



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y TURISMO**

**CARRERA DE HOTELERÍA**

Trabajo de fin de carrera titulado:

**“PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS  
Y BEBIDAS PARA LA HOSTERÍA QUINTA AIDITA, UBICADA EN EL CANTÓN  
GUANO PROVINCIA DE CHIMBORAZO”**

Realizado por:

**Giannela Elizabeth Trujillo Rueda**

Director del Proyecto

Mg. Santiago Pazos Carrillo

Como requisito previo a la obtención del título de:

**INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS**

Quito, Agosto del 2013

## **DECLARACIÓN JURAMENTADA DE LA AUTORA**

Yo, Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, con cédula de identidad # 1717058968-8, declaro bajo juramento que el presente trabajo desarrollado es de mi autoría, que no ha sido previamente presentado para ningún grado a calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración, cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

Giannela Elizabeth Trujillo Rueda

C.C.: 171705896-8

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.*

## **DECLARATORIA DEL DIRECTOR**

El presente trabajo de investigación titulado:

**“Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para Hostería Quinta Adita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo”**

Realizado por:

**GIANNELA ELIZABETH TRUJILLO RUEDA**

como requisito para la Obtención del Título de:

**INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS HOTELERAS**

ha sido dirigido por el profesor:

**SANTIAGO PAZOS CARRILLO**

quien considera que constituye un trabajo original de su autor

**Mg. Santiago Pazos Carrillo**

**DIRECTOR**

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.*

## **DECLARATORIA PROFESORES INFORMANTES**

Los Profesores Informantes:

**Mg. Darío Díaz**

**Lic. Valeria López**

Después de revisar el trabajo presentado,  
lo han calificado como apto para su defensa oral ante  
el tribunal examinador

**Mg. Darío Díaz**

**Lic. Valeria López**

Quito, Agosto del 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.*

## **DEDICATORIA**

Dedico el presente trabajo de investigación a mis padres quienes me han brindado su apoyo y amor durante el transcurso de mi vida.

A mis abuelos y a mi tía, que con su cariño y paciencia me han sostenido siempre.

A mi hermano y mi cuñada, quienes se han convertido en mis mejores amigos.

Para ellos, porque gracias a su deseo de verme feliz han permitido que esta meta sea alcanzado

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.*

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, quien es mi guía y mi protección.

Al profesor Santiago Pazos por su acertada dirección de la tesis. Su profesionalismo y entrega fueron determinantes a la hora de conformar este documento.

A los profesores, Valeria López y Darío Díaz, quienes con sus lecturas aportaron una visión diferente e integradora de mi investigación.

A La Hostería Quinta Aidita, por abrir su colaboración y apertura para la realización de este proyecto

A la Universidad Internacional SEK, por su esfuerzo de formar profesionales íntegros.

## **Índice General de Contenido**

RESUMEN .....xi

ABSTRACT .....xvi

### Capítulo I

#### Introducción

1.1 El Problema de Investigación ..... 1

1.1.1 Planteamiento del Problema..... 1

1.1.2 Formulación del Problema. .... 1

1.1.3 Sistematización del Problema ..... 1

1.1.4 Objetivo General ..... 2

1.1.5 Objetivos Específicos ..... 2

1.1.6 Justificación ..... 2

1.2 Marco Teórico ..... 3

### Capítulo II

#### Método

2.1 Nivel de Estudio ..... 11

2.2 Modalidad de la Investigación..... 11

2.3 Método de Investigación ..... 11

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

2.4 Población.....	12
2.5 Selección de Instrumentos.....	14
2.6 Validez y Confiabilidad de los Instrumentos.....	14
2.7 Procesamiento de Datos.....	14

Capítulo II

Resultados

3.1 Levantamiento de Datos.....	43
3.2 Presentación y análisis de resultados.....	45
3.3 Aplicación Práctica.....	49
3.3.1 Visión.....	49
3.3.2 Misión.....	49
3.3.3 Objetivos.....	49
3.3.4 Valores.....	49
3.3.5 Estrategias.....	50
3.3.6 Políticas.....	51
3.3.7 Organigrama Estructural del Departamento de Alimentos y Bebidas.....	55
3.3.8 Perfiles.....	57
3.3.9 Áreas y Procedimientos del Departamento de Alimentos y Bebidas.....	57
3.3.9.1 Área de Cocina.....	57

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

3.3.9.2	Área de Restaurante .....	65
3.3.9.3	Área de Cafetería.....	69
3.3.9.4	Área de Room- Service .....	70
3.3.9.5	Área de Eventos y Banquetes.....	71
3.3.9.6	Área de Compras y Bodegas .....	73
3.4	Propuesta Financiera.....	82
3.4.1	Inversión Inicial Activos Fijos.....	82
3.4.2	Depreciación de Activos Fijos .....	83
3.4.3	Inventarios Suministros y Materiales .....	84
3.4.4	Financiamiento de Fondos .....	85
3.4.5	Presupuesto de Ventas .....	87
3.4.6	Talento Humano .....	87
3.4.7	Presupuesto de Gastos Operacionales.....	89
3.5	Estados Financieros .....	89
3.5.1	Estado de Situación Inicial .....	89
3.5.2	Estado de Pérdidas y Ganancias.....	91
3.5.3	Flujo de Caja .....	91
3.6	Valoración del Proyecto.....	93

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.*

Capítulo IV

Discusión

4.1 Conclusiones.....	94
4.2 Recomendaciones .....	95
BIBLIOGRAFÍA .....	96
ANEXOS .....	98

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Parroquias Cantón Guano.....	12
Tabla N° 2 Ficha de Observación 1 Restaurante.....	15
Tabla N° 3 Menús de Restaurante Hostería Quinta Aidita.....	18
Tabla N° 4 Ficha de Observación 2 Eventos y Catering.....	20
Tabla N° 5 Menús para Eventos Hostería Quinta Aidita.....	23
Tabla N° 6 Ficha de Observación 3.1 Compra de Materia Prima.....	25
Tabla N° 7 Ficha de Observación 3.2 Área Cocina: Recepción de Materia Prima.....	29
Tabla N° 8 Ficha de Observación 3.3 Área Cocina: Almacenamiento de Materia Prima.....	32
Tabla N° 9 Ficha de Observación 3.4 Área Cocina: Preparación de Alimentos.....	35
Tabla N° 10 Ficha de Observación 3.5 Área Cocina: Infraestructura en General.....	39
Tabla N° 11 Ficha de Observación 3.6 Área Cocina: Personal.....	41
Tabla N° 12 Valores P y Q.....	44
Tabla N° 13 Relevé de cocina.....	62
Tabla N° 14 Total Costos de Fabricación.....	63
Tabla N° 15 Costos de Fabricación.....	63
Tabla N° 16 Flujo de Ventas.....	63
Tabla N° 17 Mano de obra y Costos de Fabricación.....	64
Tabla N° 18 Lista de Productos.....	64

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Tabla N° 19 Comanda.....	69
Tabla N° 20 Propuesta Planes Seminario Hostería Quinta Aidita.....	72
Tabla N° 21 Valor de alquiler por día de Equipos Audiovisuales.....	73
Tabla N° 22 Control de Proveedores por Artículo.....	74
Tabla N° 23 Orden de compras.....	75
Tabla N° 24 Almacenamiento en seco .....	77
Tabla N° 25 Meat tag- Desprendible .....	78
Tabla N° 26 Kardex .....	80
Tabla N° 27 Ficha Inventario Permanente.....	81
Tabla N° 28 Escenario esperado del Proyecto.....	82
Tabla N° 29 Maquinaria y Equipos.....	83
Tabla N° 30 Equipos para instalaciones.....	83
Tabla N° 31 Depreciación Activos Fijos.....	84
Tabla N° 32 Suministros y Materiales.....	84
Tabla N° 33 Amortización del Préstamo.....	86
Tabla N° 34 Presupuesto de Ventas.....	87
Tabla N° 35 Rol de Pagos Mano de Obra.....	88
Tabla N° 36 Rol de Pagos Mano de Obra Extra .....	88
Tabla N° 37 Presupuesto de Gastos Operacionales.....	89

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Tabla. N° 38. Estado de Situación Inicial.....	90
Tabla. N° 39. Estado de Pérdidas y Ganancias .....	91
Tabla. N° 40. Flujo de Caja .....	91
Tabla N° 41. TMAR.....	93

## **INDICE DE FIGURAS**

Figura N° 1 Página Web Hostería Quinta Aidita.....	5
Figura N° 2 Organigrama Departamento de Alimentos y Bebidas.....	7
Figura N° 3 Mapa Político Guano.....	12
Figura N° 4 Instalaciones Hostería Quinta Aidita.....	13
Figura N° 5 Instalaciones Hostería Quinta Aidita.....	14
Figura N° 6 Resultados Sondeo.....	44
Figura N° 7 Escala Promedio por Atributo.....	45
Figura N° 8 Escala Promedio por Atributo.....	46
Figura N° 9 Preferencia Tipo de Servicio .....	47
Figura N° 10 Frecuencia de Precios Snacks.....	47
Figura N° 11 Frecuencia de Precios Platos a la Carta.....	48
Figura N° 12 Precios Promedio.....	48
Figura N° 13 Valores del Departamento de Alimentos y Bebidas.....	50
Figura N° 14 Organigrama del Departamento de Alimentos y Bebidas.....	56
Figura N° 14 Organigrama del Departamento de Alimentos y Bebidas.....	57

## **RESUMEN**

La creación de departamentos es un aspecto primordial a tomarse en cuenta dentro de la planificación de trabajo de una empresa, ya que se agrupan las distintas funciones con la finalidad de dividir el trabajo en tareas que permitan la especialización de los procesos de las empresas. En la Hostería Quinta Adita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo, se ha diseñado la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas, con el objetivo de tener un mejor manejo de los alimentos y bebidas, en cuanto a higiene, manipulación y control de costos. Consecuentemente la Hostería tendrá mayor eficiencia al prestar su servicio a los huéspedes y obtendrá mayores beneficios. En este proyecto de fin de carrera se ha realizado un diagnóstico actual de la hostería en esta área gracias a investigaciones de campo; el estudio de mercado identificó las necesidades, gustos y preferencias de los huéspedes a partir de lo cual se realizó la propuesta más adecuada para la Hostería.

**Palabras Claves:** Implementación, Departamentalización, Departamento de Alimentos y Bebidas, Hostería Quinta Aidita Guano.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

## **ABSTRACT**

The department creation is one of the most important aspects to be considered into the work enterprises. Departmentalization must be planned, because it can group many of the different functions, with the main objective of dividing work in tasks that allow the specialization of the main processes. This project is a proposal for the implementation of the Food and Beverage Department into the *Hostería Quinta Aidita*; which is located in Cantón Guano, province of Chimborazo. The aim of this proposal is to have a better management of hygiene, manipulation and cost control of food and beverages. Increasing the efficiency and profits of the Hostry when it offers its services to the guests.

**Palabras Claves:** Implementation, Departamentalization, Food and Beverage Department, Hostería Quinta Aidita Guano.

## **Capítulo I.**

### **INTRODUCCIÓN**

#### **1.1 El Problema de Investigación**

##### **1.1.1 Planteamiento del Problema**

El problema del proyecto de investigación se sitúa dentro de la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el cantón Guano, en la Provincia de Chimborazo. Brinda a sus clientes servicios de alojamiento, restaurante, bar, discoteca, piscinas cubiertas y salones de recepción.

Al realizar una visita técnica al lugar, se puede constatar las no adecuadas: planificación, organización, dirección y control en el área de Alimentos y Bebidas del establecimiento, ocasionando insatisfacción en los huéspedes. Se observa que debido a la planificación inadecuada, la Hostería no posee estándares de necesarios de operación y servicio para brindar atención de calidad a quienes la visitan.

El diseño de la implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas permitirá a la Hostería manejar procedimientos adecuados en sus diferentes áreas operativas, con un enfoque que tiene el fin de integrar todas las funciones de manera organizada de las operaciones que se ejecuten; lo que permitirá transmitir una mejor imagen ante los turistas, una diferenciación en el mercado y constituirse como un modelo de imitación a seguir en el sector, brindando impulso a la comunidad en la que se encuentra y produciendo así un mayor nivel de organización y aceptación por parte de los pax.

##### **1.1.2 Formulación del Problema**

- ¿Cuál sería la mejor propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita?

##### **1.1.3 Sistematización del Problema**

- ¿Cuál sería la situación actual de la Hostería Quinta Aidita mediante un estudio técnico?
- ¿Cuáles son las necesidades, gustos y preferencias en cuanto al servicio de Alimentos y Bebidas de los huéspedes de la Hostería?

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

- ¿Cómo determinar el estudio financiero en la propuesta de implementación del Departamento Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita?

### **1.1.4 Objetivo General**

- Diseñar una propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el cantón Guano, provincia de Chimborazo.

### **1.1.5 Objetivos Específicos**

- Identificar mediante un estudio técnico la situación actual de la Hostería Quinta Aidita.
- Definir a través de una investigación de mercado cuáles son las necesidades, gustos y preferencias de los huéspedes de la Hostería Quinta Aidita en cuanto al servicio de alimentos y bebidas.
- Determinar el estudio financiero de la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita.

### **1.1.6 Justificación**

Según el autor José Rodríguez, la departamentalización de un hotel es un principio importante para la formalización de la funcionalización y se basa en la creación de departamentos que agrupen funciones homogéneas. En la Hostería Quinta Aidita, es necesaria la creación del Departamento de Alimentos y Bebidas, porque se dividirá el trabajo en tareas que permitirán la especialización de los procesos operativos en cada una. Se logrará que los trabajadores se conviertan en especialistas gracias a la repetición continua de sus responsabilidades en sus puestos de trabajo (Rodríguez, 2008, pág. 99).

La Hostería Quinta Aidita ofrece actualmente servicios de alojamiento, restaurante, bar, discoteca, piscinas cubiertas y salones de recepción, para lo que se requiere organizar a la empresa en departamentos y sub departamentos que permitan soportar todas las tareas, actividades y procesos que se desarrollan.

La propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas, permitirá alcanzar una mayor planificación, organización, dirección y control de los procesos operativos que se realizan en la Hostería, para garantizar calidad en el servicio y atención de sus clientes.

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Para este proyecto se realizará una propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas, lo cual garantizará al establecimiento un mejor manejo en las operaciones.

El diseño de la propuesta de implementación, se sustentará en base a información bibliográfica existente.

La implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas en la Hostería Quinta Aidita proyectará una imagen de organización y planificación empresarial; lo cual, permitirá obtener una mayor optimización de los recursos y garantizar a sus clientes, un servicio con estándares de calidad que satisfagan sus gustos y preferencias, motivando así su fidelización a la Hostería.

### **1.2 Marco Teórico**

#### **Propuesta de Implementación**

El diccionario de la Real Academia de la Lengua Española define *implementar* como “poner en funcionamiento, aplicar métodos, medidas, etc., para llevar algo a cabo”; así como también define a la palabra *propuesta* como la “proposición o idea que se manifiesta para un fin” (DRAE, págs. 1146, 1679).

La propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas, permitirá alcanzar una mayor planificación, organización, dirección y control de los procesos operativos que se realizan en la Hostería, para garantizar calidad en el servicio y atención de sus clientes. Proyectará una imagen de organización y planificación empresarial, por lo cual permitirá obtener una mayor optimización de los recursos y garantizar a sus clientes un servicio con estándares de calidad, que satisfagan sus gustos y preferencias, motivando así su fidelización a la Hostería.

#### **Hostería**

La ley de Turismo del Ecuador define a la *hostería* como “establecimiento hotelero, situado fuera de los núcleos urbanos, preferentemente en las proximidades, que esté dotado de jardines, zonas de recreación, y deportes y en el que, mediante precio, se preste servicios de alojamiento y alimentación al público en general, con una capacidad no menor de seis habitaciones (Ley de Turismo Reglamento y Legislación Conexa, Reglamento General de Actividades Turísticas, Decreto 3400, Sección I, Doc. 5, 2011, pág.8).

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Por tanto, la Categorización de las Hosterías en el Ecuador, según el Decreto Ejecutivo 3400 del Reglamento General de Actividades Turísticas es el siguiente:

- Hosterías de una estrella: éstas deben contar con los servicios de atención del departamento de recepción las 24 del día, atendido por personal capacitado, quien deberá conocer los idiomas español e inglés. Debe existir un mozo de equipaje o mensajero. Además una central telefónica para llamadas interprovinciales, locales y para comunicación con las habitaciones. También es necesario, un botiquín de primeros auxilios.
- Hosterías de dos estrellas: deberán contar con servicios de recepción las 24 horas del día, que deberá estar atendido por personal capacitado y deberá existir un mozo o mensajero. La Central telefónica será para llamadas interprovinciales, locales y para comunicación con las habitaciones. El servicio estará a cargo por el personal de recepción. Además deberá contar con un botiquín de primeros auxilios.
- Hosterías de tres estrellas: las hosterías de esta categoría deberán contar con el servicio de recepción (atendido las 24 horas del día por personal capacitado). También deberá existir un mozo de equipajes o mensajero, teléfono público en recepción y un botiquín de primeros auxilios (Ley de Turismo Reglamento y Legislación Conexa, Reglamento General de Actividades Turísticas, Decreto 3400, Sección I, Doc. 5, 2011, pág.8).

La Hostería Quinta Aidita es un establecimiento hotelero de tres estrellas, se encuentra situado en el Cantón Guano a ocho kilómetros de la ciudad de Riobamba, en la provincia de Chimborazo. Posee una extensión de ocho hectáreas de terreno, brinda servicios de alojamiento, restaurante, bar, eventos, gimnasio, piscinas, áreas verdes, entre otros.

El establecimiento ofrece habitaciones simples, dobles, triples y suites; las cuales están equipadas con televisión por cable.

Adicionalmente la Hostería emplea medios publicitarios como volantes, página web<sup>1</sup> y el muy conocido “boca a boca”, a continuación se muestra el diseño de la página web.

---

<sup>1</sup>Para más información consultar [www.hosteriaquintaidita.com.ec](http://www.hosteriaquintaidita.com.ec)

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Figura N°1. Página Web Hostería Quinta Aidita



Fuente: [www.hosteriaquintaaidita.com.ec](http://www.hosteriaquintaaidita.com.ec), 2013

## Departamentalización

La departamentalización es un principio que consiste en la formalización de tareas y actividades que se desarrollan en un hotel y se basa en la creación de departamentos, los cuales agrupan de forma homogénea las funciones del establecimiento. Los departamentos constituidos van a integrar al organigrama del hotel. De esta manera, de la función que se relaciona con la contabilidad y finanzas surge el Departamento Económico-Financiero; de la función relacionada con la gestión de los recursos humanos se origina el Departamento de Talento Humano; de la función que contiene las tareas relacionadas con la preparación de alimentos se origina el Departamento de Cocina, etc. La constitución de los departamentos y sub departamentos se da en función de la necesidad de crear subestructuras organizativas que permitan soportar todas las tareas, actividades y procesos que se llevan a cabo en el hotel (Rodríguez, 2008, pág.98).

Los departamentos que componen un hotel dependen del tipo de establecimiento del que se trate y de sus dimensiones, tomando en cuenta que a mayor volumen existe mayor ampliación en su estructura organizativa (Milio, 2003, pág. 77).

Según Harold Koontz, el término *departamento* designa un área, una división o unidad específica de una organización, sobre la cual un gerente tiene autoridad para el desempeño de las actividades (Koontz, 2012, pág. 202).

### ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

En una empresa existen diferentes formas de crear departamentos, el modelo que se utilice dependerá de cada situación y de los gerentes. A continuación, para Koontz, se detalla los diferentes tipos de departamentalización:

- Departamentalización por funciones: significa agrupar las actividades según las funciones de la hostería, es el sistema que más se emplea para organizar actividades.
- Departamentalización por territorio o geográfica: es común en empresas de gran escala, que operan en áreas geográficas amplias, en el que las actividades de un área determinada se agrupan y se asigna un gerente.
- Departamentalización por grupo de clientes: es la agrupación de las actividades para que reflejen un interés primordial en los clientes.
- Departamentalización por producto, agrupación de las actividades de una empresa según sus productos o líneas de productos (Koontz, 2012, págs. 218-221).

En la Hostería Quinta Aidita es necesario crear una departamentalización por funciones para organizar las actividades y especializar las tareas del personal que trabaja en el establecimiento; de esta manera existirá mayor organización y eficiencia en su trabajo. Dividiendo el trabajo desde el jefe de alimentos y bebidas hacia su equipo de trabajo.

#### **Departamento de Alimentos y Bebidas**

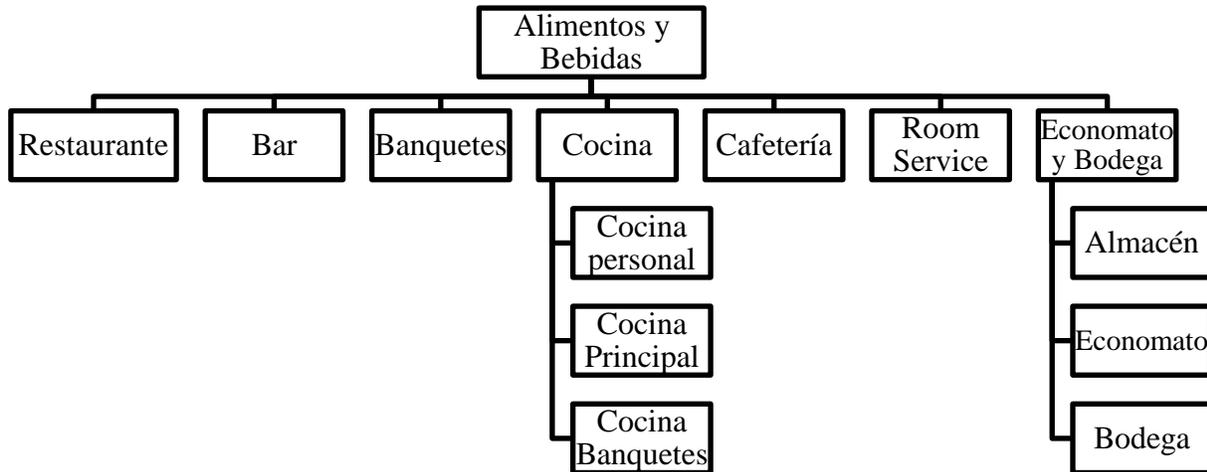
Según el autor Homero Martínez, en su libro *Diccionario de Hospitalidad*, define a este departamento, como el encargado de la preparación y servicio de alimentos y bebidas en todos los restaurantes y bares del establecimiento, incluyendo servicio a la habitación y la provisión de comidas y bebidas para sus eventos (Martínez, 2008, pág. 13).

El servicio de alimentos y bebidas es muy importante en la operación hotelera, al grado que el ingreso generado por esta fuente en ocasiones llega a superar el ingreso que proviene de la renta de las habitaciones (De la Torre, 1992, pág. 10).

A continuación, se presenta un organigrama del Departamento de Alimentos y Bebidas, el cual se tomará como base para la Hostería Quinta Aidita. Es importante mencionar que se realizarán las modificaciones necesarias de acuerdo a la situación real y a los requerimientos de la Hostería.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Figura N° 2. Organigrama del Departamento de Alimentos y Bebidas



Fuente: Blasco 2006, pág.72. *Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración*, Madrid, Editorial Síntesis.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

Lydia González menciona que el Departamento de Alimentos y Bebidas es el encargado de la gestión del servicio de restauración. Tiene bajo su control la recepción, almacenamiento, de materias primas y artículos; además de la preparación y servicio de alimentos y bebidas. El responsable de este departamento es el director de alimentos y bebidas, quien depende de forma directa del gerente del hotel (González, 2003, pág. 198).

El autor Albert Blasco en su obra *Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración*, menciona que las funciones principales del restaurante y bar son: limpieza del local, mobiliario y menaje; montaje de mesas, aparadores, buffet; reposición de géneros, reserva de mesas, atención al cliente, prestación del servicio, facturación, cambio de ropa, servicio de habitaciones y reposición de existencias.

Otra área importante del Departamento es la de economato y bodega, cuyas funciones son: establecer relaciones con proveedores, comprobación de existencias, confección de pedidos, efectuar compras, control de calidad, control de entrega de mercancías, control de facturas, recepción y almacenamiento, distribución de pedidos internos, control de existencias. En cocina cumplen con funciones como previsión de ventas, petición de suministros, presentación, control

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

de insumos, preparación del servicio, recepción y elaboración de comandas, elaboración de comandas (Blasco, 2006, págs. 72-73).

En la Hostería Quinta Aidita, se observa que no existe una adecuada planificación,<sup>2</sup> organización, dirección y control de las actividades relacionadas con alimentos y bebidas. Es necesario diseñar una propuesta de implementación de este departamento, para lograr un nivel de control de costos, estandarizar procesos y alcanzar niveles altos de eficiencia.

**Principios de Organización**

Los principios de la organización son “aquellas proposiciones generales cuya exactitud de aplicación ha resultado válida en la mayoría de los casos concretos” (Mestres, 1995, pág. 14).

Los principios de organización, según Mestres, son los siguientes:

- Principio de Objetivo: la empresa es considerada como un medio para alcanzar un objetivo predeterminado.
- Principio de Especialización: significa que las actividades de cualquier miembro de la organización se deben limitar al desempeño de una sola función principal.
- Principio de Coordinación: es necesario facilitar la coordinación, para lograr un fin común, la cual es en función de las relaciones de interdependencia claramente establecidas y conocidas entre los cargos y las comunicaciones; permiten lograr una correcta coordinación es indispensable la motivación del personal, así como la comunicación eficiente desde la Dirección hacia los distintos niveles del organigrama.
- Principio de Autoridad: el proceso de delegación de autoridad se debe conocer claramente, de forma que desde la máxima autoridad de una organización hasta los individuos se conozca, quién es su inmediato superior.
- Principio de Responsabilidad: cumplir con las obligaciones conforme a las órdenes recibidas. Los jefes son responsables de los actos de sus subordinados y de los suyos propios.
- Principio de Definición: todos los trabajadores de una organización deben conocer su posición ante la misma y con respecto a los demás, sus responsabilidades, funciones y derechos.

---

<sup>2</sup> Verificar Anexos C- J.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

- Principio de Correspondencia: es necesario un equilibrio entre la autoridad y la responsabilidad que cada persona en su cargo debe desempeñar.
- Principio de Amplitud de Control: el número de personas que un Director puede supervisar eficazmente; no puede ser mayor a cinco o máximo seis.
- Principio de Equilibrio: la organización de todas las unidades que forman parte de la compañía deben estar en total equilibrio, en cuanto a la preparación, capacidades del personal, posibilidades, autoridad.
- Principio de Continuidad: debe existir siempre innovación y reorganización lo cual le permita adaptarse a la empresa a las necesidades y cambios (Mestres, 1995, págs. 14-17).

Para la propuesta de implementación se han seleccionado todos los principios administrativos para la creación del Departamento de Alimentos y Bebidas.

**Amplitud Control y Niveles de Dirección**

En la página 22 del libro de Mestres Soler, la amplitud de control es el número de subordinados que pueden ser supervisados eficazmente por una persona, el cual es limitado pues no debe exceder de cinco o seis colaboradores; el número ideal para los niveles superiores es de cuatro.

Para determinar la amplitud de control se toma en cuenta el criterio económico, para lo cual se debe analizar y valorar las ventajas y los inconvenientes que existen cuando se retiene a la autoridad de Dirección frente a las que se manifiestan al delegar la autoridad. La amplitud de control se debe extender siempre hasta el punto en que las ventajas de la delegación sean anuladas por el costo de la persona en la cual se va a delegar. Los Niveles de dirección son cada escalón que intervienen en la cadena de mando, que van desde la primera autoridad hasta la última (Mestres, 1995, pág. 22).

Como se observará en la propuesta del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería, el Jefe de éste se encuentra a cargo de un equipo de colaboradores de tres personas encargadas de las áreas de Restaurante, Cocina y Bodega, quienes también tienen a su cargo otro personal.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Una breve y precisa definición de las Buenas Prácticas de Manufactura se presenta en la siguiente cita textual:

“Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y disminuyan los riesgos inherentes a la producción” (Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados, 2002, pág.2).

Las Buenas Prácticas de Manufactura se tomarán en cuenta para elaborar reglamentos respectivos para el personal y para los procesos que se requieran en el Departamento de Alimentos y Bebidas.

## **Capítulo II.**

### **MÉTODO**

#### **2.1 Nivel de Estudio**

Se ha seleccionado la investigación descriptiva, pues se requiere conocer la situación actual de la Hostería Quinta Aidita, para diseñar una propuesta de implementación del departamento de Alimentos y Bebidas.

#### **2.2 Modalidad de la Investigación**

Las modalidades de investigación del proyecto serán las siguientes:

- Investigación de campo, porque los datos requeridos serán identificados directamente en la Hostería Quinta Aidita mediante visitas programadas.
- Investigación documental, ya que se ampliará y se profundizará el conocimiento existente acerca del Departamento de Alimentos y Bebidas, mediante medios impresos, digitales y electrónicos; que permitirán obtener conclusiones válidas y recomendaciones que serán la base de la propuesta de implementación.
- Proyecto, debido a que se diseñará una propuesta de implementación del departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, con viabilidad para ser ejecutada, a partir de las necesidades y preferencias de los clientes.

#### **2.3 Método de Investigación**

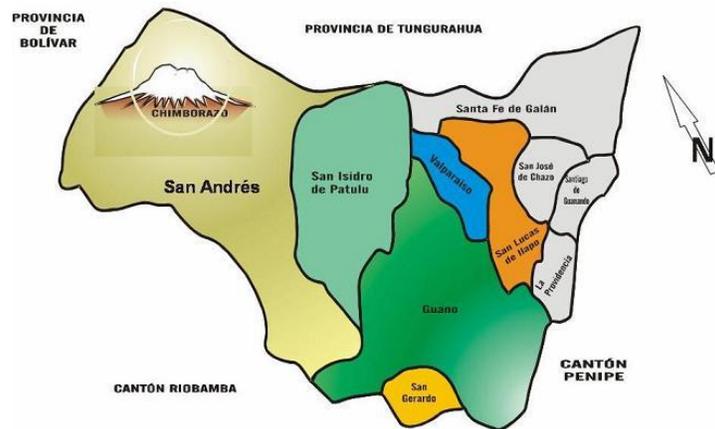
Se aplicará el método Inductivo - Deductivo, porque en un inicio se llevará a cabo una etapa de observación y registro de datos para determinar la situación actual de la hostería y las necesidades de los clientes, para su posterior análisis; de esta manera, a partir del conocimiento existente acerca del Departamento de Alimentos y Bebidas y en base a las necesidades, gustos y preferencias de los clientes se diseñará una propuesta de implementación de los mismos para la Hostería Quinta Aidita.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

**2.4 Población.**

La Hostería Quinta Adita se encuentra en el Cantón Guano, el mismo que está ubicado a 2683 m.s.n.m., pose una superficie de 473.3 kilómetros cuadrados, correspondiente al 7% del territorio provincial; su temperatura promedio es de 16°C. (Ortiz, 2002-2009?, pág.19).

Figura N° 3. Mapa Político Cantón Guano, Capital Artesanal del Ecuador



Fuente: www.coosemav.org.ec, 2013

El Cantón Guano tiene aproximadamente 42.73 habitantes por kilómetro cuadrado, éste forma parte de los diez cantones de la provincia de Chimborazo, está constituido por nueve parroquias rurales y dos parroquias urbanas, las cuales son:

Tabla N°1. Parroquias del Cantón Guano

<b>Parroquias Urbanas</b>	La Matriz y El Rosario
<b>Parroquias Rurales</b>	Guanando, Ilapo, La Providencia, San Andrés, San Gerardo de Picaicahuán, San Isidro de Patulú, San José de Chazo, Santa Fé de Galán y Valparaíso.

Fuente: Ortiz, 2002-2009? , págs. 18-19, *Guano Guía Turística*, Edipcentro.  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

Guano tiene prestigio internacional gracias a la producción de alfombras, hechas por los artesanos guaneños, algunas de ellas se encuentran actualmente en lugares como la Organización de las Naciones Unidas (ONU), Organización de Estados Americanos (OEA), el Vaticano y un sin número de palacios y casas presidenciales alrededor del mundo (Freire, 2006, pág. 164).

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Los guaneños se dedican al bordado de adornos para vestidos, confeccionan ropa deportiva, edredones y mantas. También fabrican varios accesorios de cuero como: calzado, carteras, billeteras, chompas, entre otros. En los últimos años, en algunos sitios de la ciudad se elaboran equipos para andinismo y camping. Es importante mencionar que Guano posee dos hilanderías y una curtiembre (Freire, 2006, pág. 163; Ortiz, 2002-2009?, págs. 46-48).

Según el autor Carlos Freire, las cholas de Guano son panes elaborados con harina de trigo, manteca y rellenas con dulce de panela, convirtiéndose con el pasar de los años en uno de los símbolos de la cocina tradicional de Guano (Freire, 2006, pág. 164). Otros platos alimenticios del lugar son: la fritada; el dulce de leche; el chorizo acompañado de mote, papas cocinadas, lechuga, cebolla, tomate, tostado y ají molido en piedra. La bebida tradicional es la chicha huevona.

El estudio del presente proyecto se realizará en la Hostería Quinta Aidita es propiedad del Dr. Patricio Vallejo, en un inicio el lugar fue una Quinta destinada para las vacaciones de la familia. Sin embargo, gracias a su visión integradora se realizaron las adecuaciones necesarias del lugar para que funcione y brinde servicios como un establecimiento hotelero desde el año 2006.

A continuación se muestran fotografías de las instalaciones de la Hostería

Figura N° 4. Instalaciones Hostería Quinta Aidita



Fuente: [www.hosteriaquintaidita.com.ec](http://www.hosteriaquintaidita.com.ec), 2013

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Figura N° 5. Instalaciones Hostería Quinta Aidita



Fuente: [www.hosteriaquintaidita.com.ec](http://www.hosteriaquintaidita.com.ec), 2013

## **2.5 Selección de Instrumentos**

Para la elaboración de este proyecto de investigación se ha seleccionado como métodos: fichas de observación, encuestas y entrevistas para la obtención de datos, los mismos que permitirán precisar información acerca de la situación actual de la Hostería en cuanto al manejo de Alimentos y Bebidas.

## **2.6 Validez y Confiabilidad de los Instrumentos.**

Para garantizar la validez y la confiabilidad de la información se ha realizado un sondeo previo a 20 personas de las encuestas realizadas a los huéspedes de la Hostería Quinta Aidita; las entrevistas y fichas de observación han sido revisadas por un experto en el área.

## **2.7 Procesamiento de Datos**

A continuación se presenta el análisis de la información obtenida a partir de fichas realizadas por la autora, basadas en documentos facilitados por la Hostería tales como: menús para grupos, proformas- cotizaciones de eventos y fotografías tomadas durante las visitas.

Las siguientes fichas de observación han sido elaboradas de acuerdo al criterio personal de la autora, es importante mencionar que la valoración del porcentaje es tomado como base para la validación del cumplimiento de las actividades; si es igual o mayor que el 60% se considera que la actividad a evaluar si es realizada por la Hostería.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Tabla N° 2. Ficha de Observación 1 Restaurante

N°	Actividad	Cumplimiento		Observación	Porcentaje de cumplimiento
		SI	NO		
1	Servicio de desayuno.	X		Se sirve desayuno americano y tradicional.	100%
2	Servicio de menú y platos a la carta		X	Solamente menú.	50%
3	Menú para grupos.	X		Se observan menús ofertados en el Cuadro N°3.	100%
4	Ofrece opciones para personas con requerimientos alimenticios especiales.		X	No tienen conocimiento acerca de preparación de estos platos	0%
5	La carta tiene descripción de cada plato que se ofrece, incluyendo ingredientes y precio.		X	No poseen carta.	0%
6	La descripción del Menú en las cartas está escrita como mínimo en dos idiomas.		X		0%
7	Ofrece comida típica de la región o del país.	X		Solo en algunos menús ofrecen platos típicos del país como: sopa de quinua, sopa de bolas de verde, corvina frita.	100%
8	Ofrece comida vegetariana.	X		Se realiza previa solicitud.	100%
9	Ofrece menú de licores.		X	Ofrecen únicamente licores para eventos.	0%
10	El restaurante posee menaje.	X		Posee mesas, sillas, cubertería, mantelería, cristalería, etc.	100%

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Tabla. N° 2. (Cont.)

11	Existe protocolo de servicio.	X		No se ha implementado un protocolo de servicio estandarizado para el personal.	90%
12	Existe personal operativo para el restaurante.	X		El personal es polifuncional.	100%
13	Servicio de Room Service.	X		Se ofrecen los menús del cuadro N°4.	100%
14	Existe software para restaurante.		X		0%
15	Posee Manual de Servicio y Atención al Cliente.		X		0%
16	Posee Manual de Higiene.		X		0%
<p>Observaciones:  Existen 18 mesas en el restaurante, cada una de cuatro puestos.  Se expende en la piscina snacks, agua, gaseosas, papas fritas y ensalada de frutas.</p>					

Fuentes: Rainforest Alliance, SF, págs. 25,27, 39, 40, Hoja de Campo- Restaurantes.

Tablado 2004, págs. 146-149, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

**Análisis**

Se puede determinar que la Hostería Quinta Aidita posee el área de restaurante de 275 metros cuadrados, como se puede observar en el Anexo A, posee menaje propio, 18 mesas (1,20 metros x 1,20 metros), 72 sillas (45 centímetros x 45 centímetros), mantelería, cubertería y equipos para mantener caliente la comida.

Se observa que el establecimiento presta servicio de desayuno americano, el mismo que está constituido por las siguientes porciones: 250 ml de café, 250 ml jugo, 1(unidad) huevo, 150 g de frutas, 2 (unidades) de pan, 20 g de mantequilla y 20 g de mermelada; cuando los huéspedes se hospedan más de tres días se les ofrece la opción de desayuno tradicional, el cual consiste en 250 ml café, 250 ml jugo, 150 g de frutas, 2 (unidades) de cholas de Guano, 140 g de bistec de carne, mantequilla y mermelada. Al momento que los huéspedes ordenan guarniciones adicionales en el desayuno, éstas son brindadas al cliente sin ningún recargo, sin realizar un manejo de control de costos previo.

No posee una carta con descripciones de cada plato, como se muestra en la Tabla N°3 únicamente se encuentran disponibles varios menús, los cuales pueden ser contratados por los clientes con anterioridad.

La Hostería no ha manejado datos históricos de ventas en el área de restaurante. Se conoce que ofrece menús con precios especiales para grupos, a continuación se detallan los formatos de menús ofrecidos para los huéspedes y grupos, cuyo valor está marcado sin impuestos.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 3. Menús de Restaurante Hostería Quinta Aidita

<b>MENÚ # 1</b>	<b>MENÚ #2</b>
Sopa: Consomé de pollo Plato Fuerte: Lomo al vino Postre: Helado Bebida: Vaso de limonada	Sopa: Aguado de pollo Plato Fuerte: Chuleta en salsa B.B.Q Postre: Ensalada de frutas Bebida: Vaso de limonada
<b>MENÚ # 3</b>	<b>MENÚ # 4</b>
Sopa: Crema de tomate Plato fuerte: Pollo al horno. Postre: Flan de vainilla Bebida: Vaso de limonada	Sopa: Andina (Quinoa) Plato Fuerte: Lengua en salsa de champiñones. Postre: Frutillas con crema. Bebida: Vaso de Limonada
<b>MENÚ # 5</b>	<b>MENÚ #6</b>
Sopa: Casera (Arroz de cebada) Plato Fuerte: Lomo salteado Postre: Crepes con manjar o mermelada Bebida: Vaso de limonada	Sopa: Consomé celestina. Plato fuerte: Seco de pollo Postre: Durazno con crema. Bebida: Vaso de limonada
<b>MENÚ #7</b>	
Sopa: Bolas de verde. Plato fuerte: Corvina frita. Postre: Mousse de mora. Bebida: Vaso de limonada.	

Fuente: Hostería Quinta Aidita

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

La Hostería Quinta Aidita no tiene conocimiento acerca del costo de cada menú debido a la falta de manejo de recetas estándar, el precio que oferta por estos menús es de \$10,50 sin incluir impuestos. Este precio ha sido colocado sin realizar un análisis de costo previo, sino en base a una suposición sobre la capacidad de gasto de su mercado.

Los menús mencionados en la Tabla N°3 se encuentran disponibles exclusivamente en el área de restaurante para el público en general y para grupos bajo previo aviso; las opciones de menú para personas vegetarianas o con requerimientos especiales se realizan bajo previa solicitud. El restaurante de la Hostería Quinta Aidita no ofrece menú con licores o cocteles.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Al momento de servir los alimentos, el personal de la hostería realiza el servicio de emplatado, éste es montado en la cocina y servido directamente en la mesa de los comensales.

El Room Service del hotel es solicitado por los huéspedes mediante llamadas telefónicas a recepción, se ofrecen los menús ya mencionados o aquello que esté disponible para su preparación.

El personal que trabaja en esta área es polifuncional, debido a que desempeña otras funciones en la Hostería. Se observa que no poseen un Manual de Servicio y Atención al Cliente, ni tampoco Manual de Higiene.

Se determina que el restaurante no posee un software para alimentos y bebidas, además la empresa no posee planificación, ni previsión en cuanto a las actividades del restaurante.

Mediante información brindada por el administrador, se conoce que el mayor flujo de huéspedes en restaurante y clientes de eventos y se llevan a cabo desde los días jueves-domingo.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 4. Ficha de Observación 2 Eventos y Catering

N°	Actividad	Cumplimiento		Observación	Porcentaje de cumplimiento
		SI	NO		
1	Contacto formal con el pax.	X		Se realiza una cita.	100%
2	Visita del huésped a las instalaciones previa cita con la hostería.	X		Durante la cita se ofertan los distintos salones y los menús disponibles.	100%
3	Posee paquetes para eventos.		X	Ofrecen opciones de menús por separado	0%
4	Costos de los paquetes estandarizados.		X	No existen paquetes	0%
5	Existe variedad de alimentación en menús.	X		Se observan los menús para eventos en la Tabla N°5	100%
6	Servicios incluidos en el paquete ( audiovisuales, teléfono, internet)	X		Precios extras por estos servicios.	100%
7	Tipos de financiamiento.	X		Pagos con tarjetas de crédito.	100%
8	Tipos de montajes para evento.	X		Se emplea solo montaje en U ,	100%
9	Posee menaje propio.	X		Mesas, sillas, mantelería, cubertería, cristalería.	100%
10	Procedimiento formal para el montaje y desmontaje de mesas.		X	No existe un Manual de procedimientos con estándares.	20%

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 4. (Cont.)

11	Personal capacitado para el evento.		X	Se contrata personal externo.	5%
12	Implementos para coffee break.	X			100%
13	Tiempos programados para eventos sociales y empresariales.	X		6 horas	100%
14	Procedimiento formal para el registro y seguimiento de reservaciones.	X		Se realizan citas	100%
15	Existe recargo para horas extras.	X		Hora adicional: \$ 40 No manejan costos	100%
16	Existen equipos para videoconferencias propios.		X	Contratan a empresas que prestan este servicio.	100%
17	Procedimiento para la recepción y ubicación de clientes.	X		No poseen un Manual de Procedimientos.	60%
18	Existe charla de seguridad antes de iniciar el evento.		X	La Hostería no posee plan de seguridad en ningún área.	0%
19	Poseen salones propios.	X		5 salones	100%
20	Poseen comodidades: aire acondicionado, iluminación adecuada, ventilación del local, luz propia.	X		No posee aire acondicionado.	75%
21	Plan de Evacuación para eventos.		X		0%
<p><b>Observaciones:</b> No se realizan instructivos para personal informando acerca de las necesidades y requerimientos del evento</p>					

Fuente: Entrevista a Ing. Santiago Cisneros Mier, Ejecutivo de Eventos, Hotel Radisson Royal Quito.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

**Análisis**

Al realizar una entrevista al administrador al momento de la elaboración de la ficha de observación, se determinó que el principal mercado de la Hostería Quinta Aidita son clientes que realizan eventos sociales (30%) y corporativos (70%), la Hostería posee cinco salones que tienen iluminación adecuada y ventilación natural. A continuación se detallan sus nombres:

- ✓ Salón La Cascada: 420 m<sup>2</sup> para 250 pax.
- ✓ Salón La Arcadia: 250 m<sup>2</sup> para 150 pax.
- ✓ Salón Olympus : 345 m<sup>2</sup> para 280 pax
- ✓ Salón Crepúsculo: 245 m<sup>2</sup> para 180 pax.
- ✓ Salón La Gallera: 125 m<sup>2</sup> para 60 pax.

Los salones Cascada y la Arcadia se utilizan para eventos grandes y tienen mesas redondas que miden 1,50 metros de diámetro; en ciertas ocasiones se emplean mesas rectangulares de 3 metros de largo x 1,20 metros de ancho.

Los salones Olympus, Crepúsculo y La Gallera se utilizan generalmente para convenciones, aquí se utilizan sillas de 45 x 45 centímetros y estrados de 5 x 3 metros.

En cuanto a la negociación del evento, el administrador o el dueño de la Hostería realizan contacto formal con el cliente, planteando una visita para conocer las instalaciones; los clientes deben cancelar el 50% del valor total al momento de la firma del contrato y el resto se cancela 72 horas antes de que se lleve a cabo el evento, aceptan todo tipo de tarjeta de crédito como forma de financiamiento; por lo tanto, si existe un procedimiento formal para el registro y seguimiento de sus reservaciones.

Dentro del contrato del evento, el uso del salón corresponde a 6 horas, cada hora adicional posee un recargo de \$40; sin embargo, este precio no ha sido propuesto de acuerdo a un análisis de costos. La Hostería considera cargos extras al costo del evento a los siguientes servicios: equipos audiovisuales, teléfono e internet. También se cobra adicionalmente por persona pastel, flores, maestro de ceremonia y bocaditos. No manejan descorche de botellas adicionales.

A continuación se detallan los menús que se ofrecen únicamente para eventos:

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 5. Menús para Eventos Hostería Quinta Aidita

Opciones de Menú	Valor Por Persona
1. Plato Fuerte: Lomo mechado en salsa de pimienta y medallones de pollo al horno, ensalada, arroz con pasas y croquetas de papa. Postre	\$16.00
2. Plato Fuerte: Filet Migñón, camarones al ajillo, ensalada, guarnición de arroz, papas gratinadas. Postre	\$19.00
3. Plato Fuerte: Lomo en salsa de champiñones, pollo en vino, ensalada, arroz verde, papas salteadas en mantequilla. Postre	\$16.00
4. Plato Fuerte: Lomo enrollado, pavo en ciruelas pasas, ensalada, arroz y papas al gratén. Postre	\$16.00
5. Plato Fuerte: Camarones al ajillo, pavo en ciruelas pasas, ensalada, guarnición de arroz, croqueta de papa. Postre	\$19.00
6. Plato fuerte: Lengua a la española, lomo enrollado en salsa de champiñones, arroz verde con tocino, ensalada, papas salteadas en perejil. Postre	\$16.00
7. Plato Fuerte: Corvina en salsa de mariscos, pollo en piña, ensalada, arroz al curry, papas en orégano. Postre	\$19.00 Precios sin Impuestos

Fuente: Hostería Quinta Aidita

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

Se puede determinar que la Hostería Quinta Aidita no conoce el costo neto de sus platos, porque no manejan recetas estándar.

Tal como se puede observar en el Anexo B poseen menaje propio: sillas, mesas, cubertería, cristalería y mantelería, así como implementos para coffee break; los equipos audiovisuales para conferencias son subcontratados a otras empresas.

Se contrata personal extra para la realización de los eventos, a quienes la Hostería paga \$ 3.00 la hora, no se encuentran capacitados en cuanto al Servicio y Atención al Cliente, por lo tanto no manejan un procedimiento formal para el montaje y desmontaje de mesas, tampoco utilizan instructivos para detallar al personal la información del evento.

En base a la entrevista realizada al administrador de la Hostería, se conoce que esperan la obtención de una utilidad del 100% por evento. Considerando que se realizan alrededor de 12 eventos corporativos mensuales de 60 pax cada uno, con un consumo por pax de \$17,29; se ha determinado que en promedio las ventas mensuales son de \$ 12 448,80.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

Sin embargo no obtienen datos reales sobre sus ganancias pues los ingresos por eventos son dirigidos a cubrir todos los demás gastos de la Hostería. La Hostería no maneja un Plan de Emergencias, por lo cual no se existe un plan de evacuación para eventos.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 6. Ficha de Observación 3.1. Compra de Materia Prima

N°	Explicación	Actividad	Cumplimiento		Observación	Parámetros	Porcentaje de cumplimiento
			Si	No			
1	El método de compra informal se realiza mediante negociaciones orales, se habla directamente con los vendedores. La compra formal significa brindar a los proveedores especificaciones escritas y cantidades necesarias.	Existe un método de compra informal.		X	Realizan sus compras en base a comandas elaboradas manualmente. Se realizan negociaciones orales.	Lista de Compras	0%
						Kardex de Compras	0%
2	Los proveedores poseen los permisos de funcionamiento legales para su operación.	La Hostería posee proveedores autorizados		X	Pronaca es principal proveedor, se desconoce los demás. <sup>3</sup>	Registro Sanitario <sup>4</sup>	95%
						Certificación	0%
3	Actualizan la lista de proveedores.	Lista de proveedores		X	Poseen proveedores fijos, Nunca actualizan	Semestral	0%
						Anual	0%

<sup>3</sup> Se observa información errónea en la información brindada por el administrador, observar Anexo D.

<sup>4</sup> En el análisis de la presente ficha se explica por qué se encuentran resaltados los parámetros en color amarillo.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 6 (Cont.)

4	Las evaluaciones periódicas permiten determinar la calidad del servicio de los proveedores	La Hostería realiza evaluaciones periódicas de los servicios prestados por los proveedores.		X	No existe evaluación formal, toman en cuenta: calidad, volumen, porción, puntualidad.	Mensual	0%
						Trimestral	0%
						Nunca	100%
5	Comparar precio y calidad entre proveedores	Disponen de varios proveedores para un artículo o grupo de artículos		X		3 proveedores por artículo	0%

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 6 (Cont.)

6	Tipos de negociaciones que mantiene la hostería con sus proveedores	Posee acuerdos y condiciones con los proveedores	X		Realizan pagos luego de 8 días de entrega de la materia prima; también al instante de la compra.	Descuentos	0%
					No poseen descuentos.	Crédito en el pago	100%
					Martes 9:00 AM-2:00 PM	Horas de entrega	100%
7	La Hostería tiene documentos de control para costos	La Hostería maneja documentación interna		X	Utilizan comandas, no poseen formato.	Solicitud de compras	0%
						Lista de mercado	0%
						Orden de compra	0%
		La Hostería maneja documentación externa.	X		Facturas de proveedores.	Contratos	0%
					Facturas	100%	

Fuentes: González 2003, págs. 202-203, *Dirección hotelera Operaciones y procesos*, Madrid, Editorial Síntesis.

Tablado 2004, pág.146, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

**Análisis**

Las opciones que se encuentran señaladas con color amarillo en la ficha anterior son los parámetros con los cuales cumple la Hostería.

La Hostería Quinta Aidita maneja su requisición de materia prima mediante comandas de los eventos que se llevarán a cabo o gracias a los registros de llegada de los huéspedes; tienen un método de compra informal, en el cual realizan llamadas a ciertos proveedores a quienes realizan sus solicitudes de compra de materia prima. No manejan ningún tipo de contrato con ellos tan solo un convenio verbal de rebaja de precio por cantidad.

De acuerdo a la entrevista realizada con el administrador y a la respectiva ficha de observación se conoce que el principal proveedor para sus alimentos es Pronaca, quien posee registros sanitarios y certificaciones de calidad; sin embargo en la observación de campo al observar el pollo en los congeladores, éstos no pertenecen a Pronaca<sup>5</sup>. Para frutas y verduras realizan compras directas en la ciudad de Riobamba u obtienen de sus propios huertos, no se obtuvieron datos de los demás proveedores, lo cual permite enfatizar que la Hostería no tiene un método de compra formal.

No poseen una lista de proveedores, por lo tanto carecen de formatos para su evaluación; sin embargo, toman en cuenta calidad, volumen, porción y puntualidad.

Se observan problemas en cuanto al control de costos operativos, ya que no disponen de un mínimo de tres proveedores por artículo para la comparación de precios, ocasionando pérdida económica para la empresa.

En cuanto a los acuerdos que posee la Hostería con sus proveedores, se conoce que manejan un crédito de pago de 8 días luego de la entrega de la materia prima, además de recibirla en horario de 9:00 a.m. - 2:00 p.m. los días Martes.

Para el mejor manejo de su contabilidad, la Hostería Quinta Aidita solicita a su proveedores facturas, no es una empresa que realiza retenciones del Impuesto al Valor Agregado.

Se puede determinar que en el proceso de compra de materia prima, se requieren varios puntos de control para garantizar la calidad en el servicio de Alimentos y Bebidas.

---

<sup>5</sup> Ver Anexo D.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 7. Ficha de Observación 3.2. Recepción de Materia Prima

N°	Explicación	Actividad	Cumplimiento		Observación	Parámetros	Porcentaje de Cumplimiento
			Si	No			
8	La persona responsable de la recepción de la materia prima debe conocer acerca del procedimiento y estándares de calidad.	La recepción de mercadería es supervisada por una persona responsable con conocimiento sobre la recepción de productos perecederos y no perecederos	X		Es supervisada por el administrador.	Receta estándar	0%
							Conocimiento de su mercado.
9	Es necesario designar un área específica con ventilación y condiciones adecuadas que garanticen el correcto control de la recepción de materia prima.	Existe un área destinada para la recepción de Materia Prima		X	Se recibe en la cocina.	Cuarto de recepción.	0%
							Parte de la bodega.
10	Los horarios de recepción de materia prima deben establecerse para lograr una mejor planificación de alimentos perecibles y no perecibles.	Existen horarios de recepción de mercancías.	X		Martes Horario: 9:00 AM- 2:00 PM	Un solo día	100 %
							Dos días.
11	Esta temperatura permite continuar con la cadena de frío de los alimentos refrigerados	Recepción de alimentos refrigerados entre 0°c - 5° C		X	No existen registros de recepción de temperatura de los alimentos.	No Aplica <sup>6</sup>	

<sup>6</sup> No Aplica, significa que no se han aplicado parámetros específicos para la evaluación de actividad.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.**

Tabla N° 7. (Cont.)

12	La recepción de alimentos congelados a esta temperatura garantiza la calidad de los productos ( carnes blancas y rojas)	Recepción de alimentos congelados entre (-12°C) y (-18° C)		X	No existen registros de recepción de alimentos refrigerados.	No Aplica	
13	Es el control del color, olor-aroma, tamaño, textura, peso, para garantizar la inocuidad de los alimentos.	Se comprueban características organolépticas	X		Se realiza control del color, tamaño, peso.	Manipulación y Conservación Alimentaria.	60%
						Temperatura de la cocina.	0%
14	Es importante establecer control de los productos no perecederos para comprobar su correcto estado y garantizar un servicio de calidad.	Se comprueba el correcto empaque, contenido, registro sanitario, fecha de caducidad de los alimentos no perecederos.	X		Se observan fecha de caducidad de los alimentos, tamaño, peso, cantidad requerida. No se manejan etiquetas	Se puede observar fecha de vida útil	60%

Fuentes: González 2003, págs. 204-205, *Dirección hotelera Operaciones y procesos*, Madrid, Editorial Síntesis.

Tablado 2004, págs.146-147,264-275, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano, Provincia de Chimborazo.***

**Análisis**

La solicitud a los proveedores de la materia prima que se requiere en la Hostería para sus operaciones es realizada por el Administrador del establecimiento, quien tiene conocimiento del mercado; además, se encarga de recibir a los proveedores y guiarlos hasta la cocina, donde el personal se responsabiliza del almacenamiento de los productos alimentarios.

No poseen un área designada para la recepción de productos, razón por la cual este paso se lo ejecuta en la propia cocina.

Es importante mencionar que durante la investigación de campo realizado en la Hostería, no existen registros de control de temperatura de los alimentos refrigerados y congelados al momento de recibirlos; por lo tanto, puede aparecer un riesgo de rompimiento de la cadena de frío o puede aparecer algún tipo de contaminación cruzada directa o indirecta.

Como medida de control, al recibir los productos alimenticios, el Administrador de la Hostería comprueba las características organolépticas de los productos perecederos, así como la fecha de caducidad de los alimentos no perecederos. Esta función debería ser desempeñada por la persona encargada de cocina.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 8. Ficha de Observación 3.3 Almacenamiento de Materia Prima

N°	Explicación	Actividad	Cumplimiento		Observación	Parámetros	Porcentaje de Cumplimiento
			Si	No			
15	La ventilación e iluminación en el área de almacenamiento permite obtener productos libres de bacterias que se puedan encontrar en el ambiente, así mismo como una correcta limpieza y organización.	El área de almacenamiento posee correcta ventilación e iluminación.	X		No existe área de almacenamiento. Se almacena en anaqueles en la cocina	Ventana con malla	0%
						Ventiladores	0%
						Aire acondicionado	0%
						Luz Natural	100%
16	Los alimentos no deben estar en contacto con el suelo con el propósito de evitar su contaminación tanto de plagas como de bacterias.	Los productos se encuentran almacenados en estantes con una altura de 15 cm del suelo.		X	Algunos productos se encuentran en el piso. Los anaqueles de almacenamiento están sucios.	Estanterías que permitan una adecuada limpieza.	30%
17	Se emplea el tiempo máximo de almacenamiento de los alimentos congelados y refrigerados de 15 minutos para evitar la disminución de temperatura y consecuentemente el rompimiento de la cadena de frío.	Se almacenan los alimentos congelados y refrigerados en un tiempo máximo de 15 minutos luego de su recepción.		X	Se desconoce acerca de este procedimiento.	No Aplica	0%
18	Mantener la cadena de frío radica principalmente en considerar las pérdidas de productos alimenticios que se obtienen por el inadecuado manejo de la temperatura en el almacenamiento y manipulación de los alimentos.	Se respeta la cadena de frío durante el almacenamiento de los alimentos, manteniendo el correcto control de temperatura de los congeladores y refrigeradores mediante termómetros ubicados en las cámaras.		X	Se observan objetos extraños como colgadores de ropa en los congeladores.	Temperatura cocina.	0%
					No existen termómetros.	Existen cuartos fríos.	0%

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 8 (Cont.)

19	A -18°C se impide toda actividad microbiana en los alimentos	Alimentos congelados se mantienen a una temperatura de -18° C		X	No existen termómetros.	Congeladores industriales	15%
20	Deben operar entre los -18°C y -20°C con el propósito de impedir cualquier actividad microbiana en los alimentos	Las cámaras de congelación operaran entre los -18°C y -20°C		X	No existe control de temperatura de los congeladores	No Aplica	-
21	Las cámaras de refrigeración operan a esta temperatura con el propósito de mantener los alimentos frescos y libres de actividad microbiana.	Las cámaras de refrigeración operan entre los 5°C y 6°C		X	Solo refrigeradoras domésticas.	No Aplica	-
22	Los alimentos empaquetados, protegidos, etiquetados y en envases para alimentos con tapas de cierre herméticos garantizan su correcta conservación y evitan riesgos contaminación cruzada.	Los alimentos almacenados se encuentran correctamente empaquetados, protegidos o en envases aptos para alimentos con tapas de cierre hermético y con etiquetas		X	Contaminación cruzada debido a la falta de empleo de métodos de almacenamiento	Funda de alimentos	0%
						Tapers	0%
						Al vacío	0%
23	Los productos químicos se encuentran almacenados en otra bodega con el propósito de evitar contaminación química de los alimentos.	Los productos químicos se encuentran almacenados en otra bodega distinta a la de los alimentos	X		Se guardan en el área de lavandería	Etiquetas	10%
						<b>Envases</b>	<b>95%</b>
24	Se recomienda aplicar método FIFO para obtener un control exhaustivo de entrada y salida de materia prima.	Aplicación de método para determinar la valoración de inventario		X		No Aplica	0%
25	El inventario diario permite realizar un recuento detallado de todos los productos que existen para determinar su consumo.	Existe inventario diario		X		Se tiene personal para el inventario	0%
						Existe rotación de funciones.	0%

Fuentes: González 2003, págs. 207-208, *Dirección hotelera Operaciones y procesos*, Madrid, Editorial Sintesis.

Tablado 2004, págs. 146-147 280-283, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 20113.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

**Análisis**

En cuanto al almacenamiento de la materia prima, se determina que ésta se encuentra almacenada en anaqueles ubicados en la misma cocina. Es importante mencionar que algunos productos se encuentran sin tapas y otros en canastas de plástico sobre el piso, tal como se observa en el Anexo C, no cumpliendo así los requerimientos de Higiene, Manipulación, Sanitación, y Conservación Alimentaria.

En el Anexo D, se identifica que no existe un control de temperatura de los productos en las congeladoras ni refrigeradoras, no existen termómetros e incluso se observó la presencia de objetos extraños, como colgadores de ropa.

No se respeta la cadena de frío, tampoco se almacena la materia prima con algún tipo de protección como *tapers* o fundas de alimentos; por lo tanto, se ha observado que dentro de las refrigeradoras o congeladoras están descubiertos los alimentos, esto ha permitido que aparezca una fácil contaminación cruzada (Anexo E).

Se puede observar en el Anexo G que no existe un mantenimiento preventivo en los congeladores y refrigeradores, esto puede ocasionar la presencia de plagas.

Los productos químicos se almacenan en el área de lavandería en sus propios envases; sin embargo, no tienen etiquetas.

No existe un método para determinar la rotación de su inventario, ni tampoco emplean un control o realizan un inventario de su stock.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 9. Ficha de Observación # 3.4 Área Cocina: Preparación de Alimentos

N°	Explicación	Actividad	Cumplimiento		Observación	Parámetros	Porcentaje de Cumplimiento
			Si	No			
26	Se separan las áreas de preparación de alimentos crudos y cocinados para eliminar el riesgo de contaminación cruzada.	Existen áreas separadas con mesas distintas para la preparación de alimentos crudos y cocinados		X	Se prepara en las mismas mesas <sup>7</sup> .	No Aplica	0%
27	El procedimiento de descongelación significa mantener el producto primero en congelación, luego refrigeración hasta colocarlo a temperatura ambiente.	Existe un procedimiento correcto de descongelación de los alimentos		X	Se desconoce acerca del proceso de descongelación de alimentos.	No Aplica	0%
28	A través de la codificación con color se evita la contaminación cruzada de los alimentos, por lo tanto se determina que las tablas: color rojo para carne cruda, azul para pescado crudo; verde para vegetales crudos; amarillo para carne y pescado cocinados; blanco para pan y productos lácteos y finalmente marrón para vegetales crudos para cocinar.	Tablas de corte identificados por códigos de color y cuchillos de chef	X		Se utilizan cuchillos de mango y hoja. Codificación de tablas blanco y verde	Cuchillo de chef un solo cuerpo	0%
						Cuchillo de chef mango y hoja	100%
29	Una adecuada limpieza de tablas y cuchillos impide la contaminación cruzada indirecta o directa y la formación de bacterias.	Adecuada limpieza de tablas y cuchillos.		X	No se observa inocuidad en cuanto al manejo de tablas y cuchillos.	No Aplica	45%

<sup>7</sup> Ver Anexo H

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 9. (Cont.)

30	Los utensilios para la preparación de alimentos no deben ser de materiales porosos como la madera ya que favorece al desarrollo bacteriano	Los utensilios para la preparación de alimentos son de materiales adecuados como acero inoxidable o polietileno.	X			No Aplica	60%
31	Debe ser máximo de 18°C para evitar la proliferación de bacterias	La temperatura ambiental máxima del área de preparación y manipulación de alimentos debe ser de máxima de 18°C		X	No existe termómetro ambiental en el área de cocina.	No Aplica	0%
32	El proceso de desinfección se realiza en un área refrigerada.	Existe infraestructura adecuada para la desinfección de vegetales y fruta		X	El proceso de limpieza se realiza en la cocina.	No Aplica	10%
33	El proceso de desinfección de vegetales y fruta consiste en sumergirlos en un líquido desinfectante biodegradable y no tóxico durante 10 a 15 minutos, luego realizar un lavado con abundante agua.	Se realiza proceso de desinfección de vegetales y fruta		X	Manejan procedimiento de limpieza de vegetales y frutas a un lavado con agua.	Tiene marca el producto de desinfección.	0%
34	Los equipos de cocina son los instrumentos mediante los cuales se lleva a cabo el proceso de cocción de los alimentos	Existen equipos de cocina : hornos, fogones, plancha, campana, trituradoras de alimentos, atrapa grasas, salamandras, refrigeradores, congeladores, licuadoras, batidoras, etc.	X		No existe freidora.	Industriales	0%
						Semi-industriales.	95%

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 9. (Cont.)

35	Los métodos de cocción son técnicas culinarias mediante las cuales se transforman los alimentos crudos para que sean aptos para el consumo. Cada alimento tiene su propio método de cocción.	Se emplean métodos de cocción personalizados para los diferentes platos alimenticios.		X	Se desconocen los métodos por el personal. No manejan recetas estándar	Tienen recetas estándar.	0%
36	El aceite al calentarse se satura inhibiendo sus propiedades, razón por la cual se recomienda cambiar el aceite cada semana.	El aceite para freír se cambia cada 120 rotaciones.		X	No existen freidoras.	Utilizan el aceite para productos similares.	0%
						Cambian el aceite cuando llega a un café marrón.	0%
37	La pasteurización es un proceso térmico cuyo objetivo es reducir y eliminar los agentes patógenos como: bacterias, protozoos, mohos y levaduras, etc.	Utilizan procesos de pasteurización.		X	Compran productos lácteos.	No Aplica	0%

Fuentes: Tablado 2004, págs. 146-147, 301-308, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo.  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

### **Análisis**

Al realizar el análisis del proceso de preparación de alimentos, se puede observar que las mesas donde preparan los alimentos son de acero inoxidable, lo cual es apto para uso alimentario, permite la impermeabilidad y su fácil limpieza.

Se identifica que no existen procedimientos para la preparación de alimentos, tampoco se manejan recetas estándar de procedimientos; por tanto, no siguen siempre los mismos procesos de cocción para cada tipo de alimento, generando mayores costos u otros tipos de desviaciones. se desconocen los métodos de cocción especiales para cada tipo de alimento, así como el costo real de los platos que preparan.

Los vegetales y frutas se limpian mediante un procedimiento de lavado con agua, razón por la cual se considera que no se desinfectan correctamente, así como tampoco existe un área designada para realizar este procedimiento, por esta razón se lleva a cabo en la cocina poniendo en riesgo la posible contaminación cruzada de los productos alimenticios.

Es importante mencionar que tampoco se mantiene la cadena de frío de los alimentos, pues existen productos expuestos al ambiente, sin protección alguna mientras se espera su preparación. Las tablas no poseen identificación de acuerdo al color; se manejan cuchillos de chef (mas no son de un solo cuerpo) y se utilizan para cualquier tipo de producto, causando contaminación cruzada.

Como se puede observar en el Anexo H, se desconoce acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de los empleados, al momento de la preparación de los alimentos se encuentran sin uniformes y sin protección en el cabello o nariz; tampoco utilizan zapatos adecuados para el trabajo en cocina.

El deterioro de las instalaciones y la falta de conocimiento del personal en cuanto al manejo de seguridad alimenticia en la preparación de alimentos, ponen en riesgo la salud de los huéspedes y la imagen de la Hostería.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 10 Ficha de Observación 3.5 Área Cocina: Infraestructura en General

N°	Explicación	Actividad	Cumplimiento		Observación	Parámetros	Porcentaje de cumplimiento
			Si	No			
37	Deben ser impermeables y antideslizantes para evitar accidentes.	Los suelos del área de cocina son de materiales impermeables y antideslizante		X	Suelos en mal estado. Sin limpieza e higiene.	No Aplica	5%
38	Esta distancia se mantiene con el propósito de evitar el ingreso de organismos que se encuentran en el medio ambiente	Distancia entre el piso y puertas y alrededor de las ventanas del área de cocina es menor a 1cm o de cierre hermético		X	Se evidencia hendiduras que permiten el ingreso de partículas externas.	No Aplica	0%
39	El sistema de extracción de vapores permite mantener una ventilación óptima dentro de la cocina y del área de cocción, así como la extracción de gases que producen los diferentes métodos de cocción.	Sistema de extracción de vapores	X		Se maneja ventilación natural por ventanas y puertas abiertas. Existe una campana para la extracción de vapores.	No Aplica	60%
40	Las paredes de la cocina deben cumplir con estas características para facilitar su limpieza y desinfección	Las paredes de la cocina cuentan con superficies lisas, impermeables y de color claro,		X	Existen áreas de la pared de piedra y otras con baldosa que se ha caído.	Baldosas Claras	55%

Fuentes: Tablado 2004, págs. 146-147, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo.  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

**Análisis**

Durante el estudio de campo, se pudo identificar que la infraestructura de la cocina se encuentra deteriorada, las paredes tienen baldosas caídas y también existen áreas hechas con piedra descubierta, como se puede observar en el Anexo I.

En el área de la cocina existe una campana para extraer vapores y humedad de la cocina (como se puede identificar en el Anexo C) se utilizan las ventanas y puertas abiertas para circular el aire, permitiendo el ingreso de polvo, insectos y animales (verificar Anexo J).

Los pisos no son de material antideslizante, se observó mala limpieza de los mismos y existen áreas de cemento descubiertas.

La cocina es amplia; sin embargo no existe una separación de las áreas de trabajo, lo cual no permite una eficaz movilización y disminuye la eficiencia de los empleados al realizar su trabajo, tampoco existen señales preventivas o informativas para evitar accidentes.

No existen lavamanos exclusivamente para el personal, razón por la cual realizan este procedimiento en el fregadero donde se lavan los platos.

Se determina que los equipos no poseen mantenimiento preventivo, ni tampoco una correcta limpieza, poniendo en riesgo no solo la salud de los huéspedes, sino también la de los trabajadores de la Hostería.

Se determina que el gas llega a la cocina directamente desde los tanques, sin un sistema de distribución del mismo.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 11. Ficha de Observación 3.6 Área Cocina: Personal

N°	Explicación	Actividad	Cumplimiento		Observación	Parámetros	Porcentaje de cumplimiento
			Si	No			
41	La formación académica y la experiencia son un requisito indispensable para que el personal que trabaja sea más eficiente en la cocina	El personal a cargo posee formación académica en gastronomía u hotelería		X	Solo el chef posee formación en gastronomía. Título: Tecnólogo.		40%
42	La higiene personal permite mantener la inocuidad de los alimentos	El personal mantiene su higiene personal		X		Reglamentos	0%
43	Las Buenas Prácticas de Manufactura son herramientas que permiten obtener productos alimenticios seguros para el consumo humano.	El personal conoce sobre Buenas Prácticas de Manufactura.		X		Reglamentos y manuales	0%
44	Un Plan de Prevención y Control de Plagas permite conocer acciones para prevención y control de éstas en la cocina	Existe un Plan de Prevención y Control de plagas		X			0%
<p>Observaciones: Almacenamiento de materia prima, solo se observó bodega de almacenamiento para licores y bebidas. Los alimentos se almacenan en la cocina.</p>							

Fuentes: Tablado 2004, págs. 146-147, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo.  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

### **Análisis**

Como se observa en el Anexo H, el personal no usa uniformes adecuados para la manipulación de alimentos ni posee ningún tipo de protección, lo cual puede ocasionar daños graves a la salud de los trabajadores y de los huéspedes de la Hostería.

El chef de cocina posee formación académica en gastronomía, posee título de tecnólogo en esta área, el resto del personal es empírico.

El proceso de contratación de personal está a cargo del Administrador y del dueño del establecimiento.

Se determina que el personal de cocina de la Hostería Quinta Aidita, no se encuentra capacitado en cuanto a Manipulación y Seguridad Alimentaria; tampoco cuentan con Manuales o Reglamentos de Buenas Prácticas de Manufactura.

Se observa que la Hostería Quinta Aidita desconoce que la formación de sus trabajadores en materia de higiene de los alimentos, es el aspecto más importante en la prevención y de riesgos; según el autor Carlos Felipe Tablado, “la mayor parte de los casos con problemas detectados, se deben a una falta de información/ formación de los manipuladores” (Tablado, 2004, pág.190).

### **Análisis General:**

La Hostería Quinta Aidita cuenta con personal polifuncional, quienes prestan servicio de Alimentos y Bebidas y en otras áreas de la empresa también. Sin embargo, no existe un diseño de la estructura organizacional de la misma, así como tampoco de las áreas que la conforman. El diseño de la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas, permitirá una organización de las funciones de los trabajadores para alcanzar niveles de eficiencia y calidad en la atención al cliente de la Hostería.

## **Capítulo III.**

### **RESULTADOS**

#### **3.1 Levantamiento de Datos**

La obtención de los datos necesarios para conocer las necesidades, gustos y preferencias de los huéspedes de la Hostería Quinta Aidita en cuanto al servicio de Alimentos y Bebidas se realizó a través de una encuesta.

A continuación se presenta el cálculo de la muestra, la misma que según el autor Zikmund William es definida como “un subconjunto o solo una parte de una amplia población, el propósito del muestreo es permitir estimar algunas características desconocidas de la población” (Zikmund, 1998, pág. 414).

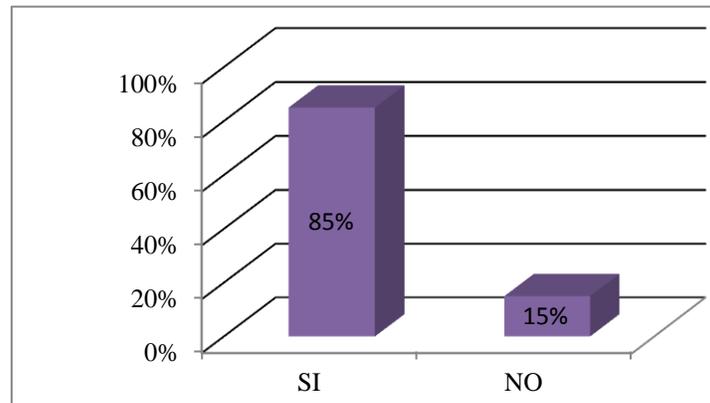
Como herramienta previa, se ha realizado un sondeo a 20 huéspedes de la hostería, planteando la siguiente pregunta.

- ¿Cree Usted necesario mejorar la calidad de servicio que recibe en la Hostería Quinta Aidita en cuanto a los alimentos y bebidas que ésta ofrece?

<b>Evaluación</b>	<b>Opción</b>	<b>Personas</b>
Aciertos	SI	17
No aciertos	NO	3
	<b>Total</b>	<b>20</b>

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Figura N° 6. Resultados Sondeo



Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.  
Fuente: Investigación de Campo.

Por lo tanto los valores de p y q, con los que se realizará el cálculo de la muestra, son los siguientes:

Tabla N° 12. Valores P, Q

Porción	%
P	0.85
Q	0.15
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

Para determinar el tamaño de la muestra a estudiar se aplicará la siguiente fórmula estadística bajo los siguientes parámetros:

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

Datos:

n	Muestra	:	?
N	Población	:	2400
p	Probabilidad a favor	:	85%
q	Probabilidad en contra	:	15%

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

E Error de estimación : 5%  
Z 95% de nivel de confianza. : 1.96

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0,85 * 0,15 * 2400}{(0,05)^2 * (2400-1) + (1.96^2 * 0,85 * 0,15)}$$

**n= 181**

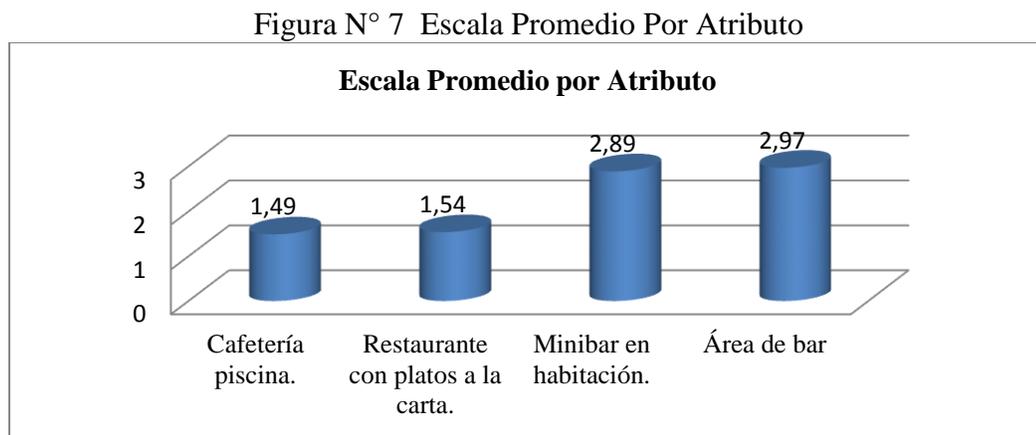
Después de realizar el cálculo correspondiente se ha determinado que para el presente estudio se tomará como muestra un total de 181 personas, los cuales se les realizará una encuesta que permita determinar la factibilidad de la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita.

El modelo de la encuesta que se efectuará, para el presente proyecto se puede observar en el Anexo

### 3.2 Presentación y análisis de resultados.

A continuación se presentan los resultados obtenidos en las encuestas.

1. A su criterio, ¿cuáles son los servicios que Ud. consideraría agregan valor a su estadía en la Hostería Quinta Aidita?, (1 nivel alto de importancia, 2 medio, 3 bajo y 4 no se requiere).



Fuente: Investigación de Campo  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

### **Análisis**

Como se muestra en la Figura N° 7 del estudio realizado en la Hostería Quinta Aidita, se puede observar que los atributos considerados de mayor importancia por los huéspedes son los siguientes:<sup>8</sup>

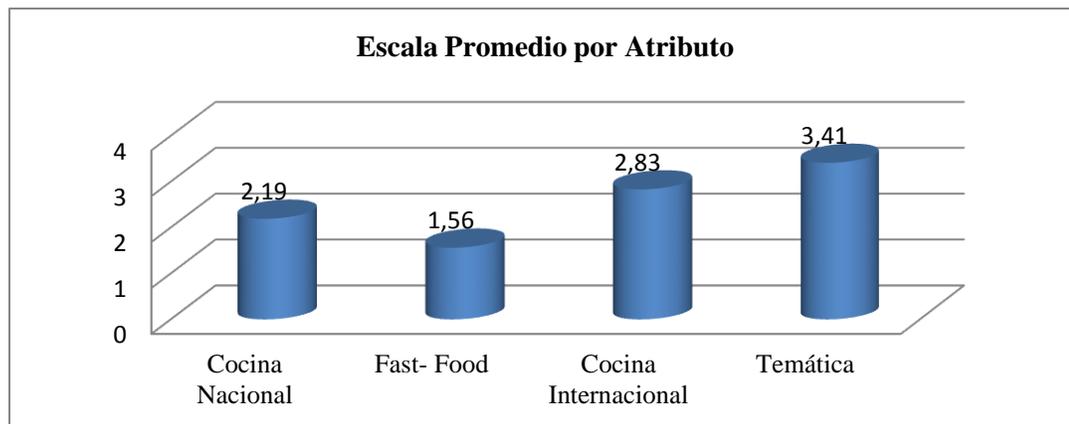
- Restaurante con platos a la carta.
- Cafetería en la piscina.

Esta información es relevante para el presente estudio, ya que la Hostería cuenta con un restaurante; sin embargo, éste no ofrece un menú con platos a la carta.

Se identifica también que los huéspedes escogen la Hostería Quinta Aidita debido a sus amplias instalaciones, la piscina es de su gran interés, razón por la cual consideran importante una cafetería en ésta área.

2. ¿Qué tipo de cocina prefiere?, (1 nivel alto de importancia, 2 medio, 3 bajo y 4 no se requiere).

Figura N° 8. Escala Promedio por Atributo



Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

### **Análisis**

En referencia al Anexo L-1 se determina que los huéspedes encuestados prefieren el tipo de comida Fast Food reflejando una escala promedio de 1,56; seguido de la comida nacional con una escala 2,19 y finalmente cocina internacional con una escala de 2,83.

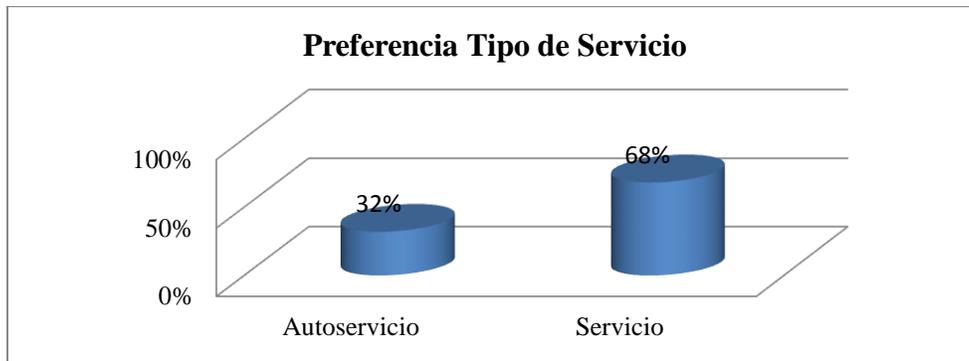
<sup>8</sup> Verificar cálculo en Anexo K

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

La información reflejada por el anexo anteriormente mencionado y la Figura N° 8, muestran que es necesario considerar estas preferencias al momento de elaborar el Menú del restaurante en la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas.

3. Al momento de visitar la Hostería Quinta Aidita, ¿qué tipo de servicio le gustaría recibir?

Figura N° 9. Preferencia del Tipo de Servicio



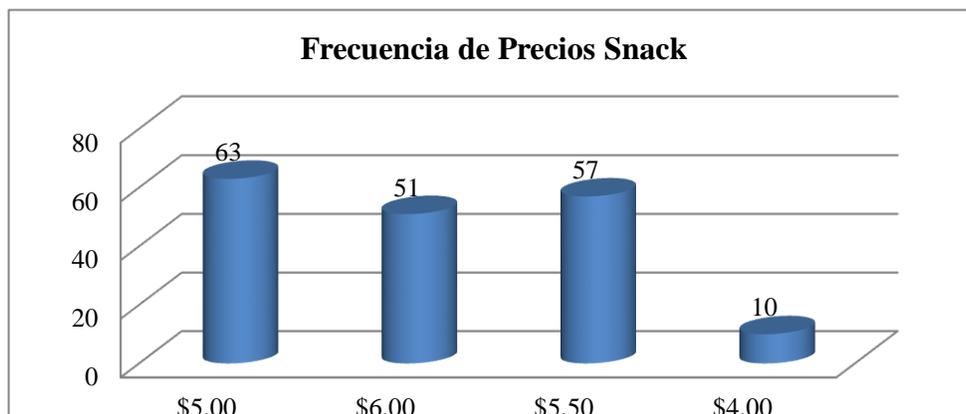
Fuente: Investigación de Campo

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

Basado en la información de la Figura N°9 se identifica claramente que el 67,96% de los encuestados les gustaría recibir un servicio clásico, el cual se presenta de manera personalizada hacia los huéspedes, mientras que el 32,04% preferirían autoservicio.<sup>9</sup>

4. Indique a continuación el precio que estaría usted dispuesto a pagar en la Hostería Quinta Aidita por:

Figura N° 10. Frecuencias de Precio Snack



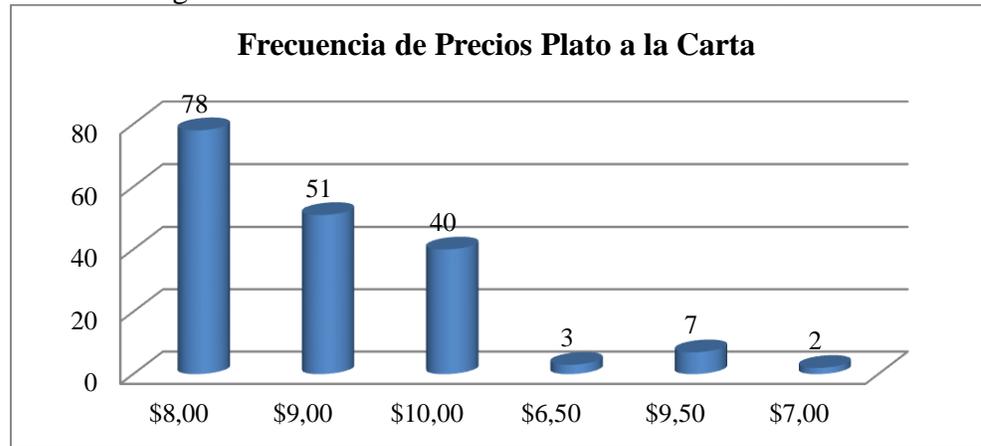
Fuente: Investigación de Campo.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

<sup>9</sup> Verificar Anexo L-1

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

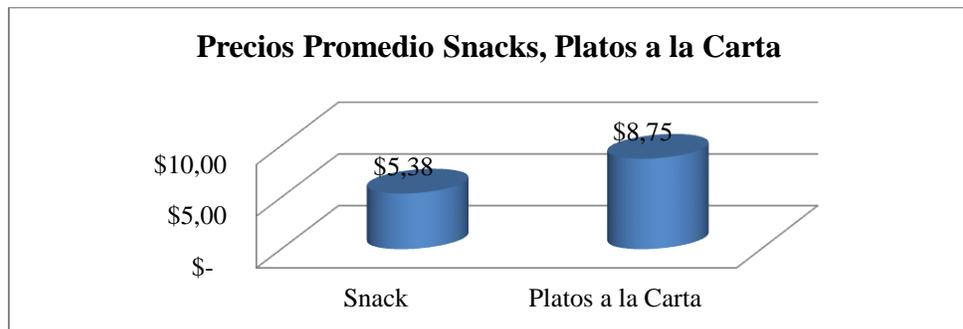
Figura N° 11. Frecuencias de Precios Platos a la Carta



Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013  
Fuente: Investigación de Campo.

Para una mejor comprensión de las figuras 10-11, revisar anexo L-2.

Figura N° 12. Precios Promedios



Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.  
Fuente: Investigación de Campo

**Análisis**

Como indica en la Figura N° 12, el precio promedio que los huéspedes de la Hostería Quinta Aidita estarían dispuestos a pagar por un plato a la carta es de \$ 8,75 y por un snack (fast-food) el promedio es de \$ 5,38 sin incluir impuestos.

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### **3.3 Aplicación Práctica**

A continuación se presenta la Propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita:

#### **3.3.1 Visión**

“Ser el departamento pionero dentro la Hostería Quinta Aidita que cumpla con estándares de alta calidad y procedimientos que garanticen la satisfacción de los huéspedes en cuanto al servicio de alimentos y bebidas, preservando el concepto de confortabilidad y de ambiente familiar que caracteriza a la empresa”.

#### **3.3.2 Misión**

“Brindar un servicio serio, excelente y personalizado a los huéspedes de la Hostería Quinta, gracias a nuestro personal altamente capacitado en el manejo de alimentos y bebidas, bajo los más estrictos principios de calidad, hospitalidad, éticos y ambientales”.

#### **3.3.3 Objetivos**

- Gestionar adecuadamente los recursos financieros del Departamento de Alimentos y Bebidas, con la finalidad de mejorar los flujos de efectivo, para alcanzar un crecimiento sostenible en mediano y largo plazo.
- Posicionarse como el mejor establecimiento del sector que preste servicio y atención de Alimentos y Bebidas con procedimientos que garanticen la satisfacción de los gustos y necesidades de los huéspedes.

#### **3.3.4 Valores**

Los principios y valores con los cuales se edificará el Departamento de Alimentos y Bebidas son los siguientes, tal como se observa en la Figura N° 13

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

Figura N° 13. Valores del Departamento de Alimentos y Bebidas



Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

### **3.3.5 Estrategias**

- Desarrollo de nuevos productos: como parte de la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas en la Hostería Quinta Aidita se creará una carta para el restaurante con nuevos platos y bebidas que permitan atraer a huéspedes y clientes del mercado ya existente, también se elaborará una nueva opción de comida tipo *fas-food* para el área de Cafetería y se creará opciones de menús corporativos para el área de Eventos y Catering.
- Estrategia de penetración: se ofertarán precios más convenientes que la competencia así como actividades de publicidad, venta y promoción bastante agresivas.
- Diferenciación: con la finalidad de posicionarse en el mercado el Departamento de Alimentos y Bebidas busca crear un servicio que sea percibido como único, basándose en calidad, excelencia y amabilidad.
- Competencia por calidad: el Departamento de Alimentos y Bebidas de la Hostería Quinta Aidita, ha planteado como estrategia operativa la competencia por calidad, ya que se contará con proveedores certificados y personal altamente capacitado para la prestación del servicio.

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### **3.3.6 Políticas**

#### **Reglamento General para el Personal de Alimentos y Bebidas de la Hostería Quinta Aidita**

##### **Políticas Generales**

- Mantener una buena comunicación entre los miembros del equipo trabajo del Departamento de Alimentos y Bebidas dentro del ambiente laboral.
- Mostrar respeto hacia los clientes, brindando un servicio y atención de calidad.
- Mostrar respeto entre compañeros de trabajo, dentro y fuera de las instalaciones.
- Mantener en orden y limpieza todas las áreas.
- Cuidar los activos fijos del restaurante, evitando así su deterioro.
- Cumplir con el reglamento para el Personal de este Departamento.

##### **Consideraciones Generales del Personal**

Durante el proceso de producción y servicio de alimentos y bebidas en la Hostería Quinta Aidita, el personal manipulador que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos debe:

- Mantener la higiene y cuidado personal.
- Comportarse y operar de la manera descrita en el reglamento
- Estar capacitado para su trabajo y asumir la responsabilidad de su función.

##### **Selección del personal**

- Para la selección y contratación de personal se seguirán las normas determinadas por el Gerente de la Hostería Quinta Aidita (dueño de la empresa), tomando en consideración una evaluación acerca de la higiene alimentaria, su experiencia y conocimientos en el área de manipulación de alimentos.

##### **Capacitación**

- El personal del Departamento de Alimentos y Bebidas de la Hostería Quinta Aidita debe asistir a las capacitaciones continuas que proporcionará el establecimiento sobre la base

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

de Buenas Prácticas de Manufactura, con la finalidad de asegurar su adaptación a las tareas asignadas.

### **Salud del Personal**

- Todo el equipo de trabajo del Departamento de Alimentos y Bebidas deberá portar el Carnet de Salud otorgado por el Ministerio de Salud del Ecuador.
- El personal del Departamento de Alimentos y Bebidas de la Hostería Quinta Aidita debe someterse a un examen médico antes de desempeñar su función.
- El personal deberá realizarse un análisis médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de infecciones que pudieran dejar secuelas que provoquen contaminaciones de los alimentos que se manipulan. La Hostería es directamente responsable de su cumplimiento de esta disposición.
- Las personas a cargo de personal tales como el Jefe de Alimentos y Bebidas, Chef de Cocina, Capitán de Servicio de Restaurante, Eventos y Banquetes, no permitirán la manipulación de los alimentos, directa o indirectamente al personal del que se conozca o sospeche que padece una enfermedad infecciosa susceptible de ser transmitida por alimentos, o que presente heridas de infección o irritaciones cutáneas.

### **Protección e Higiene**

- Con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja dentro del Departamento de Alimentos y Bebidas de la Hostería Quinta Aidita, debe cumplir con las siguientes normas de limpieza e higiene.

### **Estándares de Higiene del Personal**

#### **Las manos**

Todos los manipuladores deben tener acceso a un lavamanos limpio, con agua caliente (45°C a 49°C) y agua fría, jabón bactericida y secador de manos.

- El lavamanos debe ser exclusivo para este uso.
- El personal deberá lavarse las manos con regularidad ( Tablado, 2004, pág. 195):
  - ✓ Antes y después de manipular retretes.
  - ✓ Antes y después de utilizar servicios higiénicos.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- ✓ Antes y después de comer o beber.
- ✓ Luego de frotar o secar partes del cuerpo.
- ✓ Luego de manipular alimentos crudos.
- ✓ Antes de comenzar la jornada de trabajo o tras la interrupción de la misma.
- ✓ Siempre que se realice un cambio de actividad, al cambiar de materiales primas en manipulación, realizar actividades potencialmente de riesgo (cascar huevos, usar pañuelos, tocar dinero, etc.).
- ✓ Después de estornudar o toser.
- ✓ Después de manejar la basura.
- ✓ Después de manejar productos químicos.

**Los Dientes**

- Todo el personal del Departamento de Alimentos y Bebidas deberá cepillarse los dientes antes de entrar a su turno de trabajo y después de cada comida.

**Cabello, uñas, etc.**

- El personal debe mantener el cabello cubierto mediante mallas u otro medio efectivo para ello (no aplica para el personal de servicio).
- Todos los miembros del equipo de trabajo de Alimentos y bebidas deberán tener uñas cortas y sin esmalte; no deberán portar joyas ni bisutería.
- El personal debe trabajar sin maquillaje, cremas, así como barba y bigotes al descubierto durante la jornada de trabajo.
- En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe utilizar protector de boca y barba según el caso; estas disposiciones deben enfatizar en especial al personal que realiza tareas de manipulación y almacenamiento de alimentos.
- Las medidas antes mencionadas, deben aplicarse a cualquier persona ajena que circule por las zonas de manipulación de alimentos como: proveedores, jefes, inspectores, etc. Para quienes se dispondrán de elementos desechables, como: batas, cubre-calzado, guantes y rejillas de cabello.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

**Del Uniforme**

- El personal de la Cocina de Servicio (Capitán de Servicio, Meseros, Auxiliares de Eventos) deben contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:
- El vestuario deberá ser permanentemente limpio, su lavado y cambio será diario; será de color claro, de fácil limpieza, cómodo y amplio para el personal de la cocina. El personal de servicio (Capitán de Servicio, Meseros, Auxiliares de Eventos) deberán vestir uniforme de color oscuro formal siempre limpio para el desempeño de sus funciones.
- El lavado de las prendas como: delantales y uniformes deberá llevarse a cabo en un lugar apropiado, alejado de las áreas de producción; preferiblemente fuera de la Hostería.
- El calzado debe ser cerrado y con punta de acero, antideslizante e impermeable para los miembros del equipo de cocina; para el personal de servicio (Capitán de Servicio, Meseros, Auxiliares de Eventos) se exigirá que sea calzado antideslizante e impermeable.
- Para el personal de Cocina, el uso de gorros o mallas durante la manipulación de alimentos es parte indispensable del uniforme.
- El personal no portará lápices, esferos o cualquier objeto detrás de las orejas.
- Dejar su ropa guardada en casilleros.

**Otros**

- Hábitos como escupir, fumar, masticar chicle o comer mientras se trabaja están totalmente prohibidos para todo el personal.
- El personal debe notificar al supervisor correspondiente si se encuentra con cualquier síntoma de intoxicación alimentaria o enfermedad infecciosa.
- Las heridas deben ser cubiertas con vendaje de color e impermeable.
- Los manipuladores que no cumplan con los patrones de higiene del personal y uniforme no podrán iniciar su jornada de trabajo.
- Los visitantes y el personal administrativo que transiten por el área de elaboración, manipulación de alimentos; deben proveerse de ropa protectora y acatar las disposiciones señaladas en los artículos precedentes.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

**Aspectos a Controlar**

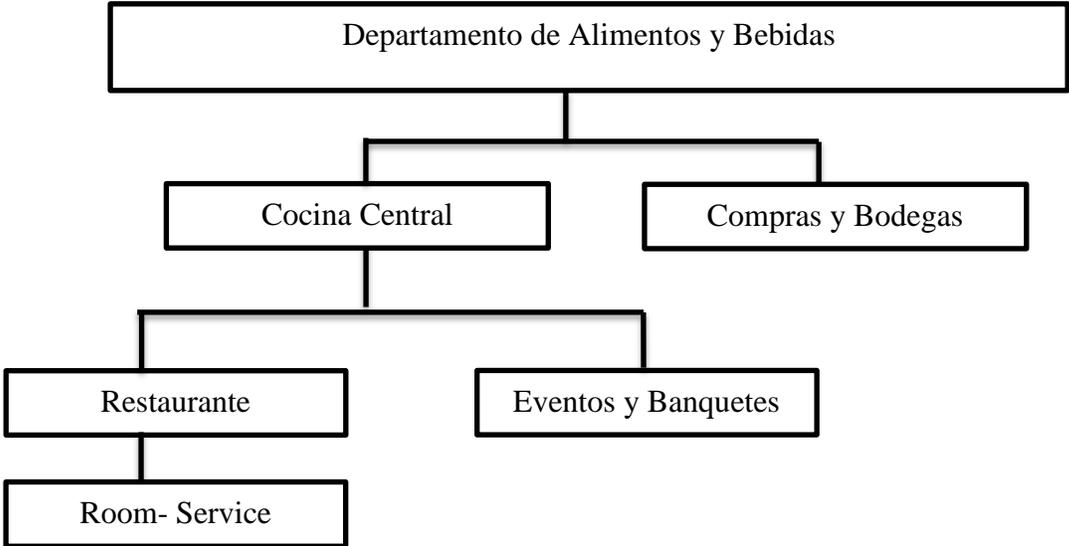
- Formación del personal en cantidad y contenidos.
- Examen médico del personal.
- Buenas prácticas de higiene en las operaciones.
- Botiquín de primeros auxilios adecuado con vendajes de colores situados en lugares adecuados.
- Buenas prácticas de limpieza de equipos y de mantenimiento en general.
- Suficientes lavamanos equipados e identificados.
- Provisión y uso adecuado de ropa protectora.
- Inspecciones semanales de higiene por los responsables.
- Auditoría externa y regular de las operaciones y análisis de muestras en laboratorios.

**3.3.7 Organigrama Estructural del Departamento de Alimentos y Bebidas**

Para un eficiente trabajo del Departamento de Alimentos y Bebidas de la Hostería Quinta Aidita, se ha elaborado el siguiente Organigrama Estructural (como se observa en la figura N° 14); se contará con una estructura departamental establecida por áreas específicas que se encuentran interrelacionadas entre sí, para brindar un servicio de calidad, acorde a los requerimientos de los huéspedes. La departamentalización permitirá distribuir las tareas y planificar el trabajo, debido a que la Hostería se encuentra formada por profesionales de distintas especializaciones quienes prestan varios servicios que deben estar sincronizados.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

Figura N° 14. Organigrama Departamento de Alimentos y Bebidas



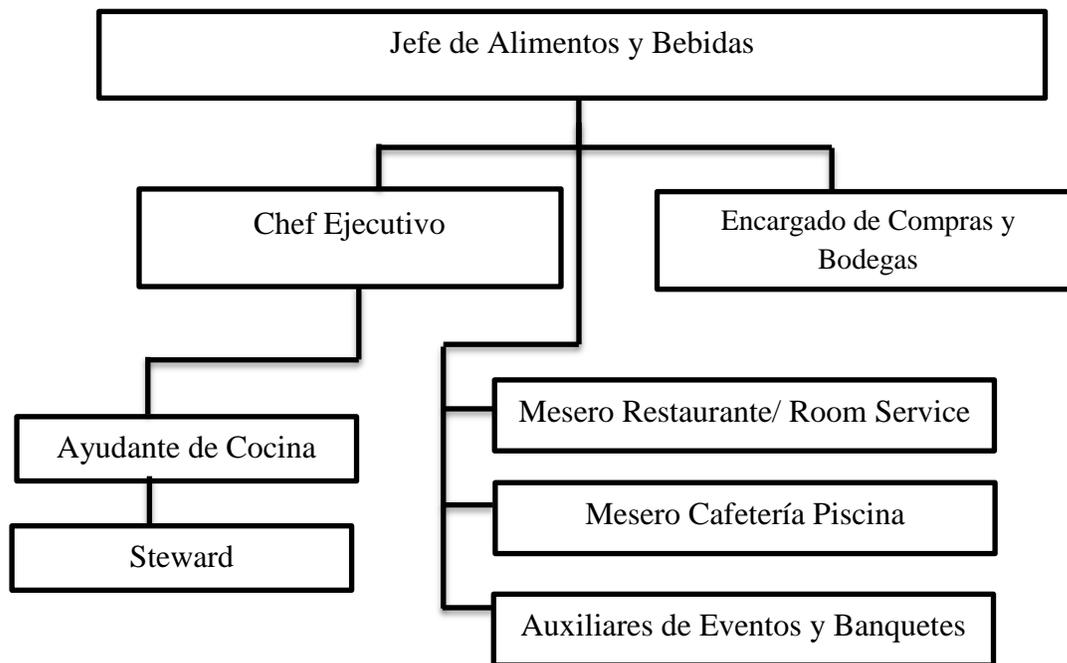
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

En la Figura N° 15 se observa el organigrama del personal del Departamento de Alimentos y Bebidas; es decir, la forma cómo se ha adaptado a la necesidad de la Hostería la funcionalidad de las áreas.

Es importante mencionar que para el área de Eventos y Banquetes se contratará personal externo, de acuerdo a la demanda que la Hostería tenga, quienes estarán a cargo del Capitán de Servicio.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

Figura N° 15. Organigrama del Personal del Departamento de Alimentos y Bebidas



Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

### **3.3.8 Perfiles**

El análisis de la descripción de puestos se encuentra en los Anexos M 1- M 8.

## **3.3.9 Áreas y Procedimientos del Departamento de Alimentos y Bebidas**

### **3.3.9.1 Área de Cocina**

#### **Personal del Área**

Como se puede observar en la Figura N° 15, en esta área trabajará el Chef de Cocina junto con un Ayudante y un Steward.

#### **Instalaciones, Equipos, Utensilios de Cocina**

En el área de cocina es necesario realizar mejoramiento de sus instalaciones, para lo cual se deberá cumplir con lo siguiente:

- Las paredes en las cuales se ha caído la baldosa, se deberá colocar las partes faltantes.
- Colocar franjas antideslizantes tipo lija en el piso.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Realizar mantenimiento al piso y paredes de la cocina en general.
- Sellar los orificios que permitan la entrada de partículas externas a la cocina.
- Mejorar el motor del sistema de ventilación de tal manera que el aire sea filtrado y éste mantenga una presión positiva en las áreas de producción donde el alimento está expuesto, para asegurar el flujo del aire al exterior.
- Se recomienda cambiar en un futuro, la campana actual por una campana extractora central de las siguientes dimensiones (3,50 m x 1,20 m) para obtener mayor eficiencia de extracción de olor.
- De no ser factible implementar un sistema de ventilación, se colocarán mallas en las ventanas, las cuales siempre deberán estar limpias, libres de polvo y partículas que puedan contaminar el área de producción, así como impedir el paso de roedores, aves y otros animales.
- El sistema de filtros de la ventilación debe estar bajo un programa de mantenimiento preventivo, que evite la formación de plagas.
- El área de la cocina posee la iluminación adecuada con luz natural y artificial blanca, en el caso de las últimas mencionadas cuando estén suspendidas por encima de las líneas de producción deberán ser de tipo de seguridad y deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura. Se recomienda el uso de lámparas estancas, las cuales vienen protegidas para soportar altas temperaturas, evitar la entrada de polvo, poseen protección ante salpicaduras de agua y brindan una iluminación homogénea y crean una atmósfera agradable.
- El sistema de gas se colocará de acuerdo a la Norma INEN 2260 Instalación de gases combustibles para uso residencial, comercial e industrial, la misma que determina que su suministro será a partir de una red de distribución centralizada, hecha de acero; cuyo diseño, dimensiones, materiales, accesorios y sistemas de unión de la instalación de gas garantizarán el adecuado flujo de gas para cubrir las necesidades de los aparatos que se conectarán, así como en la conducción de gas hacia éstos. Esta tubería será de color amarillo ocre, en referencia a la Norma INEN 440 Identificación de tuberías.
- Las áreas de trabajo deben ser distribuidas y señalizadas siguiendo de preferencia el principio de flujo hacia adelante, lo que significa, desde la recepción de las materias

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

primas hasta el despacho del alimento terminado, de tal manera que se evite confusiones y contaminaciones.

- En el área de cocina se deberá colocar en la puerta un sistema de doble servicio, con mecanismos de cierre automático con brazos mecánicos y sistema de protección a prueba de insectos y roedores.
- Colocar cintas antideslizantes en el piso de la cocina para evitar accidentes.

En cuanto a los equipos de cocina, se manejan del tipo semi-industrial, para lo cual es importante:

- Los mesones y equipos deberán ser de acero inoxidable, lo cual permite realizar una limpieza profunda sin causar daños a los mismos.
- Realizar mantenimiento correctivo y preventivo con historial de reparaciones y control de los equipos de cocina para evitar accidentes del personal.
- Se realizará mantenimiento preventivo de las refrigeradoras y congeladoras localizadas en ésta área, así como también se colocará termómetros dentro de éstas.
- Todo equipo debe poseer la instrumentación adecuada y demás implementos necesarios para su operación, control y mantenimiento.
- Es necesario colocar un termómetro ambiental para controlar el límite de temperatura en la cocina y así evitar la proliferación de las bacterias.
- Se instalará en un futuro, un lavaplatos adicional al existente con tres pozos, que permitan realizar el proceso de colocar jabón, enjuague y desinfección.
- Se instalarán trampas de grasas con la finalidad de permitir la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada para evitar que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público.
- Es necesaria la separación de las áreas funcionales, para lo cual en la cocina las mesas de acero inoxidable deberán separarse para la preparación de alimentos crudos y cocinados.
- Se realizará un mantenimiento adecuado de las estanterías.
- Se aginará un área específica para el lavado y desinfección de frutas y verduras.
- Se designará un lavamanos para el personal de cocina exclusivo para este procedimiento.
- Se realizará la compra de una máquina freidora para optimizar el consumo de aceite.

Los Utensilios de cocina, deberán contar con los siguientes requerimientos:

### ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Realizar en un futuro la reposición de menaje, para lo cual se ha tomado en cuenta este rubro en el análisis financiero.
- La cocina de la Hostería utiliza tablas codificadas por color, para lo cual se deberá respetar la asignación de los mismos: color rojo para carne cruda, azul para pescado crudo; verde para vegetales crudos; amarillo para carne y pescado cocinados; blanco para pan y productos lácteos y finalmente marrón para vegetales crudos para cocinar. De esta forma se evitará la contaminación cruzada de los alimentos.
- La adecuada limpieza y desinfección de tablas y utensilios es necesaria para garantizar la inocuidad de los alimentos. ( [www. publichealthmdc.com](http://www.publichealthmdc.com), 2013)
  1. Pre-lavado / Raspar
  2. Lavar con detergente y agua tibia (43,3°C)
  3. Enjuagar.
  4. Desinfectar con desinfectante aprobado
  5. Secar.

#### **Procedimientos Importantes y Documentos de Cocina**

Con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos en el área de Cocina de la Hostería Quinta Aidita, es necesario que el personal conozca acerca de un proceso de descongelación de los alimentos.

Según el autor Carlos Felipe Tablado, este proceso debe realizarse antes de utilizar los alimentos, asegurando que no existan peligros de contaminación cruzada, que no se lo realice al intemperie ya que se puede superar los 20°C provocando la descongelación rápida de la parte superficial y el crecimiento de gérmenes debido a que el interior del género demora más tiempo. (Tablado, 2004, págs.289-290).

Por las razones mencionadas en el párrafo superior, el proceso de descongelación de los alimentos deberá ser (Tablado, 2004, pág. 291):

1. Rotular los alimentos que se descongelarán con fecha y hora de inicio del proceso de descongelación.
2. Sacar los alimentos del congelador y colocar en el refrigerador.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

3. Los alimentos a descongelar deberán estar envueltos o dentro de un envase herméticamente cerrado que sea apto para los alimentos.
4. Descongelar los alimentos de manera separada de los alimentos fríos que están el refrigerador. Nunca se debe almacenar alimentos en descongelación encima de los alimentos de alto riesgo o cocinados.
5. Verificar la temperatura interna de los alimentos al finalizar el ciclo de descongelación con el propósito de asegurarse que la temperatura se encuentra encima de los  $-1^{\circ}\text{C}$ , en el caso que sea menor, se debe colocar los géneros a descongelación nuevamente.
6. Realizar una inspección visual para asegurarse que no existan cristales de hielos.
7. Utilizar el alimento dentro de 72 horas de haberse cumplido con el ciclo de descongelación.

Los documentos a implementarse para obtener un mayor control de costo son los siguientes:

**Relevé**

El autor Javier Cerra recomienda utilizar este documento para conocer el consumo diario en el área de Cocina, el cálculo se realiza parte del inventario inicial, añadiéndole las entradas y restando el stock final, se obtendrá como resultado el consumo del día. Junto con las comandas y facturas, serán remitidas a caja para la comprobación de información (Cerra, 2001, pág. 268).

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 13 Relevé de Cocina.

<b>Relevé de Cocina- Departamento de A y B</b>						
<b>Artículo</b>	<b>Existencia Anterior</b>	<b>Entradas</b>	<b>Salidas</b>	<b>Existencia Actual</b>	<b>Precio</b>	<b>Costo Total</b>
<i>Carnes:</i>						
Carne de Res Molida	25 Kg	20 Kg	10 Kg	35 Kg	\$ 4,30	\$ 150,50
<i>Aves</i>						
<i>Pescados:</i>						
<i>Hortalizas:</i>						
<i>Frutas:</i>						
<i>Fiambres:</i>						
<i>Quesos y lácteos:</i>						
<i>Aceites y grasas:</i>						
<i>Conservas:</i>						
<i>Repostería:</i>						
Varios:						

Fuente: Cerra, *Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración*, 2001, pág. 269.  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

### **Receta Estándar**

La receta estándar es un documento utilizado para calcular el costo real de elaboración de un plato o bebida. Como se puede observar en los anexos R 1- R9<sup>10</sup>, para este proyecto se han realizado recetas estándar de costos del menú del restaurante, cafetería y de los planes de eventos seminario que forman parte de la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas, tomando como referencia el índice anual <sup>11</sup>de inflación del Ecuador.

Por razones de formato de tesis, se han anexado ejemplos de las recetas realizadas.

Para determinar el costo de la receta estándar se han tomado en cuenta los siguientes datos:

<sup>10</sup> Por razones de formato de tesis solo se han colocado ejemplos de recetas estándar costeadas.

<sup>11</sup> Ver Anexo N

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Cálculo de Costos:

Tabla N° 14. Costos de Fabricación

<b>Total Costos de Fabricación</b>	
Costos Fijos	16.386,00
Costos Variables	2.844,00
<b>Total</b>	<b>19.230,00</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

Se ha dividido los gastos de fabricación para cada área del Departamento ya que actualmente se manejan costos generales, por lo tanto se ha distribuido un 40% de éstos al Restaurante y Cafetería, mientras que para el Eventos se considera un 60%, con la finalidad de obtener un cálculo de las recetas estándar más exacto.

Tabla N° 15. Costos de Fabricación

<b>Costos Fabricación %</b>		
	%	
Restaurante /Cafeteria	40	7692
Eventos	60	11538

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

Para determinar costos reales de fabricación y mano de obra se ha tomado en cuenta la siguiente ocupación:

Tabla N° 16. Flujo de Ventas

<b>OCUPACIÓN 45%</b>			
	Capacidad No. Personas	Ticket promedio	Flujo de Ventas
Restaurante	6739	\$ 8,06	\$ 54.317,95
Cafetería	1872	\$ 5,38	\$ 10.071,36
			\$ 64.389,31
<b>ESCENARIO ESPERADO</b>			
<b>OCUPACION 4,5%</b>			
	Capacidad No. Personas	Ticket promedio	Flujo
Eventos Corporativos	8640	\$ 17,29	\$ 149.385,60

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Cada uno de los costos para las recetas se ha calculado con las siguientes fórmulas:

$\% \text{ Mano de Obra} = \text{Costo Nómina} / \text{Ventas (por área)}$   
 $\% \text{ Costo de Fabricación} = \text{Total de Costos de Fabricación} / \text{Ventas (por área)}$

Por lo tanto en las recetas se puede observar que se maneja para Restaurantes y Cafetería un 11,95 % del costo total de gastos de fabricación y para el área de eventos 7,72%.

El cálculo de costo mano de obra se observará en la propuesta financiera del proyecto más adelante, determinando así que corresponde un 34,44 % de ésta para Restaurante y Cafetería y un 34,65%.

Tabla N°17 .Mano de Obra y Costos de Fabricación.

<b>Porcentajes</b>		
	Restaurante, Cafetería	Eventos
Costo Mano de Obra	34,44%	34,65%
Costos de Fabricación	11,95%	7,72%

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

**Lista de Productos**

Luego de elaborarse el Relevé, se realiza la lista de productos conociendo las existencias y en base a las previsiones de servicio de la Hostería, se solicitarán cantidades necesarias de los géneros perecederos y no perecederos.

Tabla N° 18 Lista de Productos

<b>Lista de Productos - Departamento A y B Hostería Quinta Aidita</b>			
<b>Fecha:</b>			
<b>Artículo</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad Pedida</b>	<b>Stock</b>
Cebolla perla	1	5	10
<b>Firma Bodega:</b>		<b>Firma Chef:</b>	

Fuente: Ángeles Moreno, 2011, Cátedra Compras y Bodegas.  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

La producción del área de Cocina se destinará para Restaurante, Cafetería, Room Service, Banquetes y Eventos.

### **Normas de Seguridad**

- Debe existir un sistema de señalización y normas de seguridad, ubicados en sitios visibles para conocimiento del personal del restaurante y personal externo.
- Es obligación de la Hostería enseñar al personal acerca del uso de extinguidores y Plan de Evacuación.
- La Hostería debe brindar charlas de Seguridad e Higiene Alimentaria.

### **3.3.9.2 Área de Restaurante**

**Nombre Propuesto:** Restaurante La Primavera

#### **Personal del Área**

En el área de Restaurante trabajarán las siguientes personas: Chef de Servicio, Mesero para las áreas de Restaurante y Room Service y un Mesero para la Cafetería ubicada cerca del área de la piscina.

#### **Instalaciones**

El restaurante de la Hostería Quinta Aidita posee un área 275 m<sup>2</sup>, en este lugar se colocan mesas cuadradas de 1.20 cm x 1.20 cm y sillas de 45 cm x 45 cm.

#### **Servicio**

Gracias a los resultados obtenidos en la encuesta realizada a los huéspedes de la Hostería Quinta Aidita, es necesario implementar en el Restaurante una carta con platos seleccionados de la cocina nacional e internacional; el precio promedio obtenido para platos a la carta es de \$ 8,06. También se ofertarán menús ejecutivos cuyo promedio esperado por los huéspedes es de \$12,48, sin incluir impuestos.

A continuación se presenta la nueva Carta<sup>12</sup> del Restaurante, basados en recetas estándar costeadas.

---

<sup>12</sup> Observar Carta de Restaurante Anexos S1-S6.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

***Desayunos***

Continental: \$ 3,65

- Dos Croissants.
- Mantequilla y Mermeladas variadas.
- Jugo de Temporada.
- Frutas Frescas de Temporada
- Café, Té y Aguas Aromáticas.

Americano: \$ 4,00

- Dos Croissants.
- Mantequilla y Mermeladas variadas.
- Huevos simples (revueltos, fritos, tortilla)
- Jugo de Temporada.
- Fruta fresca de la Temporada.
- Café, Té y Aguas Aromáticas.

Desayuno Haidita: \$ 8,75

- Dos empanadas de Maíz con Carne
- Mini Ceviche de Pescado
- Huevos simples (revueltos, fritos, tortilla o pasados)
- Jugo de Temporada
- Café, Té y Aguas Aromáticas.

***Entradas***

- Ceviche de Camarón: \$ 5,55
- Crema de Choclo con pollo: \$ 4,75
- Sopa Campesina Aidita: \$4,70
- Caldo de patas.: \$ 5,50
- Locro de papa: \$ 4,00
- Empanada de verde con queso: \$ 1,65 c/u
- Empanadas de morocho: \$1,75 c/u

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Empanadas de Mejido: \$1,65 c/u
- Frutos del Mar para compartir: \$ 16,65

***Ensaladas***

- Ensalada Tradicional del Chef: \$3,10
- Ensalada César de Pollo: \$ 3,75
- Ensalada Aidita: 3,35

***Platos Fuertes***

- Encocado de camarones apanados al coco: \$ 8,90
- Fritada de la Casa: \$ 8,85
- Lasagna a la Boloñesa: \$ 8,75
- Lomo a la Waldorf.: \$9,00
- Pollo en salsa de Maracuyá.: \$ 8,65
- Corvina en salsa Teriyaki: \$9,80
- Pollo Farzado: 8,80

***Postres***

- Helados de Paila: frutilla, guanábana, mango, melón, mora: \$ 1,25
- Pristiños con miel: \$ 2,45
- Higos confitados: \$1,60
- Cheesecake New York: \$ 2,65
- Cheesecake Oreo: \$3,20
- Strudel de Manzana \$ 2,60

***Bebidas***

- Jugos Naturales:
  - o Frutilla y naranja: \$ 1,70
  - o Mora y guanábana: \$ 1,70
  - o Naranjilla y otras frutas \$ 1,55
- Batidos de Fruta con leche
  - o Batido de Frutilla: \$ 2,80
  - o Batido de Arazá : \$ 2,80

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Batido de Taxo : \$ 2,80
- Batido de Mora: \$ 2,80
- Gaseosas: \$1,30
- Limonada: \$ 1,25
- Agua natural \$ 1,85
- Agua con gas.\$ 2,00
- Gaseosas: \$ 1,35
- Té Legz Limón y Naranja costo : \$2,55
- Cerveza Nacional:
  - Club: \$2,90
  - Club Roja: \$ 3,60
  - Pilsener Desechable \$2,70
  - Pilsener Light : \$2,80

***Bebidas Calientes***

- Café Americano: \$ 1,15
- Capuchino\$ 1,70
- Mocachino \$ 1,45
- Frapuchino Helado \$ 1,95
- Aromáticas de Casa: \$1,00

**Comandas:**

La comanda es un documento que va dirigido a cocina, con una primera copia a la caja del restaurante o cafetería, y una segunda copia para el mesero (Blasco, 2006, pág.294-295).

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 19. Comanda

Comanda Hostería Quinta Aidita N° XX					
Mesa:		Cubiertos:		N° Habitación:	
Camarero:				Fecha:	

Fuente: Blasco 2006, pág.295, *Manual de gestión de producción de Alojamiento y Restauración*, Madrid, Editorial Síntesis

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

### 3.3.9.3 Área de Cafetería

**Nombre Propuesto: Aidita Express**

**Instalaciones:** 5 mesas de 4 pax.

Según información obtenida gracias a una entrevista con el administrador, los huéspedes visitan la Hostería Quinta Aidita con la finalidad de disfrutar de sus instalaciones, principalmente de sus piscinas. El establecimiento ha designado una de ellas exclusivamente para quienes pernoctan en la hostería y otra para los clientes que visitan la Hostería para pasar el día.

Por las razones mencionadas en el párrafo anterior, se ha decidido implementar una cafetería que expenda comida tipo Fast Food, cerca de la piscina para servicio al público.

Para ésta área se ofrecerán las siguientes opciones:

#### ***Bebidas***

- Gaseosas: \$1,30
- Limonada: \$ 1,25
- Agua natural \$ 1,85
- Agua con gas.\$ 2,00
- Gaseosas: \$ 1,35
- Té Legz Limón y Naranja costo : \$2,55
- Jugos Naturales:
  - o Frutilla y naranja: \$ 1,70
  - o Mora y guanábana: \$ 1,70

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Naranjilla y otras frutas \$ 1,55
- Batidos de Fruta con leche
  - Batido de Frutilla: \$ 2,80
  - Batido de Arazá : \$ 2,80
  - Batido de Taxo : \$ 2,80
  - Batido de Mora: \$ 2,80.

***Snacks:***

- Club Sándwich: \$ 3,55
- Hot dog: \$ 2,60
- Hamburguesa Aidita Simple: \$ 4,15
- Hamburguesa Aidita Doble: \$ 5,45
- Quesadillas de Pollo: \$ 4,00
- Pizzeta Peperonni: \$ 3,55
- Pizzetas Margarita.\$ 3,15
- Papas fritas: \$ 1,50
- Nachos; \$ 3,90
- Alitas de Pollo con salsa BBQ: \$ 5,15
- Brochetas Mixtas: \$ 3,90
- Tequeños: \$2,75

En el Anexo T, se observará el modelo de carta a implementarse en el área de Cafetería.

### **3.3.9.4 Área de Room- Service**

Con la finalidad de brindar un servicio eficaz y de calidad, se ha elegido como parte de la propuesta de implementación que Room-Service o Servicio a la Habitación, se integre al área de Restaurante.

El horario de servicio de ésta área será de 12:00 p.m., hasta las 22:00 p.m.; este servicio se realizará en bandejas.

Los pedidos se tomarán en Restaurante, los huéspedes podrán acercarse personalmente o realizar una llamada telefónica desde su habitación para solicitar información acerca de los platos seleccionados que se ofrecerá.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

La persona que toma la orden, ingresará una comanda en el Sistema Operativo; finalmente un mesero de Restaurante llevará el pedido a la habitación del huésped tal como él lo solicitó.

### **3.3.9.5 Área de Eventos y Banquetes**

#### **Personal del Área**

El Jefe de Alimentos y Bebidas será el responsable de la dirección del área y de las negociaciones con clientes.

El capitán de Servicio, quién también trabaja en el área de restaurante es el responsable de la operación de los eventos, tiene a su cargo el equipo de personas auxiliares de eventos que se contratará de acuerdo a la demanda de eventos.

Para la elaboración de este proyecto se ha elaborado una propuesta de planes para eventos corporativos, debido a que actualmente el 70% de los ingresos del área de eventos pertenecen a este rubro. El Jefe de Alimentos y Bebidas será quien brinde atención e información detallada a los clientes sobre los planes de eventos ejecutivos y demás.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 20. Propuesta Planes Seminario Hostería Quinta Aidita.

<b>Planes Seminario Hostería Quinta Aidita 2013<sup>13</sup></b>	
<b>PLAN QUINTA AIDITA</b>	<b>PLAN LOS ANDES</b>
<p><b>2 Claves de Internet WIFI</b>  <b>Coffee Break AM</b>                      1 bocadito de sal a elección de nuestro Chef                      Café, Té, Leche y Jugo  <b>Almuerzo</b>                      Menú Servido a Elección de nuestro Chef                      (Entrada, Plato Fuerte, Postre y 1 bebida gaseosa)                      Precio por persona: US \$18,75 impuestos incluidos</p>	<p><b>2 Claves de Internet WIFI</b>  <b>Coffee Break AM</b>                      1 bocadito de sal a elección de nuestro Chef                      Café, Té, Leche y Jugo  <b>Almuerzo</b>                      Menú Servido a Elección de nuestro Chef                      (Entrada, Plato Fuerte, Postre y 1 bebida gaseosa)  <b>Coffee Break PM</b>                      Variedad de galletería                      Café, Té, Leche y Jugo                      Precio por persona: 21,65 impuestos incluidos</p>
<b>PLAN CHIMBORAZO</b>	
<p><b>2 Claves de Internet WIFI</b>  <b>Coffee Break AM</b>                      1 bocadito de sal a elección de nuestro Chef                      Café, Té, Leche y Jugo  <b>Almuerzo</b>                      Café, Té, Leche y Jugo                      Precio por persona: US \$24,30 impuestos incluidos</p>	

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

Con la implementación de estos planes se espera que las ventas en el área de eventos incrementen un 20% en el primer año.

En cuanto al alquiler de equipo audiovisual para el área de eventos se ha tomado en cuenta las siguientes políticas:

- Puntualidad en la entrega de equipos a la Hostería para los eventos.
- Descuento especial para la Hostería Quinta Aidita.
- Compromiso y orientación al cliente
- Calidad y garantía en los equipos.

<sup>13</sup> Verificar cálculos en Anexo R-9.

### ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

Se propone realizar una alianza estratégica con la empresa “Productora Jr<sup>14</sup>”; a continuación se detallan los valores de alquiler diarios del equipo audiovisual que ofertará la Hostería a sus clientes.

Tabla N° 21. Valor de Alquiler por día de Equipos Audiovisuales

<b>Item</b>	<b>Precio sin Impuestos</b>	<b>Precio con Impuestos</b>
Data Show	80	97,6
Computadora	80	97,6
Amplificación	80	97,6
Micrófono de Solapa	35	42,7
Micrófono de mano	35	42,7
Speakers para laptop	15	18,3
Proyector	35	42,7
D.V.D	25	30,5
T.V	35	42,7
V.H.S	25	30,5
Plasma	90	109,8
Internet inalámbrico (C/Pin)	10	12,2
Circuito Cerrado	120	146,4
Pantalla	Sin Costo	Sin Costo
Papelógrafo	Sin Costo	Sin Costo
Pizarra Líquida	Sin Costo	Sin Costo
Podium	Sin Costo	Sin Costo
Astas	Sin Costo	Sin Costo
Blocks de Notas y Lapiceros	Sin Costo	Sin Costo

Fuente: Proforma de Costos Productora Jr. 2013

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

#### **3.3.9.6 Área de Compras y Bodegas**

La planificación dentro de esta área tiene la finalidad de alcanzar un trabajo eficaz en cuanto al manejo de las materias primas necesarias para las operaciones de la Hostería, lo cual garantiza no solo un rédito económico para la empresa, sino también la calidad del servicio de Alimentos y Bebidas que presta la Hostería Quinta Aidita a sus huéspedes.

El área de compras y bodegas en la Hostería Quinta Aidita cuenta con los siguientes procesos:

---

<sup>14</sup> Productora Jr, se encuentra ubicada en la calle Colombia 22-48 y Colón, Riobamba- Ecuador, Teléfono: 2942392.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Proceso de Compra.
- Proceso de Recepción y Control.
- Proceso de Almacenamiento.

**Personal del Área**

El encargado de Compras y Bodegas es el responsable de recibir las mercancías y comprobar que los pedidos que se han realizado sean los correctos para lo cual se deberá contar con su autorización. Además es el encargado de todas las actividades que se desempeñan en esta área.

**Proceso de Compra**

Selección de Proveedores:

- Se debe crear una lista de proveedores con la información de cada uno de ellos.
- Dentro de este proceso, es necesario la implementación de un control de proveedores por artículo, con la finalidad de realizar la mejor elección comparando precio, calidad, puntualidad, certificaciones, para lo cual se utilizará el siguiente documento.

Tabla N° 22 Control de Proveedores por Artículo

<b>Control de Proveedores por Artículo- Departamento de A y B Hostería Quinta Aidita</b>								
<b>Artículo:</b>					<b>Última Compra</b>			
<b>Marca</b>	<b>Proveedor</b>	<b>Teléf.</b>	<b>Dirección</b>	<b>Fecha</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Unidad</b>	<b>Observación</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013  
Fuente: Ángeles Moreno, 2011, Cátedra Compras y Bodegas

- El encargado del área elaborará la Orden de Compras de acuerdo a las requisiciones solicitadas por cocina, solicitando autorización del Jefe de Alimentos y Bebidas. a continuación se presenta el documento:

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 23. Orden de Compras

<b>Orden de Compras - Hostería Quinta Aidita</b>				
<b>Proveedor:</b>			<b>N°:</b>	
<b>Dirección:</b>			<b>Fecha:</b>	
<b>Teléfono:</b>			<b>Contacto:</b>	
<b>Artículo</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad Pedida</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Sal- Crisal	Kg	4	0,32	1,28
<b>Observación:</b>	Ninguna			
<b>Firmas:</b>	Encargado de Compras y Bodegas:		Jefe de A y B	

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013  
Fuente: Ángeles Moreno, 2011, Cátedra Compras y Bodegas

- Es necesario que se negocien acuerdos y condiciones con los proveedores como: descuentos, créditos, rebajas por cantidad, horas de entregas, entre otros.
- Para esta propuesta, se ha seleccionado como proveedor principal Supermaxi, ubicado en la ciudad de Riobamba ya que cumple con estándares de calidad y precio. Esta elección también ha sido realizada ya que el volumen de compras que se realiza actualmente no representa la elección de varios proveedores aún. Para un futuro, de acuerdo a la previsión de aumento de ventas se recomienda elegir tres proveedores por cada artículo, con la finalidad de contar con más ofertas de precio

**Proceso de Recepción de Productos**

El encargado del área de Compras y Bodega será el responsable de supervisar la recepción de materia prima: (Tablado, 2004, págs. 264-275; González, 2003, págs.204-205; Reglamento General de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados, Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 694, 2002.)

- Se designará un área específica para la recepción de materia prima con ventilación e iluminación adecuada que permitan realizar un control eficaz de la misma.
- Las zonas de recepción y almacenamiento estarán separadas de las Cocina.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Se comprobará el correcto empaque, contenido, registro sanitario, grado alcohólico de las bebidas, fecha de caducidad, lote, nombre, de los alimentos no perecederos.
- Solo se aceptarán productos que cumplan estándares de calidad determinados, razón por la cual en este proceso no se aceptarán alimentos e ingredientes que contengan parásitos, microorganismos patógenos, sustancias tóxicas (tales como, metales pesados, drogas veterinarias, pesticidas), ni materias primas en estado de descomposición o extrañas y cuya contaminación no se pueda reducir a niveles aceptables.
- No se aceptarán tampoco, alimentos que se encuentren en un embalaje en mal estado, tales como: latas oxidadas, infladas; productos sellados que estén abiertos; productos envueltos que no cumplan requisitos.
- La temperatura a la cual se recibirán los productos congelados es de entre 0°c - 5° C. y la de productos congelados será entre (-12°C) y (-18° C).
- Las materias primas e insumos conservados por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, se deberían descongelar bajo condiciones controladas adecuadas (tiempo, temperatura, otros) para evitar desarrollo de microorganismos, razón por la cual deberá respetarse el proceso de cadena de frío.
- Cuando exista riesgo microbiológico, los alimentos e insumos descongelados no podrán ser congelados nuevamente.
- Los alimentos e ingredientes deben someterse a inspección y control antes de ser utilizados en producción, razón por la cual se debe controlar las características organolépticas, color, olor-aroma, tamaño, textura, peso.
- La recepción de alimentos e insumos deben realizarse en condiciones de manera que eviten su contaminación, alteración de su composición y daños físicos.
- Cuando exista riesgo microbiológico, los alimentos e insumos descongelados no podrán ser congelados nuevamente.
- Es importante tomar en cuenta el vehículo de transporte en que llega la materia prima, se controlará visualmente que el compartimiento esté limpio, sin desperdicios ni plagas que puedan contaminar los alimentos.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

**Proceso de Almacenamiento**

Para garantizar la inocuidad de los alimentos en este proceso se tomará en cuenta, la implementación de un área específica para almacenamiento de productos alimenticios, la cual contará con las siguientes características: (Tablado, 2004, págs. 280-282)

- Cuarto de almacenamiento en seco, el cual debe ser amplio, fresco, sin humedad, bien ventilado, con iluminación y mantenido de forma adecuada
- Dentro del cuarto de almacenamiento seco, se colocarán sobre estructuras móviles, con superficie lisa, impermeable, no absorbente y de fácil limpieza, además que permitan la circulación del aire.
- Todos los productos deberán ser almacenados a una altura recomendada de 15cm y alejados de las paredes y puertas.
- Los embalajes originales como cajas de cartón deberán retirados.
- Se realizará una inspección visual de envases y embalajes al momento de almacenarlos con la finalidad de asegurar su inocuidad.
- Los alimentos deberán ser almacenados en tappers o fundas aptas para alimentos, si es que se retiran de su embalaje interior, es indispensable tomar en cuenta las recomendaciones del fabricante respecto a las condiciones de almacenamiento.
- Se colocará en una etiqueta la fecha de caducidad o de producción en cada artículo, la misma que estará siempre visible.

Tabla N° 24 Almacenamiento en Seco

<b>Almacenamiento en Seco</b>	
<b>Etiqueta N°:</b>	0001
<b>Producto:</b>	Salsa de Tomate
<b>Fecha elaboración:</b>	26/03/2013
<b>Fecha de caducidad:</b>	26/10/2013

Elaborado por: Gianela Trujillo Rueda, 2013

Tablado, 2004, *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, pág 283.

Elaborado por: Giannela Trujillo.

- El área de almacenamiento también deberá poseer un cuarto frío de congelación y refrigeración para obtener una mayor capacidad de almacenamiento, lo cual permitirá almacenar los productos perecederos de una manera organizada.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- El encargado de bodega reconocerá los lugares más fríos del equipo donde circula el área con mayor eficacia, es ahí donde se colocarán los alimentos que requieren temperaturas más bajas (Tablado, 2004, pág. 283).
- Los cuartos de refrigeración y congelación, cuentan con termómetros para el realizar un registro de temperaturas.
- Para las carnes en general se elaborarán Meat Tags, las cuales tendrán dos partes: un desprendible que se colocará en el género y la otra será parte de la documentación del área de Compras y Bodegas.

Tabla N° 25 Meat Tag- Desprendible

<b>Meat Tag</b>	
<b>Fecha:</b>	1/01/2013
<b>Proveedor:</b>	Supermaxi
<b>Producto:</b>	Lomo Fino
<b>Peso Total:</b>	5 Kg
<b>Precio Unitario:</b>	9,63
<b>Precio Total:</b>	48,15

<b>Desprendible</b>	
<b>Fecha :</b>	1/01/2013
<b>Proveedor:</b>	Supermaxi
<b>Producto:</b>	Lomo Fino

Fuente: Ángeles Moreno, 2011, Cátedra Compras y Bodegas.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

- Todos los alimentos se colocarán en fundas de alimentos con etiquetas.
- Se empleará el tiempo máximo de almacenamiento de los alimentos congelados y refrigerados de 15 minutos para evitar la disminución de temperatura y consecuentemente el rompimiento de la cadena de frío (Tablado, 2004, pág. 286).
- Las cámaras de congelación operarán entre los  $-18^{\circ}\text{C}$  y  $-20^{\circ}\text{C}$ , ya que a temperaturas bajo  $0^{\circ}\text{C}$  se produce una desecación de los alimentos, aportando a su mejor conservación e impidiendo cualquier tipo de actividad microbiana. (Tablado, 2004, pág. 286).
- Las cámaras de refrigeración operarán entre  $-1^{\circ}\text{C}$  y  $5^{\circ}\text{C}$  ( Tablado, 2004, pág. 286)
- Los productos químicos se continuarán almacenando en el área de lavandería.

Como método para la valoración de inventario se ha escogido el método precio promedio ponderado (PMP); se aplicará sistemáticamente cada vez que entre un nuevo artículo al área de

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

Bodega. El procedimiento es el siguiente “se multiplican las existencias del área de bodega por su precio y los productos entrantes por el suyo, se suman ambos totales y se divide por el número de unidades.” (González, 2003, pág. 210).

En la Tabla N° 26, se identifica el modelo de Kardex que se utiliza

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

Tabla N° 26. Kardex

<b>KARDEX – Área de Compras y Bodega –Hostería Quinta Aidita</b>										
<b>Nombre:</b>	Azúcar Valdez			<b>Cantidad Máxima:</b>	50 Kg					
<b>Producto:</b>	Azúcar			<b>Cantidad Mínima:</b>	10Kg					
<b>Unidad:</b>	Kg									
	<b>Ingreso</b>				<b>Egreso</b>			<b>Existencias</b>		
<b>Fecha</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Total</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Precio Total</b>
01/01/13	Compra	15Kg	0,89	13,35				15Kg	0,89	13,35
05/01/13	Salida cocina				2Kg	0,89	1,78	13 Kg		

Fuente: Ángeles Moreno, 2011, Cátedra Compras y Bodega.  
Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Para el manejo de géneros no perecederos se propone el uso de una ficha de inventario permanente para cada artículo en almacén; gracias a este documento se controlan los stocks máximos y mínimos, y se realizan las peticiones a proveedores cuando llega al stock de seguridad; el inventario permite determinar el nivel óptimo de existencias, evitando compras innecesarias (González, 2003, pág. 211).

Tabla N° 27. Ficha Inventario Permanente

Ficha Inventario Permanente - Área de Compras y Bodegas - Hostería Quinta Aidita						
<b>Código</b>		<b>Stock</b>				
<b>Artículo:</b>	<b>001</b>	<b>Máximo:</b>	20 Kg	<b>Proveedor:</b>	Supermaxi	
<b>Descripción:</b>	<b>Sal</b>	<b>Stock</b>		<b>Valoración</b>		
		<b>Mínimo:</b>	5Kg	<b>Stock:</b>		
<b>Unidad de</b>		<b>Índice de</b>				
<b>Compra:</b>	Kg	<b>Rotación:</b>	<b>1,5</b>			
<b>Fecha</b>	<b>Entradas</b>	<b>Salidas</b>	<b>Existencias</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio</b>	
				<b>Entrada</b>	<b>Valoración</b>	<b>Observación</b>
					<b>Stock</b>	

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

Fuente: Lydia González, *Dirección Hotelera Operaciones y Procesos*, 2003, pág. 211.

Para determinar el inventario mensual se utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{Consumo Mensual} = \text{Inventario Inicial} + \text{Compras del Mes} - \text{Inventario Final.}$$

El cálculo del índice de rotación se tomará en cuenta:

$$\text{Índice de Rotación} = \frac{\text{Salidas Mensuales}}{\text{Inventario Inicial} + \text{Inventario Final} / 2}$$

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### 3.4 Propuesta Financiera

Para la elaboración de la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas se ha estimado para las áreas de Restaurante y Cafetería una ocupación del 45%, mientras que para el área de eventos corporativos, corresponderá una ocupación del 4,5%.

Es importante considerar que se han tomado en cuenta los rubros únicamente de este Departamento.

Tabla N° 28. Escenario Esperado del Proyecto

Escenario Esperado				Capacidad Máxima		
OCUPACIÓN 45%				OCUPACIÓN 100%		
	Capacidad No. Pax	Ticket promedio	Flujo		Capacidad No. Personas	
Restaurante	6739	\$ 8,06	\$54.317,95	Restaurante	14976	
Cafetería	1872	\$ 5,38	\$10.071,36	Cafetería	4160	
			\$64.389,31			
	<b>ESCENARIO ESPERADO</b>					
	<b>OCUPACION 4,5%</b>					
	Capacidad No. Pax	Ticket promedio	Flujo			
Eventos Corporativos	8640	\$ 17,29	\$149.385,60	Eventos	191360	

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

#### 3.4.1 Inversión Inicial Activos Fijos

Para la presente propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas se ha determinado los activos con los cuales realizará sus nuevas operaciones tales como: maquinaria y demás equipos necesarios para la ejecución del proyecto.

#### Adquisición Maquinaria y Equipos

En la Tabla N° 29, se observa con detalle la maquinaria que requiere el Departamento de Alimentos y Bebidas, con su respectivo valor de adquisición.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 29 Maquinaria y Equipos

ITEM	CANTIDAD	C/U	C/T
<b>Freidora Industrial</b>	1,00	1.668,80	1.668,80
<b>Cuarto Frío Congelación</b>	1,00	7.600,00	7.600,00
<b>Cuarto Frío Refrigeración</b>	1,00	5.600,00	5.600,00
<b>Estanterías</b>	4,00	220,00	880,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$15.748,80</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

Se ha estimado los requerimientos de maquinaria y equipos<sup>15</sup> en \$15 748,80

### Adquisición de Equipos para Instalaciones

La Hostería Quinta Aidita invertirá en equipos para instalaciones un total de \$. 2 435,00

Tabla N° 30. Equipos para Instalaciones

ITEM	CANTIDAD	C/U	C/T
<b>Escritorio para la Oficina.</b>	2	250,00	500,00
<b>Sillas exterior</b>	20	15,50	310,00
<b>Mesas Exterior</b>	5	50,00	250,00
<b>Máquina Registradora</b>	2	500,00	1000,00
<b>Menaje de Cocina</b>	15	25,00	375,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2435,00</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

### 3.4.2 Depreciación de Activos Fijos

Para la realización del cálculo del desgaste que tenderán los activos fijos, se ha utilizado el método contable de línea recta, en el cual se observa la depreciación anual y las proyecciones para los años siguientes.

<sup>15</sup>Observar proformas Anexos Ñ-1- Ñ-2.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 31. Depreciación Activos Fijos

	<b>AÑOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>AÑO 2013</b>	<b>AÑO 2014</b>	<b>AÑO 2015</b>	<b>AÑO 2016</b>	<b>AÑO 2017</b>
<b>EQUIPOS PARA INSTALACIONES</b>	5	2435,00	487,00	487,00	487,00	487,00	487,00
<b>MAQUINARIA Y EQUIPOS</b>	10	15748,80	1.574,88	1.574,88	1.574,88	1.574,88	1.574,88
<b>DEPRECIACIÓN TOTAL</b>			<b>2.061,88</b>	<b>2.061,88</b>	<b>2.061,88</b>	<b>2.061,88</b>	<b>2.061,88</b>
<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>		<b>\$18183,80</b>	<b>2.061,88</b>	<b>4.123,76</b>	<b>6.185,64</b>	<b>8.247,52</b>	<b>10.309,40</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

La depreciación acumulada en activos fijos es de \$18 183,80.

### 3.4.3 Inventarios Suministros y Materiales

En el caso del Departamento de Alimentos y Bebidas, se ha elaborado un inventario con la existencia de todos los materiales necesarios para el giro de esta área (Ver Tabla N° 32).

Tabla N° 32. Suministros y Materiales

<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>C/U</b>	<b>C/T</b>
<b>Desinfectante</b>	10	3,50	35,00
<b>Papel Higiénico</b>	50	0,33	16,50
<b>Jabón Líquido</b>	10	5,00	50,00
<b>Basurero</b>	5	2,50	12,50
<b>Limpión</b>	16	0,50	8,00
<b>Guantes</b>	8	1,79	14,32
<b>Cofias</b>	50	3,00	150,00
<b>Mascarillas</b>	50	0,30	15,00
<b>Uniformes</b>	16	20,00	320,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 621,32</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

Se ha estimado un total de \$ 621,32 en el inventario de suministros y materiales.

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### **3.4.4 Financiamiento de Fondos**

Uno de los aspectos más importantes de este estudio es concretar el financiamiento requerido para la iniciar las operaciones del nuevo Departamento de Alimentos y Bebidas, para lo cual se ha tomado en cuenta dos tipos de financiamiento:

- Fuente Interna: procede de un aporte total de \$ 12 049 ,49; por parte del dueño de la Hostería Quinta Aidita.
- Fuente Externa: la Hostería Quinta Aidita realizará un préstamo bancario, para completar los fondos necesarios para la implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas. El monto aproximado del crédito que se solicitará será de \$ 17.000,00, a una tasa de interés del 8,17%<sup>16</sup>, a un plazo de 5 años, por el cual se realizarán pagos anuales de 4276,85 incluidos intereses, los mismos que ascienden a un monto total de, \$ 4.384,27 por los 5 años de financiamiento. En la Tabla N° 33 se observa el cálculo de la amortización del préstamo.

---

<sup>16</sup> Verificar tasa de interés referencial Banco Central del Ecuador, ver Anexo O.

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

Tabla N° 33. Amortización del Préstamo

Importe del préstamo	\$ 17.000,00		Pago programado	\$ 4.276,85
Interés anual	8,17 %		Número de pagos programados	5
Período del préstamo en años	5		Número real de pagos	5
Número de pagos anuales	1		Total de adelantos	\$ -
Fecha inicial del préstamo	01/08/2013		Interés total	\$ 4.384,27
Pagos extra opcionales	\$ -			

**Entidad financiera:** BANCA PRIVADA

Pago N°	Fecha del pago	Saldo inicial	Pago programado	Pago extra	Pago total	Capital	Intereses	Saldo final
1	01/08/2014	17000,00	4276,85	0,00	4276,85	2887,95	1388,90	14112,05
2	01/08/2015	14112,05	4276,85	0,00	4276,85	3123,90	1152,95	10988,15
3	01/08/2016	10988,15	4276,85	0,00	4276,85	3379,12	897,73	7609,02
4	01/08/2017	7609,02	4276,85	0,00	4276,85	3655,20	621,66	3953,83
5	01/08/2018	3953,83	4276,85	0,00	3953,83	3630,80	323,03	-

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### 3.4.5 Presupuesto de Ventas

Se ha elaborado un presupuesto de ventas para el Departamento de Alimentos y Bebidas de la Hostería

Tabla N° 34. Presupuesto de Ventas

	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015	AÑO 2016	AÑO 2017
Ticket promedio Restaurante	8,06	8,46	8,89	9,33	9,80
Cantidad de pax por año	6739	7.076	7.430	7.801	8.191
<b>Total de ventas Restaurante</b>	<b>54316</b>	<b>59884</b>	<b>66022</b>	<b>72789</b>	<b>80250</b>
Ticket promedio Cafetería	5,38	5,65	5,93	6,23	6,54
Cantidad de pax por año	1.872,00	1.966	2.064	2.167	2.275
<b>Total de ventas Cafeteria</b>	<b>10.071,36</b>	<b>11.103,67</b>	<b>12.241,80</b>	<b>13.496,59</b>	<b>14.879,99</b>
Ticket promedio Eventos Corporativos	21,56	22,64	23,77	24,96	26,21
Cantidad de pax por año	6.920,00	7.266	7.629	8.011	8.411
<b>Total de ventas Eventos Corporativos</b>	<b>149.195</b>	<b>164.488</b>	<b>181.348</b>	<b>199.936</b>	<b>220.429</b>
<b>Total de Ventas</b>	<b>\$213.582,90</b>	<b>\$235.475,15</b>	<b>\$259.611,35</b>	<b>\$286.221,51</b>	<b>\$315.559,22</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

En la tabla anterior, se puede identificar que se ha utilizado los tickets promedios y cantidad de pax al año de las distintas áreas para el cálculo de las ventas proyectadas, con un crecimiento esperado del 5%.

### 3.4.6 Talento Humano

A continuación se presenta el rol de pagos de los empleados del Departamento de Alimento y Bebidas:

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

Tabla N° 35. Rol de Pagos Mano de Obra

Descripción	Cant.	Sueldo mes	13ero	14to	Vaciones	Aporte patronal	Total	Valor anual
Jefe de Alimentos y Bebidas	1	800,00	66,67	26,50	33,33	97,20	1.023,70	12284,4
Chef de Cocina	1	500,00	41,67	26,50	20,83	60,75	649,75	7797
Ayudante de Cocina	1	318,00	26,50	26,50	13,25	38,64	422,89	5074,644
Steward	1	318,00	26,50	26,50	13,25	38,64	422,89	5074,644
Capitán de Eventos	1	400,00	33,33	26,50	16,67	48,60	525,10	6301,2
Meseros	2	350,00	29,17	26,50	14,58	42,53	925,55	11106,6
Encargado de Compras y Bodegas	1	500,00	41,67	26,50	20,83	60,75	649,75	7797
<b>TOTAL</b>		<b>3.186,00</b>	<b>265,50</b>	<b>185,50</b>	<b>132,75</b>	<b>387,10</b>	<b>4.619,62</b>	<b>55.435,49</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

Adicionalmente se ha tomado en cuenta el personal extra para eventos, a continuación se detalla:

Tabla N° 36. Rol de Pagos Mano de Obra Extra

Descrip.	Cant	Sueldo hora	Cant. de horas al mes	Sueldo mes	13ero	14to	Vaciones	Aporte patronal	Total	Valor anual
Meseros	4	3,00	96,00	288,00	24,00	26,50	12,00	34,99	1.541,97	18503,62
Total		3,00			24,00	26,50	12,00	34,99	1.541,97	<b>18.503,62</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

La mano de obra total de esta área se ha calculado en un costo anual de \$ 73 939,11.

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### 3.4.7 Presupuesto de Gastos Operacionales

El incremento de cada año en mano de obra extra y en sueldos en general del personal será del 5% en relación al año base, el gasto de publicidad para los dos primeros años se mantendrá en y para los restantes habrá un incremento del 10%, mientras que el mantenimiento de las instalaciones será el 0,37% de las ventas.

Tabla N° 37. Presupuesto de Gastos Operacionales

	<b>AÑO 2013</b>	<b>AÑO 2014</b>	<b>AÑO 2015</b>	<b>AÑO 2016</b>	<b>AÑO 2017</b>
<b>GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>					
M.O .EXTRA	18.503,62	19.428,80	20.400,24	21.420,25	22.491,26
SUELDOS	55.435,49	58.207,26	61.117,63	64.173,51	67.382,18
SERVICIOS BASICOS	3.126,00	3.282,30	3.446,42	3.618,74	3.799,67
DEPRECIACION	2.061,88	2.061,88	2.061,88	2.061,88	2.061,88
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES	780,00	859,96	948,10	1.045,28	1.152,42
<b>TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS</b>	<b>79.906,99</b>	<b>83.840,19</b>	<b>87.974,26</b>	<b>92.319,65</b>	<b>96.887,42</b>
<b>GASTOS VENTAS</b>					
PUBLICIDAD	12.000,00	12.000,00	13.200,00	14.520,00	15.972,00
<b>TOTAL DE GASTOS DE VENTAS</b>	<b>12.000,00</b>	<b>12.000,00</b>	<b>13.200,00</b>	<b>14.520,00</b>	<b>15.972,00</b>
<b>GASTOS FINANCIEROS</b>					
INTERES	1.388,90	1.152,95	897,73	621,66	323,03
<b>TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS</b>	<b>1.388,90</b>	<b>1.152,95</b>	<b>897,73</b>	<b>621,66</b>	<b>323,03</b>
<b>TOTAL GASTOS OPERACIONALES</b>	<b>\$93.295,89</b>	<b>\$96.993,15</b>	<b>\$102.071,99</b>	<b>\$107.461,31</b>	<b>\$113.182,45</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

## 3.5. Estados Financieros

### 3.5.1 Estado de Situación Inicial

En la siguiente tabla se muestra el Estado Situación Inicial del nuevo Departamento de Alimentos y Bebidas de la Hostería Quinta Aidita, muestra como empezará a funcionar esta área contablemente y cuenta con una suma total de activos valorados en \$ 30.656,23; un total

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

de pasivos valorados en \$ 17.000,00 y un capital establecido de \$ 12.049,49, con lo cual dará inicio a sus operaciones.

Tabla. N° 38. Estado de Situación Inicial

<b><u>ACTIVO</u></b>		
<b><u>CORRIENTE</u></b>		
<b><u>DISPONIBLE</u></b>	<b>11.851,11</b>	
CAJA / BANCOS		11.851,11
<b><u>REALIZABLES</u></b>	<b>621,32</b>	
INVEN. DE SUMINIS. Y MERCAD.		621,32
<b><u>FIJOS</u></b>		
<b><u>TANGIBLES</u></b>	<b>18.183,80</b>	
EQUIPOS PARA INSTALACIONES		2.435,00
MAQUINARIA Y EQUIPOS		15.748,80
<b><u>TOTAL ACTIVOS</u></b>	<b>30.656,23</b>	
<b><u>PASIVO</u></b>		
<b><u>NO CORRIENTE</u></b>	<b>17.000,00</b>	
PRESTAMO BANCARIO		17.000,00
<b><u>PATRIMONIO</u></b>	<b>12.049,49</b>	
CAPITAL SOCIAL		12.049,49
<b><u>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</u></b>	<b>29.049,49</b>	

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### 3.5.2 Estado de Pérdidas y Ganancias

En la Tabla N° 39 se identifica el instrumento contable que permite determinar la utilidad o pérdida del ejercicio de este Departamento.

Tabla N° 39. Estado de Pérdidas y Ganancias

	<i>AÑO 2013</i>	<i>AÑO 2014</i>	<i>AÑO 2015</i>	<i>AÑO 2016</i>	<i>AÑO 2017</i>
VENTAS	213.582,90	235.475,15	259.611,35	286.221,51	315.559,22
(-) COSTO DE VENTAS	50.979,28	55.150,15	59.662,26	64.543,52	69.824,15
(=) <b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	<b>162.603,62</b>	<b>180.325,00</b>	<b>199.949,09</b>	<b>221.677,99</b>	<b>245.735,07</b>
(-) GASTOS OPERACIONALES	93.295,89	96.993,15	102.071,99	107.461,31	113.182,45
(=) <b>UTILIDAD ANTES DE IMP. Y PART.</b>	<b>69.307,73</b>	<b>83.331,85</b>	<b>97.877,10</b>	<b>114.216,68</b>	<b>132.552,62</b>
(-) 15% DE PART. A TRABAJADORES	10.396,16	12.499,78	14.681,57	17.132,50	19.882,89
(=) <b>UTILIDAD ANTES DE IMP.</b>	<b>58.911,57</b>	<b>70.832,07</b>	<b>83.195,54</b>	<b>97.084,18</b>	<b>112.669,73</b>
(-) 22% DE IMPUESTO A LA RENTA	12.960,55	15.583,06	18.303,02	21.358,52	24.787,34
(=) <b>UTILIDAD DESPUES DE IMP. Y PART.</b>	<b>45.951,03</b>	<b>55.249,02</b>	<b>64.892,52</b>	<b>75.725,66</b>	<b>87.882,39</b>
(-) 10% DE RESERVA LEGAL	4.595,10	5.524,90	6.489,25	7.572,57	8.788,24
(=) <b>UTILIDAD A DISP. DE ACCIONISTAS</b>	<b>41.355,92</b>	<b>49.724,12</b>	<b>58.403,27</b>	<b>68.153,09</b>	<b>79.094,15</b>

Elaborado por: Giannela Trujillo Rueda, 2013.

En la tabla anterior se puede visualizar la utilidad disponible para la Hostería Quinta Aidita, la cual es de \$ 41 355,92 para el primer año y se incrementa paulatinamente para los siguientes años.

### 3.5.3 Flujo de Caja

La Tabla N° 40, muestra el flujo de caja del Departamento de Alimentos y Bebidas, es decir las entradas y salidas de dinero en forma efectiva.

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

Tabla N°40. Flujo de Caja

	<b>INV. INICIAL</b>	<b>AÑO 2013</b>	<b>AÑO 2014</b>	<b>AÑO 2015</b>	<b>AÑO 2016</b>	<b>AÑO 2017</b>
<b>ENTRADAS DE EFECTIVO</b>	30.656,23	213.582,90	235.475,15	259.611,35	286.221,51	315.559,22
<b>VENTAS A CONTADO</b>		213.582,90	235.475,15	259.611,35	286.221,51	315.559,22
<b>TOTAL DE ENTRADAS</b>		<b>213.582,90</b>	<b>235.475,15</b>	<b>259.611,35</b>	<b>286.221,51</b>	<b>315.559,22</b>
<b>SALIDAS DE EFECTIVO</b>		50.979,28	55.150,15	59.662,26	64.543,52	69.824,15
<b>COMPRAS A CONTADO</b>		50.979,28	55.150,15	59.662,26	64.543,52	69.824,15
<b>GASTOS Administrativos</b>		79.906,99	83.840,19	87.974,26	92.319,65	96.887,42
<b>GASTOS DE VENTA</b>		12.000,00	12.000,00	13.200,00	14.520,00	15.972,00
<b>PAGOS FINANCIEROS</b>		4.276,85	4.276,85	4.276,85	4.276,85	4.276,85
<b>GASTOS FINANCIEROS (-)</b>		(1.388,90)	(1.152,95)	(897,73)	(621,66)	(323,03)
<b>DEPRECIACIONES (-)</b>		(2.061,88)	(2.061,88)	(2.061,88)	(2.061,88)	(2.061,88)
<b>TOTAL SALIDAS</b>		<b>143.712,34</b>	<b>152.052,36</b>	<b>162.153,76</b>	<b>172.976,49</b>	<b>184.575,52</b>
<b>FLUJO DE CAJA OPERACIONAL</b>	<b>- 30.656,23</b>	<b>69.870,56</b>	<b>83.422,79</b>	<b>97.457,59</b>	<b>113.245,02</b>	<b>130.983,70</b>
<b>SALDO DE CAJA INICIAL</b>		<b>11.851,11</b>	<b>81.721,67</b>	<b>165.144,45</b>	<b>262.602,04</b>	<b>375.847,06</b>
<b>SALDO DE CAJA FINAL</b>		<b>81.721,67</b>	<b>165.144,45</b>	<b>262.602,04</b>	<b>375.847,06</b>	<b>506.830,76</b>

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

### 3.6 Valoración del Proyecto

#### Cálculo TMAR (Tasa Mínima de Retorno)

Tabla N° 41. TMAR

TASA DE DESCUENTO				
Riesgo Negocio		INFLACIÓN	Tasa Pasiva	
10,00%	+	3,03%	+	4,53%
<b>TMAR</b>	=	17,56%		

Fuente: www.bce.fin.ec,2013

Para este proyecto se ha calculado una tasa mínima de retorno del 17,56%.

#### Cálculo VAN (Valor Actual Neto)

“Es la diferencia o resta entre el valor actual de los flujos de caja que estará en capacidad de liberar el proyecto para los inversionistas, y el valor actual de la inversión total en el proyecto” (Saenz, 2011, pág. 254)

En el presente proyecto se ha calculado un valor actual neto de \$ 266.747,80 para visualizar el cálculo se recomienda verificar el Anexo Q-1

#### Cálculo TIR (Tasa Interna de Retorno)

Se define como “la tasa de descuento que hace que el valor actual neto del proyecto sea cero, es decir, que el valor presente de los flujos de caja sea igual a la inversión total”. (Saenz,2011, pág.255)

La tasa interna de la implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas es del 245,34% (ver cálculo Anexo Q-2). Como se mencionó anteriormente que solo se han tomado en cuenta los rubros de esta área.

#### Cálculo Relación Costo-Beneficio

La relación costo- beneficio indica que el proyecto es rentable ya que es mayor que 1, y ésta es de 1,50, lo que significa que por cada dólar invertido, existe una ganancia de 0,50 ctvs. (Observar cálculo Anexo Q-3)

## **Capítulo IV.**

### **DISCUSIÓN**

#### **4.1 Conclusiones**

Gracias a los elementos de investigación como las fichas de observación utilizadas se pudo conocer la situación actual de la Hostería, se identificaron procesos empíricos en cuanto al manejo de alimentos y bebidas, los mismos que ponen en riesgo la salud del personal, de los huéspedes y poco alcance al control de costos.

De acuerdo a las visitas de campo se pudo constatar que la Hostería pierde aproximadamente un 20% de materia prima al mes debido al desconocimiento de planificación de compras, estándares de almacenamiento y técnicas de cocción.

Se concluye que la propuesta de implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita es totalmente factible, lo cual permitirá la organización y división de trabajo en tareas que permitan la especialización de los procesos operativos de la Hostería.

La implementación del departamento en la Hostería Quinta Aidita tiene el objetivo de convertir a los trabajadores en especialistas de sus funciones para alcanzar estándares de calidad en cuanto a la manipulación de alimentos y bebidas, para lo cual se han creado perfiles que deberán ser cumplidos por el personal.

Se cumplió con el criterio de amplitud y nivel de control, pues el departamento está dirigido por el Jefe de Alimentos y Bebidas, quien tiene a su cargo tres personas, que representan a las áreas de Restaurante.-Eventos, Cocina y Compras- Bodega, las mismas que también tienen a su cargo personal de trabajo.

Las Buenas Prácticas de Manufactura han sido tomadas en cuenta para la elaboración del Reglamento del Personal que forma parte de este nuevo Departamento, el cual deberá ser cumplido por todos los miembros del mismo con la finalidad de alcanzar estándares de higiene y calidad.

Se concluye que es necesario retirar los equipos que se encuentran en mal estado y con plagas que se encuentran en funcionamiento actualmente en la cocina, ya que podría ocasionarse

## ***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

contaminación de los alimentos, consecuentemente sería perjudicial para la salud de los huéspedes.

Se ha realizado un análisis contable y financiero que demuestra que el proyecto es totalmente viable y rentable para la Hostería Quinta Aidita razón por la cual alcanza una tasa interna de retorno del 245,34% y un valor actual 266.747,80; tomando en cuenta que estos datos obtenidos son a partir de rubros del Departamento de Alimentos y Bebidas únicamente.

### **4.2 Recomendaciones**

Es necesario realizar un proceso de planeación estratégica para que la Hostería Quinta Aidita se encuentre preparada para los cambios internos y externos que puedan ocurrir y de esta manera se planteen una visión general a la cual alcanzar.

Se recomienda una correcta gestión de talento humano, con la finalidad de seleccionar personal que cumpla con el perfil de cada cargo, que posea capacidad de desempeño de las distintas funciones y responsabilidades, con el objetivo de brindar una atención de calidad a los huéspedes de la Hostería Quinta Aidita.

Considerando que el servicio ofertado es el de alimentos y bebidas, se recomienda realizar ajustes en las recetas estándar de costos con el fin de alcanzar un mayor control de éstos y obtener mayores beneficios para la Hostería.

Se recomienda la posterior implementación del Software que permita tener aún un mayor control sobre los procesos que se realizan en la Hostería.

La capacidad instalada de la Hostería es demasiada en relación a la producción que realizan en el área de alimentos y bebidas razón por la cual se recomienda la realización de un plan de Marketing para posicionar a la Hostería en el mercado y aumentar nivel de ventas

Es importante para la Hostería que realice un plan de Emergencia y Evacuación como medida de prevención de riesgos, adicionalmente se recomienda renovar los extinguidores portátiles de acuerdo la Norma NFPA 10.

Se recomienda realizar un plan de manejo de desechos del Departamento de Alimentos y Bebidas y de la Hostería en general, para minimizar los impactos ambientales que ocasiona debido a su funcionamiento

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Blasco Albert, Bachs Jordi, Bancells Jaume, Vives Roser, (2006) *Manual de Gestión de producción de Alojamiento y Restauración*, España, Editorial Sintesis.
- Cerra Javier, Dorado José, Estepa Diego, García Pedro, (2001), *Gestión de Producción de Alojamientos y Restauración*, Editorial Síntesis S.A, España.
- Diccionario Real Academia Española Vigésima Primera Edición Tomo Dos, Madrid, (2000) Editorial Espasa Calpe S. A.
- De la Torre Francisco, (1992), *Administración Hotelera Segundo curso: alimentos y bebidas*, México, Editorial Trillas.
- Freire Heredia Carlos, (2006), *Chimborazo Provincia Mágica en la Mitad del Mundo Guía Turística*, Riobamba, Editorial Pedagógica Freire.
- González Lydia, Talón Pilar, (2003), *Dirección hotelera Operaciones y procesos*, Madrid, Editorial Sintesis.
- Koontz Harold, Wihrich Heinz, Cannice Mark, (2012) *Administración una perspectiva Global y Empresarial*, Perú , Editorial Mc Graw Hill.
- Ley de Turismo Reglamento y Legislación Conexa Reglamento General de Actividades Turísticas. (2011). Quito, Talleres de Corporación de Estudios y Publicaciones.
- Martínez Homero, (2008) *Diccionario de Hospitalidad*, Quito, Gráficas Cobos.
- Mestres Soler, Juan, (1995), *Técnicas de Gestión y Dirección Hotelera*, Ediciones Gestión 2000, Barcelona,
- Milio Balanzá Isabel, (2003), *Organización y Control del Alojamiento*, Editorial Thomson Paraninfo
- Ortiz Arellano Carlos, (2002), *Guano su Nomenclatura Urbana I Edición*, Guano, Imprenta Gutemberg.
- Ortiz Arellano Carlos, (2009?), *Guano Guía Turística*, Riobamba, Editorial Edipcentro.
- Reglamento de Buenas Prácticas para Alimentos Procesados. Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696. (2002). Quito

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

- Rodríguez Antón José Miguel (2006), Alonso Almeida María del Mar, *Organización y dirección de empresas Hoteleras*, Madrid, Editorial Síntesis.
- Tablado Carlos Felipe, Gallego Jesús Felipe, (2004), *Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería*, Madrid, Editorial Thomson Paraninfo
- Saenz Flores Juan Rodrigo, (2011), *Manual de Gestión Financiera*, Quito. s/ed.
- Torres Sánchez de la Vega Marián, (2004), *Establecimiento Hotelero. La Empresa Hotelera, Técnicas de Dirección y Legislación Aplicable*, España, Ideas propias Editorial.
- Zikmund William, (1998), *Investigación de Mercados*, Editorial Pearson, México Sexta Edición.
- Folleto Publicitario Ministerio de Turismo. (s/f). *Guano ama la vida*.
- "AGROVIDA", C. d. (Marzo de 2013). *Cooperativa de Servicios Múltiples AGROVIDA*. Recuperado el 07 de Marzo de 2013, de <http://www.coosemav.org.ec/historia.html>
- "AGROVIDA", C. d. (2013). *Cooperativa de Servicios Múltiples AGROVIDA*. Recuperado el 07 de Marzo de 2013, de <http://www.coosemav.org.ec/historia.html>
- *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. (Marzo de 2013). Recuperado el Marzo de 2013, de <http://www.ame.gob.ec>
- *Banco Central del Ecuador* (Mayo de 2013). Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de <http://www.bce.fin.ec>

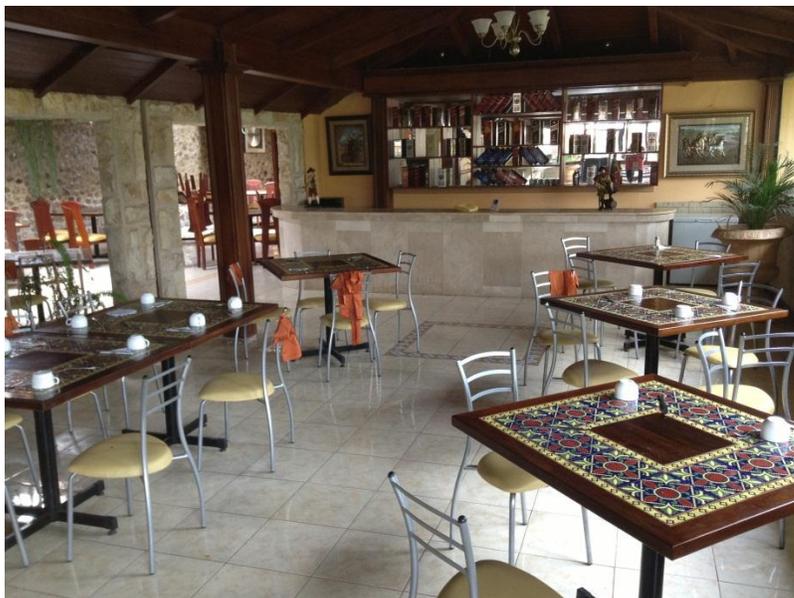
*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería  
Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXOS**

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO A**

Área de Restaurante.



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO B**

Salones de Eventos



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO C**

Almacenamiento de Materia Prima.



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO D**

Almacenamiento de Materia Prima.



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO E**

Almacenamiento de Materia Prima



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO F**

Almacenamiento de Productos Alimenticios



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO G**

Estado de Mantenimiento de Congeladores



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO H**

Preparación de Alimentos



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO I**

Área de Cocina



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO I-1**

Área de Cocina



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO J**

Ventilación Cocina



*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO K**

**ENCUESTA PARA LOS HUÉSPEDES DE LA HOSTERÍA QUINTA AIDITA**

La presente encuesta forma parte del Trabajo de Fin de Carrera previo a la obtención del título de Ingeniería en Administración de Empresas Hoteleras de la Universidad Internacional SEK; por lo tanto, las respuestas obtenidas serán de carácter reservado y de utilidad exclusiva a la realización del presente proyecto de investigación.

1. A su criterio, ¿cuáles son los servicios que Ud. consideraría agregan valor a su estadía en la Hostería Quinta Aidita?, (1 nivel alto de importancia, 2 medio, 3 bajo y 4 no se requiere).

Restaurante con platos a la carta.

Minibar en habitación.

Área de bar.

Cafetería piscina.

2. ¿Qué tipo de cocina prefiere?, (1 nivel alto de importancia, 2 medio, 3 bajo y 4 no se requiere).

Cocina Nacional.

Cocina Internacional.

Fast- Food.

Temática.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

3. Al momento de visitar la Hostería Quinta Aidita, ¿qué tipo de servicio le gustaría recibir? (señale con una X).

Clásico (es el servicio que se presenta de forma personalizada hacia los huéspedes).

Autoservicio parcial o integral (se refiere a los diversos platos de comida expendidos para ser consumidos en la misma Hostería, los cuales son recogidos del mostrador por los clientes y abonados al momento final del autoservicio).

4. Indique a continuación el precio que estaría usted dispuesto a pagar en la Hostería Quinta Aidita por :

Plato a la Carta

Snack (Hamburguesa, Sánduche, etc.)

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO L-1**

Cálculos Encuesta

1. Escala Promedio por Atributo

<b>Escala Promedio por Atributo</b>					
Escala de Preferencia Atributos	1	2	3	4	Escala Promedio
Restaurante con platos a la carta.	64,1%	23,2%	7,5%	5,3%	1,54
Minibar en habitación.	22,6%	10,3%	22,9%	44,3%	2,89
Área de bar	13,8%	11,5%	39,0%	35,7%	2,97
Cafetería piscina.	65,5%	25,0%	5,0%	4,5%	1,49

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

Fuente: Investigación de Campo

2. Escala Promedio por Atributo

<b>Escala Promedio por Atributo</b>					
Escala de Preferencia Atributos	1	2	3	4	Escala Promedio
Cocina Nacional	27%	41%	18%	14%	2,19
Cocina Internacional	10%	23%	42%	25%	2,83
Fast- Food	60%	29%	7%	4%	1,56
Temática	3%	8%	33%	56%	3,41

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013.

Fuente: Investigación de Campo

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

3. Preferencia del Tipo de Servicio

<b>Preferencia del Tipo de Servicio</b>		
	Frecuencia	Porcentaje
Servicio Clásico	123	67,96
Autoservicio	58	32,04
Total	181	100

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013. Fuente: Investigación de Campo

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO L-2**

4.

<b>Frecuencia de Precios Snack</b>			
	Frecuencia	Precio	Total
	63	\$ 5,00	\$ 315,00
	51	\$ 6,00	\$ 306,00
	57	\$ 5,50	\$ 313,50
	10	\$ 4,00	\$ 40,00
Total	181		\$ 974,50
Promedio			\$ 5,38

<b>Frecuencia de Precios Platos a la Carta</b>			
	Frecuencia	Precio	Total
	78	\$ 8,00	\$ 624,00
	51	\$ 9,00	\$ 459,00
	40	\$ 10,00	\$ 400,00
	3	\$ 6,50	\$ 19,50
	7	\$ 9,50	\$ 66,50
	2	\$ 7,00	\$ 14,00
Total	181		\$ 1.583,00
Promedio			\$ 8,75

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO M-1**  
Descripción de Cargos

<b>Cargo: Jefe de Alimentos y Bebidas</b>
<b>Jefe Inmediato:</b> Gerente General (Dueño de la Hostería).
<b>Competencias</b>
- Ética.
- Orientación al cliente.
- Liderazgo
- Integridad.
- Comunicación.
<b>Perfil del cargo</b>
- Profesional en el área de Administración Hotelera.
- Experiencia mínima 2 años.
- Capacidad de toma de decisiones.
- Manejo del idioma inglés.
- Conocimiento leyes laborales.
- Capacidad analítica y crítica que le permite actuar y tomar decisiones.
- Conocimiento de inventarios.
- Excelente presentación personal.
<b>Funciones</b>
- Es el responsable de la administración y buen funcionamiento de este departamento.
- Establecer normas de seguridad para su equipo de trabajo.
- Vigilar el cumplimiento de las normas sanitarias,
- Diseñar estrategias de ventas.
- Elaborar presupuestos.
- Planificar y coordinar los servicios especiales.
- Verifica el buen funcionamiento de todas las áreas bajo su supervisión.
- Dirigir al personal.
- Gestionar todo lo relativo a los insumos, personal, materiales y equipos necesarios para la prestación del servicio de Alimentos y Bebidas.
- Entrevistar a los nuevos integrantes.
- Controlar horarios y horas extras del personal a su cargo.
- Hacer pedidos de personal extra en caso de ser necesario.
- Realizar control de existencias.
- Mantener activa comunicación con los demás departamentos de la organización.
- Manejar las reservas de los clientes.
- Supervisar una correcta atención al cliente.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO M-2**  
Descripción Cargos

<b>Cargo: Chef de Cocina</b>	
<b>Jefe Inmediato:</b> Jefe de Alimentos y Bebidas	
<b>Competencias</b>	
-	Trabajo en Equipo.
-	Comunicación.
-	Dirección de equipos de trabajo.
-	Productividad.
<b>Perfil del cargo</b>	
-	Profesional en Administración Gastronómica
-	Manejo idioma inglés.
-	Experiencia mínima 3 años.
-	Capacidad analítica y crítica que le permite actuar y tomar decisiones.
-	Conocimiento de paquetes informático.
-	Capacidad para manejo de personal.
-	Conocimiento leyes laborales.
-	Capacidad trabajo a presión.
<b>Funciones</b>	
-	Realizar revisión general de los equipos de cocina que no presenten ninguna falla que pueda ocasionar accidentes dentro de su área de trabajo.
-	Responsable directamente del trabajo del personal a su cargo.
-	Controlar las requisiciones realizadas, en caso de presentarse alguna anomalía se reportará al jefe de compras.
-	Controlar uso responsable de los ingredientes que se utilizarán en la elaboración de los platos, para evitar robos y desperdicios.
-	Elaborar comidas en cuanto a la calidad y tiempo de preparación para las áreas de restaurante y eventos.
-	Elaborar menús requeridos para ocasiones especiales o eventos solicitados por los huéspedes.
-	Dirigir y vigilar la condimentación de los alimentos
-	Distribuir el trabajo al personal a su cargo.
-	Organizar y planificar horarios de trabajo, horas extras, días libres.
-	Preveer la contratación de personal extra, en el caso de ser necesario.
-	Supervisar el orden y la limpieza.
-	Supervisar el servicio.
-	Colaborar junto con el Jefe de Alimentos y Bebidas a la elección de proveedores.
-	Realizar control de calidad de los alimentos.
-	Controlar las comandas.
-	Presentar semanalmente el inventario de existencias en cocina.

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

Responsable sobre la higiene y manipulación de los alimentos.
- Responsable de la alimentación del personal.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

**ANEXO M-3**

Descripción de Cargos

<b>Cargo: Ayudante de Cocina</b>
<b>Jefe Inmediato:</b> Chef de Cocina.
<b>Competencias</b>
- Responsabilidad.
- Trabajo en equipo.
- Tolerancia a presión.
- Aprendizaje rápido.
<b>Perfil del Cargo</b>
- Título mínimo de Bachiller.
- Experiencia mínima de 2 años.
- Capacidad de resolución de problemas.
- Capacidad de trabajo bajo presión.
<b>Funciones</b>
- Revisar el itinerario diario con Chef de Cocina.
- Brindar soporte y asistencia a tus compañeros del equipo cuando sea posible.
- Desinfectar y preparar el área de trabajo.
- Realizar mise and place.
- Encender equipos antes del inicio de la jornada de trabajo.
- Seguir las prácticas seguras de manejo de los alimentos
- Mantener una estación de trabajo segura, limpia y organizada y también el pasillo en las áreas de preparación.
- Usar sistema de etiquetado de productos para etiquetar, fechar, rotular y conservar los alimentos.
- Apoyar al Chef de Cocina en los procesos que él solicite.
- Controlar tiempos de cocción de géneros alimenticios.
- Almacenar las preparaciones realizadas durante el día.
- Preparación y elaboración de alimentos para Banquetes y Restaurante según la lista diaria de preparación.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO M-4**

<b>Cargo: Steward</b>
<b>Jefe Inmediato:</b> Chef de Cocina.
<b>Competencias</b>
- Colaboración.
- Alta adaptabilidad.
- Trabajo en equipo.
- Responsabilidad.
<b>Perfil del cargo</b>
- Título mínimo de Bachiller.
- Conocimientos generales del área de trabajo.
- Responsabilidad y puntualidad.
- Asepsia dentro de su aseo personal.
<b>Funciones:</b>
- Realizar requisiciones diarias del material necesario para desempeñarse eficazmente dentro de su área de trabajo.
- Mantener siempre la limpieza de vajilla, cristalería, cubertería, equipos de cocina, utensilios de cocina.
- Realizar la limpieza general de la cocina con la ayuda de los ayudantes de la misma.
- Colaborar en los procesos de limpieza dentro de su área de trabajo.
- Controlar la limpieza y desinfección de los basureros.
- Retirar las fundas de basura de los tachos y depositarlas en el basurero general de la Hostería.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO M-5**

<b>Cargo: Capitán de Servicio</b>
<b>Jefe Inmediato:</b> Jefe de Alimentos y Bebidas.
<b>Competencias</b>
- Comunicación.
- Iniciativa.
- Dinamismo.
- Orientación al cliente.
<b>Perfil del Cargo</b>
- Título mínimo de Bachiller.
- Experiencia en el área mínimo de 1 año.
- Capacidad de atención al cliente
- Excelente presentación personal.
<b>Funciones</b>
- Controlar el trabajo eficiente de los meseros a su cargo.
- Controlar tiempos de servicio en el área de restaurante, cafetería piscina y room service.
- Abastecer las estaciones de servicio de restaurante y cafetería piscina.
- Realizar reportes semanales de insumos de restaurante y cafetería piscina.
- Controlar la presentación del restaurante antes de comenzar la jornada de trabajo.
- Reportar quejas de los clientes al Jefe de Alimentos y Bebidas.
- Asegurarse de la satisfacción de los huéspedes.
- Apoyar en el área de Eventos y Banquetes.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO M-6**

<b>Cargo:</b> Mesero Restaurante, Room Service, Cafetería
<b>Jefe Inmediato:</b> Capitán de Servicio
<b>Competencias</b>
- Responsabilidad.
- Dinamismo.
- Trabajo en Equipo.
- Orientación al cliente.
<b>Descripción del Cargo</b>
- Título mínimo de Bachiller.
- Experiencia mínima 1 año.
- Sentido de urgencia y proactividad.
- Excelente imagen personal.
<b>Funciones</b>
- Realizar la venta responsable de alimentos y bebidas.
- Preparar las áreas de trabajo y sus utensilios en el restaurante o en la cafetería piscina.
- Ofrecer la carta a los clientes.
- Aconseja a los huéspedes sobre la composición y confección de los alimentos y bebidas disponibles para la venta.
- Tomar la orden de pedido de los huéspedes.
- Indicar tiempo de espera de la preparación de los alimentos.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO M-7**

<b>Cargo: Auxiliar para Eventos.</b>
<b>Jefe Inmediato:</b> Jefe de Alimentos y Bebidas.
<b>Competencias</b>
- Alta adaptabilidad.
- Colaboración.
- Trabajo en equipo.
- Tolerancia trabajo a presión.
- Descripción del cargo.
<b>Descripción del cargo</b>
- Título mínimo de Bachiller.
- Experiencia en el área mínima de dos años.
- Excelente presentación personal.
<b>Funciones</b>
- Realizar montaje y desmontaje de mesas.
- Limpiar adecuadamente cristalería, vajilla, cubertería.
- Apoyar al capitán en cualquier requerimiento que tenga.
- Responsable del servicio durante el evento.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO M-8**

<b>Cargo:</b> Encargado de Bodega.
<b>Jefe Inmediato:</b> Capitán de Servicio.
<b>Descripción del cargo</b>
- Título mínimo de Bachiller.
- Experiencia mínimo 2 años.
- Conocimiento de manejo de inventario.
- Excelente presentación personal.
<b>Funciones</b>
- Dirigir el área, siendo responsable ante el Jefe de Alimentos sobre el buen funcionamiento de la misma.
- Realizar pedidos de acuerdo a existencias.
- Supervisar compras de mercancías.
- Controlar la calidad, precio, pesos, temperatura, medidas de la materia prima al momento de la recepción de las mismas.
- Valoración de las existencias.
- Codificación de artículos.
- Mantener stocks de seguridad.
- Realizar entrega de pedidos a las áreas que lo soliciten.
- Verificar y controlar la documentación.
- Elaborar inventarios y verificar cambios.
- Enviar documentación requerida al Jefe de Alimentos y Bebidas.

Elaborado por: Giannela Elizabeth Trujillo Rueda, 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

## ANEXO N

### Inflación Anual Ecuador 2013

FECHA	VALOR
Abril-30-2013	3.03 %
Marzo-31-2013	3.01 %
Febrero-28-2013	3.48 %
Enero-31-2013	4.10 %
Diciembre-31-2012	4.16 %
Noviembre-30-2012	4.77 %
Octubre-31-2012	4.94 %
Septiembre-30-2012	5.22 %
Agosto-31-2012	4.88 %
Julio-31-2012	5.09 %
Junio-30-2012	5.00 %
Mayo-31-2012	4.85 %
Abril-30-2012	5.42 %
Marzo-31-2012	6.12 %
Febrero-29-2012	5.53 %
Enero-31-2012	5.29 %
Diciembre-31-2011	5.41 %
Noviembre-30-2011	5.53 %
Octubre-31-2011	5.50 %
Septiembre-30-2011	5.39 %
Agosto-31-2011	4.84 %
Julio-31-2011	4.44 %
Junio-30-2011	4.28 %
Mayo-31-2011	4.23 %

Fuente: [www.bce.fin.ec](http://www.bce.fin.ec), 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

## ANEXO Ñ-1



## COLD-METAL DURAFRIO

Ruc: 1713570172001

Dirección: Av. Ponce Enríquez 0E2-16, Conocoto

### PROFORMA

Mediante el siguiente documento me permito enviarle la siguiente cotización del equipamiento requerido por ustedes.

CANTIDAD	DETALLES	PRECIO INCLUYE IVA
1	Cuarto frío o congelante. Dimensiones: 2.40m de fondo X 2.40m de alto X 2.40m de frente. Fabricado exterior en acero prepintado blanco e interior en acero mate 304. El piso reforzado con lámina de acero inoxidable 304 de 1.2mm de espesor. Aislamiento de 10cm en espuma rígida de poliuretano de 35kg/cm <sup>3</sup> . Motor compresor marca Danfoss con capacidad de acuerdo al rango de temperatura. Evaporador importado con sistema de descongelación. Tablero de controles con un control de temperatura digital. Herrajes de la puerta importados para trabajo pesado. Cortina posterior a la puerta para prevenir pérdidas de temperatura.	Para refrigeración \$5600.00USD Para congelación \$7600.00USD
1	Estanterías en acero inoxidable de seis repisas. 2m de alto X 1.15 de longitud X 0.35 m ancho	\$220.00 USD

En caso de cualquier inquietud, por favor escríbanos al correo electrónico [coldmetal\\_durafrio@hotmail.com](mailto:coldmetal_durafrio@hotmail.com) o llámenos al número telefónico 2340-889/2348-854

Atentamente,

E. Andrés Garnica.

Gerente General Cold-Metal Durafrio

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**Anexo Ñ-2**



**Comercial de Equipamiento Hotelero S.A.**

Quito, 11/06/2013

COTIZACION : 00017067  
 SR.(ES): HOSTERIA QUINTA AIDITA  
 ATT.:

TELEFONO: 0998741072  
 CIUDAD: GUANO

ESTA OFERTA TIENE VALIDEZ DE 30 DIAS CONTADOS A PARTIR DE ESTA FECHA

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	<b>FREIDORA DE PAPAS</b> 1120030001 Marca IMPERIAL Mod. IFS-40 Freidor industrial de papas con una capacidad de 40 a 45 lbs de aceite y una producción de 72 lbs. de papas por hora. Construcción en acero inoxidable íntegramente. 3 quemadores que producen 105000 BTU/H. Con termostato que va de 20 a 400 grados F. Sistema de apagado 100% seguro. Circuito de control de temperatura Millivolt. Incluye 2 canastillas extra reforzadas recubierta con vinyl. Conexión de gas posterior, válvula de 1 1/4" para drenaje de aceite. Funcionamiento a gas. Fabricación americana.	1,490.00	1,490.00
			<b>SUBTOTAL US\$:</b>	<b>1,490.00</b>
FORMA DE PAGO: 70% AL PEDIDO Y 30% CONTRA ENTREGA				
TIEMPO DE ENTREGA: 15 DIAS			12% I.V.A.:	178.80
GARANTIA: Un año por defectos de fabricación			<b>TOTAL US\$:</b>	<b>1,668.80</b>

CODEHOTEL S.A.

VIVIANA CONDOR

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

## **Anexo O**

Tasa Activa, Banco Central del Ecuador

<b>FECHA</b>	<b>VALOR</b>
Junio-30-2013	8.17 %
Mayo-31-2013	8.17 %
Abril-30-2013	8.17 %
Marzo-31-2013	8.17 %
Febrero-28-2013	8.17 %
Enero-31-2013	8.17 %
Diciembre-31-2012	8.17 %
Noviembre-30-2012	8.17 %
Octubre-31-2012	8.17 %
Septiembre-30-2012	8.17 %
Agosto-31-2012	8.17 %
Julio-31-2012	8.17 %
Junio-30-2012	8.17 %
Mayo-31-2012	8.17 %
Abril-30-2012	8.17 %
Marzo-31-2012	8.17 %
Febrero-29-2012	8.17 %
Enero-31-2012	8.17 %
Diciembre-31-2011	8.17 %
Noviembre-30-2011	8.17 %
Octubre-31-2011	8.17 %
Septiembre-30-2011	8.37 %
Agosto-31-2011	8.37 %
Julio-31-2011	8.37 %

Fuente: [www.bce.fin.ec](http://www.bce.fin.ec), 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

## **ANEXO P**

Tasa Pasiva, Banco Central del Ecuador

<b>FECHA</b>	<b>VALOR</b>
Junio-30-2013	4.53 %
Mayo-31-2013	4.53 %
Abril-30-2013	4.53 %
Marzo-31-2013	4.53 %
Febrero-28-2013	4.53 %
Enero-31-2013	4.53 %
Diciembre-31-2012	4.53 %
Noviembre-30-2012	4.53 %
Octubre-31-2012	4.53 %
Septiembre-30-2012	4.53 %
Agosto-31-2012	4.53 %
Julio-31-2012	4.53 %
Junio-30-2012	4.53 %
Mayo-31-2012	4.53 %
Abril-30-2012	4.53 %
Marzo-31-2012	4.53 %
Febrero-29-2012	4.53 %
Enero-31-2012	4.53 %
Diciembre-31-2011	4.53 %
Noviembre-30-2011	4.53 %
Octubre-31-2011	4.53 %
Septiembre-30-2011	4.58 %
Agosto-31-2011	4.58 %
Julio-31-2011	4.58 %

Fuente: [www.bce.fin.ec](http://www.bce.fin.ec), 2013

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO Q**

Cálculo Valor Actual Neto

$$\text{VAN} = \frac{\sum \text{FCO}}{(1 + \text{CO})^n} - \text{Inversión}$$

**Donde:**

**FCO** = Flujo de Caja Operacional

**CO** = Tasa de Oportunidad de Capital

TASA 17,56% (1+0,1756)

$$\text{VAN} = \frac{69.870,56}{(1+0,1756)^1} = 59.433,96$$

$$+ \frac{83.422,79}{(1+0,1756)^2} = 60.362,27$$

$$+ \frac{97.457,59}{(1+0,1756)^3} = 59.984,21$$

$$+ \frac{113.245,02}{(1+0,1756)^4} = 59.289,91$$

$$+ \frac{130.983,70}{(1+0,1756)^5} = 58.333,68$$

$$\text{VAN} = 297.404,02 - 30.656,23$$

<b>VAN</b>	<b>=</b>	<b>266.747,80</b>
------------	----------	-------------------

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO Q-2**

**Cálculo Tasa Interna de Retorno (TIR)**

	245,0%	(1+0,245)		
VAN (+)	=	$\frac{69.870,56}{(1+0,245)}$	1	= 20.252,34
	+	$\frac{83.422,79}{(1+0,245)}$	2	= 7.008,85
	+	$\frac{97.457,59}{(1+0,245)}$	3	= 2.373,33
	+	$\frac{113.245,02}{(1+0,245)}$	4	= 799,36
	+	$\frac{130.983,70}{(1+0,245)}$	5	= 267,99
	VAN	=	30.701,87	- 30.656,23
	VAN (+)	=	45,64	

<b>TASA</b>	246%	(1+0,246)		
VAN (-)	=	$\frac{69.870,56}{(1+0,246)}$	1	= 20.193,80
	+	$\frac{83.422,79}{(1+0,246)}$	2	= 6.968,39
	+	$\frac{97.457,59}{(1+0,246)}$	3	= 2.352,81
	+	$\frac{113.245,02}{(1+0,246)}$		= 790,16

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

$$(1+0,246)^4 + \frac{130.983,70}{(1+0,246)^5} = 264,14$$

$$\begin{aligned} \text{VAN} &= 30.569,31 - 30.656,23 \\ \text{VAN (-)} &= \boxed{-86,92} \end{aligned}$$

$$\text{TIR} = \left[ \frac{\text{VAN (+)}}{\text{VAN (+)} - \text{VAN (-)}} \right] \times (\text{Tasa VAN (-)} - \text{Tasa VAN (+)} + \text{Tasa VAN (+)})$$

$$\text{TIR} = \left[ \frac{45,64}{45,64 - (-86,92)} \right] \times \left[ 2,46 - 2,45 \right] + 2,45$$

$$\text{TIR} = \left[ \frac{45,64}{132,56} \right] \times \left[ 0,01 \right] + 2,45$$

$$\text{TIR} = \left[ \frac{0,34}{1} \right] \times \left[ 0,01 \right] + 2,45$$

$$\text{TIR} = 0,34 \times 0,01 + 2,45$$

$$\text{TIR} = 2,4534 = \boxed{245,34\%}$$

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO Q-3**

Cálculo Relación Costo-Beneficio

$$R\ B/C = \frac{\sum \text{INGRESOS ACTUALIZADOS}}{\sum \text{EGRESOS ACTULIZADOS} + \text{INVERSIÓN}}$$

AÑO	INGRESOS ACT.	EGRESOS ACT.
1	213.582,90	143.712,34
2	235.475,15	152.052,36
3	259.611,35	162.153,76
4	286.221,51	172.976,49
5	315.559,22	184.575,52

<b>ING. ACT.</b>	=	$\frac{213.582,90}{(1+0,1756)}$	1	=	181.679,91
	+	$\frac{235.475,15}{(1+0,1756)}$	2	=	170.382,87
	+	$\frac{259.611,35}{(1+0,1756)}$	3	=	159.788,29
	+	$\frac{286.221,51}{(1+0,1756)}$	4	=	149.852,49
	+	$\frac{315.559,22}{(1+0,1756)}$	5	=	140.534,51

<b>ING. ACT.</b>	=	<b>802.238,06</b>
------------------	---	-------------------

<b>EGR. ACT.</b>	=	$\frac{143.712,34}{(1+0,1756)}$	1	=	122.245,95
	+	$\frac{152.052,36}{(1+0,1756)}$		=	110.020,60

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***

$$\begin{array}{rcl}
 (1+0,1756)^2 & & \\
 + \frac{162.153,76}{(1+0,1756)^3} & = & 99.804,08 \\
 + \frac{172.976,49}{(1+0,1756)^4} & = & 90.562,58 \\
 + \frac{184.575,52}{(1+0,1756)^5} & = & 82.200,83
 \end{array}$$

<b>EGR. ACT.</b>	=	504.834,04
------------------	---	------------

<b>R B/C</b>	=	802.238,06		<table border="1"><tr><td>1,50</td></tr></table>	1,50
1,50					
		504.834,04	+	30.656,23	
		> 1			

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO R-1/** Recetas Estándar Costeadas/Desayuno Continental

<b>Nombre:</b>		Desayuno Continental								
<b># Porciones:</b>		1								
<b>Tipo:</b>		Desayuno								
	<b>PORCENTAJE</b>			<b>P.V.P</b>		3,65				
<b>Costo neto REC</b>			1,58776							
<b>Inv.nuevo plato</b>	5%		0,079388							
<b>Costo M.O</b>	34%		0,546825							
<b>Costo G. fabricación</b>	12%		0,189737							
<b>Subtotal 1:</b>			2,40371							
<b>Utilidad</b>	37%		0,587471							
	<b>subtotal</b>		2,991181							
<b>10% Servicio</b>	10%		0,299118							
<b>12% IVA</b>	12%		0,358942							
	<b>Total</b>		<b>3,64924</b>							
						<b>PRECIO PROD.</b>				
<b>Producto</b>	<b>Marca</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Peso ref</b>	<b>Precio prod.</b>	<b>Inc. Merma</b>	<b>% merma</b>	<b>Const.</b>	<b>Costo u</b>	<b>Costo Total</b>
Croissants	s/m	Unidad	2	unidad	0,17	0,17	1	1	0,17	0,34
Mermelada sabores	Snob	Gramos	20	Kg	3,63	3,63	1	1000	0,0036	0,0726
Mantequilla	Floralp	Gramos	35	Kg	9,67	9,67	1	1000	0,0097	0,33845
Fruta (Papaya)	s/m	Gramos	200	Kg	0,88	0,8888	1,01	1000	0,0009	0,17776
Taza de Café	s/m	Unidad	1	unidad	0,208	0,208	1	1	0,2082	0,20817
Jugo (Naranja)	s/m	Unidad	1	unidad	0,404	0,404	1	1	0,4041	0,40408
										1,54107
									<b>M.E.</b>	1,0303
										1,58776
									<b>U.</b>	1
									<b>REC</b>	1,58776

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO R-2/ Recetas Estándar Costeadas/ Desayuno Continental**

<b>NOMBRE:</b> Café Americano										
<b># PORCIONES:</b> 1										
<b>TIPO:</b> Bebida										
	<b>PORCENTAJE</b>									
<b>Costo neto REC</b>		0,20817212								
<b>Inv. para nuevo plato</b>	5%	0,01040861								
<b>Costo M.O.</b>	34%	0,07169448								
<b>Costo G. fabricación</b>	12%	0,02487657								
<b>Utilidad</b>	305%	0,63492495								
	<b>subtotal</b>	095007672								
<b>10% servicio</b>	10%	0,09500767								
<b>12% IVA</b>	12%	0,11400921								
	<b>total</b>	<b>1,1590936</b>								
						<b>PRECIO PROD.</b>				
<b>PRODUCTO</b>	<b>MARCA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PESO REF</b>	<b>PRECIO PROD.</b>	<b>INC. MERMA</b>	<b>% MERMA</b>	<b>CONST.</b>	<b>COSTO U</b>	<b>COSTO T</b>
Café	Minerva	Gramos	15	Kg	10,71	10,71	1	1000	0,01071	0,16065
Agua	Tesalia	Cc	250	Lt	0,13	0,13	1	1000	0,00013	0,0325
Azúcar	Valdez	Gramos	10	Kg	0,89	0,89	1	1000	0,00089	0,0089
										0,20205
									<b>M.E</b>	1,0303
										0,20817212
									<b>U</b>	1
									<b>REC</b>	0,20817212

**P.V.P** \$ 1,15

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO R-3/ Recetas Estándar Costeadas/ Desayuno Continental**

<b>NOMBRE:</b> Jugo de Naranja											
<b>#</b>		1									
<b>PORCIONES:</b>											
<b>TIPO:</b>		Bebida									
	<b>PORCENTAJE</b>										
<b>Costo neto REC</b>											0,40408366
<b>Inversión para nuevo plato</b>	5%										0,02020418
<b>Costo M.O</b>	34%										0,13916641
<b>Costo G fabricación</b>	12%										0,048288
<b>Subtotal 1</b>											0,61174225
<b>Utilidad</b>	165%										0,66673804
	<b>subtotal</b>										1,27848029
<b>10% servicio</b>	10%										0,12784803
<b>12% IVA</b>	12%										0,15341764
	<b>total</b>										<b>1,559746</b>
						<b>PRECIO PROD.</b>					
<b>PRODUCTO</b>	<b>MARCA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PESO REF</b>	<b>PRECIO PROD.</b>	<b>INC. MERMA</b>	<b>% MERMA</b>	<b>CONST.</b>	<b>COSTO U</b>	<b>COSTO T</b>	
Pulpa de Naranja	La Jugosa	Gramos	180	Kg	1,98	1,98	1	1000	0,00198		0,3564
Agua	Tesalia	Cc	70	Lt	0,13	0,13	1	1000	0,00013		0,0091
Azúcar	Valdez	Gramos	30	Kg	0,89	0,89	1	1000	0,00089		0,0267
											0,3922
									<b>M.E</b>		1,0303
											0,40408366
									<b>U</b>		1
									<b>REC</b>		0,40408366

**P.V.P** \$ 1,55

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

**ANEXO R-4 / Recetas Estándar Costeadas/ Entradas**

<b>NOMBRE:</b>	Locro de papa	#								
<b>TIPO:</b>	Entrada	<b>Porciones:</b>	1							
	%									
<b>Costo neto REC</b>		0,484586254								
<b>Inv. Para nuevo plato</b>	5%	0,024229313								
<b>Costo M.O</b>	34%	0,166891506								
<b>Costo g.fabricación</b>	12%	0,057908057								
<b>Subtotal 1:</b>		0,733615129								
<b>Utilidad</b>	525%	2,544077831								
	<b>subtotal</b>	3,27769296								
<b>10% Serrvicio</b>	10%	0,327769296								
<b>12% IVA</b>	12%	0,393323155								
	<b>total</b>	<b>3,998785412</b>								
<b>Producto</b>	<b>Marca</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cant.</b>	<b>Peso ref</b>	<b>Precio prod.</b>	<b>Prec Inc. Merma</b>	<b>% merma</b>	<b>Const.</b>	<b>Costo u</b>	<b>Costo t</b>
Papa Chola	s/m	Gramos	50	Kg	0,72	0,792	1,1	1000	0,00079	0,0396
Cebolla blanca	s/m	Gramos	3	Kg	1,37	1,5481	1,13	1000	0,00155	0,00464
Ajo Pelado	s/m	Gramos	1	Kg	3,72	3,72	1	1000	0,00372	0,00372
Achiote polvo	Supermaxi	Gramos	1	Kg	2,64	2,64	1	1000	0,00264	0,00264
Leche Entera	La Lechera	Cc	50	Lt	0,8	0,8	1	1000	0,0008	0,04
Mantequilla	Floralp	Gramos	3	Kg	9,67	9,67	1	1000	0,00967	0,02901
Cilantro	s/m	Gramos	1	Kg	4,9	5,88	1,2	1000	0,00588	0,00588
Aguacate	s/m	Gramos	62	Kg	1,96	1,9992	1,02	1000	0,002	0,12395
Queso Fresco	Dulac	Gramos	41	Kg	5,3	5,3	1	1000	0,0053	0,2173
Ají	s/m	Gramos	2	Kg	1,76	1,7952	1,02	1000	0,0018	0,00359
Perejil Liso	s/m	Gramos	1	Kg	4,9	6,37	1,3	1000	0,00637	0,00637
										0,47034
										<b>M.E.</b>
										1,0303
										0,48459
										<b>U.</b>
										1
										<b>REC</b>
										0,48459

**P.V.P** 4,00

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO R-5/** Recetas Estándar Costeada/Ensalada

<b>NOMBRE:</b>	Ensalada Aidita										
<b>TIPO:</b>	Entrada			# PORC:	6						
	%										
<b>Costo neto REC</b>		1,042002199									
<b>Inv. para nuevo plato</b>	5%	0,05210011		<b>P.V.P</b>		<b>\$ 3,35</b>					
<b>Costo M.O</b>	34%	0,358865557									
<b>Costo G. Fabricación</b>	12%	0,124519263									
<b>Subtotal 1:</b>		1,577487129									
<b>Utilidad</b>	112%	1,167042463									
	<b>Subtotal</b>	2,744529592									
<b>10% Servicio</b>	10%	0,274452959									
<b>12% IVA</b>	12%	0,329343551									
	<b>Total</b>	<b>3,3483261</b>									
<b>Producto</b>	<b>Marca</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Peso ref</b>	<b>Precio prod.</b>	<b>Inc. Merma</b>	<b>% merma</b>	<b>Const.</b>	<b>Costo u</b>	<b>Costo total</b>	
Fideos Codito	Sumesa	Gramos	454	Kg	1,76	1,76	1	1000	0,0018	0,79904	
Arveja	s/m	Gramos	113,5	Kg	2,55	2,55	1	1000	0,0026	0,289425	
Zanahoria	s/m	Gramos	113,5	Kg	0,78	0,7878	1,01	1000	0,0008	0,089415	
Pimiento	s/m	Gramos	180	Kg	2,45	2,4745	1,01	1000	0,0025	0,44541	
Ají rojo nacional	s/m	Gramos	100	Kg	1,76	1,7776	1,01	1000	0,0018	0,17776	
Alcachofa	s/m	Gramos	50	Kg	3,43	3,4643	1,01	1000	0,0035	0,173215	
Aceituna	Snob	Gramos	24	Kg	7,3	7,3	1	1000	0,0073	0,1752	
Tocino	Mr.Fritz	Gramos	113	Kg	4,43	4,43	1	1000	0,0044	0,50059	
Mayonesa	Maggi	Cc	700	Kg	4,48	4,48	1	1000	0,0045	3,136	
Perejil	s/m	Gramos	57	Kg	4,9	4,949	1,01	1000	0,0049	0,282093	
										6,068148	
										<b>M.E.</b>	1,0303
											6,252013
										<b>U.</b>	6
										<b>REC</b>	1,042002

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

**ANEXO R-6/ Recetas Estándar Costeada/Postre**

<b>Nombre:</b>	Cheese Cake New York		<b>#Porc.</b>	12							
<b>Tipo:</b>	Postre										
	%										
<b>Costo neto REC</b>		0,9758									
<b>Inv. plato nuevo</b>	5%	0,04879	<b>P.V.P</b>		\$ 2,65						
<b>Costo M.O</b>	34%	0,33606									
<b>Costo G .Fabricación</b>	12%	0,11661									
<b>Subtotal 1:</b>		1,47726									
<b>Utilidad</b>	72%	0,70257									
	<b>Subtotal</b>	2,17983									
<b>10% Servicio</b>	10%	0,21798									
<b>12% IVA</b>	12%	0,26158									
	<b>Total</b>	<b>2,6594</b>									
<b>Producto</b>	<b>Marca</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Peso ref</b>	<b>Precio prod.</b>	<b>Prec. Inc. Merma</b>	<b>% merma</b>	<b>Const.</b>	<b>Costo u</b>	<b>Costo Total</b>	
<b>Base de Galleta</b>											
Galletas	María	Gramos	1800	Kg	3,1	3,12	1	1000	0,0031	5,616	
Mantequilla sin sal	Floralp	Gramos	130	Kg	5,7	5,68	1	1000	0,0057	0,738	
<b>Mezcla de Queso</b>											
Queso Crema Sin Sal		Gramos	500	Kg	4,2	4,2	1	1000	0,0042	2,1	
Azúcar	Valdez	Gramos	125	Kg	0,9	0,89	1	1000	0,0009	0,111	
Huevos	Indaves	Unidades	2,5	Unidades	0,1	0,1212	1,01	1	0,1212	0,303	
Harina	Ya	Gramos	7	Kg	1,2	1,17	1	1000	0,0012	0,008	
Crema de Leche	Nestle	Cc	138	Lt	2,5	2,5	1	1000	0,0025	0,345	
Esencia de Vanilla	Levapan	Cc	0,9	Lt	7,6	7,62	1	1000	0,0076	0,007	
<b>Montaje de Cheesecake</b>											
Frutillas	s/m	Gramos	100	Kg	3,5	3,535	1,01	1000	0,0035	0,354	
Mora	s/m	Gramos	100	Kg	2,9	2,9694	1,01	1000	0,003	0,297	
Cerezas	s/m	Gramos	50	Kg	13	12,867	1,01	1000	0,0129	0,643	
Lady Fruit		gramos	100	Kg	5,7	5,757	1,01	1000	0,0058	0,576	
Azúcar	Valdez	gramos	300	Kg	0,9	0,89	1	1000	0,0009	0,267	
										11,37	
										<b>M.E.</b>	1,03
										11,71	
										<b>U.</b>	12
										<b>REC</b>	0,976

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO R-7/** Recetas Estándar Costeada/Bebida

<b>NOMBRE:</b> Jugo de Frutilla y Naranja										
<b># PORCIONES:</b> 1										
<b>TIPO:</b> Bebida										
		<b>PORCENTAJE</b>								
<b>Costo neto REC</b>			0,47867738							
<b>Inv.para nuevo plato</b>	5%		0,02393387	<b>P.V.P</b>		<b>\$ 1,70</b>				
<b>Costo M.O</b>	35%		0,16586171							
<b>Costo G.Fabricación</b>	12%		0,05720195							
<b>Subtotal 1:</b>			0,72567491							
<b>Utilidad</b>	140%		0,67014833							
	<b>subtotal</b>		1,39582324							
<b>10% Servicio</b>	10%		0,13958232							
<b>12% IVA</b>	12%		0,16749879							
	<b>total</b>		<b>1,7029044</b>							
						<b>PRECIO PROD.</b>				
<b>PRODUCTO</b>	<b>MARCA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PESO REF</b>	<b>PRECIO PROD.</b>	<b>INC. MERMA</b>	<b>% MERMA</b>	<b>CONST.</b>	<b>COSTO U</b>	<b>COSTO T</b>
Pulpa de Naranja	La Jugosa	Gramos	80	Kg	3,26	3,26	1	1000	0,00326	0,2608
Pulpa de Frutilla	La Jugosa	Gramos	80	Kg	2,1	2,1	1	1000	0,0021	0,168
Agua	Tesalia	Cc	70	Lt	0,13	0,13	1	1000	0,00013	0,0091
Azúcar	Valdez	Gramos	30	Kg	0,89	0,89	1	1000	0,00089	0,0267
										0,4646
									<b>M.E</b>	1,0303
										0,4786774
									<b>U</b>	1
									<b>REC</b>	0,4786774

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

**ANEXO R-8/** Recetas Estándar Costeada/Snack Cafetería

<b>NOMBRE:</b>	Quesadillas de Pollo		<b># PORC:</b>	2						
<b>TIPO:</b>	Snack									
	<b>%</b>									
<b>Costo neto REC</b>		1,271812829								
<b>Inv. Para nuevo plato</b>	5%	0,063590641	<b>P.V.P</b>	\$	4,00					
<b>Costo M.O</b>	34%	0,438012338								
<b>Costo G.Fabricación</b>	12%	0,151981633								
<b>Subtotal 1:</b>		1,925397442								
<b>Utilidad</b>	107%	1,360839727								
	<b>Subtotal</b>	3,286237169								
<b>10% Servicio</b>	10%	0,328623717								
<b>12% IVA</b>	12%	0,39434846								
	<b>Total</b>	<b>4,009209346</b>								
			<b>PRECIO PROD.</b>							
<b>Producto</b>	<b>Marca</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Peso ref</b>	<b>Precio prod.</b>	<b>Inc. Merma</b>	<b>% merma</b>	<b>Const.</b>	<b>Costo u</b>	<b>Costo t</b>
Tortillas	s/m	Gramos	165	Kg	6,06	6,06	1	1000	0,00606	0,9999
Diente de Ajo	Supermaxi	Gramos	2	Kg	3,72	3,7572	1,01	1000	0,00376	0,007514
Aceite Vegetal	Supermaxi	Cc	30	Lt	3,42	3,4884	1,02	1000	0,00349	0,104652
Cebolla	s/m	Gramos	60	Kg	1,08	1,2204	1,13	1000	0,00122	0,073224
Pechuga de Pollo	Mr. Pollo	Gramos	200	Kg	4,5	4,59	1,02	1000	0,00459	0,918
Sal	Crisal	Gramos	2	Kg	0,32	0,32	1	1000	0,00032	0,00064
Cilantro	s/m	Gramos	5	Kg	4,5	5,4	1,2	1000	0,0054	0,027
Aguacate	s/m	Gramos	250	Kg	1,96	2,352	1,2	1000	0,00235	0,588
Tomate Riñón	s/m	Gramos	100	Kg	0,79	0,7979	1,01	1000	0,0008	0,07979
Queso Cheddar	Kiosko	Gramos	100	Kg	6,7	6,7	1	1000	0,0067	0,67
										2,46882
									<b>M.E.</b>	1,0303
										2,543626
									<b>U.</b>	2
									<b>REC</b>	1,271813

**Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo**

**ANEXO R-9/ Recetas Estándar Costeada/ Paquete de Eventos**

<b>NOMBRE:</b>	Plan Los Andes	<b># PAX:</b>	1							
<b>TIPO:</b>	Plan Evento									
	%								0,20 x pax	
<b>Costo neto REC</b>		5,162975							<b>Costo Pin</b>	
<b>Inv. Para nuevo plato</b>	5%	0,258149							<b>Total</b>	0,4
<b>Costo M.O.</b>	35%	1,788971								
<b>Costo G.Fabricación</b>	8%	0,398582								
<b>Subtotal 1:</b>		7,608676								
<b>Utilidad</b>	196%	10,11943								
	<b>Subtotal</b>	17,72811								
<b>10% Servicio</b>	10%	1,772811								
<b>12% IVA</b>	12%	2,127373								
	<b>Total</b>	<b>21,6283</b>								
				<b>P.V.P</b>	<b>\$ 21,65</b>					
<b>Producto</b>		<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Peso ref</b>	<b>Precio prod.</b>	<b>Inc. Merma</b>	<b>% merma</b>	<b>Const.</b>	<b>Costo u</b>	<b>Costo t</b>
<b>Coffe Break A.M</b>										
Café		Unidad	1	unidad	0,2081721	0,208172	1	1	0,2082	0,20817
Té		Unidad	1	unidad	0,0793846	0,079385	1	1	0,0794	0,07938
Leche		Unidad	1	unidad	0,2910598	0,29106	1	1	0,2911	0,29106
Jugo		Unidad	1	unidad	0,4040837	0,404084	1	1	0,4041	0,40408
Bocadito sal (Banderillas de pollo)		Unidad	1	unidad	0,5041038	0,504104	1	1	0,5041	0,5041
<b>Almuerzo</b>						0				
Ensalada de camarón		Unidad	1	unidad	0,9525499	0,95255	1	1	0,9525	0,95255
Bistec a la Florentina		Unidad	1	unidad	0,6673325	0,667333	1	1	0,6673	0,66733
Strudel de Manzana		Unidad	1	unidad	0,6273909	0,627391	1	1	0,6274	0,62739
Gaseosa		Cc	250	cc	0,48	0,48	1	500	0,001	0,24
<b>Coffe BREAK P.M</b>						0				0

*Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo*

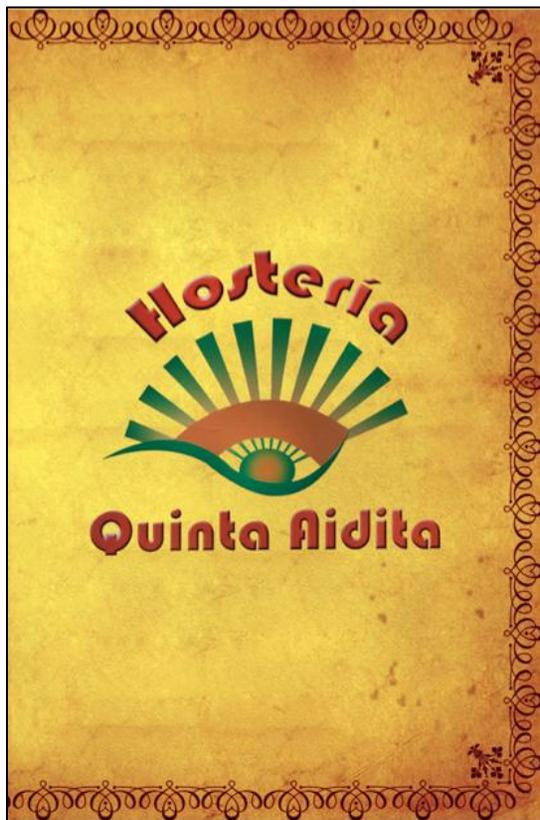
**ANEXO R-9/** Recetas Estándar Costeada/ Paquete de Eventos ( Cont.)

Café		Unidad	1	unidad	0,2081721	0,208172	1	1	0,2082	0,20817
Té		Unidad	1	unidad	0,0793846	0,079385	1	1	0,0794	0,07938
Leche		Unidad	1	unidad	0,2910598	0,29106	1	1	0,2911	0,29106
Jugo		Unidad	1	unidad	0,4040837	0,404084	1	1	0,4041	0,40408
Galletería	María	Gramos	18	Kg	3,02	3,02	1	1000	0,003	0,05436
										5,01114
									<b>M.E</b>	1,0303
										5,16297
									U	1
									REC	5,16297

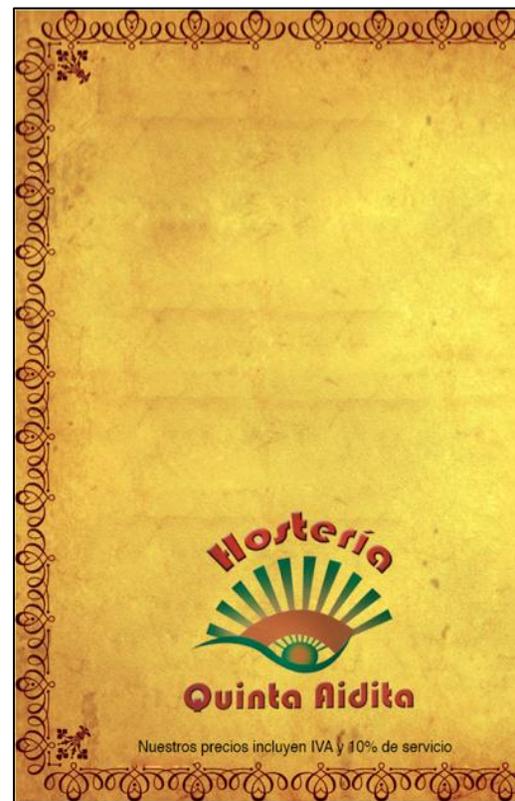
**ANEXO S-1**

Carta Restaurante

Portada

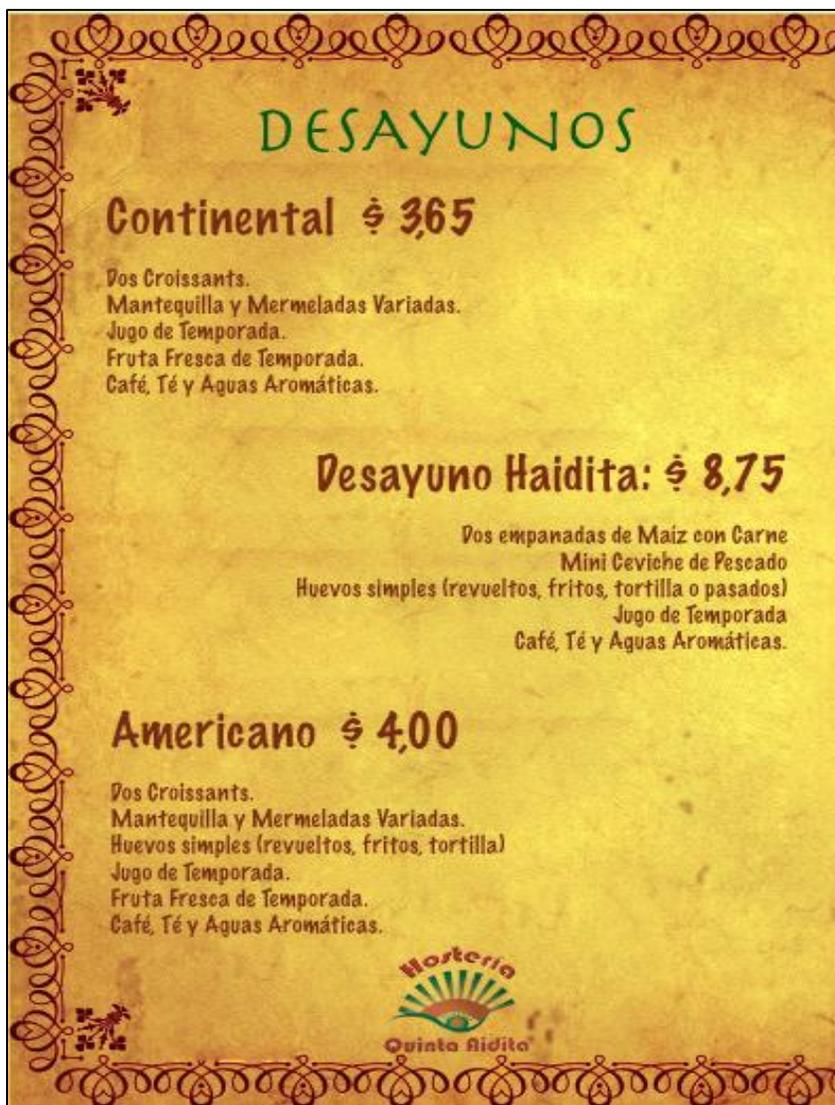


Contraportada



## ANEXO S-2

### Carta de Restaurante



### ANEXO S-3

#### Carta de Restaurante



The menu card features a decorative border with a repeating floral motif. The title 'ENTRADAS' is centered in green. The items are listed in brown text with prices in Ecuadorian dollars (₶). At the bottom center is the logo for 'Hostería Quinta Aidita', which includes a stylized sun and the text 'Hostería' above 'Quinta Aidita'.

ENTRADAS	
Ceviche de Camarón	₶ 5,55
Crema de Choclo con pollo	₶ 4,75
Sopa Campesina Aidita	₶ 4,70
Caldo de patas	₶ 5,50
Locro de papa	₶ 4,00
Empanada de verde con queso	₶ 1,65 c/u
Empanadas de morocho	₶ 1,75 c/u
Empanadas de Mejido	₶ 1,65 c/u
Frutos del Mar para compartir	₶ 16,65

## ANEXO S-4

### Carta de Restaurante



ENSALADAS	
Ensalada Tradicional del Chef	₶ 3,10
Ensalada César de Pollo	₶ 3,75
Ensalada Aidita	₶ 3,35

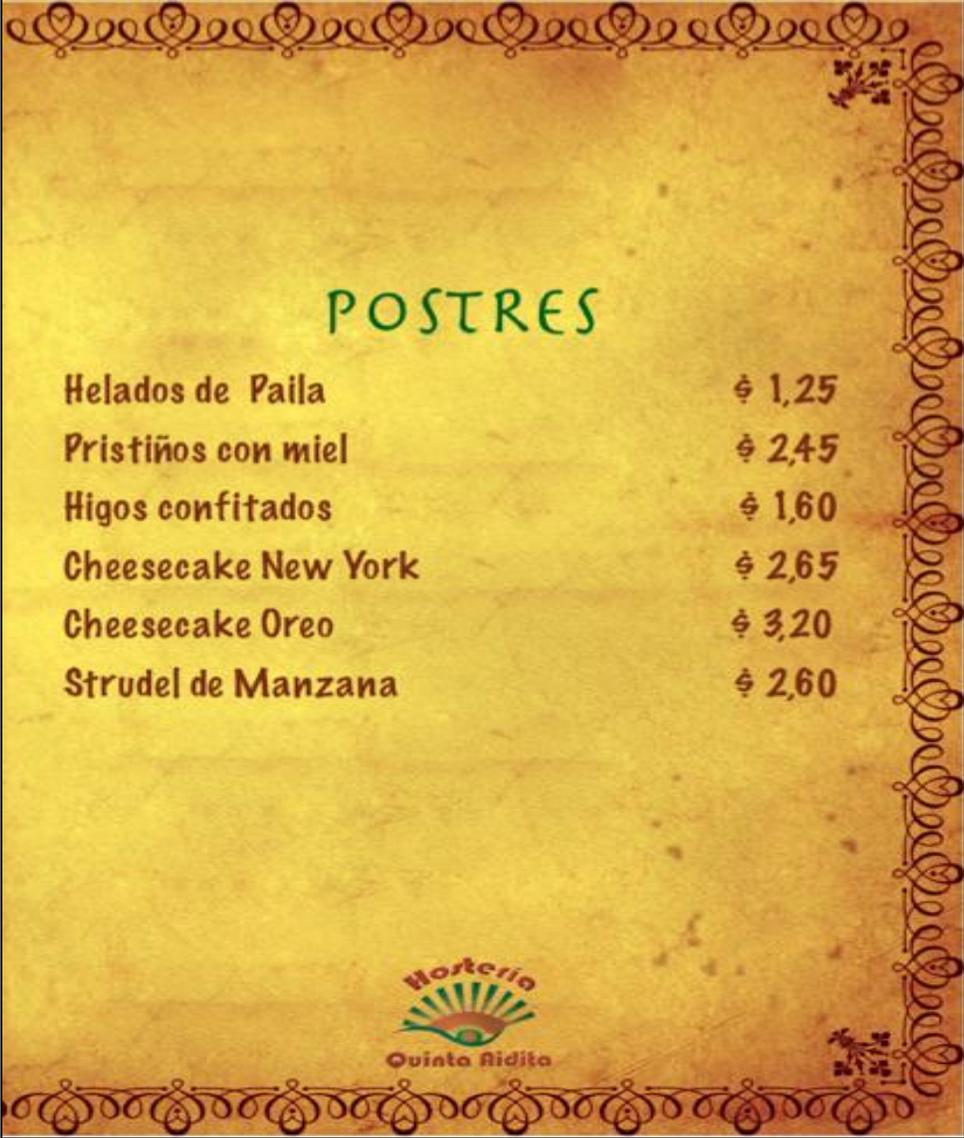
  

PLATOS FUERTES	
Camarones apanados al coco	₶ 8,90
Fritada de la Casa	₶ 8,85
Lasagna a la Boloñesa	₶ 8,75
Lomo a la Waldorf	₶ 9,00
Pollo en salsa de Maracuyá	₶ 8,65
Corvina en salsa Teriyaki	₶ 9,80
Pollo Farzado	₶ 8,80

  
Hostería  
Quinta Aidita

## ANEXO S-5

### Carta de Restaurante



**POSTRES**

Helados de Paila	₶ 1,25
Pristiños con miel	₶ 2,45
Higos confitados	₶ 1,60
Cheesecake New York	₶ 2,65
Cheesecake Oreo	₶ 3,20
Strudel de Manzana	₶ 2,60



**ANEXO S-6**

<b>BEBIDAS</b>	
<b>Jugos Naturales:</b>	
Frutilla y Naranja	\$ 1,70
Mora y Guanábana	\$ 1,70
Naranjilla y otras frutas	\$ 1,55
<b>Batidos de Fruta con leche:</b>	
Batido de Frutilla	\$ 2,80
Batido de Arazá	\$ 2,80
Batido de Taxo	\$ 2,80
Batido de Mora	\$ 2,80



<b>BEBIDAS</b>	
Gaseosas	\$ 1,30
Limonada	\$ 1,25
Agua natural	\$ 1,85
Agua con gas	\$ 2,00
Gaseosas	\$ 1,35
Té Legz Limón y Naranja costo	\$ 2,55
<b>Cerveza Nacional:</b>	
Club	\$ 2,90
Club Roja	\$ 3,60
Pilsener Desechable	\$ 2,70
Pilsener Light	\$ 2,80
<b>Bebidas Calientes:</b>	
Café Americano	\$ 1,15
Capuchino	\$ 1,70
Mocachino	\$ 1,45
Frapuchino Helado	\$ 1,95
Aromáticas de Casa	\$ 1,00



## ANEXO T

### Carta Cafetería



SNACKS	
Club Sándwich	¢ 3,35
Hot dog	¢ 2,60
Hamburguesa Aidita Simple	¢ 4,15
Hamburguesa Aidita Doble	¢ 5,45
Quesadillas de Pollo	¢ 4,00
Pizzeta Peperonni	¢ 3,55
Pizzeta Margarita	¢ 3,15
Papas fritas	¢ 1,50
Nachos	¢ 3,90
Alitas de Pollo con salsa BBQ	¢ 5,15
Brochetas Mixtas	¢ 3,90
Tequeños	¢ 2,75

BEBIDAS			
Jugos Naturales:	Gaseosas	¢ 1,30	
Frutilla y naranja	¢ 1,70	Limonada	¢ 1,25
Mora y guanábana	¢ 1,70	Agua natural	¢ 1,85
Naranjilla y otras frutas	¢ 1,55	Agua con gas	¢ 2,00
Batidos de Fruta con leche	Gaseosas:	¢ 1,35	
Batido de Frutilla	¢ 2,80	Té Legz Limón y Naranja	¢ 2,55
Batido de Arazá	¢ 2,80		
Batido de Taxo	¢ 2,80		
Batido de Mora	¢ 2,80		

  
Hostería  
Quinta Aidita

***Propuesta de Implementación del Departamento de Alimentos y Bebidas para la Hostería  
Quinta Aidita, ubicada en el Cantón Guano Provincia de Chimborazo***