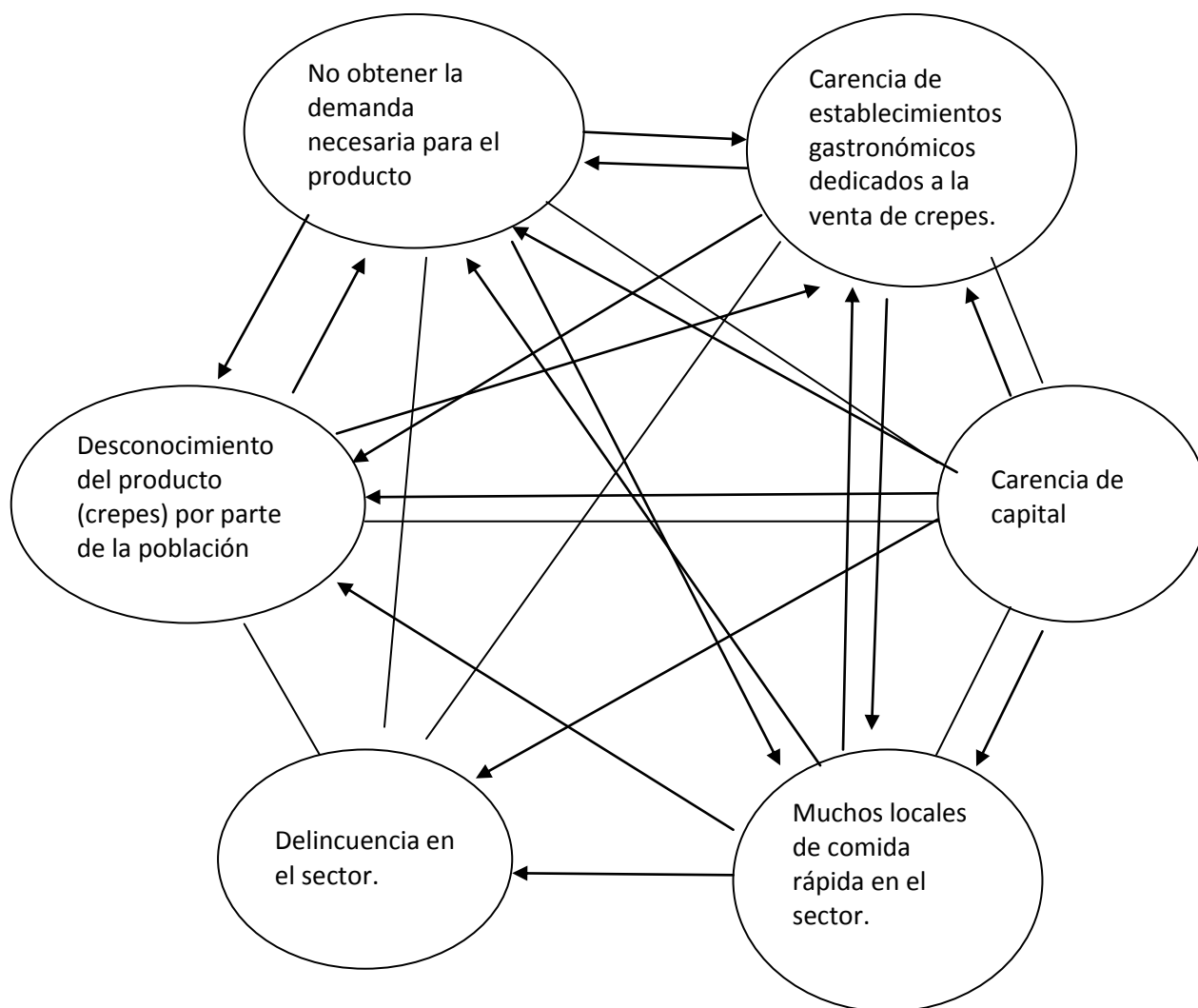
Como la mayoría de la población desconoce este tipo de producto, las encuestas realizadas en el sector, demostraron que hay un gran porcentaje de aceptabilidad de un futuro establecimiento de crepes ubicado en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur. Debido a que en la estrategia de marketing se ingresará al mercado con bajos precios. Cabe mencionar que en el Centro Comercial el Recreo la Franquicia CREPES & WAFFLES, fracaso y estuvo en funcionamiento solo dos meses, este establecimiento tiene precios altos y su target va dirigido a un segmento de clase media alta, por ende fracaso.

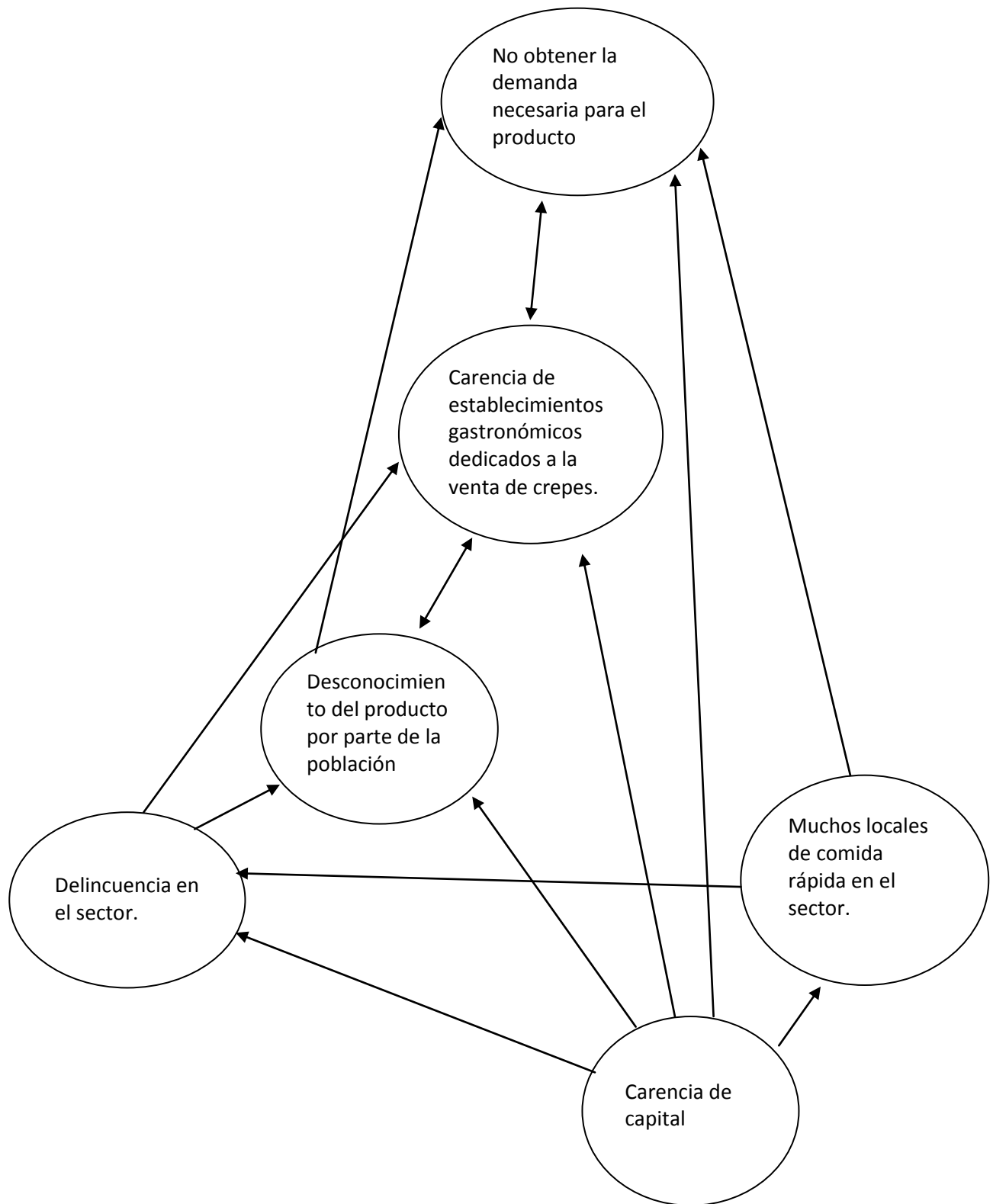
#### 1.4 Análisis crítico:

| ANALISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS | INTERES EN LA INVESTIGACION                                                    | PROBLEMAS PERCIBIDOS                                                                                                        | RECURSOS Y MANDATOS                                                                        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Clientes                        | Nueva oferta Gastronómica dedicada a la venta de crepes                        | Carencia de establecimiento de este tipo en el sector<br><br>Desconocimiento del producto por parte de la población         | Económico (poder adquisitivo).                                                             |
| Inversionistas                  | Realizar el estudio de factibilidad para la creación del establecimiento       | Carencia de Capital.<br><br>Delincuencia en el sector.                                                                      | Económico (inversión inicial).                                                             |
| Competencia                     | Incrementar la demanda.                                                        | Muchos establecimiento de comida                                                                                            | Económico (Recursos financieros para la creación de locales de comida rápida en el sector) |
| Otros<br>(Condominios)          | Tener nuevas ofertas gastronómicas en el sector dedicadas a la venta de crepes | Carencia de establecimientos gastronómicos dedicados a la venta de crepes en el sector de la Universidad Salesiana del Sur. | Económico (Poder Adquisitivo)                                                              |

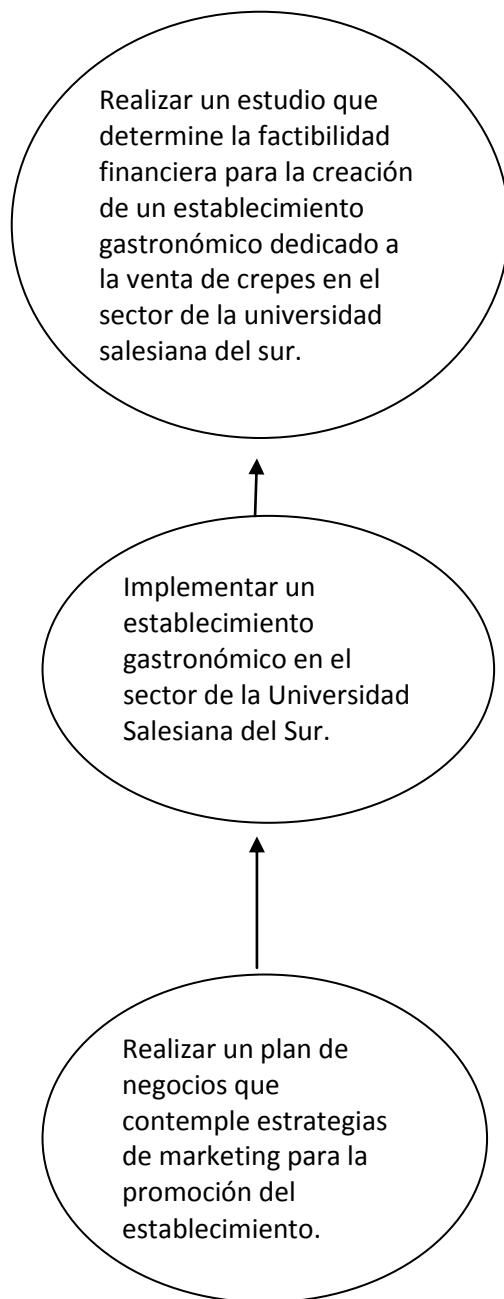
Elaborado por: Cristian Herrera.

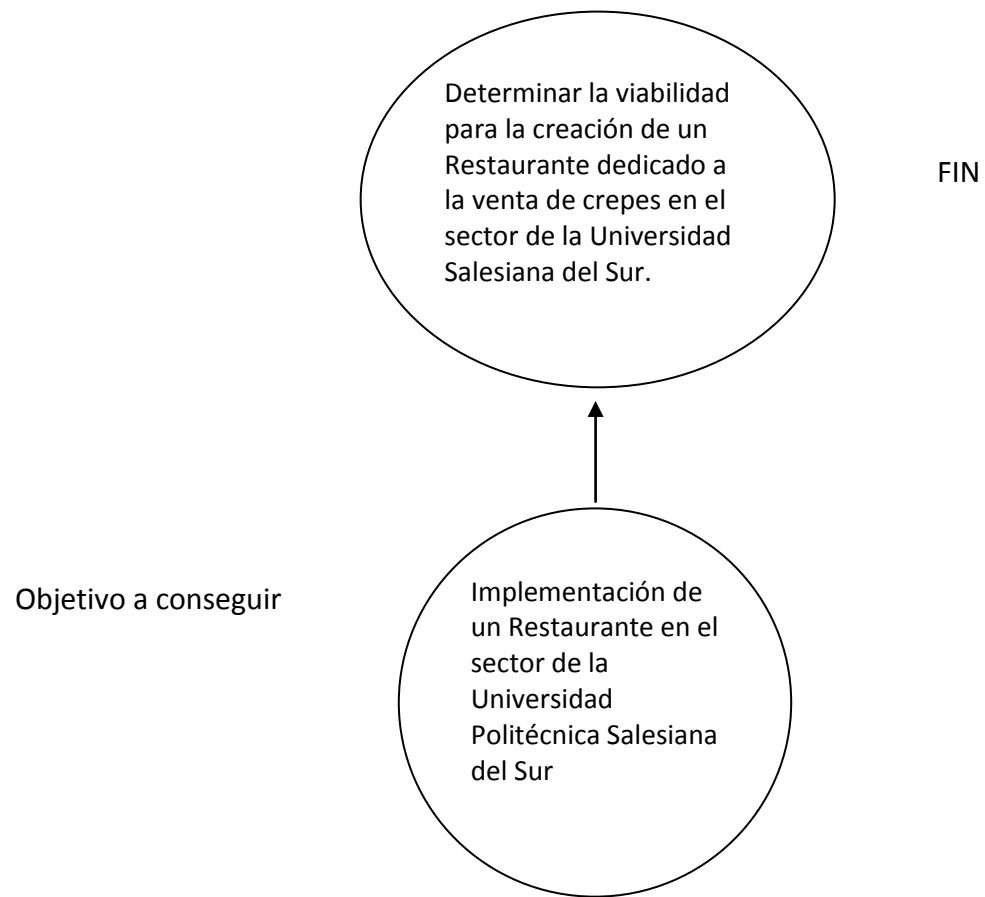
## 1.5 Análisis de problemas



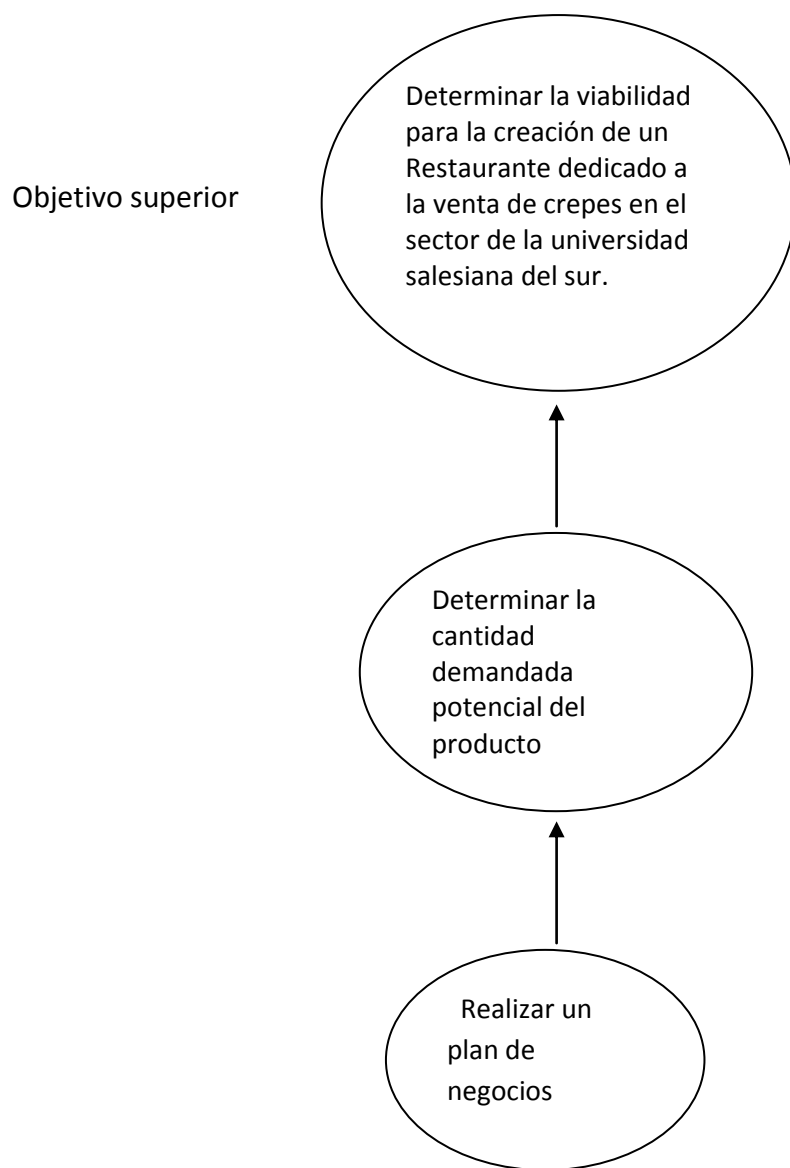


## 1.6 Definición del árbol de objetivos





## 1.7 Análisis de objetivos



## 1.8 Marco lógico

|                                              | <b>RESUMEN<br/>NARRATIVO</b>                                                                                                                                            | <b>INDICADORES</b>                                                                                                                                            | <b>VERIFICADORES</b>                                                                                    |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FIN</b><br>(uno o varios)                 | Brindar nuevas ofertas gastronómicas en el sector.                                                                                                                      | Empresas gastronómicas de restauración se ha incrementado un 5% en el sector. A base de constatación en catastros municipales.                                | Comprobar mediante facturas la cantidad de unidades vendidas que consuman los productos de la crepería. |
| <b>PROPOSITO</b><br>(solo uno)               | Determinar la viabilidad financiera para la creación de un establecimiento gastronómico dedicado a la venta de crepes en el sector de la universidad Salesiana del sur. | Que el 5% de la población del sector consuma el producto                                                                                                      | Facturas del establecimiento<br><br>Declaración del SRI<br><br>Impuesto a la renta                      |
| <b>COMPONENTES</b><br>(todos los necesarios) | Plan de negocios                                                                                                                                                        | Costo de plan de negocios en unos 3500 dólares<br><br>Basándose en criterios técnicos como el levantamiento de información.<br><br>Investigación de mercados. | Facturas<br><br>Plan de negocios impreso                                                                |

Elaborado por: Cristian Herrera

## **CAPITULO II**

### **2. Viabilidad comercial**

#### **2.1. Ventaja competitiva**

La ventaja competitiva es que en el sector donde va a estar ubicado el establecimiento no existen otros, Restaurantes de las mismas características que ofrezcan este producto, la única competencia son lugares que ofrecen comida rápida o chatarra.

Además este producto cuenta con muchas ventajas por ejemplo no cuenta con grasas saturadas, Ni muchos carbohidratos adecuados, cosas que las personas prefieren comer sano, por el cual el producto en caja en ese segmento.

#### **2.2. El producto**

##### **2.2.1 Historia del producto:**

La Crepe se origina en la región de Gran Bretaña, al oeste de Francia, en donde se llaman <sup>5</sup>krampouezh; actualmente es un plato consumido a diario en todo el país, especialmente en el Chandeleur o Fiesta de la Candelaria, como parte de la tradición local (habitualmente se sirven acompañados de sidra). En esta región francesa se distinguen dos platos parecidos: las crepes elaboradas con trigo candeal y generalmente reservadas a los dulces elaboradas con trigo sarraceno o alforfón, en general reservadas a rellenos salados. Éste tipo de trigo oscuro fue traído a Europa de China y a su paso por Europa Oriental dio origen a una comida similar, los blinis.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Krampouezh: crepe

<sup>6</sup> Blinis: es una tortita fina (especie de Crepe) de origen principalmente polaco, bielorruso, ruso y ucraniano de harina, huevos, leche y levadura que puede comerse cocida en el horno o frita, con o sin relleno alguno

Imagen Nº 1 Crepes



Imagen Nº 2 Crepes dulces



Imagen Nº 3 Blinis



Crepes, (2012), Wikipedia, imágenes de crepes. Consultado el 5 de Septiembre del 2012, disponible en: [crepeshttp://es.wikipedia.org/wiki/Crepe](http://es.wikipedia.org/wiki/Crepe)

En Europa Central, se llama palačinka (República Checa, Serbia, Croacia), palatschinken (Austria), palachinca (Bulgaria) o palacsinta (Hungría), términos todos derivados del latín placenta. Según los estudios realizados, el origen de este plato es de la época del Imperio Romano, y las naciones que surgieron en sus antiguas provincias eventualmente continuaron preparándolo a través de los siglos.

En la mayoría de las regiones alemanas es pfannkuchen y en neerlandés pannenkoeken (que proviene de unir las palabras 'sartén' y 'torta'). En España se suelen acompañar con nata montada, mermelada, azúcar, chocolate o embutido (generalmente jamón de York y queso) como desayuno o merienda en cafeterías y restaurantes. En Galicia y Asturias son, tradicionalmente, típicas de los carnavales. En Galicia se denominan filloas o freixós y Asturias fayuelos o frixuelos.

### **2.2.2 Características de las crepes:**

Los ingredientes comunes de esta masa cocida son: harina, huevos, leche, mantequilla, azúcar o sal. Generalmente hay dos tipos: crepes dulces, y de sal, con base de harina de trigo, y crepes hechos con harina de alforfón. Se obtiene por la cocción de la pasta extendida en forma de disco y cocinada por sus dos caras, en una sartén o en algo más específico como una crepera (un aparato específico para obtenerlas de forma más cómoda).

**Tabla Nº 1 Valor calórico de la crepe: 222kCal en 100gr**

| Carbohidratos    | Gramos   | Beneficios                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carbohidratos:   | 35.7 g   | Aumento de energía, reduce el colesterol malo (LDL)                                                                                                                                                                              |
| Proteína:        | 6.5 g    | Desempeña funciones principales del cuerpo, participan en el transporte del oxígeno a través de la hemoglobina.                                                                                                                  |
| Grasas:          | 5.5 g    | Son un constituyente fundamental de las membranas de las células, el tejido nervioso (el cerebro es rico en grasas). Es el combustible energético que se puede almacenar en mayores cantidades en el organismo (tejido adiposo). |
| Colesterol:      | 27.9 mg  | Altos niveles de colesterol y triglicéridos en la sangre presentaban menos degeneración de la sustancia blanca del cerebro.                                                                                                      |
| Sodio:           | 29.55 mg | Regula el equilibrio de los líquidos, participa en la conducción de los impulsos nerviosos, Regula el reparto de agua en el organismo, Aporta energía.                                                                           |
| Fibra:           | 1.2 g    | Facilitar algunas de las funciones digestivas, ayuda a eliminar el exceso de sustancias alimenticias que el organismo necesita en pequeñas cantidades                                                                            |
| Índice glucémico | 85g      | Ayuda a que los azúcares sencillos se absorben más rápidamente a través de la pared intestinal.                                                                                                                                  |

Elaborado por: Cristian Herrera.

Fuente: Vitalimentos, (2012), Valor calórico de la crepe. Consultado el 14 de Septiembre del 2012, disponible en: <http://www.vitalimentos.es/cuantas-calorias/22,1905,platos-de-harina/crepes.html>

**Tabla Nº 2 Valor calórico de la crepe detallada valor por valor**

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Hidratos de carbono:     | 35.71 g       |
| Fibra:                   | 1.16 g        |
| Gluten:                  | 0.00          |
| Colesterol:              | 27.89 mg      |
| Agua:                    | 51.78 g       |
| Calcio:                  | 60.57 mg      |
| Hierro:                  | 0.67 mg       |
| Magnesio:                | 10.68 mg      |
| Fósforo:                 | 85.06 mg      |
| Potasio:                 | 121.95 mg     |
| Sodio:                   | 29.55 mg      |
| Zinc:                    | 0.54 mg       |
| Cobre:                   | 0.05 mg       |
| Manganeso:               | 0.12 mg       |
| Selenio:                 | 20.95 mcg     |
| Vitamina A (rae):        | 25.57 mcg_RAE |
| Vitamina D:              | 0.18 IU       |
| Vitamina B6:             | 0.03 mg       |
| Vitamina B12:            | 0.22 mcg      |
| Folato:                  | 57.00 mcg     |
| Ácido fólico:            | 57.00 mcg_DFE |
| Índice glucémico:        | 85.00         |
| Calorías [kilocalorías]: | 222.00 kcal   |
| Proteína:                | 6.52 g        |
| Triptófano:              | 0.06 g        |
| Treonina:                | 0.21 g        |
| Isoleucina:              | 0.27 g        |
| Leucina:                 | 0.49 g        |
| Lisina:                  | 0.30 g        |

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Metionina:                     | 0.14 g |
| Fenilalanina:                  | 0.33 g |
| Valina:                        | 0.32 g |
| Grasas:                        | 5.51 g |
| Ácidos grasos saturados:       | 0.98 g |
| Ácidos grasos monoinsaturados: | 2.61 g |
| Ácidos grasos poliinsaturados  | 1.38 g |

Elaborado por: Cristian Herrera.

Fuente: Vitalimentos, (2012), Valor calórico de la crepe. Consultado el 14 de Septiembre del 2012, disponible en: <http://www.vitalimentos.es/cuantas-calorias/22,1905,platos-de-harina/crepes.html>

### 2.3. Estudio de la demanda

La demanda es la población del sector y además los estudiantes de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur.

Se estudiará este mercado y ver la demanda del producto mediante la utilización de Encuestas, las cuales serán realizadas a la población del sector, mediante la muestra se determinará el número de Encuestas a realizarse.

**Tabla Nº 3 La muestra**

| Muestra             |            |            |
|---------------------|------------|------------|
| Población del Sur   | 347,007.00 | Habitantes |
| Mercado Propuesto   | 58,675.00  | Habitantes |
| Total de la muestra | 370        | Encuestas  |

Elaborado por: Cristian Herrera.

Fuente: La muestra, (2012), Gestipolis, población del sur. Consultado el 28 de septiembre del 2012, disponible en: <http://www.gestipolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/eco/tdmtyds.htm>

Muestra:

Donde:

n es el tamaño de la muestra

Z es el nivel de confianza

p es la variabilidad positiva

q es la variabilidad negativa

E es la precisión o error.

$$Z^2 = 1.96$$

$$P = 0.5$$

$$Q = 0.5$$

$$N = 58\,675$$

$$e^2 = \text{margen de error } 0.05$$

$$n = \frac{Z^2 (p.q).N}{e^2 .N + Z^2 + p.q}$$

$$n = \frac{1.96 (0.5*0.5) 58\,675}{0.05*58\,675 + 1.96 + 0.5*0.5} = 370 \text{ encuestas}$$

### 2.3.1 ENCUESTA

El objetivo de la presente encuesta es ver la aceptación que puede tener la creación de un establecimiento gastronómico dedicado a la elaboración y venta de crepes en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur.

1. Género M ( ) F ( )

Edad: .....

Ocupación: .....

Estado civil: .....

2. ¿En qué rango se encuentra su nivel de ingresos?

318 a 350 ( ) 351 a 400 ( ) 401 a 500 ( ) Más de 501 ( )

3. ¿Qué importancia le da al valor nutricional de sus comidas?

Indiferente ( ) Poco ( ) Importante ( ) Muy importante ( )

4. ¿Conoce usted que son las crepes? Si su respuesta es no, finalice la encuesta?

Si ( ) No ( )

5. ¿Con qué frecuencia usted come una crepe?

Muy poco ( ) 1 vez a la semana ( ) 2 veces a la semana ( ) Más de 2 veces por semana ( )

6. ¿Donde acostumbra comer una crepe?

En un restaurante ( ) Patio de comidas ( ) En su casa ( )

7. ¿En qué momento usted prefiere comer una crepe?

Desayuno ( ) Almuerzo ( ) Merienda ( ) Cualquier hora ( )

8. ¿Qué tipo de crepe prefiere?

De sal ( ) De dulce ( )

9. ¿Con qué bebida te gusta acompañarlo?

Café ( ) Gaseosa ( ) Jugo ( ) Té ( ) Chocolate ( )

10. ¿El precio de \$3,50 por un combo de crepe con tu bebida favorita, te parece?

Razonable ( ) Caro ( ) Muy caro ( )

11. ¿Le gustaría encontrar en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur un lugar donde puedas disfrutar de los crepes con tu bebida favorita?

Si ( ) No ( )

### 2.3.2 Resultados de las encuestas de una muestra de 370 personas.

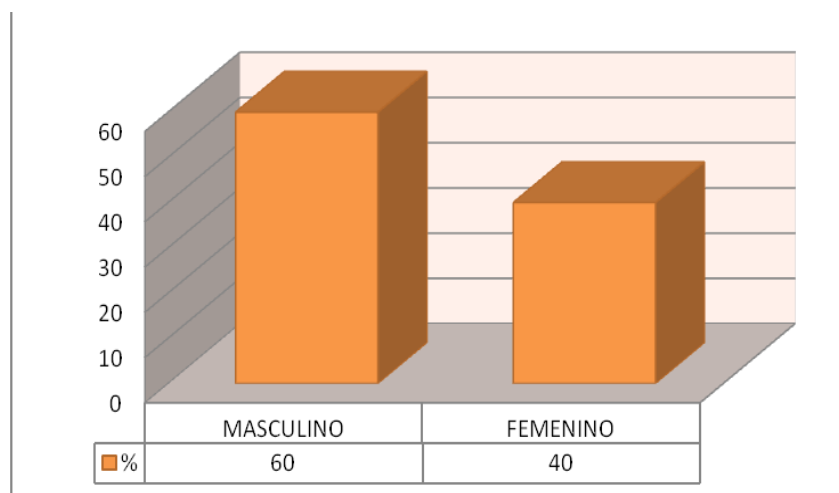
1. Género M ( ) F ( )

Edad: .....

Ocupación: .....

Estado civil: .....

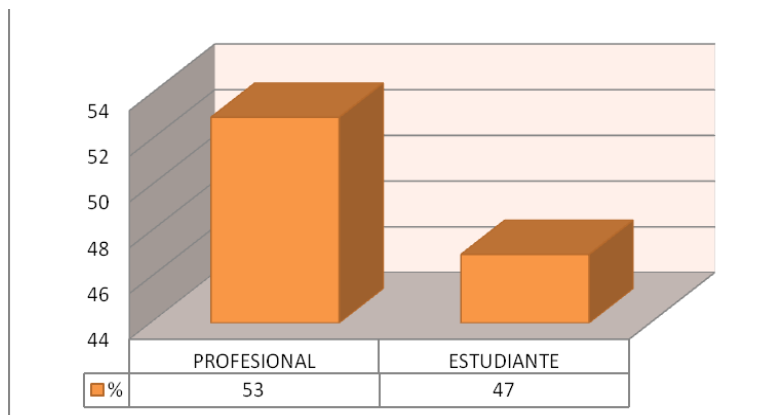
Gráfico Nº 1 Género



Elaborado por: Cristian Herrera.

La interpretación de la ilustración, da como resultado que un 60% de encuestados son de género masculino y un 40% son de género femeninos

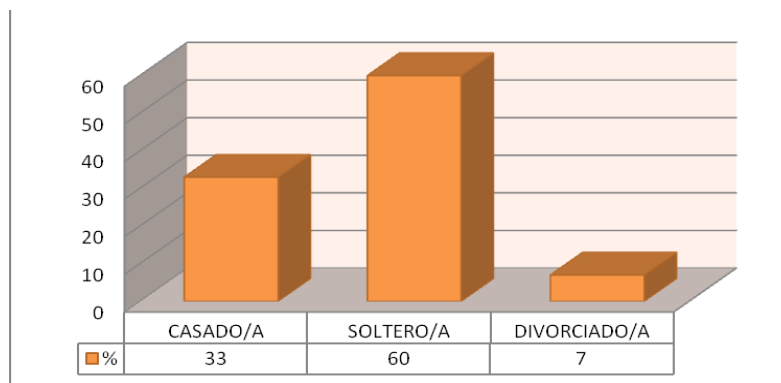
Gráfico Nº 2 Ocupación



Elaborado por: Cristian Herrera.

La interpretación de la ilustración, da como resultado un 53% de encuestados son empleados y un 47% son estudiantes. Este indicador ayudará a identificar el nivel de ingresos de los posibles compradores.

Gráfico N° 3 estado civil



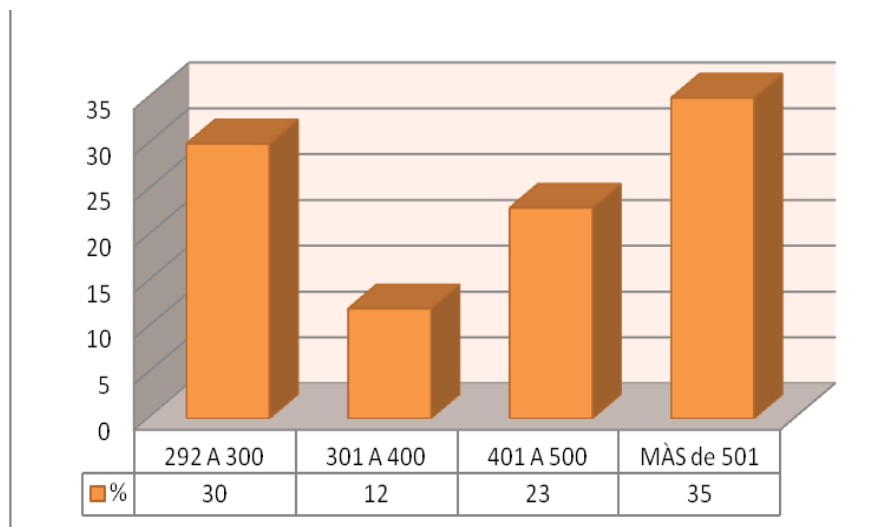
Elaborado por: Cristian Herrera.

La interpretación de la ilustración, da como resultado un 33% de encuestados son casado/a, un 60% son soltero/a y un 7% son divorciado/a. Este indicador ayudará a realizar estrategias de marketing, como promociones a empresas y órdenes de compras.

**2. ¿En qué rango se encuentra su nivel de ingresos?**

318 a 350 ( )    351 a 400 ( )    401 a 500 ( )    Más de 501 ( )

Gráfico N° 4 Pregunta 2



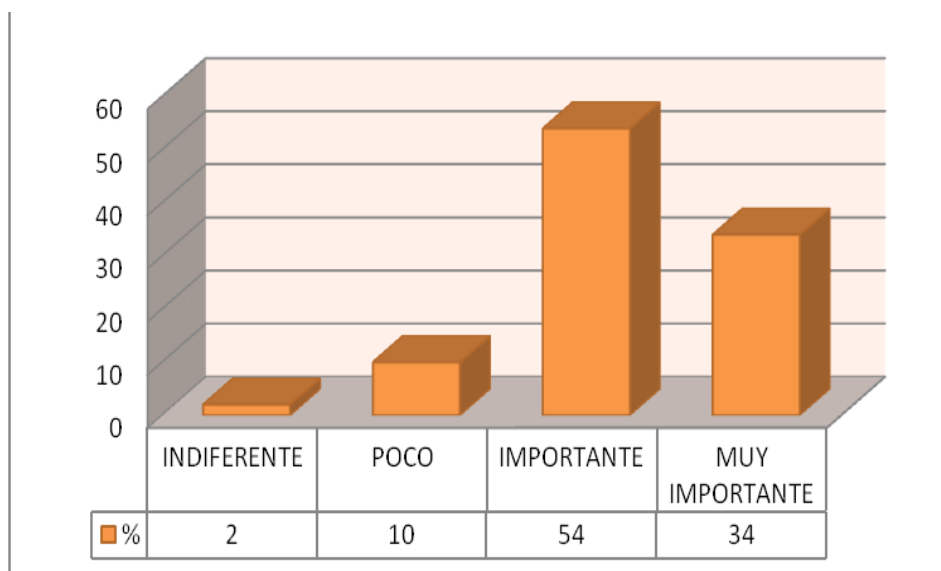
Elaborado por: Cristian Herrera.

La interpretación de la ilustración, da como resultado un 30% de encuestados sus ingresos son de \$ 318 a \$ 350, un 12% sus ingresos son de \$ 351 a \$ 400, un 23% sus ingresos son de \$ 401 a \$ 500, y un 35% sus ingresos son mayores a \$ 501 dólares. Esto ayudará a establecer el nivel de precios del producto.

### 3.¿ Qué importancia le da al valor nutricional de sus comidas?

Indiferente ( )    Poco ( )    Importante ( )    Muy importante ( )

Gráfico Nº 5 Pregunta 3

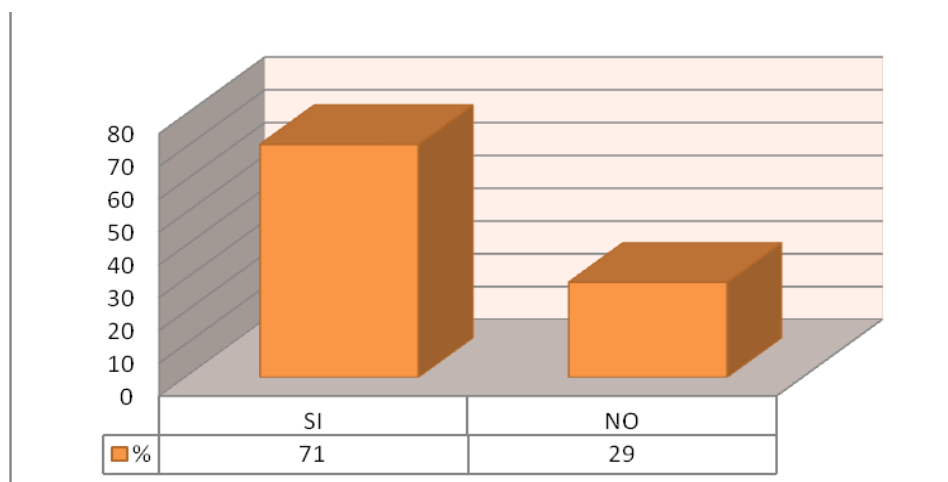


Elaborado por: Cristian Herrera.

La interpretación de la ilustración, presenta un 2% de encuestados son indiferentes al valor nutricional que le dan a sus comidas, un 10% le dan poco valor nutricional a sus comidas, un 54% le dan importancia al valor nutricional a sus comidas, y un 34% le dan mucha importancia al valor nutricional a sus comidas. Esto ayudará a elaborar el menú con valores nutricionales.

4. ¿Conoce usted que son las crepes? ¿Si su repuesta es no, finalice la encuesta?  
Si ( ) No ( )

Gráfico Nº 6 Pregunta 4



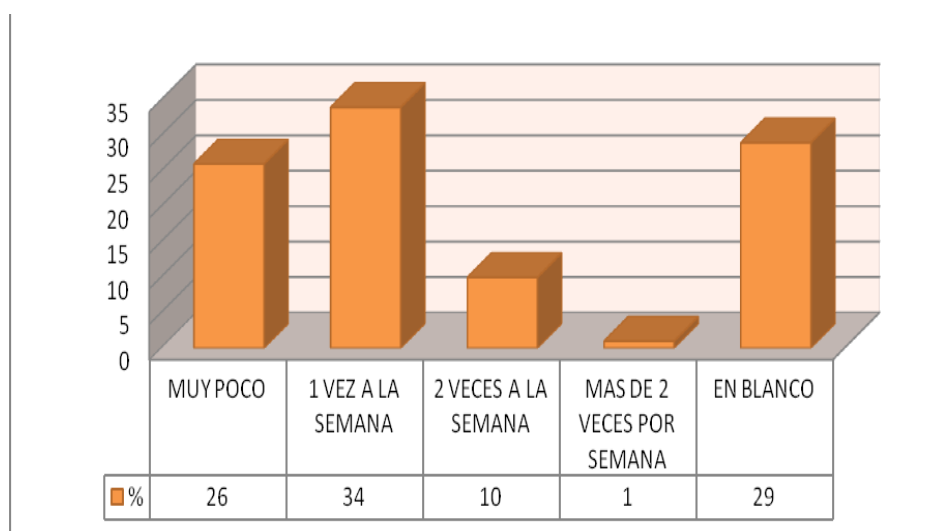
Elaborado por: Cristian Herrera.

La ilustración, presenta un 71% de encuestados conocen que son las crepes y un 29% desconocen que son las crepes. Este indicador ayudará a reforzar la información acerca de los crepes y realizar publicidad y charlas a las personas que desconocen, para que sean posibles consumidoras del producto.

**5. ¿Con que frecuencia usted come una crepe?**

Muy poco ( ) 1 vez a la semana ( ) 2 veces a la semana ( ) Más de 2 veces por semana ( )

Gráfico Nº 7 Pregunta 5



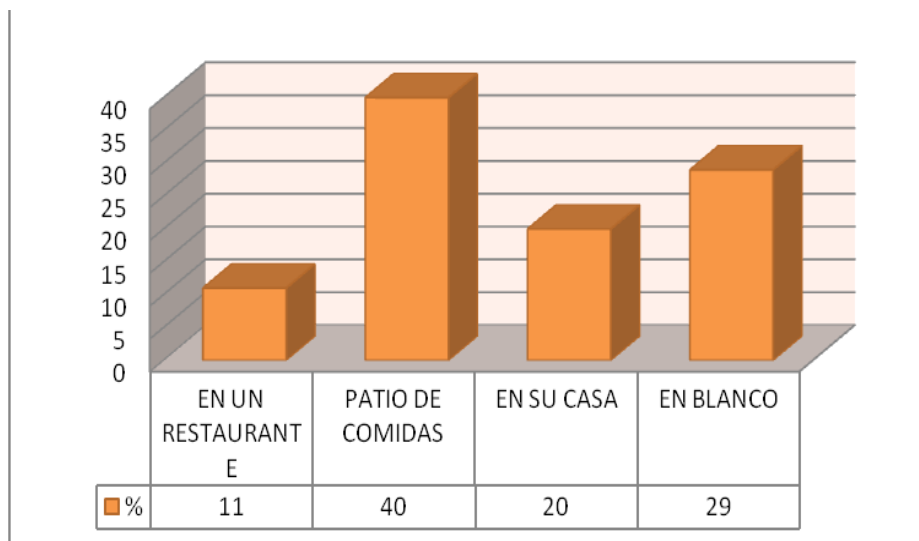
Elaborado por: Cristian Herrera.

La ilustración, presenta un 26% de encuestados consumen muy poco crepes, un 34% consumen 1 vez a la semana crepes, un 10% consumen 2 veces a la semana crepes, un 01% consumen más de 2 veces por semana y un 29% son en blanco. Este indicador ayudará a realizar promociones, en la semana para atraer consumidores con más frecuencia.

**6. ¿Donde acostumbra comer una crepe?**

En un restaurante ( )      Patio de comidas ( )      En su casa ( )

Gráfico N° 8 Pregunta 6



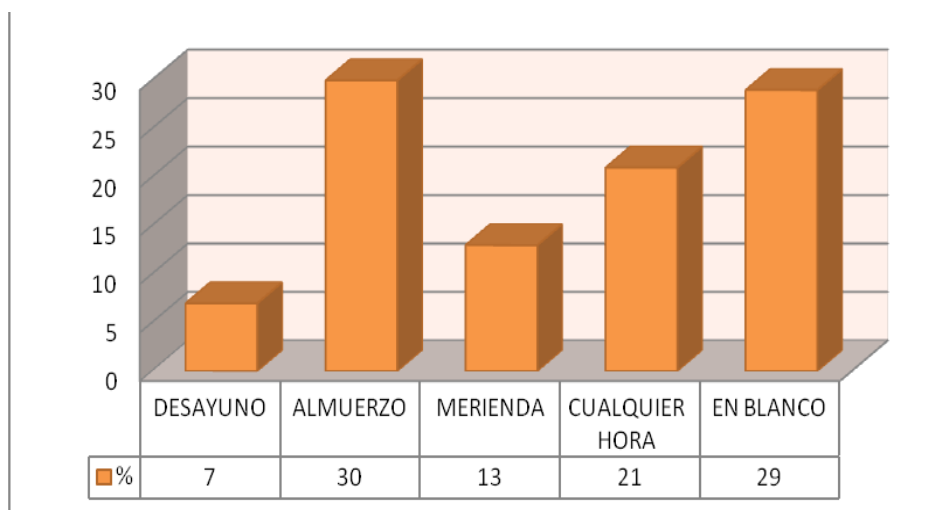
Elaborado por: Cristian Herrera.

La interpretación de la ilustración, presenta un 11% de encuestados consumen crepes en un restaurante, un 40% consumen crepes en un patio de comidas, un 20% consumen crepes en su casa, un 29% son en blanco. Este indicador ayudará a realizar estrategia de marketing para cambiar el lugar de preferencia de consumo de las personas.

**7. ¿En qué momento usted prefiere comer una crepe?**

Desayuno ( )    Almuerzo ( )    Merienda ( )    Cualquier hora ( )

Gráfico Nº 9 Pregunta 7



Elaborado por: Cristian Herrera.

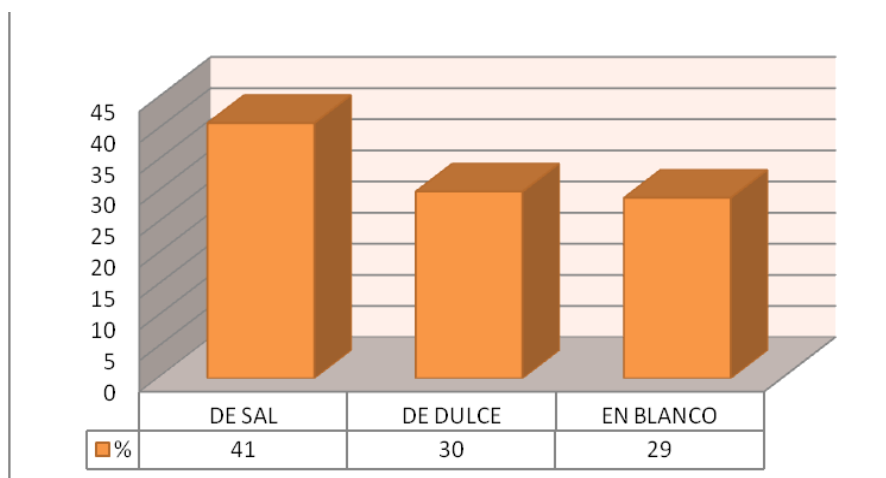
La ilustración, presenta un 7% de encuestados prefieren consumir una crepe en el desayuno, un 30% prefieren consumir una crepe en el almuerzo, un 13% prefieren consumir una crepe en la merienda, un 21% prefieren consumir una crepe a cualquier hora y un 29% son en blanco. Esto ayudará para saber a qué hora del día se tendrá mayor demanda de personas.

**8. ¿Qué tipo de crepe prefiere?**

De sal ( )

De dulce ( )

Gráfico N° 10 Pregunta 8



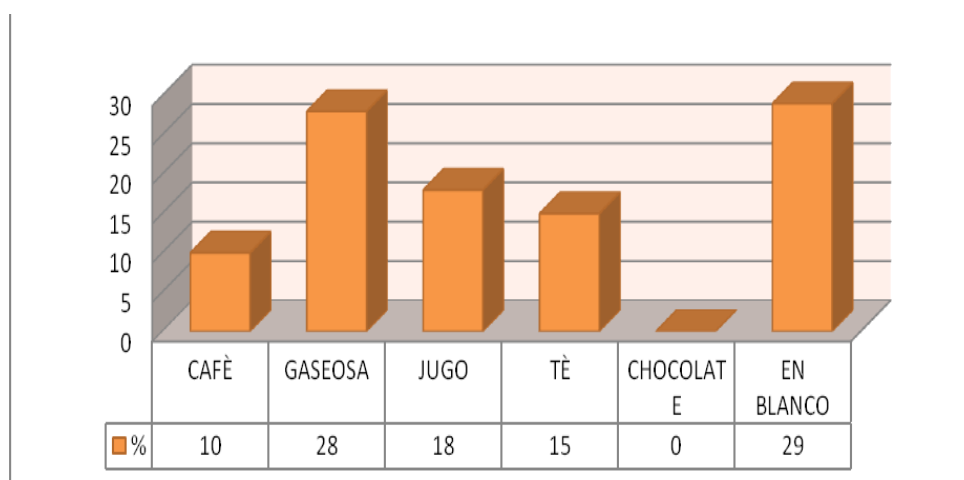
Elaborado por: Cristian Herrera.

La ilustración, presenta un 41% de encuestados prefieren crepes de sal, un 30% prefieren crepes de dulce y un 29% son en blanco. Este indicador ayudará a la realización del menú y que sea equilibrado, que contenga tanto platos de dulce como de sal.

**9. ¿Con que bebida te gusta acompañarlo?**

Café ( )      Gaseosa ( )      Jugo ( )      Té ( )      Chocolate ( )

Gráfico N° 11 Pregunta 9

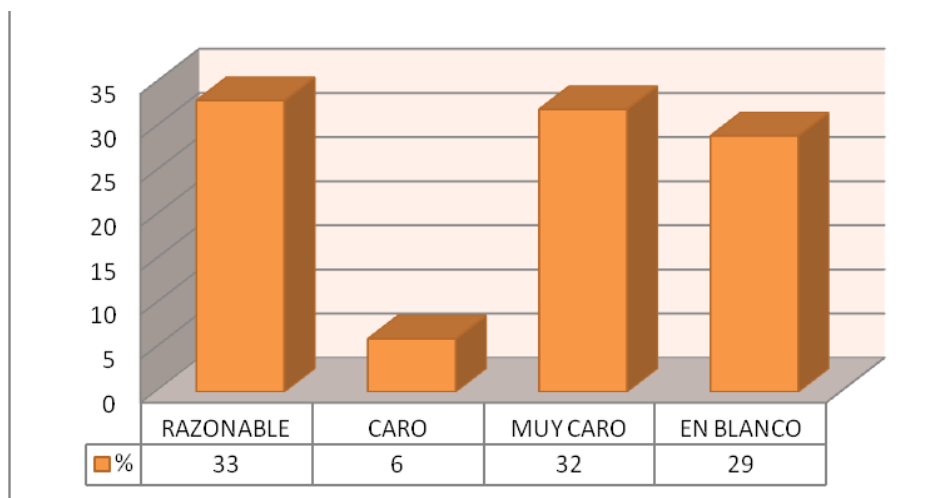


Elaborado por: Cristian Herrera.

La ilustración, presenta un 10% de encuestados prefieren consumir una crepe con café, un 28% prefieren consumir una crepe con gaseosa, un 18% prefieren consumir una crepe con jugo, un 15% prefieren consumir una crepe con té y un 29% son en blanco. Este indicador ayudará a saber que bebida será la más consumida.

**10. ¿El precio de \$3,50 por un combo de crepe con tu bebida favorita, te parece?**  
Razonable ( )      Caro ( )      Muy caro ( )

Gráfico N° 12 Pregunta 10



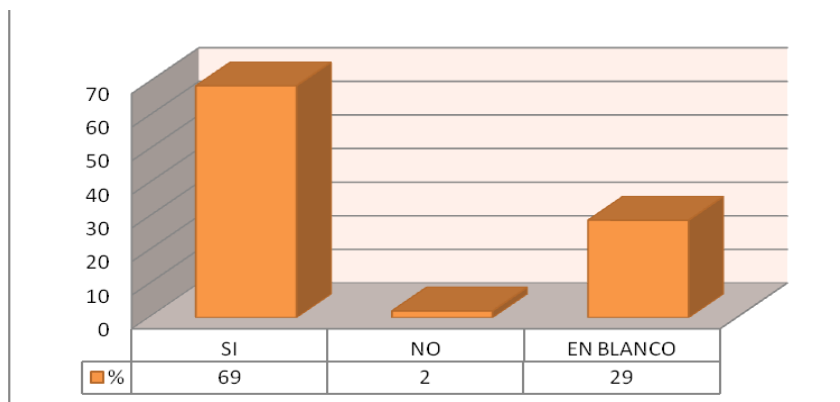
Elaborado por: Cristian Herrera.

La ilustración, presenta un 33% de encuestados les parece razonable el precio de \$3,50 por una crepe, un 6% le parece caro el precio de \$ 3,50 por una crepe, un 32% le parece muy caro el precio de 3,50 por una crepe y un 29% son en blanco. Este indicador ayudará a la realización del menú y sus precios.

**11. ¿Le gustaría encontrar en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur un lugar donde puedas disfrutar de los crepes con tu bebida favorita?**

Si ( ) No ( )

Gráfico Nº 13 Pregunta 11



Elaborado por: Cristian Herrera.

La interpretación de la ilustración, presenta un 69% de encuestados les gustaría encontrar un establecimiento dedicado a la venta de crepes en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur, un 2% no le gustaría encontrar un establecimiento dedicado a la venta de crepes en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur y un 29% son en blanco. Este indicador demuestra que el establecimiento va a tener buena acogida entre la población.

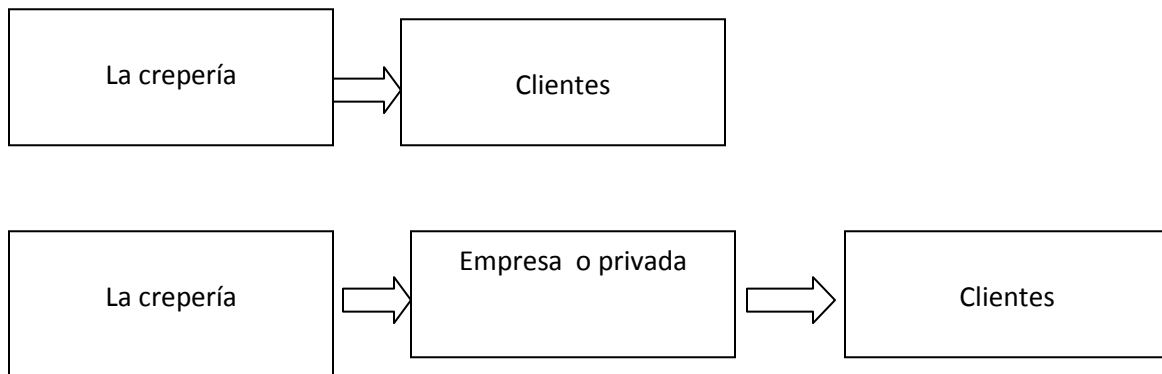
## 2.4. Estrategia de distribución

El establecimiento como cuenta con un producto nuevo en el sector va a demandar una gran estrategia de marketing realizando charlas informativas acerca del producto a la población así como la visita a los condominios del sector y a la universidad llevando información del producto como Flyers acerca de las características y propiedades nutritivas del producto.

Unos días antes de la inauguración se repartirán volantes en los alrededores, los cuales contarán con la promoción, por la compra de 4 crepes de sal un postre gratis. Se realizarán envíos masivos por internet de la inauguración del local, por mail y por facebook, además el establecimiento contará con una página web en la cual estará la misión, visión, características del producto y el menú completo.

### 2.4.1 Canales de distribución:

La empresa y establecimiento tendrá dos canales de distribución, la principal va a ser la venta directa al público sin intermediarios, para ampliar la clientela y el negocio tendrá futuros convenios con empresas para la expansión del producto.



Además la idea a largo plazo se expandirá y se colocará sucursales en varios puntos estratégicos de la ciudad.

El nombre de la empresa es: HERRERA CORP.

**2.4.2 Logotipo y nombre del establecimiento:**



**2.4.3 Slogan:**

*CREPES MAS QUE COMIDA SANA, UN HABITO*

El origen del slogan es por el producto el cual es bajo en carbohidratos y no contiene grasas saturadas, es muy práctico ya que se lo puede consumir a cualquier hora, ya sea en desayuno, almuerzo o merienda.

#### 2.4.4 Ubicación del establecimiento:

El establecimiento estará ubicado en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur de Quito, en este sector se encuentra un local de arriendo, en la calle Rumichaca y Moran Valverde, a continuación en el Grafico 1 estará detallado el croquis del establecimiento.

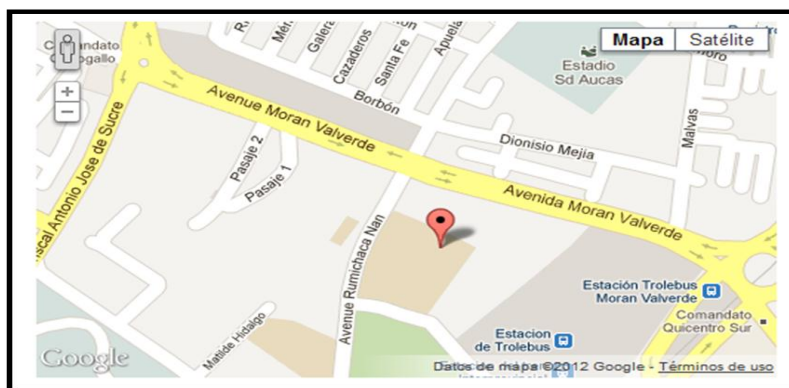


Imagen N° 4 Ubicación del Establecimiento

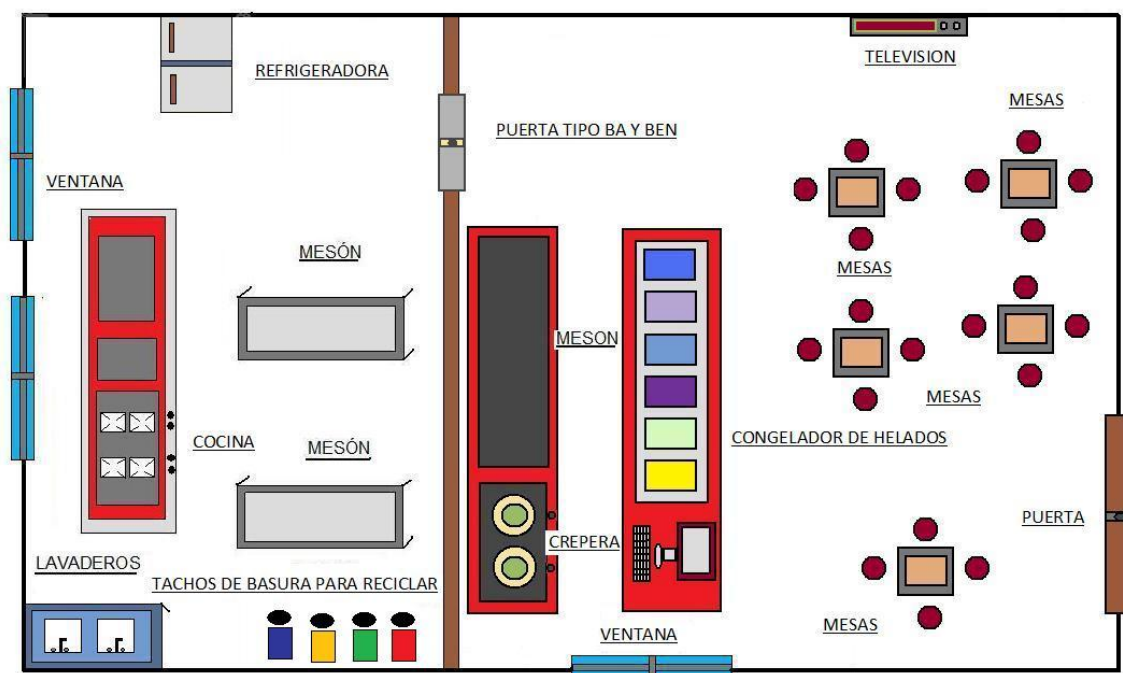
Fuente: <http://www.google.com/maps>

Fecha: 14/08/2012



Las instalaciones del establecimiento están detalladas a continuación en el Grafico dos, el cual presenta las características de una dimensión de 15 m2. Este incluye sistema de aire acondicionado, extractor de olores, letrero con el nombre del local, mesón de servicio, menú. El establecimiento contará con cinco mesas de 4 puestos cada una, en total la capacidad del establecimiento es de 20 puestos. Cabe mencionar que los canales serán para servirse y para llevar.

Imagen N° 5 distribución del establecimiento.



Elaborado por: Cristian Herrera

## 2.4.5 Misión

Ofrece una experiencia diferente a los clientes, disfrutar de una cálida atención, y de saborear un exquisito producto, nutritivo, bajo en grasas saturadas y carbohidratos.

#### **2.4.6 Visión**

Ser una marca líder y diferente en el Ecuador dedicada a la venta de crepes, creando un nuevo hábito de consumo, estando en un punto estratégico en la ciudad, con un mejoramiento continuo en el servicio.

#### **2.4.7 Valores:**

- ❖ Responsabilidad
- ❖ Honestidad
- ❖ Integridad
- ❖ Respeto a las personas
- ❖ Ética
- ❖ Compromiso con las tareas asignadas
- ❖ Trabajo en equipo
- ❖ Servicio de excelente calidad
- ❖ Eficiencia y eficacia
- ❖ Contribuir al desarrollo de la empresa

**Tabla Nº 4 Matriz FODA**

| Fortalezas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Oportunidades                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Debilidades                                                                                                                                                          | Amenazas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ubicación en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur, nos garantiza un tráfico de personas, los cuales se convertirán en potenciales clientes del establecimiento.</p> <p>El producto cuenta con varias presentaciones lo cual les permitirá a nuestros comensales disfrutar de estos a toda hora ya sea en un desayuno, almuerzo o merienda.</p> | <p>Existe un gran crecimiento de establecimientos gastronómicos en los últimos años, es un excelente momento tal es el caso que marcas grandes como Mc Donald's, KFC, Pollos Gus, Pizza Hut y otros tomaron la estrategia de expandirse alrededor de la ciudad ubicando sucursales en lugares estratégicos.</p> <p>Según un estudio realizado los Ecuatorianos gastan alrededor de "48.27 millones de dólares promedio mensual, en comidas rápidas, siendo Quito con 17 millones de dólares y Guayaquil con 13 millones de dólares,</p> | <p>Ser una empresa nueva con poca experiencia, para poder enfrentar cualquier crisis en el mercado.</p> <p>Carencia de capital para financiamiento del proyecto.</p> | <p>La amenaza seria la competencia de nuevos locales en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur que ofrezcan los mismos productos.</p> <p>La inseguridad en el sector.</p> <p>La inestabilidad del mercado que se pueda dar.</p> <p>No tener la aceptación necesario del producto por parte de la población del sector.</p> |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Los costos de la materia prima de nuestro producto son bajos a otros tipos de comida.</p> | <p>son las ciudades donde sus habitantes gastan más en comida rápida” y nuestro establecimiento esta dentro de comida rápida pero saludable</p> <p>Nos encontramos en una época de ahorro familiar por ende las familias pasaron de elegir establecimientos de comida elaborada a lugares más cómodos pero más baratos.</p> <p>La tendencia global actual es la de verse y alimentarse bien, por lo que las personas prefieren alimentos bajos en carbohidratos y grasas saturadas, por ende nuestro producto encaja bien en este perfil lo cual representa una gran oportunidad.</p> |  | <p>La crepe no es originaria del Ecuador por ende en el país es muy poco conocido.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------|

Elaborado por: Cristian Herrera

#### 2.4.8 Tarjeta de presentación:



#### 2.4.9 Hojas membretadas:



#### 2.4.10 Flyers:



### 3.- Viabilidad Técnica

#### 3.1. Formas alternativas de producción

En el establecimiento para la preparación de los crepes se necesitará una Crepera la cual es la maquinaria indispensable para obtener un producto de buena calidad sin defectos.

#### 3.2. Requerimientos tecnológicos

El establecimiento necesitará una caja registradora Electrónica, desglose automático IVA, pantalla para el cliente, cajón para 4 billetes y 5 monedas, modelo autorizado por el SRI.

Además de un computador Procesador Intel 2.0 2,0 GB de memoria, disco duro de 500 GB, multimedia, parlantes.

Y un sistema de alarma de seguridad 1 Módulo central GSM (es un monitoreo por satélite mediante un chip GSM, el cual permite con mayor rapidez dar una alerta de ayuda) con tiempo de espera en armado y desarmado.

- 1 Sensor inalámbrico de movimiento
- 1 Sensor inalámbrico magnético para puertas o ventanas
- 1 Botón de pánico
- 2 Controles remotos
- 1 Adaptador eléctrico

Bienes inmuebles:

Local.- Alquiler de un local, sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur, con una dimensión de 15 m2. Este incluye sistema de aire acondicionado, extractor de olores y humo, letrero con el nombre del local, mesón de servicio y menú.

Para la puesta en marcha de este local se necesitará los siguientes activos:

***Tabla Nº 5 Maquinarias Y Equipos***

| DESCRIPCION                    | CARACTERISTICAS                                                                                          |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                |                                                                                                          |
| Cocina Industrial              | 4 quemadores a gas, acero inoxidable, horno                                                              |
| Refrigerador                   | 12 pies, sistema de congelación no frost.                                                                |
| Enfriador                      | tipo vitrina transparente 1 sola puerta horizontal                                                       |
| Crepera industrial             | 2 disco (40 cm. diámetro) a gas, acero inoxidable (50x50x90) eléctrica, doble producción (48,2x32, 4x33) |
| Microondas                     | Multifuncional                                                                                           |
| Licuada                        | Oster de tres velocidades                                                                                |
| Mesón de acero inoxidable      | 2                                                                                                        |
| Batidora                       | 1                                                                                                        |
| Procesador de alimentos        | 1                                                                                                        |
| Repisa                         | 2                                                                                                        |
| Televisión Sony de 40 pulgadas | 1                                                                                                        |

Elaborado por: Cristian Herrera.

**Tabla Nº 6 Utensilios**

| DESCRIPCION               | CARACTERISTICAS                          |
|---------------------------|------------------------------------------|
|                           |                                          |
| Espátula                  | Madera                                   |
| Abre latas                | Acero inoxidable                         |
| Cuchara                   | Madera                                   |
| Juego de cucharas de mesa | Acero inoxidable (Juego de 6 unidades)   |
| Juego de cucharitas       | Acero inoxidable (Juego de 6 unidades)   |
| Juego de vasos            | Vidrio, 6 unidades                       |
| Vajilla de platos         | Porcelana, 32 piezas                     |
| Cucharón                  | Acero inoxidable, 8 onzas                |
| Encendedor de cocina      | 1                                        |
| Rallador                  | 1 de metal                               |
| Exprimidor de limón       | 1                                        |
| Frascos                   | Juego de 5 frascos                       |
| Jarra                     | Plástico 4 lts.                          |
| Juego de cuchillos        | 4 unidades, acero inoxidable             |
| Juego de ollas            | Aluminio, 7 unidades, diferentes tamaños |
| Tabla de picar            | 4 plásticas                              |
| Tacho para basura         | 3 plásticos                              |

Elaborado por: Cristian Herrera.

**Tabla Nº 7 Equipos de Oficina**

| DESCRIPCION       | CARACTERISTICAS                                                                                                                  |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                                                  |
| Caja registradora | Electrónica, desglose automático IVA, pantalla para el cliente, cajón para 4 billetes y 5 monedas, modelo autorizado por el SRI. |
| Teléfono Digital  | 1                                                                                                                                |
| Computador        | Procesador Intel 2.0 2,0 GB de memoria, disco duro de 500 GB, multimedia, parlantes, etc.                                        |
| Impresora         | Inyección a tinta                                                                                                                |

Elaborado por: Cristian Herrera.

**Tabla N° 8 Mueble**

| DESCRIPCION                  | CARACTERISTICAS |
|------------------------------|-----------------|
|                              |                 |
| Letrero con nombre del local | Luminoso 2x0,75 |
| Menú Board                   | 1               |
| Mesa de computador           | 1.90x0.80       |
| Silla                        | 1 fija          |
| Juego de mesa de 4 sillas    | 5 juegos        |

Elaborado por: Cristian Herrera.

### **3.3. Requerimientos organizativos**

La estructura organizacional consta de un accionista y un personal de cinco trabajadores para la atención del local, los cuales todos van a ser poli funcionales.

#### **3.3.1 Estructura Organizacional**



La Cámara de Turismo de Pichincha CAPTUR y la QUALITUR calidad en turismo tienen competencias laborales, las cuales detallan funciones, conocimientos, habilidades y actitudes que deben poseer las personas para desempeñar un cargo. En nuestro establecimiento contará con algunos puestos los cuales se detallan a continuación.

### **3.3.2 Administrador:**

Se encarga, principalmente de administrar el servicio de un restaurante o de un área de alimentos y bebidas, incluyendo la planificación y la administración del personal, compra, almacenaje, venta de productos, servicios, de control contable financiero; apoyar a la dirección y asegurar la satisfacción del cliente:

- ❖ Planificar el trabajo
- ❖ Participar en la composición del menú
- ❖ Coordinar el servicio
- ❖ Atender o supervisar la atención al cliente
- ❖ Cuidar de la seguridad alimentaria
- ❖ Promover ventas
- ❖ Velar por la seguridad empresarial y patrimonial
- ❖ Apoyar al cliente
- ❖ Asegurar la satisfacción del cliente
- ❖ Apoyar al equipo
- ❖ Liderar el equipo

### **3.3.3 Chef:**

Se encarga, principalmente, de crear, coordinar y realizar recetas y platos; de supervisar el equipo de trabajo de la cocina; de asegurar la calidad de los productos y servicios y la rentabilidad para el establecimiento.

- ❖ Planificar y controlar la cocina
- ❖ Elaborar programación de la cocina
- ❖ Elaborar menú o carta
- ❖ Crear recetas y elaborar platos
- ❖ Administrar existencias (stock) y consumos
- ❖ Coordinar el trabajo de la cocina para banquetes y servicio especial
- ❖ Administrar el equipo
- ❖ Supervisar cuidados de higiene personal y seguridad de los alimentos
- ❖ Representar a la organización

### **3.3.4 Cajera/o**

Se encarga de, principalmente, de calcular, recibir y registrar los diversos tipos de pago de valores, verificar documentos y firmas, asegurar la regulación de la transacción financiera, emitir el comprobante fiscal y realizar el cierre del movimiento financiero.

- ❖ Organizar caja
- ❖ Abrir y cerrar caja
- ❖ Recibir pagos
- ❖ Emitir documentos
- ❖ Operar equipos
- ❖ Asegurar la satisfacción del cliente
- ❖ Cuidar de su presentación personal
- ❖ Apoyar al equipo

### **3.3.5 Despachador:**

Se encarga de despachar a los comensales la elaboración de los platos, ya asea tanto para llevar o para servirse

- ❖ Ayudar al cajero/a en sus funciones
- ❖ Despachar correctamente las comandas
- ❖ Atender todas las inquietudes de cliente
- ❖ Asegurarse de la calidad del plato al momento de despachar
- ❖ Cuidar de su higiene personal
- ❖ Cuidar la higiene del establecimiento
- ❖ Apoyar al equipo.

### **3.3.6 Ayudante de cocina:**

Se encarga, principalmente de ejecutar las recetas. Comprender los procesos de elaboración, preparación, montaje, presentación de ensaladas, platos calientes y fríos, guarniciones, salsas y postres.

- ❖ Apoyar al jefe de la cocina en la administración de existencias (stock) y control de consumo de la cocina.
- ❖ Cooperar con el jefe de cocina en la elaboración de menú o carta.
- ❖ Realizar corte y preparación de comestibles variados.
- ❖ Realizar cocción.
- ❖ Preparar, diseñar, montar y presentar platos diversos.
- ❖ Cuidar de la higiene y seguridad alimentaria.
- ❖ Cuidar del área del trabajo.
- ❖ Operar equipos y maquinarias.

### 3.3.7 Rol de pagos

Tabla Nº 9 Rol de pagos

| ROL DE PAGOS            |        |        |                |                  |               |               |            |                 |
|-------------------------|--------|--------|----------------|------------------|---------------|---------------|------------|-----------------|
|                         |        | 9.35%  |                |                  |               |               |            |                 |
| CONCEPTO                | SUELDO | IESS   | PARCIAL<br>MES | PARCIAL<br>ANUAL | 13º<br>SUELDO | 14º<br>SUELDO | VACACIONES | TOTAL<br>ANUAL  |
| ADMINISTRADOR           | 450    | 42.075 | 407.925        | 4895.1           | 407.925       | 240           | 203.9625   | 5746.99         |
| CHEF                    | 400    | 28.05  | 271.95         | 3263.4           | 271.95        | 240           | 135.975    | 3911.33         |
| CAJERO                  | 318    | 27.302 | 264.698        | 3176.376         | 264.698       | 240           | 132.349    | 3813.42         |
| DESPACHADOR             | 318    | 27.302 | 264.698        | 3176.376         | 264.698       | 240           | 132.349    | 3813.42         |
| AYUDANTE DE<br>COCINA 1 | 318    | 27.302 | 264.698        | 3176.376         | 264.698       | 240           | 132.349    | 3813.42         |
| AYUDANTE DE<br>COCINA 2 | 318    | 27.302 | 264.698        | 3176.376         | 264.698       | 240           | 132.349    | 3813.42         |
| <b>TOTAL</b>            |        |        |                |                  |               |               |            | <b>24912.00</b> |

### 3.4. Medidas de protección del medio ambiente

El establecimiento contará con métodos y formas para contrarrestar al impacto ambiental que pudiera tener, vamos a reciclar todo el desperdicio que se genere depositando y clasificando la basura en diferentes tachos como el color rojo, amarillo, azul y verde.

Imagen Nº 6 Símbolo del reciclaje



Imagen N° 7 tachos de basura para reciclar



Además en la instalación del extractor de olores se va a tratar que sean las óptimas (que no exista filtraciones entre las uniones del extractor utilizando silicona de alta temperaturas) y procurar que la grasa no se desparrame por el ducto, fugas con lo cual contaminaría el suelo, las paredes, y alimentos, por eso Realizarán mantenimientos preventivos, limpieza permanente del ducto.

En lo que se refiere a los desechos sólidos que generan al lavar utensilio y vajilla los en los lavabos se Colocarán unas mallas en el fondo de los lavabos para evitar que los desechos sólidos se vayan por el desagüe, y se agregara otra malla en la trampa de grasa para evitar que se tapone los desagües, esta al igual que todos los equipos se realizaran mantenimientos preventivos así como su limpieza.

Imagen N° 8 Diseño de campana extractora de olores

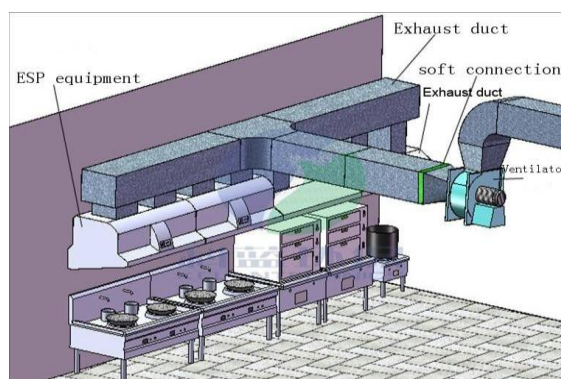
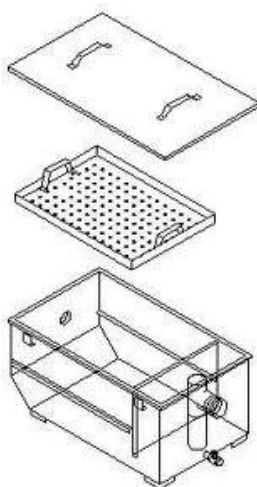


Imagen N° 9 Diseño de trampa de grasa con malla



### 3.5. Costos de inversión

**Tabla N° 10 Maquinaria y Equipo**

| DESCRIPCION             | CANTIDAD | P.CON IVA | P.TOTAL |
|-------------------------|----------|-----------|---------|
| Cocina Industrial       | 1        | \$ 1100   | \$ 1100 |
| Refrigerador            | 1        | \$ 568    | \$ 568  |
| Enfriador               | 1        | \$ 750    | \$ 750  |
| Crepera industrial      | 1        | \$ 380    | \$ 380  |
| Microondas              | 1        | \$ 205    | \$ 205  |
| Licuadaora              | 2        | \$ 70     | \$ 140  |
| Mesón de trabajo        | 2        | \$ 360    | \$ 720  |
| Batidora                | 1        | \$ 300    | \$ 300  |
| Procesador de alimentos | 1        | \$ 69     | \$ 69   |
| Repisa                  | 2        | \$ 120    | \$ 240  |
| Televisión Sony de 40   | 1        | \$ 850    | \$ 850  |
|                         |          | TOTAL     | \$ 5322 |

Elaborado por: Cristian Herrera.

**Tabla Nº 11 Utensilios**

| DESCRIPCION               | CANTIDAD | P.CON IVA | P.TOTAL |
|---------------------------|----------|-----------|---------|
| Espátula                  | 3        | \$ 1.5    | \$ 4.5  |
| Abre latas                | 1        | \$ 5      | \$ 5    |
| Cuchara                   | 3        | \$ 2      | \$ 6    |
| Juego de cucharas de mesa | 3        | \$ 3      | \$ 9    |
| Juego de cucharitas       | 3        | \$ 2.5    | \$ 7.5  |
| Juego de vasos            | 6        | \$ 1      | \$ 6    |
| Vajilla de platos         | 1        | \$ 120    | \$ 120  |
| Cucharón                  | 2        | \$ 2      | \$ 4    |
| Encendedor de cocina      | 2        | \$ 3      | \$ 6    |
| Rallador                  | 1        | \$ 4      | \$ 4    |
| Exprimidor de limón       | 1        | \$ 15     | \$ 15   |
| Jarras                    | 2        | \$ 6      | \$ 12   |
| Juego de cuchillos        | 1        | \$ 50     | \$ 50   |
| Juego de ollas            | 1        | \$ 90     | \$ 90   |
| Tabla de picar            | 4        | \$ 15     | \$ 60   |
| Tacho para basura         | 3        | \$ 18     | \$ 54   |
|                           |          | TOTAL     | \$ 453  |

Elaborado por: Cristian Herrera.

**Tabla Nº 12 Equipos de Oficina**

| DESCRIPCION       | CANTIDAD | P.CON IVA | P.TOTAL |
|-------------------|----------|-----------|---------|
|                   |          |           |         |
| Caja registradora | 1        | \$ 325    | \$ 325  |
| Teléfono          | 1        | \$ 20     | \$ 20   |
| Computador        | 1        | \$ 635    | \$ 635  |
| Impresora         | 1        | \$ 120    | \$ 120  |
|                   |          | TOTAL     | \$ 1100 |

Elaborado por: Cristian Herrera.

**Tabla Nº 13 Muebles**

| DESCRIPCION                  | CANTIDAD | P.CON IVA | P.TOTAL |
|------------------------------|----------|-----------|---------|
| Letrero con nombre del local | 1        | 345       | 345     |
| Menú Board                   | 1        | 125       | 125     |
| Mesa de computador           | 1        | 65        | 65      |
| Silla del computador         | 1        | 35        | 35      |
| Juego de mesa de 4 sillas    | 5        | 162       | 810     |

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| <b>TOTAL</b> | <b>\$ 8256.70</b> |
|--------------|-------------------|

Elaborado por: Cristian Herrera.

### 3.6. Costos de operación

A continuación presentamos un desglose detallado de la inversión requerida. La cual incluye los gastos de puesta en marcha, gastos de permisos.

**Tabla Nº 14 Gastos de puesta en marcha**

| CONCEPTO                 | CANTIDAD | P. CON IVA | P. TOTAL |
|--------------------------|----------|------------|----------|
| Uniformes                |          |            |          |
| Cocinero                 | 1        | \$ 75      | \$ 75    |
| Ayudantes de cocina      | 2        | \$ 60      | \$ 120   |
| Cajero, Desp. y Adminl.  | 3        | \$ 50      | \$ 150   |
| Publicidad pre- apertura |          |            |          |
| Volantes                 | 2000u    | \$ 0,085   | \$ 170   |
| Tarjetas de presentación | 1500u    | \$ 0,095   | \$ 143   |
| Mensajes Masivos         | 2000u    | \$ 0,135   | \$ 270   |
|                          |          |            |          |
| Decoración de local      |          | \$ 500     | \$ 500   |
|                          |          |            |          |
| Garantía del alquiler    |          | \$ 2000    | \$2000   |

|              |                |
|--------------|----------------|
| <b>TOTAL</b> | <b>\$ 3428</b> |
|--------------|----------------|

Elaborado por: Cristian Herrera.

### 3.7. Costos de administración y ventas

Permisos requeridos para el funcionamiento del local:

Todo local tendrá en regla todos los permisos de funcionamiento obligatorios. Estos permisos, también demandan tiempo, dinero. Estos costos estarán especificados, más adelante en el capítulo IV

***Tabla N° 15 permisos obligatorios para funcionamiento***

| CONCEPTO                                                                                            | VALOR                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Matrícula de comercio: Ante el Juez de lo Civil.- Código de Comercio.                               | \$ 40                 |
| Registro Único de Contribuyentes (SRI).                                                             | \$ 35                 |
| Ley de Régimen Municipal: Registro de Patente municipal y pago de justicia y Vigilancia.            | \$ 30                 |
| Pago al Benemérito Cuerpo de Bomberos.                                                              | \$ 55                 |
| Permiso de funcionamiento o tasa de habilitación de locales (Ley de régimen Municipal-Intendencia). | \$ 25                 |
| . Ministerio de Salud: Permiso Sanitario y Certificado Sanitario de los empleados del local.        | \$ 40                 |
| Pago anual al ministerio de Gobierno y Policía.                                                     | \$ 15                 |
| Registro al ministerio de turismo para obtener la “Licencia Única Anual del Establecimiento”.       | \$ 120                |
| <b>GASTOS DE PERMISOS</b>                                                                           | <b>\$ 360 dólares</b> |

Elaborado por: Cristian Herrera

### 3.8. Precios

El precio se fijará en base a los costos unitarios promedio de cada producto, margen de ganancia y precios de referencia del mercado. Entiéndase como precios de mercado, los precios de competencia directa o indirecta dentro del sector donde se encontrara el establecimiento.

#### 3.8.1 Menú



| <b>CREPERIE</b>                                                    |                |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|
| Mas que una comida sana un, habito                                 |                |
| <b>ENTRADAS</b>                                                    |                |
| <b>Crepes de queso</b> .....                                       | <b>\$ 4,00</b> |
| (Tocino, col, zanahoria, queso)                                    |                |
| <b>Crepes con espárragos</b> .....                                 | <b>\$ 3,50</b> |
| (Espárragos, champiñón, crema de leche, zuquini y queso parmesano) |                |
| <b>Crepes a la boloñesa gratinada</b> .....                        | <b>\$ 3,50</b> |
| (Brócoli, queso parmesano, pasta de tomate y orégano)              |                |
| <b>Crepes con espárragos blancos</b> .....                         | <b>\$ 3,50</b> |
| (Espárragos blancos, queso parmesano crema de leche)               |                |
| <b>Pastel de crepes</b> .....                                      | <b>\$ 4,50</b> |
| (Papa, lechuga, crema de leche, pollo)                             |                |



## PLATOS FUERTES

**Sorpresa de crepes al ajillo .....\$ 3,50**  
(Camarón, tomate, crema de leche, ají, limón)

**Crepes de pollo con champiñones .....\$ 4.00**  
(Pollo, champiñones, lechuga)

**Crepes de carne al estragón .....\$ 4.00**  
(Lomo de res, crema de leche, estragón, lechuga)

**Crepes al estilo Jalisco.....\$ 3,50**  
(Carne molida de res, tomate, frijol, perejil y ají)

**Crepes con cangrejo.....\$ 4,50**  
(Carne de cangrejo, lechuga, crema de leche)



## POSTRES

**Crepes con manjar de leche y helado.....\$ 3.50**  
(Helado de taxo, frutilla, crema de leche, manjar de leche)

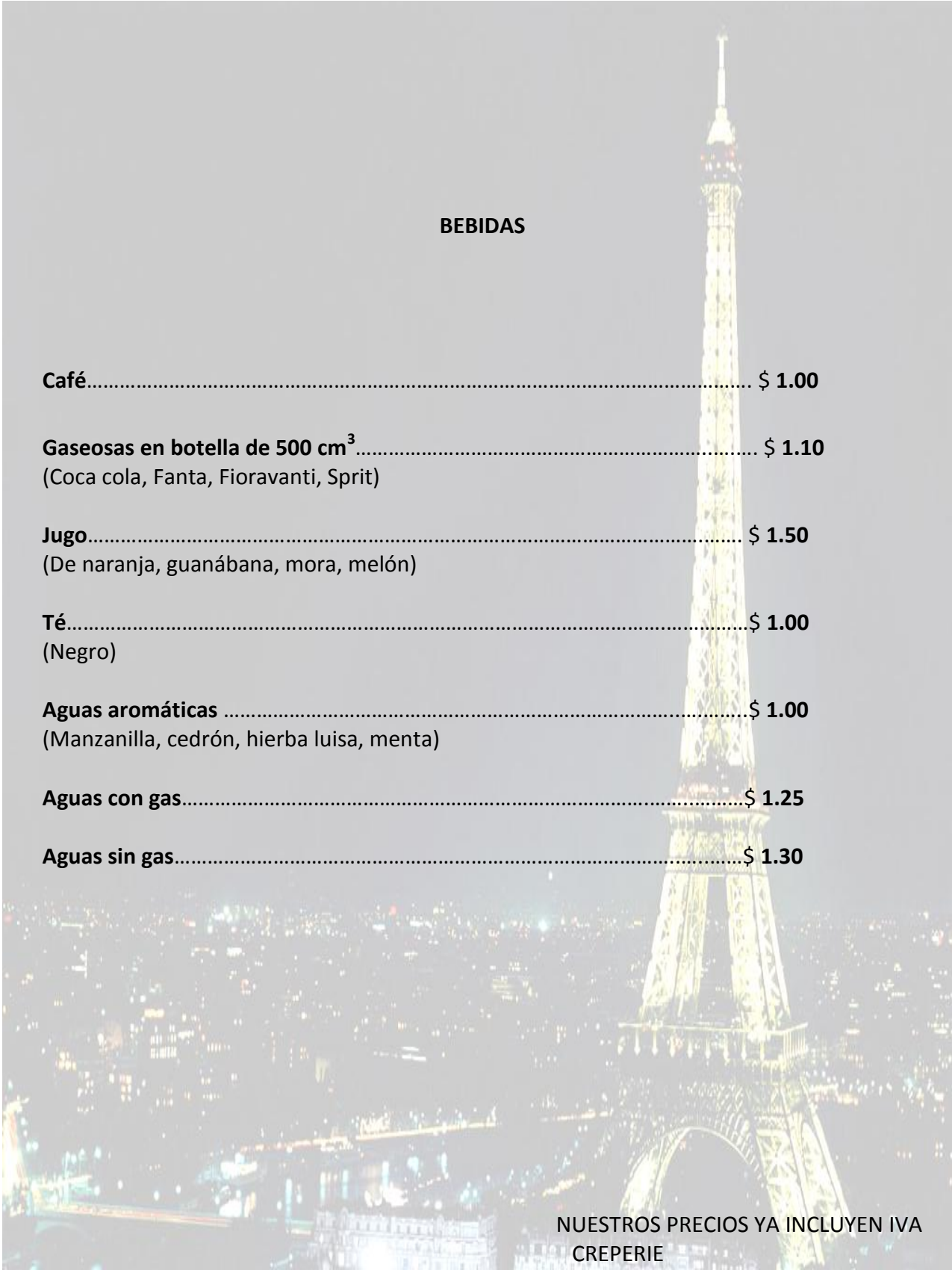
**Crepes enrollados .....\$ 3.50**  
(Mouse de vainilla, frutilla, azúcar impalpable)

**Trilogía de crepes .....\$ 3.50**  
(Frutilla, salsa de chocolate, coco rallado, plátano)

**Crepes frutos rojos.....\$ 3.00**  
(Moras, frutillas, helado de chocolate, salsa de frutilla)

**Crepes y helados .....\$3.00**  
(Cualquier sabor de helado canela en polvo y azúcar impalpable)

**Crepes multicolor .....\$ 3.00**  
(Plátano, durazno, salsa de chocolate, kiwi, salsa de mora)



## BEBIDAS

**Café..... \$ 1.00**

**Gaseosas en botella de 500 cm<sup>3</sup> ..... \$ 1.10**  
(Coca cola, Fanta, Fioravanti, Sprit)

**Jugo..... \$ 1.50**  
(De naranja, guanábana, mora, melón)

**Té..... \$ 1.00**  
(Negro)

**Aguas aromáticas ..... \$ 1.00**  
(Manzanilla, cedrón, hierba luisa, menta)

**Aguas con gas..... \$ 1.25**

**Aguas sin gas..... \$ 1.30**

NUESTROS PRECIOS YA INCLUYEN IVA  
CREPERIE

### 3.8.2 Recetas Estándar

#### REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 1

Nombre de la masa: base de crepes

Nº de porciones: 8



#### INGREDIENTES

| INGREDIENTES | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|--------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Harina       | 250      | GRAMOS | 0.0026              | 0.65        |
| Huevos       | 240      | GRAMOS | 0.13                | 0.52        |
| Azúcar       | 30       | GRAMOS | 0.007               | 0.21        |
| Sal          | 10       | GRAMOS | 0.0025              | 0,025       |
| Leche        | 500      | GRAMOS | 0.00075             | 0.37        |
| Mantequilla  | 50       | GRAMOS | 0.0044              | 0.22        |
|              |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 1.95        |
|              |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,58        |
|              |          |        | <b>P.V.</b>         | 3,50        |

#### MATERIALES

##### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Batidora, espátula de de metal, cucharon de sopa, bol, servilleta

##### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego.

#### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Se colocará en un bowl la harina y proceder a colocar uno por uno y poco a poco el resto de ingredientes, batir en forma envolvente hasta obtener una masa homogénea.
- Untar con mantequilla todo el disco de la Crepera, proceder a coger un cucharon con masa, colocar en la Crepera con un ayuda de una espátula de metal, esparcir la masa por todo el disco en forma de circulo, dejar cocinar unos minutos, dar la vuelta con la espátula de metal, dejar por unos minutos y retirar.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 2

Nombre del plato: Crepes con manjar de leche y helado    Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES    | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|-----------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes          | 31       | GRAMOS | 0.0084              | 0.26        |
| Frutilla        | 30       | GRAMOS | 0.002               | 0.06        |
| Manjar de leche | 45       | GRAMOS | 0.007               | 0.31        |
| Helado de taxo  | 80       | GRAMOS | 0.0035              | 0.28        |
| Crema de leche  | 150      | GRAMOS | 0.0031              | 0.46        |
| Azúcar          | 30       | GRAMOS | 0,007               | 0,21        |
|                 |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 1.58        |
|                 |          |        | 25% <b>UTILIDAD</b> | 0,48        |
|                 |          |        | <b>P.V.</b>         | 3.50        |

### MATERIALES

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Batidora, Espátula de de metal, cucharon de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Colocar en el centro de la crepe el helado
- Realizar una envoltura en forma de cono, otra opción puede ser no colocar el helado en el centro de la crepe, si no en una ayuda de montaje y poner a lado de la crepe en el plato.
- Para la crema chantilly colocamos la crema de leche en un bol y batir con el azúcar hasta que triplique su volumen.
- Colocar en la parte superior de la crepe como se muestra en la imagen y por ultimo bañar toda crepe con manjar de leche y colocar una frutilla en el centro de la crepe.

### REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 3

Nombre del plato: Crepes enrollados

Nº de porciones: 4



#### INGREDIENTES

| INGREDIENTES      | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|-------------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes            | 93       | GRAMOS | 0.0084              | 0.78        |
| Mouse de vainilla | 120      | GRAMOS | 0.003               | 0.36        |
| Frutillas         | 80       | GRAMOS | 0.002               | 0.16        |
| Azúcar impalpable | 60       | GRAMOS | 0.018               | 0.10        |
|                   |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 1.4         |
|                   |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,42        |
|                   |          |        | <b>P.V.</b>         | 3.50        |

#### MATERIALES

##### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

##### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego.

#### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Proceder a colocar en el centro de la crepe el mouse de vainilla y las frutillas
- Realizar una envoltura en forma de rollo y al final espolvorear con azúcar impalpable.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 4

Nombre del plato: Trilogía de crepes

Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES       | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|--------------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes             | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Frutilla           | 80       | GRAMOS | 0.002               | 0.16        |
| Salsa de chocolate | 80       | GRAMOS | 0.005               | 0.40        |
| Coco rallado       | 30       | GRAMOS | 0.005               | 0.15        |
| Plátano            | 30       | GRAMOS | 0.001               | 0.03        |
|                    |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 1.26        |
|                    |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,38        |
|                    |          |        | <b>P.V.</b>         | 3.50        |

### MATERIALES

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Primero elaborar la salsa de chocolate
- Colocar en un sartén a baño maría, y colocar el chocolate esperar unos minutos hasta que el vapor del baño maría disuelva el chocolate y colocar crema de leche, batir hasta obtener una salsa.
- En la base de la crepe poner plátano picado en rodajas
- Colocar otra crepe encima y realizar una envoltura a la mitad en el centro colocamos fritillas picadas y la salsa de chocolate y realizar la misma envoltura anterior con la primera y encima colocar más frutilla para decorar y espolvorear coco rallado.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 5

Nombre del plato: Crepes frutos rojos

Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES        | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|---------------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes              | 31       | GRAMOS | 0.0084              | 0.26        |
| Frutilla            | 25       | GRAMOS | 0.002               | 0.05        |
| Moras               | 25       | GRAMOS | 0.003               | 0.075       |
| Helado de chocolate | 80       | GRAMOS | 0.0035              | 0.28        |
| Salsa de frutilla   | 45       | GRAMOS | 0.005               | 0.22        |
|                     |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 0.88        |
|                     |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,27        |
|                     |          |        | <b>P.V.</b>         | 3.00        |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharon de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego, sartén

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Primero elaborar la salsa de frutilla
- Colocar el sartén al fuego y previamente licuamos la frutilla con un poco de agua, agregar esta licuado al sartén cernido y agregar azúcar, mezclar bien hasta que se disuelva totalmente los grumos del azúcar, y por ultimo batir hasta obtener una salsa.
- Colocar el helado y las moras en el centro de la crepe, envolver como se muestra en la imagen, agregar unas frutillas encima de la crepe y bañar con la salsa de frutilla.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 6

Nombre del plato: Crepes y helados

Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES      | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|-------------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes            | 31       | GRAMOS | 0.0084              | 0.26        |
| Helados           | 80       | GRAMOS | 0.0035              | 0.28        |
| Canela en polvo   | 25       | GRAMOS | 0.001               | 0.025       |
| Azúcar impalpable | 25       | GRAMOS | 0.018               | 0.45        |
|                   |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 1.01        |
|                   |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,30        |
|                   |          |        | <b>P.V.</b>         | 3.00        |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Colocar la crepe en una tabla de picar
- Agregar dos bolas de helado, este plato va a tener carta abierta de sabor de helados el comensal va a poder elegir el sabor del helado a elección.
- Colocar las bolas de helado en el centro cerrar la crepe y espolvorear la canela en polvo y el azúcar impalpable.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 7

Nombre del plato: Crepes multicolor

Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES       | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|--------------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes             | 31       | GRAMOS | 0.0084              | 0.26        |
| Plátano            | 25       | GRAMOS | 0.001               | 0.025       |
| Durazno            | 20       | GRAMOS | 0.002               | 0.04        |
| Salsa de Chocolate | 45       | GRAMOS | 0.005               | 0.22        |
| Kiwi               | 25       | GRAMOS | 0.002               | 0.05        |
| Mora               | 45       | GRAMOS | 0.005               | 0.22        |
|                    |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 0.81        |
|                    |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,25        |
|                    |          |        | <b>P.V.</b>         | 3.00        |

### MATERIALES

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Espátula de de metal, cucharon de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar la salsa de mora, colocar en un sartén la mora licuada y cernida
- Agregar azúcar y dejar espesar hasta obtener una salsa uniforme sin grumos.
- En un sartén a baño maría colocar el chocolate hasta que se disuelva, y agregar la crema de leche, mezclar por unos minutos hasta tener una salsa uniforme.
- Colocar en el centro de la crepe el plátano, el pepino y el durazno
- Envolver en forma de rollo y salsear la crepe con el chocolate y la mora.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 8

Nombre del plato: Sorpresa de crepes al ajillo

Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES    | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|-----------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes          | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.26        |
| Camarones       | 120      | GRAMOS | 0.007               | 0.84        |
| Pimiento        | 30       | GRAMOS | 0.005               | 0.15        |
| Cebolla paiteña | 30       | GRAMOS | 0.008               | 0.24        |
| Ajo             | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Ají             | 15       | GRAMOS | 0.005               | 0.075       |
| Crema de leche  | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
| Sal             | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta        | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Cebollín        | 0,5      | GRAMOS | 0,001               | 0,005       |
| Aceite          | 0,15     | GRAMOS | 0,014               | 0,0021      |
| Limón           | 0,10     | GRAMOS | 0,024               | 0,0024      |
|                 |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 2,08        |
|                 |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,63        |
|                 |          |        | <b>P.V.</b>         | 3,50        |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Colocar en un sartén aceite calentamos y ponemos el tomate, cebolla y el ajo previamente todo picado en brunoise
- Realizar un refrito, colocar el camarón por unos minutos, no demasiado porque se vuelve cauchoso. Agregar crema de leche y espesar, y por ultimo agregar sal y Pimienta al gusto.
- En una crepe colocamos la preparación anterior en el centro y envolver como pañuelo y atamos con el cebollín hasta obtener la forma deseada y acompañar con un limón.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 9

Nombre del plato: Crepes de pollo con champiñón

N° de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES   | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|----------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes         | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Pollo          | 120      | GRAMOS | 0.005               | 0.60        |
| Champiñón      | 120      | GRAMOS | 0.002               | 0.24        |
| Cebolla perla  | 30       | GRAMOS | 0.003               | 0.09        |
| Ajo            | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Lechuga morada | 30       | GRAMOS | 0.0015              | 0.045       |
| Mantequilla    | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal            | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta       | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Crema de leche | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
|                |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 2.35        |
|                |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,70        |
|                |          |        | <b>P.V.</b>         | 4.00        |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de de metal, cucharon de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la cebolla y el ajo picados en brunoise
- Agregar el pollo en cubos, la crema de leche dejar espesar y por ultimo poner sal y pimienta al gusto.
- Colocar la preparación anterior en el centro de la crepe y envolver en medios rollos.
- Para servir colocar dos crepes y a un lado un poco de lechuga morada, previamente lavada y desinfectada.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 10

Nombre del plato: Crepes de carne al estragón

N° de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES   | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|----------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes         | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Lomo de res    | 120      | GRAMOS | 0.006               | 0.72        |
| Champiñón      | 120      | GRAMOS | 0.002               | 0.24        |
| Cebolla perla  | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo            | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Lechuga romana | 30       | GRAMOS | 0.0012              | 0.036       |
| Mantequilla    | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal            | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta       | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Crema de leche | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
| Estragón       | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
|                |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 2.56        |
|                |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,76        |
|                |          |        | <b>P.V.</b>         | 4.00        |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la cebolla y el ajo picados en brunoise
- Agregar la carne en cubos, la crema de leche dejar espesar y por ultimo poner, estragón, sal y pimienta al gusto.
- Poner la preparación anterior en el centro de la crepe y envolver en forma de rollo.
- Para servir colocar dos crepes y a un lado un poco de lechuga romana, previamente lavada y desinfectada.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 11

Nombre del plato: Crepes al estilo Jalisco

Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES  | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|---------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes        | 93       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Carne molida  | 120      | GRAMOS | 0.006               | 0.72        |
| Cebolla perla | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo           | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Tomate        | 30       | GRAMOS | 0.0012              | 0.036       |
| Mantequilla   | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal           | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta      | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Frijol        | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
| Perejil       | 0,5      | GRAMOS | 0,004               | 0,002       |
| Ají           | 10       | GRAMOS | 0.0034              | 0.034       |
|               |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 2.15        |
|               |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,65        |
|               |          |        | <b>P.V.</b>         | 3,50        |

### MATERIALES

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la cebolla y el ajo picados en brunoise
- Agregar la carne molida, y los frijoles cocinados
- Sazonar con sal, pimienta y ají al gusto.
- Poner la preparación anterior en el centro de la crepe y envolver en forma de rollo.
- Para servir colocar tres crepes espolvorear perejil picado y tomate hecho puré.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 12

Nombre del plato: Crepes con cangrejo    N° de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES      | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|-------------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes            | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Carne de cangrejo | 120      | GRAMOS | 0.008               | 1.08        |
| Cebolla perla     | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo               | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Lechuga           | 45       | GRAMOS | 0.0012              | 0.054       |
| Mantequilla       | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal               | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta          | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Crema de leche    | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
| Limón             | 10       | GRAMOS | 0,024               | 0,0024      |
| Cebollín          | 0,5      | GRAMOS | 0,001               | 0,005       |
|                   |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 2,65        |
|                   |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,79        |
|                   |          |        | <b>P.V.</b>         | 4,50        |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la cebolla y el ajo picados en brunoise
- Agregar la carne de cangrejo.
- Agregar la crema de leche, dejar espesar.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Poner una cama de lechuga en la crepe y encima colocar la preparación anterior.
- Atar con el cebollín y envolver en forma de pañuelo y servir acompañado con limón.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 13

Nombre del plato: Crepes de queso N° de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES  | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|---------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes        | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Tocino        | 80       | GRAMOS | 0.008               | 0.64        |
| Cebolla perla | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo           | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Col           | 45       | GRAMOS | 0.0012              | 0.054       |
| Mantequilla   | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal           | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta      | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Zanahoria     | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
| Queso         | 125      | GRAMOS | 0.004               | 0.50        |
| Perejil       | 0,5      | GRAMOS | 0,004               | 0,002       |
|               |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | <b>2,68</b> |
|               |          |        | <b>30% UTILIDAD</b> | <b>0,80</b> |
|               |          |        | <b>P.V.</b>         | <b>4.00</b> |

### MATERIALES

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Espátula de de metal, cucharon de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la cebolla y el ajo picados en bronuise
- Agregar el tocino, zanahoria rallada, col rallada.
- Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- En el centro de la crepe colocar la preparación anterior y doblar en la mitad y sellar con un palillo.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 14

Nombre del plato: Crepes con espárragos N° de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES    | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|-----------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes          | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Cebolla perla   | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo             | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Champiñón       | 120      | GRAMOS | 0.002               | 0.24        |
| Mantequilla     | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal             | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta        | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Crema de leche  | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
| Queso parmesano | 125      | GRAMOS | 0.006               | 0.75        |
| Zuquini         | 45       | GRAMOS | 0.0012              | 0.054       |
| Espárragos      | 30       | GRAMOS | 0.007               | 0.24        |
|                 |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | <b>2.48</b> |
|                 |          |        | <b>30% UTILIDAD</b> | <b>0.74</b> |
|                 |          |        | <b>P.V.</b>         | <b>3.50</b> |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la cebolla y el ajo picados en brunoise
- Agregar el zuquini picado en brunoise, espárragos, champiñones y la crema de leche.
- Dejar espesar y sazonar con sal y pimienta al gusto.
- En el centro de la crepe colocar la preparación anterior y doblar y colocar encima espárragos y queso parmesano.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 15

Nombre del plato: Crepes a la boloñesa gratinada N° de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES    | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|-----------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes          | 62       | GRAMOS | 0.0084              | 0.52        |
| Cebolla perla   | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo             | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Brócoli         | 120      | GRAMOS | 0.002               | 0.24        |
| Mantequilla     | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal             | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta        | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Huevos          | 120      | GRAMOS | 0.002               | 0.24        |
| Queso parmesano | 125      | GRAMOS | 0.006               | 0.75        |
| Tomate          | 45       | GRAMOS | 0.0012              | 0.054       |
| Pasta de tomate | 30       | GRAMOS | 0.007               | 0.24        |
| Orégano         | 0,10     | GRAMOS | 0,005               | 0,05        |
|                 |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | <b>2.67</b> |
|                 |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | <b>0.80</b> |
|                 |          |        | <b>P.V.</b>         | <b>3.50</b> |

### MATERIALES

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Espátula de de metal, cucharon de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego, sartén, horno.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar una tortilla de huevo con el brócoli picado en bronuise
- Realizar un refrito con el ajo la cebolla, agregar tomate licuado con poco de agua y cernido, pasta de tomate
- Sazonar con sal y pimienta y dejar espesar
- colocar la tortilla de huevo en el centro de la crepe sellar y bañar con la salsa de tomate y queso parmesano, y gratinar en el horno.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 16

Nombre del plato: Crepes con espárragos blancos    N° de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES       | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|--------------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes             | 31       | GRAMOS | 0.0084              | 0.26        |
| Cebolla perla      | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo                | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Mantequilla        | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal                | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta           | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| Queso parmesano    | 125      | GRAMOS | 0.006               | 0.75        |
| Espárragos blancos | 60       | GRAMOS | 0.007               | 0.42        |
| Perejil            | 0,5      | GRAMOS | 0,004               | 0,002       |
| Crema de leche     | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
|                    |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | <b>2.37</b> |
|                    |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | <b>0.71</b> |
|                    |          |        | <b>P.V.</b>         | <b>3.50</b> |

### MATERIALES

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO**

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### **MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN**

Crepera, fuego, sartén.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la mantequilla, el ajo y la cebolla.
- Agregar la crema de leche, el queso y dejamos espesar y por ultimo agregar los espárragos blancos.
- Realizar una envoltura en forma de medio rollo y decorar con el perejil.

## REGISTRO DE ELABORACIÓN DE RECETAS N° 17

Nombre del plato: Pastel de crepes

Nº de porciones: 4



### INGREDIENTES

| INGREDIENTES   | CANTIDAD | UNIDAD | COSTO U.            | COSTO TOTAL |
|----------------|----------|--------|---------------------|-------------|
| Crepes         | 31       | GRAMOS | 0.0084              | 0.26        |
| Pollo          | 120      | GRAMOS | 0.005               | 0.60        |
| Cebolla perla  | 30       | GRAMOS | 0.0029              | 0.087       |
| Ajo            | 15       | GRAMOS | 0.007               | 0.10        |
| Mantequilla    | 10       | GRAMOS | 0,034               | 0,34        |
| Sal            | 0,10     | GRAMOS | 0,003               | 0,03        |
| Pimienta       | 0,10     | GRAMOS | 0,002               | 0,02        |
| crema de leche | 120      | GRAMOS | 0.0031              | 0.37        |
| Papa chola     | 60       | GRAMOS | 0.007               | 0.42        |
| Lechuga        | 45       | GRAMOS | 0.0012              | 0.054       |
| Tomate Cherry  | 10       | GRAMOS | 0.005               | 0.05        |
|                |          |        | <b>COSTO TOTAL</b>  | 3,11        |
|                |          |        | 30% <b>UTILIDAD</b> | 0,93        |
|                |          |        | <b>P.V.</b>         | 4,50        |

### MATERIALES

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA PREPARACIÓN DEL PLATO

Espátula de metal, cucharón de sopa, bol, servilleta, tabla de picar

#### MATERIALES EMPLEADOS EN LA COCCIÓN

Crepera, fuego, sartén. Horno.

### ELABORACIÓN DE LA RECETA

- Realizar un refrito con la mantequilla, el ajo, la cebolla y el pollo.
- Agregar la crema de leche y la papa hecho puré.
- Mezclar las dos preparaciones anteriores
- Colocar en el centro de las crepes en forma de triangulo y dejar unos minutos en el horno
- Y servir como lechuga desinfectada y tomates cherry.

#### 4.-Viabilidad Financiera

**Tabla N° 16 Programa de producción**

| PROGRAMA DE PRODUCCION |     |        |      | 12.8%          |
|------------------------|-----|--------|------|----------------|
| CONCEPTO               | DIA | SEMANA | MES  | TEMPORADA ALTA |
| TOTAL                  | 165 | 990    | 3960 | 4466           |

Elaborado por: Cristian Herrera.

**Tabla N° 17 Programa de producción anual**

| PROGRAMA DE PRODUCCION ANUAL |       |         |       |       |      |       |
|------------------------------|-------|---------|-------|-------|------|-------|
| CONCEPTO                     | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO |
| PRODUCTO                     | 3960  | 4466    | 3960  | 3960  | 4466 | 3960  |

| JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE | TOTAL |
|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|-------|
| 3960  | 3960   | 3960       | 3960    | 4466      | 4466      | 49544 |

Elaborado por: Cristian Herrera.

En los meses de Febrero, Mayo, Noviembre y Diciembre son meses considerados de temporada alta por decimos tercero y cuarto, por utilidades del mes de abril, tal motivo hay un incremento del 12.8% en la producción, ha esto se llegó basándonos en el levantamiento de información.

**Tabla N° 18 Presupuesto de ingresos**

| PRESUPUESTO DE INGRESOS |         |         |         |         |         |         |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| CONCEPTO                | ENE     | FEB     | MAR     | ABR     | MAY     | JUN     |
| TOTALES                 | \$ 4150 | \$ 5000 | \$ 4150 | \$ 4150 | \$ 5000 | \$ 4150 |

| JUL   | AGO     | SEP     | OCT     | NOV     | DIC     | TOTALES  |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|
| 36000 | \$ 4150 | \$ 4150 | \$ 4150 | \$ 5000 | \$ 5000 | \$ 50000 |

Elaborado por: Cristian Herrera

#### 4.1 Flujo de fondos

**Tabla N° 19 Flujo de fondo**

| DESCRIPCION            | AÑO 0    | AÑO 1    | AÑO 2    | AÑO 3    | AÑO 4    | AÑO 5    |
|------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>TOTAL INGRESOS</b>  |          | 50000.00 | 52500.00 | 55000.00 | 57500.00 | 60000.00 |
| COSTOS DE PRODUCCIÓN   |          | 36000.00 | 37800.00 | 39600.00 | 41400.00 | 43200.00 |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS |          | 24912.00 | 24912.00 | 24912.00 | 24912.00 | 24912.00 |
| <b>TOTAL EGRESOS</b>   |          | 60912.00 | 62712.00 | 64512.00 | 66312.00 | 68112.00 |
|                        |          |          |          |          |          |          |
| <b>UTILIDAD</b>        |          | 10912.00 | 10212.00 | 9512.00  | 8812.00  | 8112.00  |
|                        |          |          |          |          |          |          |
| INVERSION FIJA         | 3000.00  |          |          |          |          |          |
| INVERSION DIFERIDA     | 5256.70  |          |          |          |          |          |
| INVERSION DE TRABAJO   | 500.00   |          |          |          |          |          |
|                        |          |          |          |          |          |          |
|                        | -8756.70 |          |          |          |          |          |
|                        |          |          |          |          |          |          |
| VALOR DEL SALVAMENTO   |          |          |          |          |          | 300.00   |
| (10% de los act)       |          |          |          |          |          |          |
| RECUPERACION DEL       |          |          |          |          |          | 8756,7   |
| CAPITAL DE TRABAJO     |          |          |          |          |          |          |
|                        |          |          |          |          |          |          |
|                        |          |          |          |          |          |          |
| <b>FLUJO NETO</b>      | -8756.70 | 10912.00 | 10212.00 | 9512.00  | 8812.00  | 944.70   |
|                        |          |          |          |          |          |          |
|                        |          |          |          |          |          |          |
| <b>VAN</b>             | -697.50  |          |          |          |          |          |
|                        |          |          |          |          |          |          |
| <b>TIR</b>             | 1.14     |          |          |          |          |          |
|                        |          |          |          |          |          |          |

Elaborado por: Cristian Herrera.

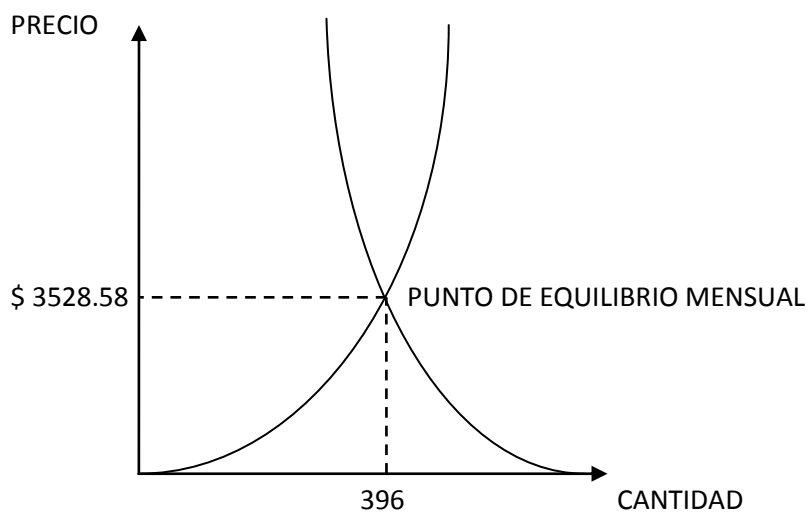
#### 4.2. Punto de equilibrio

Tabla N° 20 Punto de Equilibrio

| PUNTO DE EQUILIBRIO |      |            |                                     |                                    |
|---------------------|------|------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| CONCEPTO            | %    | Punto fijo | Punto de equilibrio anual (crepes ) | Punto de equilibrio anual (Dinero) |
| PRODUCTOS           | 100% | 41560      | 4752                                | \$ 42434                           |

Elaborado por: Cristian Herrera.

Gráfico N° 14 Punto de Equilibrio



Elaborado por: Cristian Herrera.

Para que el establecimiento este en equilibrio, por ende pueda seguir funcionando debe tener una producción de 4752 crepes anuales y un ingreso de \$ 42434.00.

#### 4.3. Análisis financiero

El Van es 697.50 y la TIR 1.14% son indicadores financieros positivos por lo cual es factible implementar el Proyecto.

## CAPÍTULO III

### 3. Conclusiones financieras

El indicador financiero VAN es positivo y mayor a cero eso quiere decir que el proyecto cumple con las exigencias de la inversión. La cual es la es la mejor alternativa en el mercado.

Se demuestra que el indicador financiero TIR es positivo dando como resultado un proyecto rentable.

#### 3.1. Manejo de crédito

**Tabla N° 21 Composición del capital**

| CAPITAL           |            |
|-------------------|------------|
| CAPITAL REQUERIDO | \$ 8756.70 |
| CAITAL PROPIO     | \$ 3000.00 |
| CRÉDITO           | \$ 5257.00 |

**Tabla N° 22 Manejo de crédito**

|           |                                |              |                |
|-----------|--------------------------------|--------------|----------------|
| <b>7%</b> | <b>Tasa de interés mensual</b> | <b>monto</b> | <b>\$5,257</b> |
|           | <b>N =</b>                     |              | <b>5</b>       |

| Períodos | Inicial    | Interés  | Amortización | Cuota      | Final      |
|----------|------------|----------|--------------|------------|------------|
| 0        |            |          |              |            | \$5,256.70 |
| 1        | \$5,256.70 | \$102.51 | \$1,011.13   | \$1,113.64 | \$4,245.57 |
| 2        | \$4,245.57 | \$82.79  | \$1,030.85   | \$1,113.64 | \$3,214.72 |
| 3        | \$3,214.72 | \$62.69  | \$1,050.95   | \$1,113.64 | \$2,163.78 |
| 4        | \$2,163.78 | \$42.19  | \$1,071.44   | \$1,113.64 | \$1,092.33 |
| 5        | \$1,092.33 | \$21.30  | \$1,092.33   | \$1,113.64 | \$0.00     |

## **CAPITULO IV**

### **4. 1 CONCLUSIONES**

- ❖ Certificará la premisa de que las crepes son poco conocidos dentro de la población del sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur, dando una oportunidad de emprender un nuevo negocio.
- ❖ El mercado potencial del establecimiento son profesionales, solteros, la mayoría prefieren las comidas rápidas y sanas.
- ❖ La gran mayoría de la muestra desearía la apertura de un local de crepes, CREPERIE; y consideran \$3.50 un precio razonable.
- ❖ Una variación en el Punto de Equilibrio, de disminución del 40%, tanto en el precio como en la cantidad demandada genera un VAN y una TIR negativo; por lo que bajo estas circunstancias el proyecto no sería factible de realizarse.

### **4.2 RECOMENDACIONES**

- ❖ Buscar proveedores con altos estándares de calidad, eso garantizar un buen producto final y que éste tenga buena aceptación por parte de la población.
- ❖ Expandir la oferta del producto, mediante franquicias del modelo de negocio; para dar a conocer más el producto y de esta manera crear el hábito de consumo en la población, para poder cumplir las proyecciones de ingresos.
- ❖ Fomentar al equipo de trabajo de CREPERIE a ser clientemaniáticos (tener pasión para servir al cliente), creando la cultura de servicio, ya que no basta tener un buen producto, el factor del servicio determina la elección del cliente.
- ❖ Evaluar tres elementos básicos del proyecto los cuales son: el precio, la cantidad demandada y el costo de producción.

## ANEXOS

### Anexo A

#### Encuesta

El objetivo de la presente encuesta es ver la aceptación que puede tener la creación de un establecimiento gastronómico dedicado a la elaboración y venta de crepes en el sector de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur.

1. Género M ( ) F ( )

Edad: .....

Ocupación: .....

Estado civil: .....

2. ¿En qué rango se encuentra su nivel de ingresos?

318 a 350 ( ) 351 a 400 ( ) 401 a 500 ( ) Más de 501 ( )

3. ¿Qué importancia le da al valor nutricional de sus comidas?

Indiferente ( ) Poco ( ) Importante ( ) Muy importante ( )

4. ¿Conoce usted que son las crepes? Si su respuesta es no, finalice la encuesta?

Si ( ) No ( )

5. ¿Con qué frecuencia usted come una crepe?

Muy poco ( ) 1 vez a la semana ( ) 2 veces a la semana ( ) Más de 2 veces por semana ( )

6. ¿Dónde acostumbra comer una crepe?

En un restaurante ( ) Patio de comidas ( ) En su casa ( )

7. ¿En qué momento usted prefiere comer una crepe?

Desayuno ( ) Almuerzo ( ) Merienda ( ) Cualquier hora ( )

8. ¿Qué tipo de crepe prefiere?

De sal ( ) De dulce ( )

9. ¿Con qué bebida te gusta acompañarlo?

Café ( ) Gaseosa ( ) Jugo ( ) Té ( ) Chocolate ( )

**10.** ¿El precio de \$3,50 por un combo de crepe con tu bebida favorita, te parece?

Razonable ( )      Caro ( )      Muy caro ( )

**11.** ¿Le gustaría encontrar en los alrededores de la Universidad Politécnica Salesiana del Sur un lugar donde puedas disfrutar de los crepes con tu bebida favorita?

Si ( )      No ( )

## **Anexo B**

### **Permisos obligatorios de funcionamiento**

1. Matrícula de comercio: Ante el Juez de lo Civil.- Código de Comercio.
2. Registro Único de Contribuyentes (SRI).
3. Ley de Régimen Municipal: Registro de Patente municipal y pago de justicia y Vigilancia.
4. Pago al Benemérito Cuerpo de Bomberos.
5. Permiso de funcionamiento o tasa de habilitación de locales (Ley de régimen Municipal-Intendencia).
6. Ministerio de Salud: Permiso Sanitario y Certificado Sanitario de los empleados del local.
7. Pago anual al ministerio de Gobierno y Policía.
8. Registro al ministerio de turismo para obtener la “Licencia Única Anual del Establecimiento”.

## GLOSARIO TÉCNICO

**Brunoise:** Internacionalmente palabra Francesa para designar distintas hortalizas cortadas en pequeños dados que se añade a potajes, rellenos y salsa para enriquecerlas. Es un corte en dados, sus medidas son 1/6" x 1/6" x 1/6"

**Aderezar:** Prepara los alimentos para ser guisados, así quitar la carne de la grasa, cortarla y en general suprimir las partes culinariamente no aprovechables. También condimentar y sazonar los alimentos.

**Amasar:** Confeccionar una masa mezclando harina con agua, u otro líquido (huevos) y trabajarla con las manos o con una maquina amasadora hasta ablandarla.

**Bañar:** Cubrir una preparación con una salsa, un caldo u otro líquido alimentario.

**Baño María:** Fórmula de cocción lenta e inducida en la que los alimentos se colocan en una olla y cocinada a vapor.

**Dorar:** Cocer los alimentos hasta que la superficie exterior se caramelize, o tenga lugar entre la reacción entre el azúcar y los aminoácidos que hacen que la carne se dore. Dorar no implica cocinar del todo.

**Freír:** Sellar la superficie de los alimentos rápidamente cociéndolos en grasa caliente.

**Mezclar:** Juntar o unir alimentos.

**Picar:** cortar en trozos pequeños un alimento mediante un instrumento cortante o una máquina picadora.

**Reducir:** Hervir un liquido para que se evapore el agua. De este modo, el líquido se espesa y su sabor se intensifica.

## BIBLIOGRAFÍA

- ❖ Qualiturecuador; (2012), *Competencias laborales*, Consultado: el 08 de Octubre del 2012; Disponible en:  
<http://www.qualiturecuador.com/contenidos/areas/normas.html>
- ❖ Captur; (2012), *Cursos*, Consultado: el 19 de Octubre del 2012; Disponible en:  
[http://www.captur.com/calendario\\_cursos.html](http://www.captur.com/calendario_cursos.html)
- ❖ Mis-receta;, (2012), *Recetas de crepes*, Consultado: el 15 de Octubre del 2012, Disponible en: <http://www.mis-recetas.org/recetas/show/14165-crepas-con-cajeta-y-o-dulce-de-leche>
- ❖ Recetas de crepes; (2012), Consultado: el 16 de Octubre del 2012, Disponible en:  
<http://www.mis-recetas.org/recetas/show/3661-crepes-dulces>
- ❖ Recetas Diarias; (2012), *Recetas de crepes*, Consultado: el 18 de Octubre del 2012, Disponible en: <http://www.recetasdiarias.com/recetas/bolleria-confiteria/crepes/>
- ❖ Gestipolis; (2012), *La muestra*, población del sur. Consultado: el 28 de septiembre del 2012, disponible en:  
<http://www.gestipolis.com/recursos2/documentos/fulldocs/eco/tdmtyds.htm>
- ❖ Organización mundial de salud Obesidad; (2012), Mediacentre, Consultado: el 14 de Octubre del 2012, Disponible en:  
<http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>
- ❖ Mgourmande; (2012), *Recetas de crepes*, Consultado: el 10 de Octubre del 2012, Disponible en: <http://mgourmande.blogspot.com/2012/05/receta.html>

- ❖ Blligoo; (2012), *Obesidad en el Ecuador*, Consultado: el 19 de Octubre del 2012,  
Disponible en: [http://laobesidad.bligoo.ec/obesidad-en-el-ecuador#.UEoT\\_7KtvZg](http://laobesidad.bligoo.ec/obesidad-en-el-ecuador#.UEoT_7KtvZg)
- ❖ *HOTEL INCA REAL*; (2012), Consultado: el 25 de Octubre del 2012, Disponible en:  
[www.hotelincareal.com.ec/es/crepes](http://www.hotelincareal.com.ec/es/crepes)
- ❖ Crepes de Nico; (2012), *crepes de Nico*, Consultado: el 27 de Octubre del 2012,  
Disponible en: [www.soyecuatoriano.com/crepes-de-nico-guayaquil-guayas-F1007C..](http://www.soyecuatoriano.com/crepes-de-nico-guayaquil-guayas-F1007C..)
- ❖ [crepesywaffles.com.ec/](http://crepesywaffles.com.ec/)
- ❖ Consumo de comida rápida en el Ecuador; (2012), *venta de comida rápida*,  
Consultado: el 24 de Octubre del 2012, Disponible en:  
<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-venta-de-comida-rapida-se-expande-242642.html>
- ❖ Símbolo del reciclaje; 2012  
[http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTFYgrBhywdcAa5A47Zch4wlDNmoy\\_uBwTHtKaveJaI54LoNHZL](http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTFYgrBhywdcAa5A47Zch4wlDNmoy_uBwTHtKaveJaI54LoNHZL)
- ❖ Tachos de basureros para reciclar; 2012  
[http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQricwyxD4Moqh7GU\\_n5QPk2-9lZftXS0Yxxs5uDEb2lb1TYju2](http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQricwyxD4Moqh7GU_n5QPk2-9lZftXS0Yxxs5uDEb2lb1TYju2)
- ❖ Diseño de campana extractora de olores; 2012  
<http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRwKRyJepD8FPu5uTaT5miqFJ30UtngrbINIXElvhL1lI21fCP>
- ❖ Diseño de trampa de grasa con malla; 2012  
[http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTfB7oiGgU1hj\\_PQJuHy5g9z0leTk1V9-65HvjQ-b1UpbAtJYtMVw](http://t2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTfB7oiGgU1hj_PQJuHy5g9z0leTk1V9-65HvjQ-b1UpbAtJYtMVw)