



**UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION**  
**CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA**

Informe final del Trabajo de Graduación o Titulación previo a la  
obtención del Título de Licenciado en Turismo y Hotelería

TEMA:

“LA FALTA DE ACTUALIZACIÓN DE LA CARTA MENÚ Y MENÚS  
ESTÁNDAR, INCIDE EN LA BAJA ACEPTACIÓN Y FIDELIDAD DEL  
CLIENTE SOBRE EL PRODUCTO DE LA EMPRESA CASTA  
RESTAURANT”

AUTOR: TAMAYO CASTILLO JUAN CARLOS  
TUTOR: ING. CARLOS BUSTOS DE LA PAVA

Ambato – Ecuador  
2009

## AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION:

La Comisión de estudio y calificación del informe del Trabajo de Graduación o Titulación sobre el tema:

“La falta de actualización de la Carta Menú y Menús Estándar, incide en la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant”, presentada por el Sr Juan Carlos Tamayo Castillo, egresado de la Carrera de Turismo y Hotelería, promoción Septiembre 2008 – Enero 2009, una vez revisado el Trabajo de Graduación o Titulación, considera que dicho informe investigativo reúne los requisitos básicos tanto técnicos como científicos y reglamentarios establecidos.

Por lo tanto se autoriza la presentación ante el Organismo pertinente, para los trámites pertinentes.

### LA COMISION

.....  
Dr. Edgar Cevallos

.....  
Licda. Gladys Guerra

# APROBACION DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACION O TITULACION

## CERTIFICA:

Yo, Ing. Carlos Bustos de la Pava C.C. 100107967-0, en mi calidad De Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema:

“La falta de actualización de la Carta Menú y Menús Estándar, incide en la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant”, desarrollado por el egresado Juan Carlos Tamayo Castillo, considero que dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.

Ambato, 11 de Noviembre del 2009

.....

TUTOR

TABAJO DE GRADUACION O TITULACION

## AUTORIA DE LA INVESTIGACION

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.

TAMAYO CASTILLO JUAN CARLOS

C.C. 180348436-7

AUTOR

## DEDICATORIA

A la incondicional ayuda que todos estos años ha estado detrás de mis pasos, a la persona que ha influenciado sobre mi todos los valores que ha bien tengo compartir con los demás.

Ha sido y será por siempre mi orgullo y mi inspiración, eterna compañía durante mi etapa estudiantil. Es por eso que este trabajo sinónimo de esfuerzo y dedicación con justa razón te lo dedico a Ti Mamá.

## AGRADECIMIENTO

En primer lugar doy gracias a Dios por haberme rodeado de personas que de una manera u otra han llegado a influenciar en mi vida y que me han inspirado, conmovido e iluminado con su presencia.

De igual manera quiero expresar mi gratitud al equipo docente universitario en especial a la rama de Turismo y Hotelería por compartir generosamente sus conocimientos.

A mi familia que siempre me ha brindado su apoyo y de manera muy especial a mi hermano que ha influenciado y despertado en mí sus actitudes de superación y emprendimiento.

Y a mis amigos con los cuales he compartido este grandioso proceso de aprendizaje.

**UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO FACULTAD  
DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACION  
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA**

**RESUMEN EJECUTIVO**

**TEMA: “LA FALTA DE ACTUALIZACIÓN DE LA CARTA MENÚ Y MENÚS ESTÁNDAR, INCIDE EN LA BAJA ACEPTACIÓN Y FIDELIDAD DEL CLIENTE SOBRE EL PRODUCTO DE LA EMPRESA CASTA RESTAURANT”**

**AUTOR: JUAN CARLOS TAMAYO**

**TUTOR: ING. CARLOS BUSTOS DE LA PAVA**

**RESUMEN:** Este trabajo de investigación busca diseñar la actualización del producto conocido como Carta Menú y Estándar debido a la baja aceptación y fidelidad del cliente,

La Carta Menú y Menús estándar de Casta Restaurant ha estado desactualizada desde hace 3 años, por lo cual se ha convertido en una necesidad tanto para la empresa como para clientela.

El personal del restaurant se encuentra actualmente en un proceso de capacitación y con los conocimientos necesarios para emprender y realizar la actualización necesaria, además la empresa se encuentra en una etapa de ampliación del restaurant lo que también exige innovaciones y readecuaciones tanto en su estructura como en su infraestructura y por ende en su producto o servicio.

**INDICE GENERAL**

INTRODUCCIÓN.....	1
-------------------	---

## **CAPITULO I**

### **EL PROBLEMA**

1.1. Tema.....	2
1.2. Planteamiento del problema.....	2
1.2.1. Contextualización.....	2
1.2.2. Análisis crítico.....	4
1.2.3. Formulación del problema.....	4
1.2.4. Delimitación del objeto de investigación.....	5
1.3. Justificación.....	5
1.3.1. Justificativos internos.....	5
1.3.2. Justificativos externos.....	5
1.3.3. Factibilidad.....	6
1.3.4. Viabilidad.....	6
1.3.5. Rentabilidad.....	6
1.4. Objetivos.....	7
1.4.1. Objetivo general.....	7
1.4.2. Objetivo específico.....	7

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

2.1. Antecedentes investigativos.....	8
2.2. Fundamentación filosófica.....	8
2.3. Categorías Fundamentales.....	9
2.3.1. Cocina Ecuatoriana.....	9
2.3.2. Cocina en Tungurahua.....	10
2.3.3. Tendencias Actuales.....	10
2.3.4. Descripción de la empresa.....	12
2.3.5. Producto Actualización.....	14
2.3.6. Carta Menú.....	14



2.3.7. Proformas de Menús.....	14
2.3.8. Descripción del producto.....	15
2.3.9. Localización.....	16
2.4. Hipótesis.....	19
2.5. Señalamiento de variables.....	19
2.5.1. Variable independiente.....	19
2.5.2. Variable dependiente.....	19

### **CAPITULO III**

### **METODOLOGIA**

3.1. Modalidad básica de la investigación.....	20
3.2. Nivel o tipo de investigación.....	20
3.3. Análisis FODA.....	20
3.4. Impacto del proyecto.....	23
3.5. Población y muestra.....	24
3.6. Operacionalización de variables.....	24
3.7. Plan de recolección de la información.....	26
3.8. Plan de procesamiento de la información.....	26

### **CAPITULO IV**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

4. Análisis e interpretación de resultados.....	27
-------------------------------------------------	----

### **CAPITULO V**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

5.1. Conclusiones.....	35
5.2. Recomendaciones.....	35

## CAPITULO VI PROPUESTA

Tema.....	36
6.1. Datos informativos.....	36
6.2. Antecedentes de la propuesta.....	36
6.3. Justificación.....	37
6.4. Objetivos.....	38
6.4.1. Objetivo General.....	38
6.4.2. Objetivos Específicos.....	38
6.5. Análisis de factibilidad.....	38
6.6. Fundamentación de la propuesta.....	38
6.7. Modelo operativo.....	39

### MATERIALES DE REFERENCIA

Bibliografía.....	40
Anexos.....	41

### INDICE DE CUADROS E ILUSTRACIONES

Gráfico: Árbol del problema.....	4
Mapa y ventajas de Casta Restaurant.....	18
Análisis FODA.....	20
Operacionalización de variables.....	25
Análisis e interpretación de resultados	
Frecuencia con la que come fuera de casa.....	27
Razones para comer fuera.....	28
Tendencias de comida.....	29

Elaboración del menú.....	30
Importancia de los restaurantes en general en cuanto a la nutrición.....	31
¿Cree usted que se debe actualizar la carta menú existente?.....	32
¿Que debería tener una carta menú para que sea atractiva?.....	33
Al querer realizar un evento usted se fija en..	34
Modelo operativo de la propuesta.....	39

## INTRODUCCION

El siglo XXI pone a prueba el ingenio y la capacidad empresarial de adaptarse a las nuevas tendencias de comercio y la relación establecida por: *necesidad - satisfacción, precio – servicio, oferta – demanda;* de cualquier forma que se establezca las empresas han de *modificar* su organización con el objeto de ampliar y mejorar su productividad y beneficio.

En el ámbito de la Restauración la necesidad de cambio y adaptación va de la mano con la innovación y creatividad, debido a las tendencias mundiales de alimentación, que dan mayor importancia a la calidad, aporte calórico y nutritivo, tipo y variedad de comida que consumimos, sin dejar de lado el gusto por el buen comer y la experimentación de platos alternativos que hacen del comer ya no una necesidad sino una experiencia.

Todo esto crea un nuevo estilo de trabajo para los restaurantes, que están modificando sus menús y servicios de acuerdo a sus necesidades y las de sus clientes. Por tal motivo la empresa Casta Restaurant se ve motivada a incursionar en el campo de la actualización de la Carta Menú y Menús Estándar para Eventos, condicionada bajo todos los requerimientos técnicos y profesionales que ello implica

## **CAPITULO I**

### **1. EL PROBLEMA**

#### **1.1. TEMA:**

“La falta de actualización de la Carta Menú y Menús Estándar, incide en la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant”

### **1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

#### **1.2.1. CONTEXTUALIZACIÓN**

La cocina ecuatoriana es el resultado de cientos, quizás miles de años de evolución donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del país. A nuestros ancestros en el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor depositaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas. Ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas, frutales, granos, animales, etc., que unidos a los que ya existían en esta tierra, dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta rica tradición estamos obligados a mantenerla, pues presenta parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad.

Esta nacionalidad ecuatoriana, que llevamos con orgullo, es la que la queremos mostrar a través de nuestra maravillosa cocina. Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se

han transmitido, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, el tiempo; ejemplo son sin duda las deliciosas empanadas, los ceviches, el llapingacho, las fritadas, los locros, las coladas o cremas e innumerables postres que endulzan la mesa de cada ecuatoriano, desde la más alta montaña, asta el más profundo de los valles, como el del Patate.

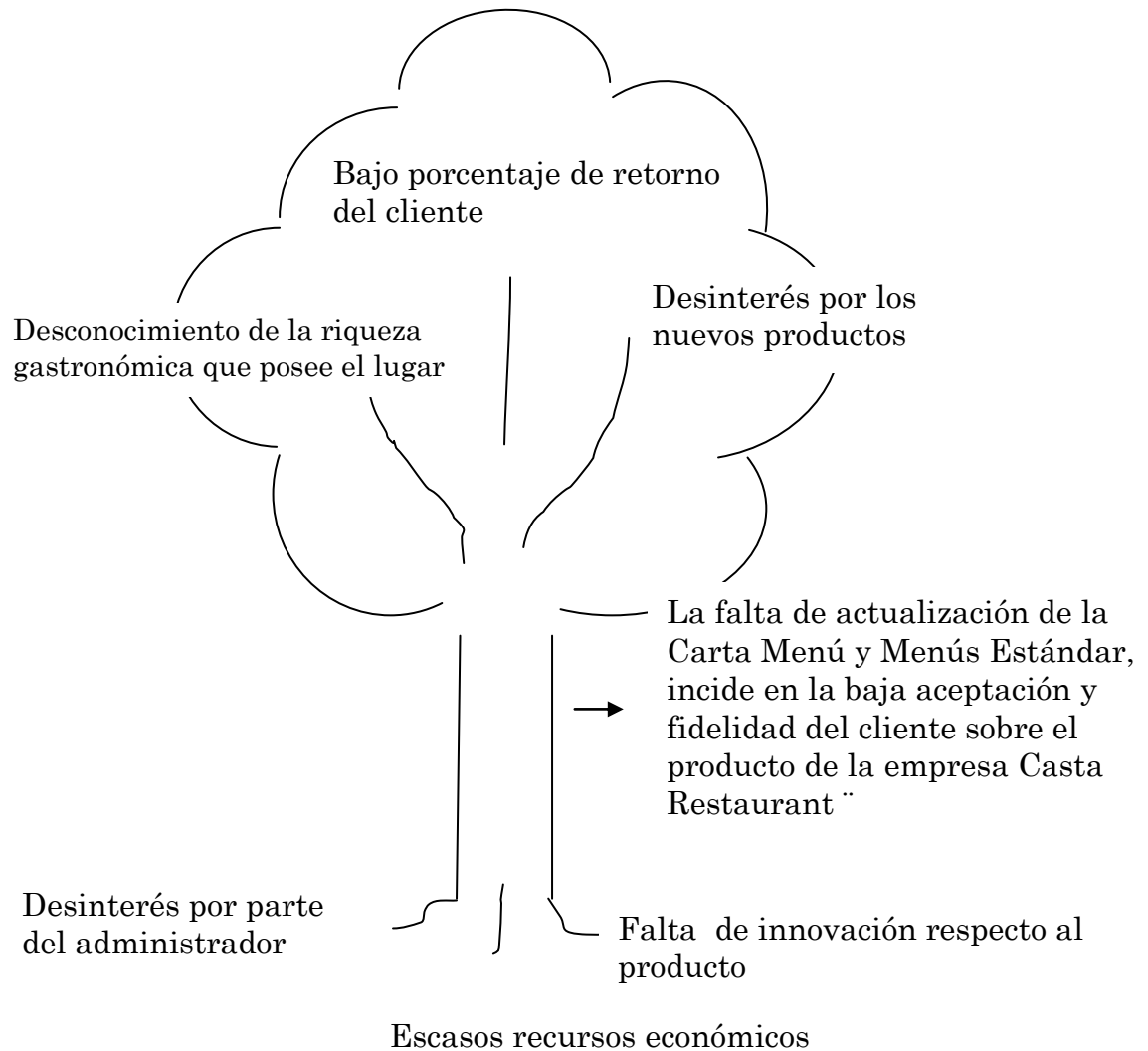
La gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como Galápagos, segundo a los Andes y por ultimo la selva amazónica.

Esta gastronomía se caracteriza también por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla de sus antiguos pobladores y las culturas, como hemos dicho anteriormente, que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país.

La provincia de Tungurahua se ubica en la zona central del Ecuador, dentro del valle interandino. Es la región del país que se abre hacia la zona oriental y amazónica. Allí la serranía se pierde en dirección a los húmedos flancos de la cordillera para luego encotar la frescura de la selva tropical. Tungurahua posee una gran variedad de platos típicos que varía de pueblo en pueblo que lo conforma.

## 1.2.2. ANALISIS CRÍTICO

GRÁFICO: Árbol del problema



## 1.2.3. FORMULACION DEL PROBLEMA

¿Cómo incide la falta de actualización de los menús estándar y carta menú en la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant?

## 1.2.4. DELIMITACION DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN

- **DELIMITACIÓN ESPACIAL**

La investigación será realizada en Casta Restaurant, cantón Patate, barrio Quinlata, provincia de Tungurahua.

- **DELIMITACIÓN TEMPORAL**

La investigación se realizará durante el periodo septiembre 2008 – enero 2009, en el cual se completaran 480 horas de prácticas.

### **1.3. JUSTIFICACIÓN**

#### **1.3.1. Justificativos internos**

La empresa Casta Restaurant líder en el servicio alimenticio de su región, cree en la oportunidad de mejorar su servicio a través de la actualización de su Carta Menú, una gran oportunidad de desarrollo, ya que esto va a satisfacer las necesidades internas de la empresa y ampliaría la cuota de mercado, produciéndose beneficios a corto mediano y largo plazo, además los conocimientos técnicos, profesionales y sobretodo la experiencia, son los necesarios como para incursionar en esta área.

Además es ya tres años que se ha estado manejando una Carta Menú desactualizada y esto requiere de una acción inmediata

#### **1.3.2. Justificativos externos**

Las ciudades de Ambato y Quito lugares de donde se tiene la mayor parte de clientes conocida a nivel nacional por su alto índice de empresas de producción, venta servicio y por su comercio, se a convertido en uno de los mayores polos de desarrollo económico y empresarial del país, lo que la convierte en una demanda potencial para nuestro tipo de servicio.



El tipo de cliente proveniente de estas ciudades son catalogados dentro de la clase media-alta, por lo cual representan un mercado exigente y al cual nos estaremos dirigiendo al momento de actualizar la Carta Menú

### **1.3.3. Factibilidad**

Dicho proyecto presenta un alto índice de factibilidad debido al bajo costo de implantación ya que la mayoría de implementos y accesorios son de fácil adquisición, así como también a las positivas oportunidades de financiamiento que existirían en el caso de que se continúe con una actualización de los demás departamentos, esto frente a un creciente mercado que se esta experimentando.

### **1.3.4. Viabilidad**

La empresa cuenta con la experiencia necesaria para emprender esta actualización del servicio, así como el constante crecimiento en cuanto a técnicas de procesamiento de alimentos, sistemas organizacionales y empresariales

### **1.3.5. Rentabilidad**

El servicio de alimentación constituye uno de los negocios más rentables siempre y cuando se cumpla y se maneje bajo los conceptos más exigentes de la relación calidad – precio. Para nuestro proyecto que no requiere de mayor inversión económica la rentabilidad seria alta teniendo en cuenta el grado de aceptación de nuestra clientela hacia los productos creados anteriormente.

## 1.4. OBJETIVOS

### 1.4.1. OBJETIVO GENERAL

A través de la actualización de la Carta Menú, la empresa tiene como principal objetivo:

- ◆ *Determinar la falta de actualización de los menús estándar y carta menú en la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant.*

### 1.4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ◆ *Diagnosticar la falta de actualización de los menús estándar y carta menú*
- ◆ *Analizar la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant*
- ◆ *Elaborar la carta menú y menú estándar*

## **2. MARCO TEÓRICO**

### **2.1. ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS**

En años anteriores la empresa Casta Restaurant ha tenido un proyecto dirigido hacia la creación de un servicio de Catering para la ciudad de Ambato y Patate respectivamente, el cual tubo y ha tenido una buen aceptación, pero que al momento se encuentra incompleto debido a la ausencia de transporte especial que facilite este servicio; de igual manera existen antecedentes de un proyecto de creación de campamentos vacacionales en y fuera de las instalaciones del restaurant, que igualmente no se lo a puesto en practica debido al factor inversión que representan los equipamientos para realizar dichas actividades. Por tal motivo se ha elegido este tema de investigación de actualización de la Carta Menú y Menús Estándar para eventos, ya que esta actualización no requiere de grandes cantidades de dinero en inversión y que además es algo prioritario que la empresa necesitaba hacer, de igual manera esto hace referencia a la idea de actualización de productos y servicio que todo lugar se debe llevar acabo.

### **2.2. FUNDAMENTACIÓN FILOSOFICA**

Este trabajo de investigación está enmarcado dentro del paradigma crítico-propositivo, porque está comprometido con los seres humanos y su crecimiento en comunidad, propicia la participación de los actores sociales en calidad de protagonistas durante todo el proceso de estudio, además que se cuestiona la realidad y se propone soluciones.

Dentro de esta fundamentación se encuentra la epistemología, que es la doctrina de los fundamentos y métodos del conocimiento científico; la ontología que estudia la realidad y la axiología que estudia los valores.

## **2.3. CATEGORIAS FUNDAMENTALES**

### **2.3.1. LA COCINA ECUATORIANA**

Según el libro de cocina ecuatoriana tradicional, la cocina ecuatoriana es el resultado de cientos, quizás miles de años de evolución donde se mezclan en el tiempo sabores de todos los continentes y regiones del país. A nuestros ancestros en el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., que con mucho amor depositaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas. Ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas, frutales, granos, animales, etc., que unidos a los que ya existían en esta tierra, dieron origen a lo que tenemos hoy. Toda esta rica tradición estamos obligados a mantenerla, pues presenta parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad.

Esta nacionalidad ecuatoriana, que llevamos con orgullo, es la que la queremos mostrar a través de nuestra maravillosa cocina. Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han transmitido, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, el tiempo; ejemplo son sin duda las deliciosas empanadas, los ceviches, el llapingacho, las fritadas, los locros, las coladas o cremas e innumerables postres que endulzan la mesa de cada ecuatoriano, desde la más alta montaña, asta el más profundo de los valles, como el del Patate.

La gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como Galápagos, segundo a los Andes y por ultimo la selva amazónica. Esta gastronomía se caracteriza también por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla de sus antiguos pobladores y las culturas,

como hemos dicho anteriormente, que con el paso de los tiempos han ido haciéndose un hueco en el territorio de este país.

### **2.3.2. COCINA EN TUNGURAHUA**

La provincia de Tungurahua se ubica en la zona central del Ecuador, dentro del valle interandino. Es la región del país que se abre hacia la zona oriental y amazónica. Allí la serranía se pierde en dirección a los húmedos flancos de la cordillera para luego encotar la frescura de la selva tropical. Tungurahua posee una gran variedad de platos típicos que varía de pueblo en pueblo que lo conforma.

### **2.3.3. TENDENCIAS ACTUALES**

Antiguamente lo primordial era satisfacer el hambre. Hoy en día, y gracias a los conocimientos desarrollados en el campo de la nutrición, se sabe que no es suficiente la alimentación según el apetito, sino que es fundamental nutrirse correctamente, con una alimentación equilibrada y adecuada a las necesidades de cada persona para poder así mantener el organismo en óptimas condiciones.

Para lograr este equilibrio en los menús diarios hay que incluir en forma variada alimentos formadores, reguladores y energéticos

La buena alimentación es un arte y para lograrlo hay que apoyarse en el gusto, en la presentación, en la variedad de platos en sus texturas y lógicamente en el equilibrio nutricional. Estas consideraciones son las que se han tenido en cuenta para la elaboración de este proyecto

En este trabajo se encontraran deliciosas y variadas combinaciones y recetas de tradición culinaria local, como también exquisitos platos de cultura gastronómica internacional. La carta menú que se esta creando estará agrupada en seis categorías que corresponden a entremeses – entradas, sopas – cremas, platos fuertes, platos especiales, postres y bebidas.

Este sistema casi tradicional permitirá al comensal crear y combinar sus gustos personales de acuerdo a los alimentos disponibles en la carta menú

El presente proyecto tiene por propósito principal actualizar el producto de oferta al cliente conocido como: “Menú” ( entrada, sopa, plato fuerte y postre ), “Proformas de menús varios” ( eventos: bautizos, quince años, confirmaciones, graduaciones, cumpleaños, bodas ); ya que actualmente no se cuenta con una carta menú detallada con los todos las ofertas del producto ( variedad de platos ) que el Restaurant conoce.

En la actualidad el menú dominical es presentado al cliente por medio de los meseros ( servicio al cliente ), quienes informan al comensal acerca del contenido del menú del día, pero sin información de platos a la carta comprendidos entre: entremeses, sopas, carnes, postres y bebidas que podría convertirse en una oferta más para el cliente y de hecho una ganancia más para la empresa.

La empresa se encuentra en estos momentos en una etapa de ampliación – remodelación de la parte estructural del Restaurant, por lo cual exige también un cambio en la parte del producto ofrecido al cliente, este es un factor más que impulsa la idea de actualizar la Carta Menú que maneja el Restaurant.

Esto exige también un compromiso por parte de la empresa en el objeto de que esta deberá estar debidamente adecuada y abastecida con todos los

insumos e ingredientes que el nuevo tipo de oferta exigirá para la elaboración y presentación del producto

#### **2.3.4. DESCRIPCION DE LA EMPRESA**

“Casta Restaurant” fue inaugurado oficialmente el 27 de septiembre del 2003 con el objeto de crear un nuevo y mejor servicio de alimentación para el cantón Patate al igual que una nueva forma de distracción para la gente que come fuera de casa, pero además con el firme propósito de convertir a la finca restaurant ya existente en una de las mejores hosterías de la región y porque no dentro del país

##### **Visión**

Constituirnos como la principal empresa proveedora de servicios alimenticios empresariales, domésticos y eventuales del centro del país

##### **Misión**

Establecer a Casta Restaurant como el principal proveedor de la mejor comida sana y equilibrada, para atender eventos, servicios alimenticios empresariales y a domicilio en el país, manteniéndonos fieles a nuestros principios y valores a medida que crezcamos.

##### **Valores y Principios**

###### **◆ Valores**

Los siguientes constituyen nuestros valores corporativos:

- ☛ El amor por uno mismo y por lo q se hace
- ☛ El amor a los demás y al medio en que vivimos
- ☛ El respeto en todo su sentir
- ☛ La disciplina
- ☛ El entusiasmo
- ☛ El emprendimiento y la perseverancia

#### ◆ Principios

Los siguientes principios nos ayudaran en la toma de correctas decisiones en el futuro

- ☛ Ofrecer un magnifico entorno de trabajo guardando el respeto entre todos los miembros
- ☛ Mantener la diversidad como componente esencial en la manera de hacer negocios
- ☛ Producir y procesar siempre los alimentos utilizando las mejores materias primas, optando siempre por la calidad y no la cantidad
- ☛ Aplicar la normas mas exigentes en la preparación, almacenamiento y presentación de los alimentos
- ☛ Ser flexibles ante las nuevas tendencias sin dejar de lado los valores hínales y sin perder la identidad como marca
- ☛ Desarrollar clientes satisfechos y leales en todo momento
- ☛ Contribuir al desarrollo de las comunidades locales
- ☛ Reconocer que la rentabilidad es esencial para el desarrollo sostenible en el futuro
- ☛ Respetar siempre al competidor



### **2.3.5. PRODUCTO – ACTUALIZACION**

El producto o servicio que se pretende actualizar o innovar es la Carta Menú y las proformas de menús para la atención de eventos y recepciones ( pudiendo ser estos últimos tanto dentro como fuera del restaurant )

### **2.3.6. CARTA MENU**

Se entiende por Carta Menú a la presentación de comidas gourmet comprendidas entre los platos clasificados como: entradas – sopas – platos fuertes – postres y bebidas, nosotros actualmente hemos introducido una nueva categoría más llamada especialidades que son platos finos – gourmet o tradicional que se los elaborarán siempre y cuando haya existido un cierto tiempo de antelación para la elaboración de dicho plato, incluyendo obviamente el precio de cada uno de ellos, la presentación de esta carta es en un empastado de color verde oscuro y con el logotipo del restaurant dicho servicio comprende a demás de los productos de alimentación, de un personal especializado para su atención.

### **2.3.7. PROFORMAS DE MENUS**

Estas son elaboraciones de Menús Estándar que son realizados y presentados al cliente que ha solicitado una proforma de menús varios basados en sus exigencias y necesidades, por lo general se les envía alrededor de tres opciones a escoger dentro del grupo de platos comprendidos como: entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas; además damos una elección entre las guarniciones que acompañarían al plato fuerte, opciones de brindis o elección de vinos al igual que la música para el baile en caso de requerirlo. Al tratarse de una proforma para eventos como matrimonios, bautizos, grados, cumpleaños, etc., optaremos por enviar lo mejor de nuestras recetas para de esa forma obtener mayores retribuciones y ganancias

### **2.3.8. DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

El principal producto de este proyecto es la actualización de la Carta Menú y Menús estándar para eventos de Casta Restaurant

**Nuestro Producto va dirigido a:**

- ◆ La actual clientela del restaurant
- ◆ Familias
- ◆ Empresas de la ciudad como fuera de ella
- ◆ Sector público privado

**Tipos de Productos:**

A continuación se va presentar la Carta y Menús estándar ya actualizados y de tal forma como se la presentará al cliente.

◆ En el caso de la Carta Menú, esta será presentada al cliente el momento justo que la persona entre en el restaurante y ah tomado puesto en la mesa asignada que estará dotada de toda la cubertería y menaje para el servicio de comida.

◆ Al tratarse de una proforma, esta será entregada al cliente de igual manera en forma personal en hojas impresas de acuerdo al tipo de necesidad del interesado.

Todos los productos son procesados y elaborados en las instalaciones del restaurant, garantizando su frescura, aseo y buena presentación, excepto al tratarse de bebidas con ciertos contenidos de grados alcohólicos, gases o minerales

### **Consumidores**

En base a lo anteriormente dicho podemos mencionar los siguientes tipos de consumidores:

- ☺ Gourmet- aquellos que saben del buen comer
- ☺ Bio saludables.- con complicaciones en la salud u obsesionados con alimentarse sanamente
- ☺ Deportistas
- ☺ Insatisfechos .- aquellos que busca siempre la sensación de llenura, o son difíciles de complacer en cuanto a gusto, olores, sabores y sensaciones
- ☺ Cantidad versus calidad – precio.- aquellos que por su condición prefieren lo abundante y barato
- ☺ Estudiantes.- que buscan un equilibrio entre calidad – cantidad – precio
- ☺ Experimentales.- aquellos que se interesan siempre por probar nuevas cosas
- ☺ Anoréxicos
- ☺ Ejecutivos
- ☺ Obreros
- ☺ Familias

### **2.3.9. LOCALIZACION.**

Patate Valle De La Eterna Primavera

Se encuentra ubicado al sur este de la provincia, limita con los cantones: Píllaro, Pelileo y Baños en las estribaciones de la cordillera de los Llanganates al margen de la Hoya del Patate, este hermoso cantón es el mas

diverso de todos en cuanto a clima, paisaje y producción agrícola, pues podemos disfrutar del frío del páramo y nieve (Cerro Hermoso) del clima templado y de su mas apreciado clima que es el calido seco, muy apetecido por personas que buscan el relax, su producción va asociada al tipo de clima en el que se encuentra, como puede ser, papas, maíz, habas, verduras, frutas (cítricos, aguacates, duraznos, manzanas, peras, tomates, etc) y frutas exóticas como felloas y uvas

Sus principales atractivos turísticos son:

- ◆ Cascada de Mundug
- ◆ Cascada Mesa Tablón
- ◆ Cascada de las Golondrinas
- ◆ Río Patate (rafting)
- ◆ Ojos del Volcán
- ◆ Laguna de San Borja
- ◆ Páramos de San Borja
- ◆ Parque Central (gastronomía)

Características:

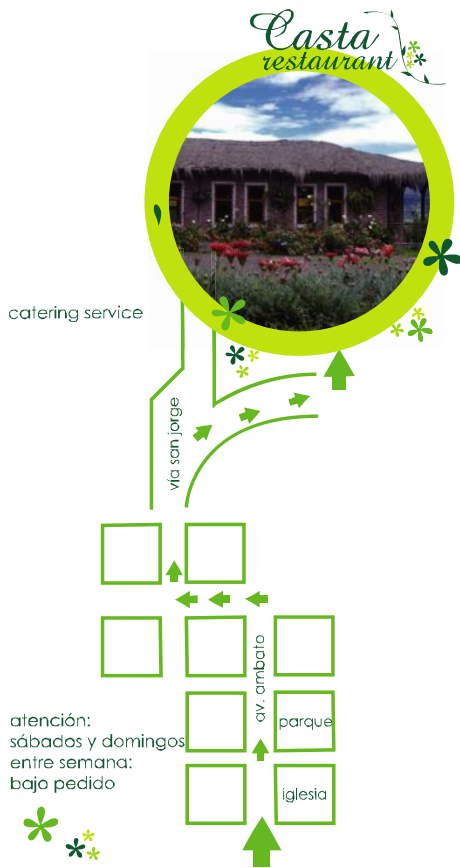
El cantón se caracteriza por ser el mayor productor de vino tanto artesanal como industrial

Sus riqueza paisajística es muy grande y sus atractivos naturales muy variados (cascadas, ríos, lagunas, valles, etc)

Su gente calida y cordial, mantiene tradiciones de la época prehispánica e hispánica, que se ven reflejadas en su gastronomía y costumbres y tradiciones especiales como el animero (personaje que dos semanas antes de Finados, sale por las noches a rezar de una manera fuerte, cuyo recorrido empieza en el cementerio)

El área de construcción existente del proyecto es de 175 metros cuadrados, presentando un área para el proyecto principal (Creación de una Hostería) de 6000 metros cuadrados con posibilidad de expansión.

## Mapa y ventajas



### Ventajas de la ubicación del proyecto

- ◆ A pocos minutos de Ambato y la panamericana sur
- ◆ Cuenta con buenas vías de acceso
- ◆ Ubicada en medio de un huerto
- ◆ Libre de contaminación urbana

### Facilidades

- ◆ Goza con todo los servicios básicos e Internet
- ◆ Los precios de los terrenos no son tan costosos, avaluado a 8 dólares el m2 por el municipio
- ◆ Posibilidad de de aplicar bio energías, (solar, ecólica)
- ◆ Servicios públicos (policía, bomberos, centros médicos)
- ◆ Transporte (dos cooperativas de camionetas y dos de Buses)

## **2.4. HIPOTESIS**

La falta de actualización de la Carta Menú y Menús Estándar, si incide en la baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant "

## **2.5. SEÑALAMIENTO DE VARIABLES**

### **2.5.1. VARIABLE DEPENDIENTE**

La aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa

### **2.5.2. VARIABLE INDEPENDIENTE**

La actualización de la Carta Menú y Estándar

### **3. METODOLOGIA**

#### **3.1. MODALIDAD BASICA DE LA INVESTIGACION**

El siguiente proyecto tendrá como modalidad básica:

- ◆ Investigación bibliográfica, utilizaremos libros, revistas, Internet
- ◆ Investigación de campo
- ◆ Análisis FODA

#### **3.2. NIVEL O TIPO DE INVESTIGACION**

Este proyecto utiliza principalmente la investigación de campo ya que en esta nos profundizamos y exploramos de forma personal el problema que asecha a la empresa donde se realiza el trabajo

Investigación descriptiva, por medio de un análisis FODA, donde describimos sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la empresa

Nivel explicativo, donde tratamos de dar sentido o explicación a las causa u efectos del problema que se investiga.

#### **3.3. ANALISIS F.O.D.A.**

Este análisis se lo ha realizado en base a las instalaciones ya existentes en la empresa y con el medio natural que la rodea

Análisis FODA:

Fortalezas	Lugar acogedor con hermosos paisajes circundantes y fuera de la contaminación de la ciudad
	Áreas verdes de descanso y recreación
	Personal entusiasmado y productivo
	Atractivos naturales y culturales a pocas horas de distancia
Oportunidades	Creciente demanda turística y de alimentos en el sector
	Alianzas estratégicas con otras entidades ligadas a la actividad
	Áreas naturales por explotar en el sector y región
	Nuevas visiones acerca del mundo y su forma de conservación
Debilidades	Falta de equipamiento y maquinaria especializada
	Falta de capacitación a los colaboradores - asociados
	Falta de financiamiento
	Sistema contable y organizacional empírico
Amenazas	Expansión Urbana de la ciudad
	Inestabilidad Política y económica del país
	Competencia en la región (aparición de nuevos centros de diversión y hosterías)
	Catástrofes naturales

**Problema estratégico general:** Si se mantienen la competencia de la región considerando la falta de equipamiento y maquinaria especializada, a pesar del lugar acogedor con hermosos paisajes y fuera de la contaminación de la ciudad, no se logrará aprovechar los crecientes intereses por las actividades extra curriculares y mejoramiento de habilidades en temporadas vacacionales



**Solución estratégica general:** Es indispensable que la empresa aproveche el lugar acogedor con hermosos paisajes y fuera de la contaminación de la ciudad, para maximizar la creciente demanda turística y de alimentos en el sector y mejoramiento de habilidades en temporadas vacacionales, reduciendo la competencia en la región y posibilitar la minimización de la falta de equipamiento y maquinaria especializada

### **Análisis de la Oferta**

Actualmente son pocas las empresas o restaurantes que operan en la ciudad de Patate con presentación de Carta Menú al cliente, dejándolos sin muchas opciones al momento de elegir el producto, por otro lado si existen restaurantes dentro del sector del cantón Patate catalogados dentro de la denominación de dos y tres tenedores; que funcionan únicamente dentro de Hosterías pero de igual manera al estar dentro de una Hostería estos productos tienen un costo más elevado; gracias a esto Casta Restaurant tiene una gran ventaja relacionándose a *precio – servicio*, que es lo que la mayoría de personas desea

### **Análisis de la Demanda**

La demanda se encuentra en constante cambio y ello se debe a las diferentes tendencias mundiales del buen comer, comer rico, nutrirse, comer sano, productos bio, y sobretodo hacer de la comida una experiencia de vida.

A esto se suman los acondicionamientos locales que rigen la cultura ecuatoriana, que no puede dejar de lado su comida tradicional que forma parte de su hábito alimenticio

El mayor porcentaje de personas visitan y que adquiere el servicio de alimentación en el cantón Patate es gente comerciante tanto en compra y venta de mercancía, pero para Casta Restaurant, el tipo de demanda que tiene es principalmente gente que tiene sus propiedades o que simplemente buscan descansar o mantenerse alejados del estrés de la ciudad

La demanda de Casta Restaurant esta representada por personas que buscan satisfacer sus necesidades mediante la adquisición de productos de media y alta calidad y que estén complementados con un buen servicio - atención y distracción

### **3.4. IMPACTO DEL PROYECTO**

El siguiente análisis se lo realizo en base al impacto que a producido le empresa y al que producirá con el incremento de sus servicios

#### **Impacto social**

La ciudad de Patate no cuenta con un restaurante de calidad que permita al turista satisfacer sus necesidades, con la creación de Casta Restaurant la población empeso a darle mayor importancia la estilo de comer ya no como una necesidad sino como una manera de expresión cultural, de esta forma se a logrado un mejor desarrollo de la gastronomía local

Con la apertura de nuestro nuevo servicio se prevé que la población continuara desarrollando el sentido por el buen comer y sobretodo la búsqueda de un valor agregado para los productos propios del sector

#### **Impacto económico**

Casta restaurant a generado de manera directa varios puestos de empleo que son ocupados en su mayoría por estudiantes de Hotelería o jóvenes que buscan superarse

Además genera puestos de empleo indirectos que se relacionan con los proveedores y tercerisadoras de servicios

Se prevé que la cantidad empleos directos ascienda en un 20 % y los indirectos en un 30%

## **Impacto Ambiental**

Para la construcción de Casta Restaurant se emplearon materiales propios de la zona lo que da un mayor valor al producto, así también el proyecto se encuentra ubicado en medio de un huerto frutal donde se construye en base a las plantaciones frutales existentes evitando talar cualquier árbol pues esto restaría valor al producto

Con la implantación del nuevo servicio se espera causar el menor daño posible al medio ambiente y para ello se aplicaran normas ambientales en nuestros procesos de producción y venta, como son:

- Reutilización de los materiales útiles
- Utilización de materiales reciclados
- Producción y procesamientos de productos Bio

## **3.5. POBLACION Y MUESTRA**

Para el estudio de este proyecto se tomara en cuenta a la clientela actual del restaurant para realizar las encuestas sobre las inquietudes de la empresa sobre el mejoramiento o actualización del producto

## **3.6. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES**

**VARIABLE DEPENDIANTE:** Baja aceptación y fidelidad del cliente sobre el producto de la empresa Casta Restaurant.

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORIAS	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS INSTRUMENTOS
Comunidad de clientes insatisfechos por el producto que presenta la empresa	Consumidores	Familias Empresas	¿Por qué cree usted que el cliente no acepta con gran satisfacción el menú presentado a él?	Encuesta: cuestionario Entrevista: guía de entrevista Observación: vista de cotejo

**VARIABLE INDEPENDIENTE:** La falta de actualización de la carta menú y menús estándar

CONCEPTUALIZACIÓN	CATEGORIAS	INDICADORES	ITEMS	TECNICAS INSTRUMENTOS
Platos innovadores de buen gusto y presentación con tendencias actuales	Gourmet	Chefs Nutricionistas Clientes Propietarios	La presente carta menú satisface sus expectativas gastronómicas?	Encuesta: cuestionario Entrevista: guía de entrevista Observación: vista de cotejo

### **3.7. PLAN DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN**

El plan de recolección de la información examina:

- Definición de los sujetos: personas u objetos que van a ser investigados
- Selección de las técnicas a emplear en el proceso de recolección de información.
- Diseño o selección de instrumentos de acuerdo con la técnica escogida para la investigación.

### **3.8. PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN**

Luego de haber obtenido la información recolectada, se llevara a cabo un breve sondeo de las encuestas mediante:

Procesamiento:

- Revisión crítica de la información recolectada ( para ser discutida con el personal administrativo de la empresa )
- Tabulación
- Elaboración de cuadros y gráficos
- Manejo de información
- Análisis e interpretación de resultados

## CAPITULO IV

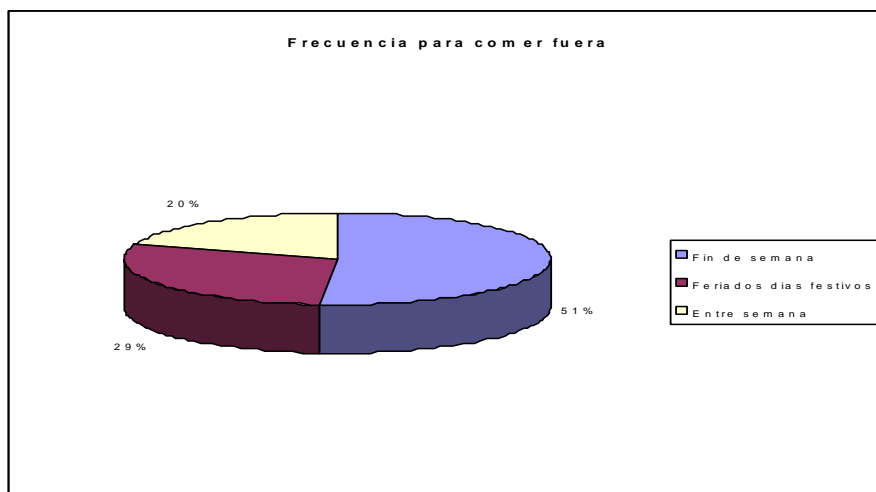
### 4. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Obtenida ya la información necesaria y que ratifique el deseo de una actualización del producto, esta información fue tabulada y se obtuvo los siguientes resultados:

#### ENCUESTAS REALIZADAS A LA DEMANDA ACTUAL DEL PRODUCTO ( CLIENTELA FRECUENTE )

##### 1.- Frecuencia con la que come fuera de casa

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

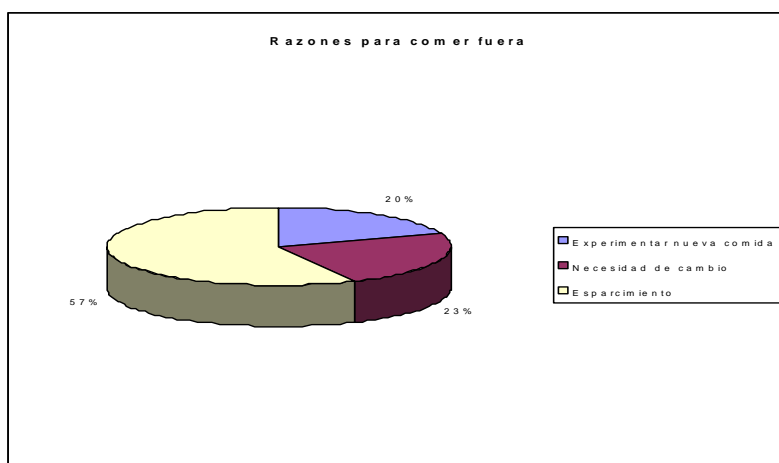
De un total de 35 personas encuestadas el 51% come fuera en fin de semana, el 29% en feriados o días festivos y el 20% entre semana

Interpretación.-

El mayor porcentaje de clientes que come fuera de casa son personas con negocios o que trabajan durante la semana y aprovechan los fines de semana para darse un momento de distracción y salir a comer, de igual manera y obviamente lo hacen en los días feriados o vacaciones para tener un momento de recreación

## 2.- Razones para comer afuera.

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

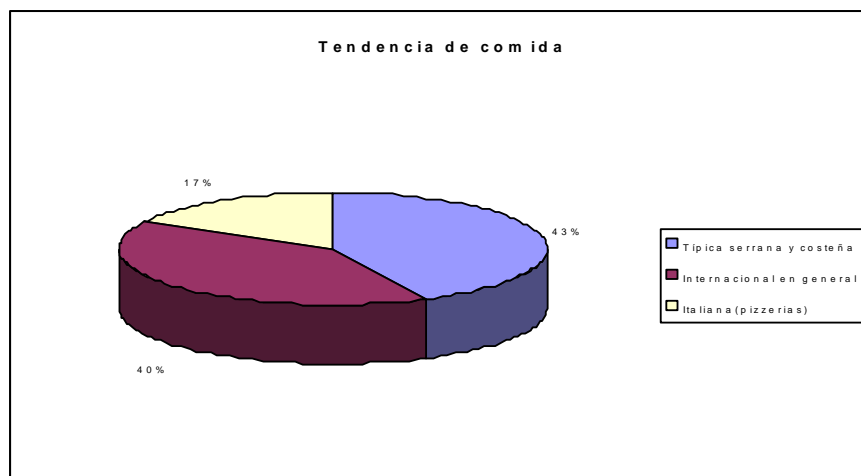
De un total de 35 clientes encuestados, el 57% tiene por razón principal de comer afuera el esparcimiento, el 23% lo hace por necesidad de cambio y el 20% por experimentar nueva comida.

Interpretación.-

El resultado de la encuesta anterior favorece en gran medida a la empresa ya que esta fusiona los tres aspectos antes mencionados en el restaurant, debido a que el sector se encuentra rodeado de áreas verdes, huertos frutales, juegos infantiles, etc. que dan un toque de atractivo-recreación al lugar y su entorno.

### 3.- Tendencias de comida

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

De un total de 35 clientes encuestados, al 43% de las personas aun mantienen el gusto por la comida propia ( ecuatoriana ), un 40% tiene gusto o inclinación por la comida internacional en general y solo a un 17% le gusta la comida italiana

Interpretación.-

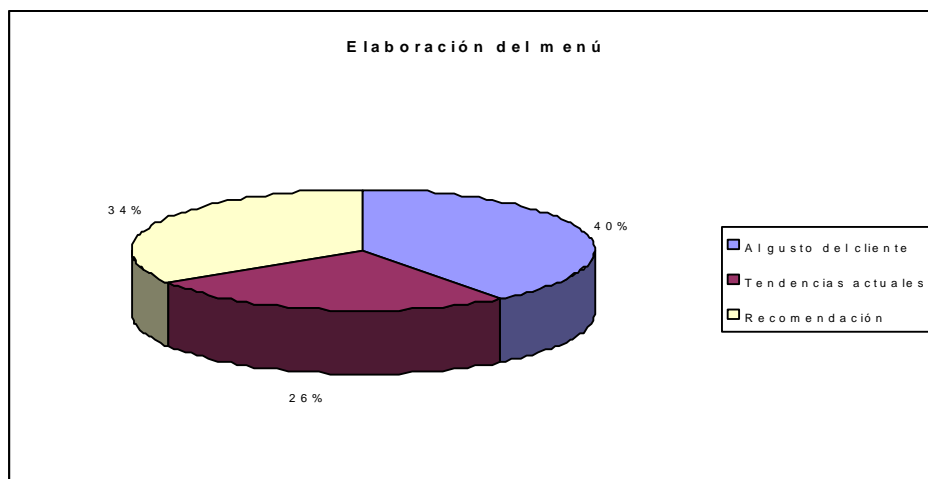
La gastronomía ecuatorial es muy rica y diversa, es por eso que aun se mantienen diversos platos en los restaurantes de renombre, aun que



actualmente la inclinación hacia las nuevas tendencias o gustos ha ido incrementando en la clientela como lo podemos observar, de igual manera es algo en que la empresa esta incursionado y es una de las primeras en adoptar esta medida, en el sector, para lograr tener una clientela satisfecha y fiel al producto

#### 4.- Elaboración del menú

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

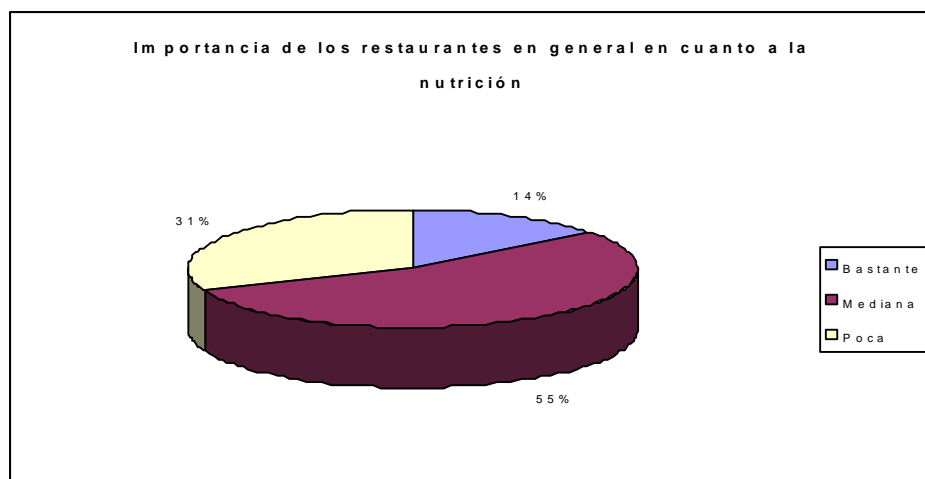
De un total de 35 clientes encuestados, a un 40% le gustaría adquirir un menú realizado en base a los gustos de cada cliente, a un 34% les agradan las recomendaciones o el menú del día y a un 26% quisiera que la elaboración del menú fuera en base a las tendencias actuales de gastronomía.

Interpretación.-

Estos resultados ponen algo en riesgo a la empresa, ya que esto la comprometería a la elaboración de varios menús para un solo día o para varias personas, pero no es mucha la diferencia de personas a las que les agrada nuestras combinaciones de platos y que se sienten satisfechas con los resultados ya que al momento de la creación del menú se a tratado siempre de buscar la perfecta combinación. No queda de lado tampoco las tendencias actuales que tanto se habla actualmente dentro de la elaboración o creación de un menú en la cual la empresa se encuentra incursionando actualmente

## 5.- Importancia de los restaurantes en general en cuanto a la nutrición

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

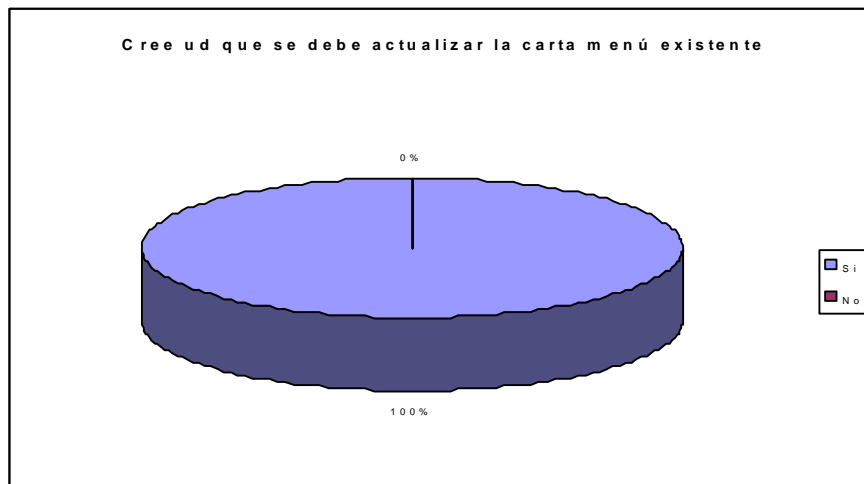
De un total de 35 clientes encuestados, un 55% cree que la importancia de los restaurantes en general le dan a la nutrición es mediana, un 31% cree que se le da poca importancia y solamente un 14% cree que se le da bastante importancia

Interpretación.-

En el campo de la nutrición, se sabe que no es suficiente la alimentación según el apetito, sino que es fundamental nutrirse correctamente, con una alimentación equilibrada y adecuada a las necesidades de cada persona para poder así mantener el organismo en óptimas condiciones. Es por esa razón que Casta Restaurant se ha preocupado en los nuevos hábitos adoptados por la clientela, en este caso la tendencia hacia lo Light

#### 6.- Cree usted que se debe actualizar la carta menú existente?

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

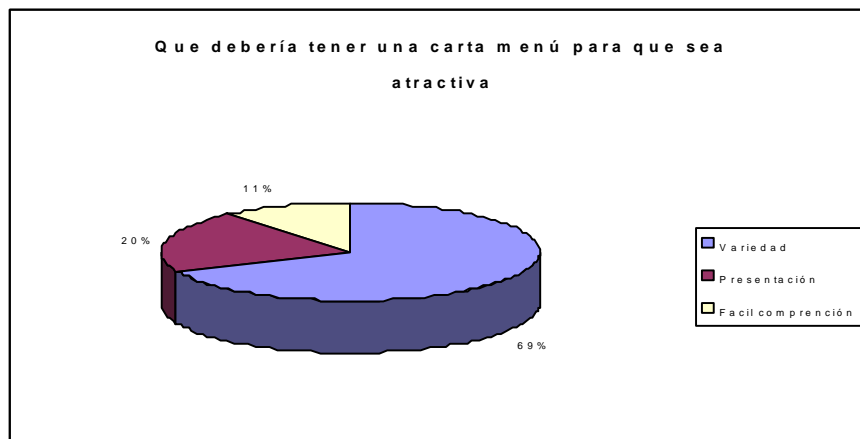
De un total de 35 clientes encuestados, el 100% ha aceptado o cree que si es necesaria la actualización de la carta menú.

Interpretación.-

La aceptación total positiva hacia la interrogante anterior, corrobora la iniciativa y necesidad de una actualización del producto, al igual da la idea y hace hincapié de no descuidar las actualizaciones en los siguientes tiempos para todos los demás productos

#### 7.- Que debería tener una carta menú para que sea atractiva?

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

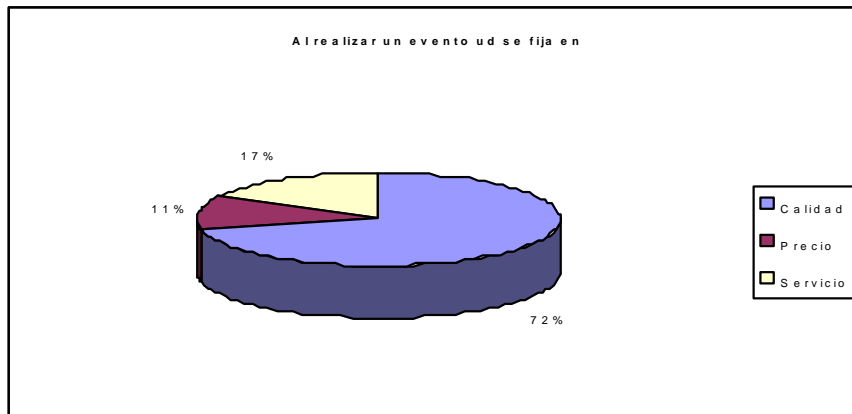
De un total de 35 clientes encuestados, el 69% cree que una carta para que sea atractiva debe tener gran variedad en sus platos, un 20% cree que es su forma de presentación y un 11% cree que es por la fácil comprensión

Interpretación.-

La buena alimentación es un arte y para lograrlo hay que apoyarse no solo en el gusto, sino en la variedad y en la presentación de platos en sus texturas y lógicamente en el equilibrio nutricional. Estas consideraciones son las que se han tenido en cuenta para la elaboración de este proyecto

## 8.- Al querer realizar un evento usted se fija en?

GRAFICO: Pastel



*Fuente: encuesta aplicada a la clientela que frecuenta Casta Restaurant en los fines de semana*

*Elaboración: Juan Tamayo*

Análisis.-

De un total de 35 clientes encuestados, un 72% realizaría un evento en el restaurant confiando en la calidad del producto, un 17% lo elegiría por el servicio y un 11% por los precios

Interpretación.-

Estos resultados reflejan que el producto en si esta en buen estado, pero que se debe dar mas atención en cuanto al servicio al cliente

## CAPITULO V

### 5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 5.1. CONCLUSIONES

Luego del trabajo de investigación, concluimos con lo siguiente:

- ◆ La despreocupación por parte de la empresa en cuanto a la actualización del producto, en este caso carta menú y menús estándar, han provocado un bajo retorno de la nueva clientela y poco interés por solicitar platos a la carta.
- ◆ Las nuevas tendencias gastronómicas ya adoptadas por la empresa se han visto frenadas y casi no puestas en practica debido a la desinformación del cliente, al igual que las nuevas, ricas y bastas recetas que puede ofrecer el restaurant.
- ◆ La empresa cuenta con la experiencia necesaria para emprender esta actualización del servicio, así como el constante crecimiento en cuanto a técnicas de procesamiento de alimentos, sistemas organizacionales y empresariales

#### 5.2. RECOMENDACIONES

- ◆ Continuar con las debidas actualizaciones de los productos y tendencias gastronómicas que constantemente siguen apareciendo y llegando a la comunidad global.
- ◆ Seguir incentivando en el cliente la cultura por el bien comer y de ser posible dar información nutricional sobre los platos que se van a servir
- ◆ Entregar pases de cortesía a posibles clientes potenciales

## **CAPITULO VI**

### **PROPUESTA**

#### **6.1 DATOS INFORMATIVOS**

##### **6.1.1 TEMA:**

ELABORACION DEL DISEÑO DE ACTUALIZACION DE LA CARTA MENU Y MENUS ESTANDAR PARA MINIMIZAR LA BAJA ACEPTACION Y FIDELIDAD DEL CLIENTE SOBRE EL PRODCTO DE LA EMPRESA “CASTA RESTAURANT”

##### **6.1.2 INSTITUCION:**

Casta Restaurant

##### **6.1.3 BENEFICIARIOS:**

- Propietarios de la empresa
- Personal colaborador
- Clientela en general

##### **6.1.4 UBICACIÓN:**

Barrio Quinlata vía San Jorge s/n  
Patate – Tungurahua

#### **6.2 ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA**

La inexistencia de una carta menú y proformas para eventos actualizada ha provocado una gran desinformación sobre el basto y amplio conocimiento gastronómico que Casta Restaurant posee pero que aun no ha sido explotado,

buscando así ampliar el producto de oferta y mejorar los servicios ya existentes.

En la actualidad el servicio que esta brindando Casta Restaurant ah estado centrado en la atención al cliente y su comodidad. Sin embargo la especialidad de un restaurant no solo es el trato al cliente sino, naturalmente en el producto ( menús variados y de calidad ), esto en si constituyo en la necesidad de actualización de todos los platos de comida.

Mediante esta investigación se ha podido concluir que toda la clientela encuestada siente la necesidad de cambios alimenticios, de igual manera es necesaria la capacitación del personal tanto del área de cocina como también del área de atención al cliente para así poder alcanzar altos niveles de calidad sobre el producto e incursionar sobre las nuevas tendencias alimenticias.

### **6.3 JUSTIFICACION.**

Los avances tecnológicos, gastronómicos, socio – económicos demandan de personal calificado para el correcto desempeño laboral, por lo que es responsabilidad de la empresa Casta Restaurant cumplir con este cargo, y así lograr los tan necesarios cambios innovadores de menús.

Conocedores de que la empresa tiene la necesidad de desarrollar la actualización de sus productos y servicios, surge esta propuesta para promover esta transformación empresarial.



## **6.4 OBJETIVOS.**

### **6.4.1 OBJETIVO GENERAL**

- Mejorar la presentación del producto al cliente y expandir la cuota de mercado de Casta Restaurant, satisfaciendo las necesidades del cliente y de la empresa

### **6.4.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Perfeccionar la calidad del producto en su presentación ,elaboración y servicio
- Expandir el negocio fuera de sus fronteras y contribuir una dieta sana al cuidado de la salud
- Generar mayor rentabilidad para la empresa

## **6.5 ANALISIS DE FACTIBILIDAD**

La presente propuesta cuenta con el apoyo institucional ya que la realización de la misma logrará mejorar la calidad servicio y presentación del producto que ofrece la empresa Casta Restaurant.

Es importante mencionar que los miembros de la empresa brindan toda la ayuda necesaria y se comprometen a difundir y socializar esta propuesta.

## **6.6 FUNDAMENTACION DE LA PROPUESTA**

### **FUNDAMENTACION TEORICA**

A través del tiempo y a los conocimientos actuales se sabe que no es suficiente la alimentación según el apetito, sino que es fundamental nutrirse correctamente, con una alimentación equilibrada y adecuada a las necesidades de cada persona para poder así mantener el organismo en óptimas condiciones.



## MATERIALES DE REFERENCIA

### BIBLIOGRAFIA:

- Cocina Ecuatoriana Tradicional  
Inedittec S.A.- 2006
- Buffet  
Lexus Editores – 2004
- Cocina Simplemente Deliciosa  
Ron Kalenvik – 2008
- Cocina Ecuatoriana e Internacional  
Ana Cecilia Arboleda – 2008

## **ANEXOS**



## *ENTREMESAS - ENTRADAS*

- ◆ *CEVICHE DE CAMARON* \$ 3.00
- ◆ *CEVICHE DE POLLO* \$ 2.00
- ◆ *COCTEL DE CAMARONES* \$ 3.50
- ◆ *LOMITOS SALTADOS CON PAPAS CASERAS* \$ 2.50
- ◆ *EMPANADAS DE QUESO* \$ 1.25
- ◆ *EMPANADAS DE CARNE O POLLO* \$ 1.80
- ◆ *CHOCLO CON QUESO* \$ 1.20
- ◆ *ENSALADA DEL HUERTO* \$ 1.50
- ◆ *ENTREMES DEL DIA* \$ 1.20





## *CREMAS - SOPAS*

◆ <i>CREMA DE CHAMPIÑONES</i>	<i>\$ 2.00</i>
◆ <i>LOCRO DE QUESO</i>	<i>\$ 2.00</i>
◆ <i>CREMA DE POLLO</i>	<i>\$ 2.00</i>
◆ <i>CREMA PIMIENTO-TOMATE-BROCOLI</i>	<i>\$ 1.60</i>
◆ <i>AJI DE CARNE</i>	<i>\$ 2.00</i>
◆ <i>SOPA DE VERDURAS CON POLLO</i>	<i>\$ 1.80</i>
◆ <i>CONSOME</i>	<i>\$ 1.20</i>
◆ <i>SOPA DEL DIA</i>	<i>\$ 1.50</i>





## *PLATOS FUERTES*

- ◆ *CAMARONES APANADOS* \$ 3.80
- ◆ *CAMARONES AL AJILLO* \$ 3.80
- ◆ *TRUCHA DESHUESADA* \$ 3.80
- ◆ *FILTE DE TILAPIA EN SALSA DE MOSTAZA* \$ 3.00
- ◆ *FILETE DE TILAPIA FRITA* \$ 2.50
- ◆ *FILETE DE TILAPIA AL VAPOR* \$ 2.50
- ◆ *CHURRASCO* \$ 3.50
- ◆ *POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES* \$ 3.50
- ◆ *POLLO A LA ALBACA* \$ 3.20
- ◆ *POLLO A LA NARANJA-MANDARINA* \$ 3.20





## *PLATOS FUERTES*

- ◆ *POLLO AL OREGANO* \$ 3.20
- ◆ *LOMO AL VINO* \$ 3.20
- ◆ *LOMO A LA PIMIENTA* \$ 3.20
- ◆ *LOMO AL ROMERO* \$ 3.20
- ◆ *LOMO A LA MILANESA* \$ 3.00
- ◆ *CHULETA EN SALSA DE NARANJILLA* \$ 3.00
- ◆ *CHULETA A LA PLANCHA* \$ 2.80
- ◆ *ARROZ CON CAMARON* \$ 3.50
- ◆ *ARROZ DORADO CON POLLO* \$ 3.00







## ESPECIALIDADES – BAJO PEDIDO

- ◆ *CORDON BLUE DE POLLO* \$ 4.25
- ◆ *FILET MIGNON* \$ 4.25
- ◆ *CHULETA AHUMADA EN SALSA HAWAIANA* \$ 4.00
- ◆ *LAGSAÑA DE CARNE O POLLO* \$ 3.75
- ◆ *MEDALLONES DE POLLO* \$ 3.00
- ◆ *MEDALLONES DE PAVO* \$ 5.50
- ◆ *LECHON SEGOVIANO* \$ 8.50
- ◆ *PARRILLADA ESPECIAL* \$ 8.00
- ◆ *CUY ASADO 1/2* \$ 7.00





## POSTRES

- ◆ *BANANA SPLIT* \$ 1.75
- ◆ *HELADO TROPICAL* \$ 1.80
- ◆ *HELADO SIMPLE* \$ 1.25
- ◆ *TIRAMISU CON OREO* \$ 1.75
- ◆ *CHEESE CAKE* \$ 1.85
- ◆ *TORTA FRIA DE CHOCOLATE* \$ 1.50
- ◆ *CREPS DE FRUTAS* \$ 1.25
- ◆ *QUESO DE BABACO - PIÑA* \$ 1.25
- ◆ *MOUSE DE FRUTAS* \$ 1.25
- ◆ *TORTA* \$ 1.25
- ◆ *ENSALADA DE FRUTAS* \$ 1.50
- ◆ *POSTRE DEL DIA* \$ 1.50





## *BEBIDAS*

- ◆ *JUGO DE FRUTAS* \$ 0.80
- ◆ *GASEOSAS* \$ 0.60
- ◆ *AGUA SIN GAS* \$ 0.50
- ◆ *AGUA MINERAL* \$ 0.85
- ◆ *CERVEZA* \$ 1.25
- ◆ *JARRA DE JUGOS* \$ 2.50
- ◆ *JARRA DE LIMONADA* \$ 2.00
- ◆ *CAFÉ – TE* \$ 0.60
  
- ◆ *VINO CASILLERO DEL DIABLO*
- ◆ *VINO CONCHA Y TORO*
- ◆ *VINO GATO NEGRO-BLANCO-ROSADO*
- ◆ *VINO TARAPACA*

