



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

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

TEMA:

“LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL MIRADOR DEL BARRIO LA LIBERTAD DEL CANTÓN PELILEO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA; DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2010/ MARZO 2011.”

AUTORA: Guevara Jínez, Teresa Amelia

TUTORA: Lcda. Mg. Gaviño Ortiz, Noemy Hortencia

Ambato-Ecuador

2011

*APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE
GRADUACIÓN O TITULACIÓN*

CERTIFICA:

Yo Gaviño Ortiz, Noemy Hortencia CI. 171243441-2 en mi calidad de Tutora del trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL MIRADOR DEL BARRIO LA LIBERTAD DEL CANTÓN PELILEO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA; DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2010/ MARZO 2011”** desarrollado por Guevara Jínez Amelia Teresa estudiante de Licenciatura en Ciencias de la Educación, Mención Turismo y Hotelería, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, como 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, 20 de Marzo del 2011

.....
TUTORA Lcda. Mg. Gaviño Ortiz, Noemy Hortencia
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia de que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora, quien basada, en los estudios realizados durante la carrera; a demás de la revisión bibliográfica y de campo, he llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad de su autora.

.....

Guevara Jínez Teresa Amelia

C.C.: 180426992-4

AUTORA

*AL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN:*

La comisión de estudios y calificación del informe del trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: **“LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL MIRADOR DEL BARRIO LA LIBERTAD DEL CANTÓN PELILEO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA; DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2010/MARZO 2011”** presentada por la Srta. Guevara Jínez Teresa Amelia egresada de la Carrera de la promoción: marzo - agosto 2010 una vez revisada la investigación, aprueba con la calificación deen razón de que cumple con los principios básicos técnicos, científicos y reglamentarios.

LA COMISIÓN

.....

Ing.Mg.Wilma Lorena

Gavilanes López

.....

Dr. Guillermo Castro

DEDICATORIA

Este proyecto de tesis va dedicado a Dios y a mis padres, pilares fundamentales en mi vida. A Dios porque ha estado conmigo a cada paso que doy, cuidándome y dándome fortaleza para continuar, a mis padres, quienes a lo largo de mi vida han velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento. Depositando su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad. Es por ellos que soy lo que soy ahora. Los amo con mi vida.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios y a la Virgen María por permitirme estudiar, darme sabiduría y ciencia necesaria para la realización de este trabajo de investigación.

Mi sincero agradecimiento y aprecio a la Lcda. Mg. Gaviño Noemy, por su importante orientación y valioso aporte al trabajo de investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Portada.....	I
Aprobación del tutor	II
Autoría de la Investigación	III
Aprobación del Tribunal de Grado	IV
Dedicatoria	V
Agradecimiento	VI
Índice de contenidos.....	VII
Índice de cuadros.....	X
Índice de gráficos	XI
Resumen ejecutivo	XII
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
EL PROBLEMA	3
1.1. Tema.....	3
1.2. Planteamiento del problema.....	3
1.2.1 Contextualización.....	3
1.2.2. Análisis crítico	6
1.2.3 Prognosis	7
1.2.4 Formulación del Problema	8
1.2.5 Interrogantes (subproblemas).....	8
1.2.6 Delimitación del objetivo de investigación.....	8

1.3 Justificación.....	9
1.4 Objetivos	10
1.4.1 General	10
1.4.2 Específicos	10
CAPÍTULO II	11
MARCO TEÓRICO.....	11
2.1. Antecedentes investigativos	11
2.2. Fundamentación filosófica.....	12
2.3. Fundamentación legal	13
2.4. Categorías fundamentales	16
CAPÍTULO III.....	26
METODOLOGÍA	26
3.1. Enfoque	26
3.2. Modalidad básica de la investigación	26
3.3. Nivel o tipo de la investigación.....	27
3.4 Población y muestra	27
3.5 Operacionalización de las variables	29
3.6 Plan de recolección de información	31
3.6.1 Técnicas.....	31
3.6.2 Instrumentos.....	31
3.6.3 Información secundaria.....	32
3.7 Plan de procesamiento de la información	32
CAPÍTULO IV.....	34
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	34

4.1. Análisis e interpretación de los resultados	34
CAPÍTULO V	48
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	48
Conclusiones	48
Recomendaciones.....	49
CAPÍTULO VI.....	50
PROPUESTA.....	50
6.1 Datos informativos	50
6.2 Antecedentes de la propuesta	51
6.3 Justificación.....	52
6.4 Objetivos	53
6.4.1 General	53
6.4.2 Específico.....	53
6.5 Análisis de factibilidad.....	54
6.6 Fundamentación	62
6.7 Metodología Modelo Operativo.....	65
6.7 Administración de la Propuesta	67
Bibliografía	69
Anexos.....	71

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1	28
Cuadro 2	29
Cuadro 3	30
Cuadro 4	32
Cuadro 5	34
Cuadro 6	35
Cuadro 7	37
Cuadro 8	37
Cuadro 9	38
Cuadro 10	40
Cuadro 11	43
Cuadro 12	43
Cuadro 13	46
Cuadro 14	47
Cuadro 15	54
Cuadro 16	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.....	6
Gráfico 2.....	16
Gráfico 3.....	34
Gráfico 4.....	36
Gráfico 5.....	37
Gráfico 6.....	39
Gráfico 7.....	40
Gráfico 8.....	44
Gráfico 9.....	67

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN.
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: "LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN Y SU INCIDENCIA EN EL DESARROLLO TURÍSTICO DEL MIRADOR DEL BARRIO LA LIBERTAD DEL CANTÓN PELILEO DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA; DURANTE EL PERÍODO NOVIEMBRE 2010/ MARZO 2011."

TUTORA: Lcda. Mg. GaviñoOrtíz, NoemyHortencia.

AUTORA: Guevara Jínez, Teresa Amelia.

Resumen: El presente proyecto de investigación lo realicé en el Barrio La Libertad del Cantó Pelileo, el mismo que está desarrollado con el afán de generar nuevas oportunidades de empleo, en la actualidad es de gran importancia este tipo de proyectos porque los restaurantes son una necesidad eminentemente necesario en cualesquier zona donde se desarrolle cualquier tipo de turismo ya que es el complemento de una visita en cualesquier lugar. El turismo están creciendo día a día en Ecuador; cuyo propósito es captar la mayor afluencia de turistas tanto nacionales como extranjero que llegan a este sitio, para ello se desarrolló el presente proyecto investigativo ya que si se logra llevar a cabo se podrá obtener un impacto positivo en el turismo gastronómico y por consiguiente una mejoría notable en lo que a ingresos económicos tanto personales como de los pobladores aledaños.

En el Barrio La Libertad del Cantó Pelileo no cuenta con servicios de restauración para turistas locales, nacionales y extranjeros, razón por la cual se ha visto la necesidad de diseñar un proyecto para la implementación de restaurante temático con lo cual se podrá satisfacer las necesidades de los clientes.

INTRODUCCIÓN

La idea de este proyecto surgió de la necesidad que tienen los habitantes de este sitio, ya que en la actualidad no cuenta con servicios de restauración por ende este tipo de establecimiento debe ir renovándose cada día y a su vez crear nuevas recetas para satisfacer a los comensales con productos de calidad y buen servicio

En el Capítulo Primero.- El problema es inexistentes servicios de restauración en el Mirador del Barrio la Libertad del Cantón Pelileo; se plantea al problema con una contextualización; macro, meso, y micro en el origen de los hechos, de forma específica. Luego se presenta en análisis crítico, la prognosis, se formula el problema, se presenta preguntas directrices, se delimita el problema en forma temporal y espacial para luego justificar el impacto de la investigación, la factibilidad definiendo también los objetivos propuestos para el estudio.

En el Segundo Capítulo.- Se describe un Marco Teórico, que comprende antecedentes investigativos, Fundamentación Legal, Filosófica y Teórica pertinentes al tema de investigación mediante la consulta en textos convencionales especializados e investigación bibliográfica electrónica el mismo que es el soporte y fuente para la elaboración de la propuesta.

En el Tercer Capítulo.- Abarca la metodología de la investigación iniciando con el enfoque paradigmático, de la investigación Cuantitativo y Cualitativo, de investigación que se aplicó como bibliografía – Documental de campo en un proyecto de intervención social se utilizó la investigación descriptiva, de asociación de variables para luego definir la población y muestra buscando la coherencia con las técnicas e instrumentos de investigación aplicados.

En el Cuarto Capítulo.- Contiene los resultados de las técnicas e instrumentos de investigación aplicados, se presentan los datos obtenidos mediante cuadros y gráficos estadísticos en forma cuantitativa y luego su análisis e interpretación cualitativa.

En el Quinto Capítulo.- Incluye las conclusiones obtenidas de la interpretación de los resultados de la encuesta que se encuentra en el capítulo anterior y finalmente de cada conclusión se presenta una recomendación adecuada al caso de estudio.

En el Sexto Capítulo.- Se describe el producto de la investigación considerando como la propuesta de solución de problema detectado, analizado e investigado, en este caso es la forma como el docente el estudiante implementará los cuestionarios informáticos para mejorar el interés y atención de los estudiantes, mejorando de esta manera el proceso enseñanza - aprendizaje

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Tema

Los servicios de restauración y su incidencia en el desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad del Cantón Pelileo de la Provincia de Tungurahua durante el período Noviembre 2010/ Marzo 2011.

1.2. Planteamiento del problema

1.2.1 Contextualización

La gastronomía de Ecuador es rica, abundante y llena de sabor, además de variada, destacando la diversidad de ingredientes de gran calidad, con los que se elaboran sus platos, entre los que se encuentran los pescados y marisco, las carnes de cordero, cerdo, vaca y pavo, las papas, maíz, frutas y verduras. En la cocina ecuatoriana se utiliza mucho las especias como el ají, cilantro, perejil, canela, etc., dando así un excelente sabor a sus platos.

Entre los platos más populares hay que destacar los elaborados con pescados y mariscos como el ceviche, (elaborado con pescado, camarón, langosta, almejas, mejillones, ostras, etc.), la cazuela de pescado, la sopa marinera, la guatita, estofado de carne elaborado con mondongo o librillo, se sirve con una salsa de

maní (cacahuetes) y papas. Es un plato que se sirve caliente. La fritada, el sancocho, humitas de choclo y tortillas de maíz, son otros de los platos de este país.

En el Ecuador encontrará numerosos restaurantes especializados en cocina local, en cocina ecuatoriana, sudamericana, fundamentalmente la oferta se basa en estos, pero también encontrará restaurantes especializados en cocina internacional, ya sea europea, asiática o norteamericana que brinda una gran comodidad al turista, sobre todo en las grandes ciudades como Guayaquil, Galápagos, Cuenca, Quito, la cocina es variada, así como los restaurantes, es por ello que encontrará lo que busque, si bien lo que más destaca es la cocina ecuatoriana, una cocina criolla basada en el arroz, la carne asada y los frijoles. La Cocina tungurahuese como toda la gastronomía del país es una integración de la cultura autóctona, con el aporte de la herencia de nuestros ancestros que hoy en día se ha mantenido todas nuestras recetas ecuatorianas, los condimentos constituyen el toque especial en sus platos, es imprescindible el ají y las hierbas como el perejil, albahaca, cilantro y la canela.

Entradas o Aperitivos: Los típicos caldos ecuatorianos son los Locros de una gran variedad de ingredientes (distintos tipos de verduras y carne de gallina):

Llapingachos, Guatita, Ornado, Caldo de treinta y uno, Yaguarlocro, Caldo de pata, Caldo de gallina, Locro de papa.

En los primeros platos: los ingredientes más utilizadas son el arroz, la lechuga, el aguacate, la patata, el chorizo, el tomate, el huevo y los encontramos en platos como los llapingachos (tortitas de patatas con queso y salsa de maní o cacahuete).

El Mirador del Barrio La Libertad a pocos minutos del cantón Pelileo cuenta con un recurso paisajístico magnífico, con una vista panorámica del mismo sitio, sin embargo no cuenta con ningún servicio de restauración por lo que se piensa en un

futuro crear un restaurante de calidad para satisfacer los requerimientos de cada cliente con la presentación de una variedad de menús.

1.2.2. Análisis crítico

Árbol del problema

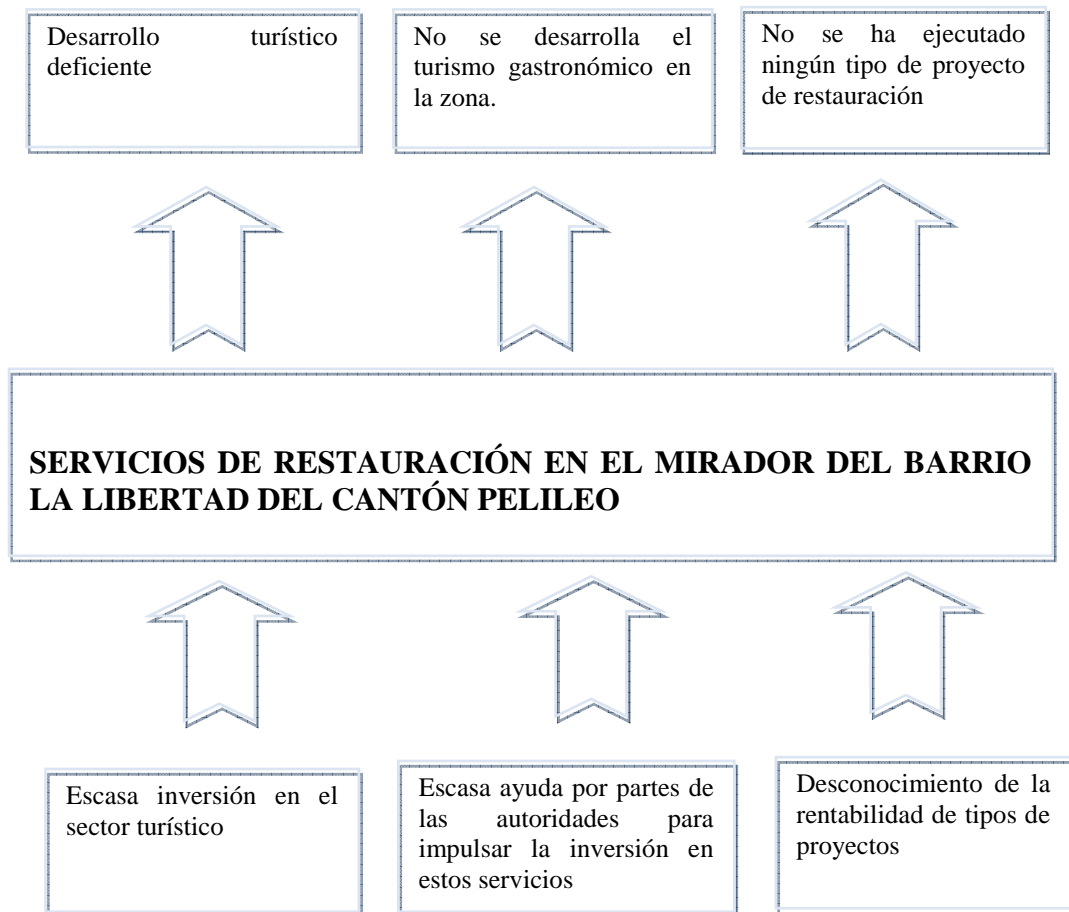


Gráfico 1

Elaborado por: Teresa Guevara

Análisis crítico de causas y efectos

La realidad actual del Mirador del Barrio la Libertad se basa en la incidencia de servicios turísticos. Los restaurantes son una necesidad eminentemente necesario en cualesquier zona donde se desarrolle cualquier tipo de turismo ya que es el complemento de visita cualesquier sitio

En el Barrio la Libertad aun no se han desarrollado proyectos de restauración por lo cual no se cuenta con ese tipo de infraestructura y no se ha creado esa necesidad.

1.2.3 Prognosis

Desaprovechar amplios y atractivos lugares en el Cantón Pelileo, conlleva a la pérdida de nuevas oportunidades y de crecimiento económico para los habitantes del Barrio la Libertad.

Si no se realiza encuesta a los habitantes del sector sobre los servicios de restauración no se conocerá un estudio con estas características, permitirá determinar la incidencia en el desarrollo turístico de la zona. El resultado de esta investigación establecerá un análisis crítico sobre la realidad actual del lugar de investigación y sus necesidades, permitiendo así generar otro tipo de actividad económica que dinamice las fuentes de trabajo en la zona de incidencia.

1.2.4 Formulación del Problema

¿Los servidores de restauración contribuirán al desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad del cantón Pelileo?

1.2.5 Interrogantes (subproblemas)

¿El desarrollo turístico generará otro tipo de actividad en la zona?

¿Los servicios de restauración aportarán turísticamente al sector?

¿El servicio de restauración en el mirador del Barrio la Libertad del cantón Pelileo incentiva en el desarrollo turístico de la zona.

1.2.6 Delimitación del objetivo de investigación

- ***Delimitación del contenido:***

- ✓ **Campo:** Turismo Gastronómico
- ✓ **Área:** Servicios turísticos
- ✓ **Aspecto:** Los Servicios de Restauración

- **Delimitación espacial:** La presente investigación se realizará en el Barrio la Libertad del Cantón Pelileo de la Provincia de Tungurahua.

- **Delimitación temporal:** Esta indagación se realizará en el período noviembre 2010- marzo 2011.

- **Unidades de Observación**
 - ✓ Población local.

 - ✓ Servicio de restauración del Cantón Pelileo.

1.3 Justificación

La presente investigación es **original** está orientada a mejorar el desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad a través de la creación de un restaurante promoviendo su recurso paisajístico y de esta manera atrayendo a turistas nacionales y extranjeros.

Es **novedosa** porque este tipo de proyectos no se ha dado en este lugar y por ende ayudará a valorar la belleza natural y paisajística que posee.

La investigación permitirá que exista un desarrollo turístico en este lugar, sí es **factible** realizar este tipo de investigación ya que mediante la creación de un

restaurante ayudara a crear fuentes de trabajo para personas del sector y aprovechar todos los recursos

1.4 Objetivos.

1.4.1 General

- ✓ Investigar la incidencia en el desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad con relación a los servicios de restauración.

1.4.2 Específicos

- ✓ Evaluar la importancia del desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad.
- ✓ Diagnosticar la necesidad de un restaurante que contribuya en el desarrollo turístico de la zona.
- ✓ Implementar un restaurante temático.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes investigativos

Luego de haber investigado en la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, no existe investigaciones previas que podemos utilizar como soporte de nuestra investigación por lo cual se la considera a la presente investigación como original que va a ser de gran utilidad para todas las personas que tengan en sus mentes crear proyectos de restauración para que contribuya en el desarrollo de su localidad.

Según José Monreal nos explica sobre la historia de la restauración, las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas existían ya en el año 1700 a.C. se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 a.C. que tenía un menú limitado, solo servían un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebollas. No obstante, los egipcios utilizaban una amplia selección de alimentos: guisantes, lentejas, sandía, alcachofas, lechugas, rábanos, cebollas, ajos, puerros, grasas (animales y vegetales), carne, miel y productos lácteos como leche, queso, mantequilla.

En aquel entonces, las mujeres no podían acudir a estos comedores. Sin embargo, hacia el año 402 a.C. las mujeres comenzaron a formar parte del ambiente de las tabernas. Los niños pequeños también podían asistir si iban

acompañados de sus padres pero las niñas no podían hacerlo hasta que estuvieran casadas.

Los antiguos romanos salían mucho a comer fuera de sus casas; aún hoy pueden encontrarse pruebas en las Herculano, una ciudad de veraneo cerca de Nápoles que durante el año 79 d.C. fue cubierta de lava y barro por la erupción del volcán Vesubio. En sus calles había una gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, higos y comidas calientes. Los mostradores estaban recubiertos de mármol y tenían empotradas unas vasijas en las que guardaban el vino para que se mantuviese fresco. Se servían también vino caliente con especias y generalmente endulzado con miel.

2.2. Fundamentación filosófica

La investigación es coherente con la corriente de pensamiento filosófico del contexto académico de la Universidad Técnica de Ambato, ya que se enmarca en el paradigma crítico-propositivo constructivista social, debido a que se consideran aspectos importantes permitiendo aportar al cambio, mediante un estudio y comprensión del contexto de tema a investigar.

Para lograr la finalidad de cambio en la realidad social, se comprende que existen múltiples realidades sociales construidas, con una visión concreta. En la relación sujeto-objeto del conocimiento existe una interacción transformadora, con la presencia de valores en todo el proceso, y de explicaciones e interpretaciones debidamente contextualizadas.

2.3. Fundamentación legal

LEY PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA

Artículo 1.- Ámbito de aplicación

La presente Ley constituye el marco legal para el desarrollo y la regulación de la actividad turística.

Artículo 2.- Principios

Son principios básicos de la actividad turística:

Estimular el desarrollo de la actividad turística, como un medio para contribuir al crecimiento económico y el desarrollo social del país, generando las condiciones más favorables para el desarrollo de la iniciativa privada.

Contribuir al proceso de identidad e integración nacional con participación y beneficio de la comunidad.

Establecer el uso turístico racional y sostenible del Patrimonio Cultural y Natural de la Nación.

Promover la competitividad de los productos turísticos nacionales, fomentando el desarrollo de infraestructura, la calidad de los servicios para la adecuada satisfacción de los usuarios.

Conservar el Patrimonio Cultural de la Nación, el entorno natural, las formas de vida, costumbres, identidad, entre otros de las comunidades en las que se encuentren los atractivos turísticos.

Artículo 3.- Definiciones básicas

Para efectos de la presente Ley se entiende por:

1. TURISTA: Toda persona que se desplaza a un lugar distinto al de su entorno habitual, que permanece una noche por lo menos y no más de un año, en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado y cuya finalidad principal del viaje no es la de ejercer una actividad que se remunere en dicho lugar.

2. ACTIVIDADES TURISTICAS: Son aquellas derivadas de las interrelaciones entre los turistas, los prestadores de servicios turísticos y el Estado.

3. PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS: Son aquellas personas naturales o jurídicas cuyo objeto es brindar algún servicio turístico.

4. RECURSOS TURISTICOS: Son aquellos bienes que por sus características naturales, culturales o recreativas constituyen un atractivo capaz de motivar desplazamientos turísticos.

5. PRODUCTOS TURISTICOS: Son aquellos recursos turísticos que cuentan con infraestructura y servicios que permiten el desarrollo de actividades turísticas.

6. SERVICIOS TURISTICOS: Son aquellos servicios que satisfacen las necesidades de los turistas.

7. TURISMO INTERNO: Es el realizado dentro del territorio nacional por turistas domiciliados en el país.

8. TURISMO RECEPTIVO: Es el realizado dentro del territorio nacional por turistas domiciliados en el exterior.

9. ZONAS DE RESERVA TURISTICA: Son aquellas de comprobado potencial turístico cuyas características excepcionales ameritan protección especial por parte del Estado.

10. ZONAS DE DESARROLLO TURISTICO PRIORITARIO: Son aquellas que por sus características constituyen un atractivo para el turismo y requieren de acciones de promoción e inversión coordinadas entre el sector público y privado.

11. FACILITACION TURISTICA: Acción o medida destinada a simplificar, agilizar y viabilizar todo trámite relacionado con la actividad turística.

Artículo 4.- Objetivos de la política estatal Son objetivos de la política del Estado en materia turística:

Establecer las condiciones necesarias para el desarrollo sostenible del turismo a través del mantenimiento de un producto turístico competitivo.

Contribuir al proceso de descentralización.

Proteger al turista.

Dotar de infraestructura básica para el desarrollo de los recursos turísticos, en concordancia con las disposiciones específicas de la materia.

Garantizar la libre iniciativa privada para el desarrollo de infraestructura complementaria y para la prestación de servicios turísticos.

Propiciar la investigación, formación y capacitación técnica y profesional.

Fomentar la conciencia turística.

2.4. Categorías fundamentales

Gráfico de Inclusión

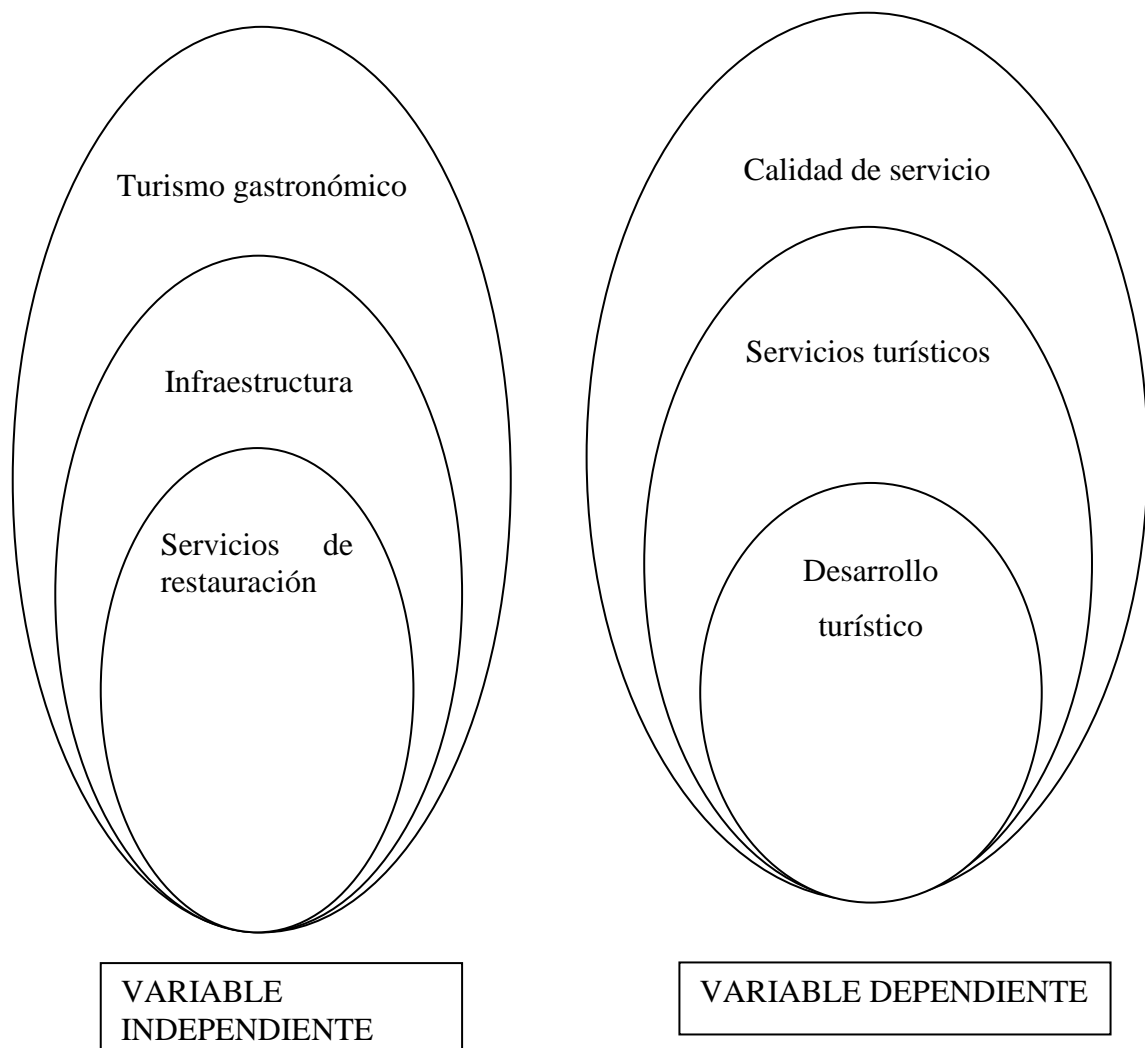


Gráfico 2

Elaborado por: Teresa Guevara

Variable Independiente

El servicio de restauración

El servicio al cliente es un factor determinante en la consecución del éxito en un negocio, pero parece recabar mayor importancia cuando se trata de un negocio de restaurante.

Debemos mostrar amabilidad con el cliente bajo cualquier circunstancia.

Siempre mostrándonos servicial y atentos a cualquier cosa que requiera.

Nunca debemos discutir con él, ante algún reclamo o queja, siempre debemos procurar darle la razón, pero cuando ello no sea posible, decirle amablemente que esta vez no compartimos su posición.

Y siempre debemos procurar ser flexibles y otorgar algunas concesiones, por ejemplo, cuando el cliente nos pida modificar algún plato o menú, o cuando nos pida pagar con otra moneda diferente a la usual.

Fuente:<http://www.crecenegocios.com/servicio-al-cliente-en-un-restaurante/>

El servicio de restauración es el conjunto de prestaciones que el cliente espera, además del producto o servicio básico, es algo que va más allá de la amabilidad y de la gentileza. El servicio es "un valor agregado para el cliente", y en ese campo el cliente es cada vez más exigente.

Fuente: <http://www.dgcft.sems.gob.mx/concurso/habilidades/restaurant>

El servicio de restauración: es el conjunto de actividades interrelacionadas que ofrece un suministrador con el fin de que el cliente obtenga el producto en el momento y lugar adecuado y se asegure un uso correcto del mismo

Fuente:<http://www.monografias.com/trabajos11/sercli/sercli.shtml#ser>

El turismo gastronómico es una forma de hacer turismo en la que la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. El turismo Gastronómico es una nueva opción de aventura, no solo dirigido a personas que gusten del arte del buen comer, como chefs o gourmets, más bien está enfocado a todo tipo de gente dispuesta a experimentar una nueva aventura culinaria. Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita de mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, visita a casas de los lugareños, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastron%C3%B3mico

El turismo gastronómico es una forma muy particular de hacer turismo, donde la gastronomía del país visitado es el hecho fundamental que guía la visita. Este tipo de turismo, se presenta hoy como otra alternativa. Es una forma muy particular de conocer el mundo, concentrada en las manifestaciones de la cultura culinaria de cada país.

Fuente: <http://www.nuestrorumbo.com/2008/11/20/turismo-gastronomico/>

Elturismo de gastronomía está de moda. Se trata de conocer la cultura, historia y costumbres de una zona teniendo especial relevancia su gastronomía. La gastronomía es el reclamo para descubrir zonas con gran valor cultural.

Fuente: <http://locuraviajes.com/blog/turismo-gastronomia/>

Gastronomía

Gastronomía es comer, de acuerdo, pero también es cocinar, crear, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, experimentar. La gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria, como una religión en el sentido de ser un modo de vida, como el torbellino que arrastra gran parte del mundo y gira al compás de la subsistencia de los seres humanos. La gastronomía es la parte de la cultura vinculada a los alimentos.

Fuente: Diccionario Anaya de la Lengua. ANAYA. Madrid, 2000.

Real Academia Española de la Lengua. Diccionario en línea. <http://www.rae.es>

Apuntes del curso Teoría Culinaria impartido por Lorena Naval en el CESSA.

Infraestructura

Una infraestructura es el conjunto de elementos o servicios que están considerados como necesarios para que una organización pueda funcionar o bien para que una actividad se desarrolle efectivamente.

La infraestructura urbana es aquel trabajo llevado a cabo por la actividad humana y que fuera dirigido por profesionales de la Arquitectura, Urbanistas e Ingeniería civil, que servirá de soporte para el desarrollo de otras actividades, siendo su funcionamiento muy necesario para la organización de la ciudad en cuestión.

<http://www.definicionabc.com/general/infraestructura.php>

Infraestructura

La infraestructura es la base material de la sociedad que determina la estructura social y el desarrollo y cambio social. Incluye las fuerzas productivas y las relaciones de producción. De ella depende la superestructura, es decir, el conjunto de elementos de la vida social dependientes de la infraestructura.

Es el factor fundamental del proceso histórico y determina -en última instancia- el desarrollo y cambio social; dicho de otro modo, cuando cambia la infraestructura, cambia el conjunto de la sociedad (las relaciones sociales, el poder, las instituciones y el resto de elementos de la superestructura). Por cierto, esto no es automático, ni mecánico, ni instantáneo, sino que es un factor que tiende a establecer paulatinamente condiciones de irreversibilidad en cada tiempo histórico.

La componen los medios de producción (recursos naturales más medios técnicos) y la fuerza del trabajo (los trabajadores). Juntos constituyen las fuerzas productivas, que estarán controladas -a veces frenadas- por las relaciones de producción (los vínculos sociales que se establecen entre las personas a partir del modo en que éstas se vinculan con las fuerzas productivas, como por ejemplo las clases sociales).

http://es.wikipedia.org/wiki/Infraestructura_y_superestructura

Infraestructura

La infraestructura es parte de una construcción que está bajo el nivel del suelo. Conjunto de fenómenos económicos o estructurales que constituyen la base de una actividad.

Se denomina infraestructura urbana (según etimología Infra = debajo) a aquella realización humana diseñada y dirigida por profesionales de Arquitectura, Ingeniería Civil, etc, que sirven de soporte para el desarrollo de otras actividades y su funcionamiento necesario en la organización estructural de la ciudad. El vocablo, utilizado habitualmente como sinónimo de Obra Pública por haber sido el estado el encargado de su construcción y mantenimiento, en razón de la utilidad pública y de los costes de ejecución, generalmente elevado, comprende:

<http://definicion.com.mx/infraestructura.html>

Variable dependiente

Desarrollo turístico

Se entiende como desarrollo turístico, la condición de vida de una sociedad en la cual las necesidades auténticas de los grupos y/o individuos se satisfacen mediante la utilización racional, es decir sostenida, de los recursos y los sistemas naturales. Para ello se utilizarían tecnologías que no se encuentran en contradicción con los elementos culturales de los grupos involucrados. Este concepto integra elementos económicos, tecnológicos, de conservación y utilización ecológica, así como lo social y político. La esfera de poder, dentro del contexto social se hace necesaria como forma organizativa y de cohesión legítima, legal y funcional dentro de grupos sociales y como instancia de toma de decisiones entre individuos.

Fuente: <http://www.zonaeconomica.com/concepto-desarrollo>

Desarrollo social.- Mejora de la calidad de vida y bienestar en la población.

Desarrollo rural.- Desarrollo humano y económico en el medio rural.

Desarrollo local.- Aprovechamiento de los recursos y potencialidades endógenos de una comunidad

Desarrollo económico.- Desarrollo de riqueza económica de países o regiones para el bienestar de sus habitantes.

Desarrollo sostenible.- Fortalecimiento de capacidades en las poblaciones más vulnerables para la generación de oportunidades para crecer por ellas mismas, y dejar atrás la situación de pobreza en la que se encuentran

Fuente: <http://es.wikipedia.org/wiki/Desarrollo>

Desarrollo turístico

Servicios turísticos: Es el producto de la planta turística que en definitiva consume el turista.

Fuente: <http://www.uaim.edu.mx>

Desarrollo Turístico

Potencialización de las áreas turísticas de una región determinada como aporte al crecimiento económico. Los jefes de estado en todo el mundo consideran que el desarrollo turístico es una fuente de ingresos necesaria o deseable en cada zona y esto es lo que permite estimular las inversiones en ese campo, facilitando préstamos a bajo interés para la construcción de hoteles, mantener el precio de la mano de obra barata, anunciar y promocionar por parte del gobierno de cada ciudad con sus atractivos y volverse apetecibles.

Fuente: QUINDE, Carlos, Módulo de Diseño y Comercialización de Productos Turísticos, 2009

Calidad de servicio

Satisfacer de conformidad con todos los requerimientos de cada cliente, las distintas necesidades que tienen y por la que se nos contrata. La calidad se logra a través de todos los procesos de compra, operación y evaluación de los servicios

que entregamos. El grado de satisfacción que experimenta el cliente por todas las acciones en las que consiste el mantenimiento en sus diferentes niveles y alcances.

Fuente:http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=80

Calidad del servicio

Todos los productos/servicios que se hacen por profesionales preparados y con los procedimientos técnicos correctos, que satisfacen las necesidades de los clientes, con unos costes adecuados, proporcionando éxito a la empresa, con valores y principios éticos y satisfacción de los trabajadores.

Características del servicio de calidad:

- Debe cumplir sus objetivos.
- Debe servir para lo que se diseñó.
- Debe ser adecuado para el uso.
- Debe solucionar las necesidades.
- Debe Proporcionar resultados.

Fuente:<http://www.monografias.com/trabajos17/turismo/turismo.shtml#empresas>

Calidad del servicio

Se requiere de un sistema que gestione la calidad de los servicios. Aquí es pertinente establecer el ciclo del servicio para identificar los momentos de verdad y conocer los niveles de desempeño en cada punto de contacto con el cliente.

La gestión de calidad se fundamenta en la retroalimentación al cliente sobre la satisfacción o frustración de los momentos de verdad propios del ciclo de servicio

http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=80

2.5 Hipótesis

Los servicios de restauración inciden en el desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad del Cantón Pelileo de la provincia de Tungurahua en el periodo Noviembre 2010-Marzo 2011.

2.6 Señalamiento de variables

Variable independiente: servicios de restauración.

Variable dependiente: desarrollo turístico.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Enfoque

El enfoque es cuanti-cualitativo, en consideración de la necesidad de utilizar técnicas cuantitativas y cualitativas que permitan obtener resultados, los mismos que se evidenciarán en valores porcentuales. Dichos resultados se considerarán de la percepción de la comunidad frente a la problemática estudiada, además de cualificar criterios de la población encuestada.

3.2. Modalidad básica de la investigación

Se aplicará la investigación de campo, debido a que el estudio sistemático se lo realizó in situ, con los servicios de restauración y el desarrollo turístico. El contacto tomando con la realidad permitió obtener suficiente información, misma que fue necesaria para la consecución de los resultados esperados.

Vale recalcar que se tomó base teórica aspectos relacionados con la información científica sobre servicios de restauración y desarrollo turístico, con los que se hizo una investigación documental y bibliográfica durante el proceso.

3.3. Nivel o tipo de la investigación

La investigación se realizó a nivel exploratorio, descriptivo, asociaciones de variables y explicativo. Todo ello frente a la necesidad de confrontar la problemática desde diferentes aspectos.

Partiendo desde la exploración, se identificaron las variables y se planteó la hipótesis de trabajo, con ello se hizo una descripción de la problemática en que se comparó la relación del fenómeno en el contexto, con caracterizaciones sociales entorno a servicios de restauración y desarrollo turístico. Importante fueron las asociaciones de las variables, allí se logró establecer la correlación y correspondencia entre las variables y la realidad, y por último en el nivel explicativo se logró verificar la hipótesis planteada en la etapa exploratoria, lo que permitió encausar una alternativa de solución al problema.

3.4 Población y muestra

La población del Barrio la Libertad por sus características socioeconómicas y procedencia urbana y rural es de características heterogéneas, por lo que la distribución de la muestra se lo realizó de manera porcentual y aleatoria.

En la actualidad la población del Barrio la Libertad cuenta con 80 habitantes. Al ser una población reducida trabajaremos con todos los habitantes.

Población

Encuestados	Frecuencia
Habitantes de la zona	80
Total	80

Cuadro 1

Elaborado por: Teresa Guevara

3.5 Operacionalización de las variables

Variable Independiente: Servicios de Restauración

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems o preguntas	Técnicas	Instrumentos
El servicio es el conjunto de prestaciones que el cliente espera, que se fundamenta en un valor agregado demostrando amabilidad con el consumidor bajo cualquier circunstancia, en el cual el consumidor es cada vez más exigente, donde el requerimiento de calidad del servicio aumenta en relación directa con el precio.	<p>Conjunto de prestaciones</p> <p>Valor agregado</p> <p>Calidad de servicios</p>	<p>Infraestructura de restauración</p> <p>Un recuerdo del establecimiento</p> <p>Excelente atención al cliente</p> <p>Satisfacción de los requerimientos de cada cliente a través de un Sistema de Calidad</p>	<p>1.- ¿Cree usted que es necesaria la creación de un restaurante en el Mirador del Barrio la Libertad? Si () No() ¿Por qué?</p> <p>2.- ¿Qué cree usted que es valor agregado? Un recuerdo del establecimiento () Servicio rápido () Excelente servicio al cliente () Otros ()</p> <p>3.- ¿Considera usted que el precio dependerá de la calidad de servicio de la comida que se ofrece? Si () No() ¿Por qué?</p>	Encuestas	Cuestionario estructurado para la muestra seleccionada

Cuadro 2

Elaborado por: Teresa Guevara

Variable Dependiente: Desarrollo turístico

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems o preguntas	Técnicas	Instrumentos
Es la capacidad que tienen los países o regiones de incrementar el turismo en sus localidades para mejorar el bienestar económico y social de sus habitantes, también con esto hay un crecimiento económico, ingresos necesarios o deseables en cada lugar y de esta manera permiten que tengan inversiones en este campo, facilitando préstamos para las construcciones.	Crecimiento turístico crecimiento económico	Infraestructura restauración mejorar la calidad de vida	4.- ¿Cree usted que la inversión de este tipo de proyectos aportará al desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad? Si () No() ¿Por qué? 5.- ¿Cree usted que con la creación de un restaurante en la zona generará fuentes de trabajo? Si () No() ¿Por qué?	Encuestas de observación directa e indirecta	Cuestionario Cámara fotográfica

Cuadro 3

Elaborado por: Teresa Guevara

3.6 Plan de recolección de información

3.6.1 Técnicas

Se utilizará la encuesta como técnica de recolección de información, por lo cual los informantes responderán por escrito al cuestionario entregado, a fin de conocer lo que opinan con respecto a la investigación.

3.6.2 Instrumentos

El instrumento que se utilizará será el cuestionario ya que servirá de enlace entre los objetivos y la realidad estudiada, facilitando la obtención de la información por escrito para su posterior análisis.

3.6.3 Información secundaria

Preguntas Básicas	Explicación
¿Para qué?	Para aplicar un estudio de creación de un restaurante en el Mirador del Barrio la Libertad.
¿De qué personas u objetos?	Población
¿Sobre qué aspectos?	El desarrollo turístico en el Mirador del Barrio la Libertad.
¿Quién?	Teresa Guevara
¿Cuándo?	Durante los meses noviembre 2010 –marzo 2011
¿Dónde?	En el Barrio la Libertad.
¿Cuántas veces?	Una vez
¿Qué técnica?	Encuestas
¿Con qué herramientas?	Cuestionario
¿En qué situación?	En un día normal

Cuadro 4

Elaborado por: Teresa Guevara

3.7 Plan de procesamiento de la información

Procesamiento y análisis de datos

Para el procesamiento y análisis de datos se tendrán en cuenta algunos aspectos tales como:

- ✓ Revisión crítica de la información recogida; es decir, limpieza de información defectuosa: contradictoria, incompleta, no pertinente, etc.
- ✓ Tabulación o cuadros.

- ✓ Estudio estadístico de datos para la presentación de resultados.
- ✓ Interpretación cualitativa de la información recopilada.

Análisis e interpretación de resultados

Los aspectos a desarrollar para el análisis e interpretación de resultados serán los siguientes:

- ✓ Análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos e hipótesis.
- ✓ Interpretación de los resultados, con apoyo del marco teórico, con el aspecto pertinente.
- ✓ Comprobación de hipótesis, mediante la aplicación de un modelo preestablecido.
- ✓ Establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Análisis e interpretación de los resultados de la encuesta aplicada a los pobladores del Barrio la Libertad.

1.- ¿Cree usted que es necesaria la creación de un restaurante en el Mirador del Barrio la Libertad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	75	94%
No	5	6%
Total	80	100%

Cuadro 5

Elaborado por: Teresa Guevara

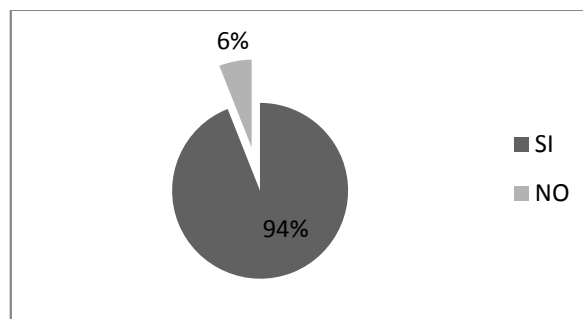


Gráfico 3

Elaborado por: Teresa Guevara

Análisis

El 94% de personas encuestadas cree que con la creación de un restaurante temático, se podrá disfrutar todo tipo de comida y el 6% de personas dicen que no.

Interpretación

En conclusión en el Mirador del Barrio la Libertad si se podría crear un restaurante temático y su población aledaña podría deleitar de todo tipo de menús y disfrutar del su recurso paisajístico que nos ofrece este lugar.

2.- ¿Qué cree usted que es valor agregado?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Un recuerdo del establecimiento	37	46%
Servicio rápido	19	24%
Excelente servicio al cliente	17	21%
Otros	7	9%
Total	80	100%

Cuadro 6

Elaborado por: Teresa Guevara

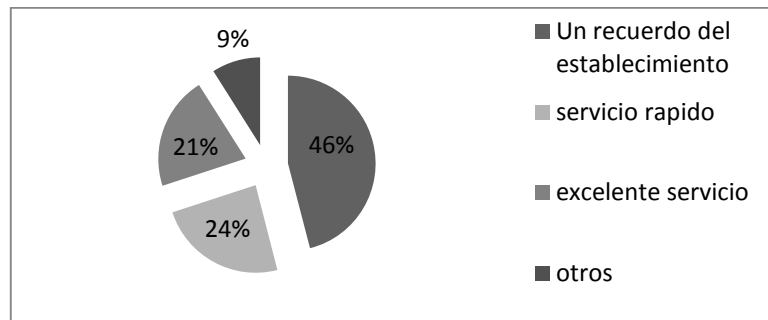


Gráfico 4

Elaborado por: Teresa Guevara

Análisis

El 46% de personas encuestadas cree que es un recuerdo del establecimiento el valor agregado, el 24% de personas encuestadas cree que es un servicio rápido el valor agregado, el 21% de personas encuestadas cree que es el valor agregado y el 9% de personas encuestadas cree que es otro.

Interpretación

Se puede observar que una considerable parte de personas encuestadas están de acuerdo que el valor agregado se trata de un recuerdo del establecimiento y de esta manera podríamos promocionar el establecimiento y atraer más clientes.

3.- ¿Considera usted que el precio dependerá de la calidad de servicio y tipo de comida que se ofrece?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Si	76	95%
No	4	5%
Total	80	100%

Cuadro 7

Elaborado por: Teresa Guevara

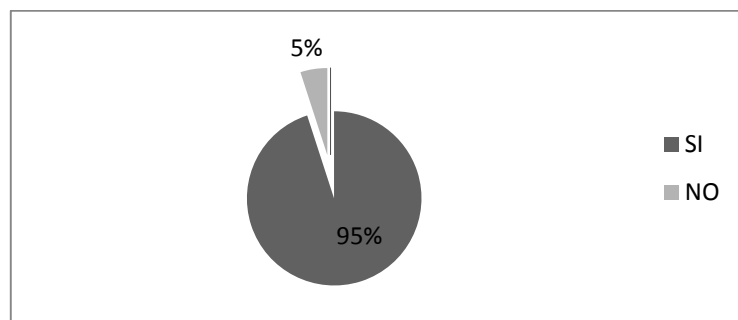


Gráfico 5

Elaborado por: Teresa Guevara

Análisis

El 95% de personas encuestadas cree que el precio depende de la calidad de servicio de la comida que se ofrece y el 5% de personas dicen que no

Interpretación

Casi la totalidad de las personas encuestadas manifestaron que están de acuerdo que el precio depende de la calidad de servicio y tipo de comida que se ofrece, por lo cual un buen servicio acompañado de una rica comida los clientes pagarían sin regatear el valor de los prestaciones recibidas y los que ya han probado el servicio estarían encantados de volver y por ende dejar mas réditos económicos para el restaurante.

4.- ¿Cree usted que la inversión de este tipo de proyectos aportará al desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Si	73	91%
No	7	9%
Total	80	100%

Cuadro 8

Elaborado por: Teresa Guevara

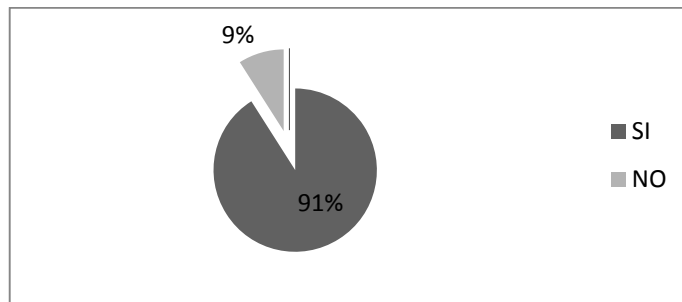


Gráfico 6

Elaborado por: Teresa Guevara

Análisis

El 91% de personas encuestadas cree que la inversión de este tipo de proyectos aportará al desarrollo turístico y el 9% de personas dicen que no.

Interpretación

Las personas encuestadas en gran porcentaje están de acuerdo que la inversión de este tipo de proyectos aportará al desarrollo turístico en la zona y a través de estas propuestas incentivar a la gente que desarrollen sus propias ideas y de esto hacer su negocio.

5.- ¿Cree usted que con la creación de un restaurante en la zona generará fuentes de trabajo?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJES
Si	78	98%
No	2	2%
Total	80	100%

Cuadro 9

Elaborado por: Teresa Guevara

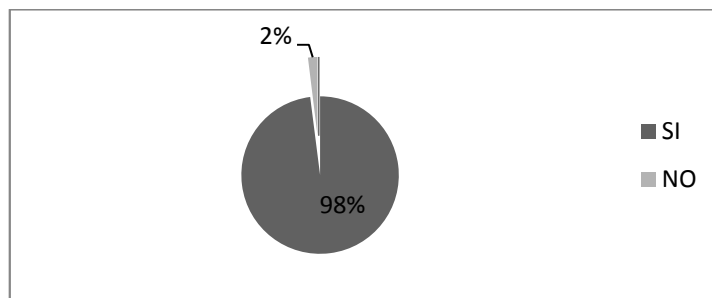


Gráfico 7

Elaborado por: Teresa Guevara

Análisis

El 98% de personas encuestadas cree que con la creación de un restaurante en la zona si se generará fuentes de trabajo y el 2% de personas dicen que no.

Interpretación

Se puede observar que una considerable parte de personas encuestadas creen que si generaría fuentes de trabajo para la población de la zona para lo cual se podría crear un restaurante que satisfaga los requerimientos del barrio y de esta manera se podría generar otro tipo de actividad.

4.2 Verificación de la hipótesis

1.- Planteamiento de la hipótesis

HO: Los servicios de restauración **NO** inciden en el desarrollo turístico del Mirador del Barrio La Libertad del Cantón Pelileo, Provincia de Tungurahua, durante el periodo Noviembre 2010-Marzo 2011

H1: Los servicios de restauración **SI** inciden en el desarrollo turístico del mirador del Barrio La Libertad del Cantón Pelileo, Provincia de Tungurahua, durante el periodo Noviembre 2010-Marzo 2011.

2.- Selección del nivel de significados.

Se utilizará el nivel $\alpha = 0.05$

3.- Descripción de la población.

Se ha tomado como referencia para la investigación de campo una muestra de la población del Barrio La Libertad del Cantón Pelileo.

Muestra de la población	Porcentaje
80	100%

Cuadro 10

Elaborado por: Teresa Guevara

4.- Especificación del estadístico.

Es necesario mencionar que para la verificación de la hipótesis se expresará un cuadro de contingencia de 2 filas por 2 columnas; para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{Donde: } X^2 = \frac{\sum (O-E)^2}{\text{-----}}$$

X^2 = Chi ji cuadrado

Σ = Sumatoria

O = Frecuencias observadas

E = Frecuencias esperadas.

5.- Especificación de las regiones de aceptación y rechazo.

Se procede a determinar los grados de libertad considerando que el cuadro consta de 2 filas y 2 columnas

$$\text{Fórmula: } gl = (f - 1) (c - 1)$$

$$gl = (2 - 1) (2 - 1)$$

$$gl = 1 \times 1 = 1$$

GRADOS DE LIBERTAD		
	Filas	Columnas
gl =	(2 - 1)	(2 - 1)
gl =	1	1
gl =	1*1	
gl =	1	
		X ² T = 3,842

Cuadro 11

Elaborado por: Teresa Guevara

Entonces con 1 gl y un nivel de 0,05 tenemos en la tabla de χ^2 el valor de 6,0; por consiguiente se acepta la hipótesis nula, para todo valor de ji cuadrado que se encuentra hasta el valor de 6,0 y se rechaza la hipótesis nula cuando los valores calculados son mayores de 6,0. La representación gráfica sería:

Campana de Gauss

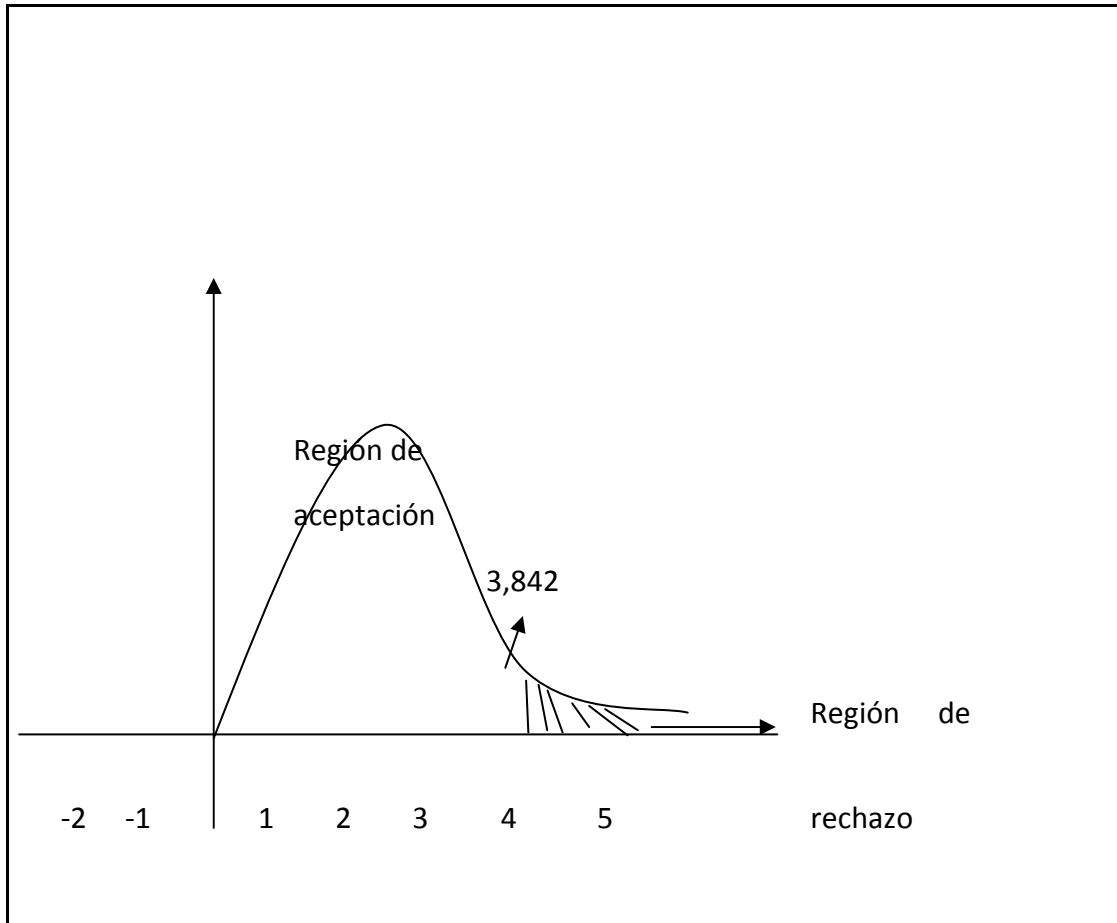


Gráfico 8

Elaborado por: Teresa Guevara

6.- Recolección de datos y cálculo del estadístico.

PREGUNTAS	Frecuencias observadas		
	Categorías		sub total
	SI	NO	
1.-¿Cree usted que es necesaria la creación de un restaurante en el Mirador del Barrio la Libertad?	75	5	80
5.- ¿Cree usted que con la creación de un restaurante en la zona generará fuentes de trabajo?	78	2	80
Subtotal	153	7	160

Cuadro 12

Elaborado por: Teresa Guevara

PREGUNTAS	Frecuencias Esperadas		
	Categorías		sub total
	SI	NO	
1.-¿Cree usted que es necesaria la creación de un restaurante en el Mirador del Barrio la Libertad?	76,5	3,5	80
1.-¿Cree usted que es necesaria la creación de un restaurante en el Mirador del Barrio la Libertad?	76,5	3,5	80
SUB TOTAL	150	7	160

Cuadro 13

Elaborado por: Teresa Guevara

FRECUENCIAS ESPERADAS	
$(150 * 80) / 160 =$	76,5
$(7 * 80) / 160 =$	3,5

Calculo del χ^2 cuadrado

O	E	O-E	$(O - E)^2$	$(O - E)^2/E$
75	76,5	-1,5	2,25	1,5
5	3,5	1,5	2,25	1,5
78	76,5	1,5	2,25	1,5
2	3,5	-1,5	2,25	1,5
				$\chi^2 = 6,00$

Cuadro 14

Elaborado por: Teresa Guevara

7.- Decisión:

Para 1 grados de libertad a un nivel 0,05 se obtiene en la tabla 3,841 y como el valor del χ^2 cuadrado calculado es 6,00 se encuentra fuera de la región de aceptación entonces se rechaza la hipótesis nula, por lo que se acepta la hipótesis alternativa que dice: ***“Los servicios de restauración SI inciden en el desarrollo turístico del mirador del Barrio La Libertad del Cantón Pelileo, Provincia de Tungurahua, durante el periodo Noviembre 2010-Marzo 2011”.***

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- ✓ En conclusión se ha investigado la incidencia en el desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad del Cantón Pelileo y dio como resultado que es necesario crear un restaurante y de esta manera satisfacer las necesidades de los clientes contando con un menú variado.

- ✓ Se determina que no existe ningún restaurante en esta zona por lo cual sería una buena idea implantar un establecimiento con estas características.

- ✓ Se ha logrado identificar las preferencias de la gente al elegir un restaurante, que es un gran factor de importancia en la industria del servicio de manera que antes de empezar a operar debemos poner especial atención en los puntos que para el cliente resultan de gran importancia como son: el sabor, la calidad, la higiene, la presentación, la atención, el ambiente, la decoración, la ubicación y el precio logrando ofrecer el servicio esperado.

Recomendaciones

- ✓ Debemos contar con un plan de negocios que sirva como herramienta para evaluar los factores que implica la apertura del restaurante logrando con esto el éxito al momento de estar operando.

- ✓ Contar con un gerente, de manera que el establecimiento tenga un responsable para que los empleados y clientes tengan a quién dirigirse y mostrar sus inquietudes y sugerencias

- ✓ Todo el personal debe estar capacitado para cada función, de manera que un empleado no sea indispensable para la empresa.

- ✓ Dar capacitación previa al personal que vaya a ser contratado y de esta manera lograr ofrecer un servicio y atención de calidad.

- ✓ Establecer un manual donde se especifiquen todas las políticas, normas y reglamentos del restaurante y de esta manera que el personal este informado de las consecuencias que pudieran tener sus actos.

- ✓ Contar con recetas estandarizadas

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

6.1 Datos informativos

TÍTULO: Implementación de un restaurante temático, en el Mirador del Barrio la Libertad del Cantón Pelileo.

RESPONSABLE: La presente propuesta será ejecutada por el siguiente equipo responsable Señorita TeresaAmelia Guevara Jinez.

BENEFICIARIOS: Los beneficiarios directos de la propuesta serán los pobladores del Barrio la Libertad, ya que por medio de este proyecto se quiere incentivar a la gente que podan crear sus propios negocio en el lugar donde se encuentren y a través de esto crear una necesidad.

Los beneficiarios indirectos serán todas las personas que viven en el cantón Pelileo, ya que por medio de esta propuesta tendremos un restaurante representativo y de calidad en el cantón para poder brindar nuestros servicios

UBICACIÓN O COBERTURA GEOGRÁFICA: La propuesta será ejecutada en el Barrio la Libertad del cantón Pelileo de la provincia de Tungurahua.

Tiempo estimado para la ejecución:

Inicio: 1era semana de Febrero.

Final: última semana de Marzo 2011

Costo:\$ 54333.15

6.2 Antecedentes de la propuesta

Es de vital importancia la implementación de un restaurante en el Mirador del Barrio La Libertad a pocos minutos del cantón Pelileo ya que cuenta con un recurso paisajístico magnífico, con una vista panorámica del mismo sitio, sin embargo no cuenta con ningún servicio de restauración por lo que se piensa crear un restaurante de calidad para satisfacer los requerimientos de cada cliente con la presentación de una variedad de menús.

Desaprovechar estos amplios y atractivos lugares en el Cantón Pelileo, conlleva a la pérdida de nuevas oportunidades y de crecimiento económico para los habitantes del Barrio la Libertad.

La industria del jean ha convertido a Pelileo en la ciudad azul, es una de las actividades productivas más destacadas del cantón particularmente en el sector Barrio el Tambo y a pocos minutos del Barrio la Libertad. Según datos estadísticos el 42% de la población económicamente activa de Pelileo está ligada directamente a esta actividad.

La calle principal de este sitio es de primer orden donde los fines de semanas y feriados son muy transitados y las calles secundarias son de segundo orden

donde pueden transitar todo tipo de vehículos. Un atractivo muy importante que se puede apreciar a 25 minutos de este lugar es Cerro Nitón ubicado a 3 km de la ciudad de Pelileo, donde jóvenes audaces nacionales y extranjeros practican el deporte del parapente. Además cuenta con un impresionante mirador desde el cual se puede observar casi todos los cantones de la provincia de Tungurahua.

La creación de un restaurante temático en este barrio ayudará al crecimiento de la economía local, así como creará fuentes de trabajo para quienes disfruten trabajar en este tipo de empresa.

Además la implementación de un establecimiento se dedicara a preparar recetas típicas de la Provincia de Tungurahua, y de esta manera atraería a turistas y comensales que aprecian la gastronomía de nuestro región.

6.3 Justificación

Es de importancia crear un restaurante temático en la zona antes mencionada para impulsar el crecimiento turístico de la localidad y de esta manera fomentar el desarrollo económico local; ya que con la implementación de una infraestructura no solo se beneficiará el experto de esta propuesta sino a toda la colectividad.

Con la presente propuesta se logrará dar una nueva alternativa de trabajo en Barrio la Libertad ya que hoy en día la mayor parte de la población se dedica a la fabricación del jeans, siendo estos su principal fuente de ingresos.

Esta propuesta es factible realizarla ya que se cuenta con el presupuesto económico para poder llevarlo a cabo.

6.4 Objetivos

6.4.1 General

- ✓ Diseñar un proyecto para la implementación de un restaurante temático, en el Mirador del Barrio la Libertad del Cantón Pelileo.

6.4.2 Específico

- ✓ Establecer el presupuesto estimado para la construcción de un restaurante
- ✓ Proponer la construcción de un restaurante con características únicas
- ✓ Plantear una nueva imagen estructural con respecto a la construcción del restaurante

6.5 Análisis de factibilidad

ECONÓMICO FINANCIERO

El costo de los activos fijos que necesita para poder iniciar su operación se detallan a continuación:

INDICADORES	COSTOS	FINANCIAMIENTO Préstamo bancario
Construcción del inmueble	\$ 18370.00	\$ 18370.00
Mobiliario y decoración	\$ 10329.56	\$10329.56
Menaje y lencería	\$ 4870.29	\$ 4870.29
Equipo y muebles de oficina	\$ 1530.95	\$ 1530.95
Equipo cocina	\$ 7232.35	\$ 7232.35
Vehículo	\$12000.00	\$12000.00
Total de inversión fija	\$54333.15	\$ 54333.15

Cuadro 15

Elaborado por: Teresa Guevara

Mobiliario y decoración

Descripción	Valor total
Área de comedor	\$ 8529.56
Área de stand	\$ 1800.00
Total	\$ 10329.56

Cuadro 16

Elaborado por: Teresa Guevara

(Ver Anexo 2 el detalle Equipo de cocina y el Menaje y Lencería con sus respectivos costos también encontrará en el Anexo 3.)

Área de comedor

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
16	Mesas	\$ 300	\$ 4800.00
48	Sillas	\$ 50	\$2400 .00
3	Sillas para infantes	\$ 40	\$ 120.00
6	Cuadros	\$ 20	\$ 120.00
8	Floreros	\$ 12	\$ 96.00
SUBTOTAL			\$ 9936.00
IMPREVISTOS 10%			\$ 993.6
TOTAL			\$ 8529.60

Cuadro 17

Elaborado por: Teresa Guevara

Equipo y muebles de oficina

Descripción	Valor total
Equipo de oficina	\$ 230.95
Equipo de computo	\$ 1300.00
Total	\$ 1530.95

Cuadro 18

Elaborado por: Teresa Guevara

Maquinaria y equipo

Descripción	Valor total
Equipo de cocina	\$ 7107.35
Ventilador	\$ 125.00
Total	\$ 7232.35

Cuadro 19

Elaborado por: Teresa Guevara

LEGAL

Para que este proyecto opere dentro del mercado es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:

- ✓ Copia certificada de la escritura o minuta pública.
- ✓ Licencia de construcción en caso de no existir un local.
- ✓ Registro único de contribuyentes (RUC)
- ✓ Patente municipal
- ✓ Permiso sanitario
- ✓ Permiso del Cuerpo Bomberos
- ✓ Copia de la cedula de ciudadanía
- ✓ Lista de precios firmadas por la empresa
- ✓ Certificado de patentes y marcas
- ✓ Declaración de apertura (sin venta de vinos y licores)

- ✓ Comprobantes de certificado de pago y licencia anual de funcionamiento

Luego de realizar el registro se procede a calificar y clasificar el establecimiento basándose en parámetros de calidad de servicio, tipo de establecimiento, categoría y extensión, un técnico la Unidad de Turismo de Pelileo realiza la inspección del lugar para efectuar la clasificación.

Patente municipal:

Para obtener la patente municipal se necesita los siguientes documentos:

- ✓ Copia de la cedula de ciudadanía y nombramiento del representante legal.
- ✓ Copia de la papeleta de votación
- ✓ Copia del R.U.C.
- ✓ Llenar el formulario de solicitud de Patente.

Permiso sanitario

Todas las personas que trabajan brindando servicio de alojamiento, alimentos y bebidas deben someterse a exámenes médicos periódicos para demostrar que su salud se encuentre en buen estado.

Este permiso se otorga solamente después de haber obtenido el carnet de salud que es provisto en el municipio de cada ciudad, en este caso en el Municipio del Cantón Pelileo.

Licencia anual de funcionamiento

Art. 149.- Licencia anual de funcionamiento.- La licencia anual de funcionamiento constituye la autorización legal otorgada por el Ministerio de Turismo a los establecimientos o empresas turísticas dedicadas a actividades y servicios turísticos, sin la cual no podrán operar, y tendrá validez durante el año en que se la otorgue y los sesenta primeros días del año siguiente.

Cuando se trate de empresas cuyas operaciones no se inicien en los primeros treinta días de cada año, el pago por Licencia de Funcionamiento será por el valor equivalente a los meses que restaren del año calendario.

Fuente: MINISTERIO DE TURISMO; Ley de turismo; 2002

6.6 Fundamentación

Fases de un proyecto:

1.- Información Básica

La Universidad apoya a lo que se denominan “proyectos semilla”, éstos son investigaciones que permitirán tener propuestas, información y experiencias para:

- ✓ Preparar proyectos de mayor trascendencia y que puedan ser presentados para el auspicio de otras entidades o de algún sector de la sociedad. En este sentido, se deberá evitar propuestas que de alguna manera constituyan repetición del objeto de estudio de proyectos anteriormente aprobados.

- ✓ Dar atención a problemas o necesidades locales.
- ✓ Fortalecer relaciones con otros centros de investigación y organismos de desarrollo.
- ✓ Resolver problemas identificados en la universidad,

Respecto al tema y objetivo de estudio debe mostrarse.

- ✓ Consistencia de las políticas de investigación de la universidad.
- ✓ Identificación con alguna especialidad de la facultad respectiva.

- ✓ Formulación académica y experiencia del investigador relacionadas con el problema de estudio.
- ✓ Es importante identificar el problema de estudio y los objetivos con el Plan Nacional de Desarrollo SEMPLADES.

Para lo anterior, se recomienda revisar la información que se presenta en la sección Centro de Investigaciones de la página web de la UTA.

Para la fecha de inicio, debe considerarse tentativamente el MES DE ENERO del siguiente año, por el tiempo requerido para la evaluación, aprobación e instrumentación del proyecto, así como por restricciones presupuestarias.

El lugar se refiere a donde se realizarán las pruebas experimentales o la recolección de datos.

2.- El problema de investigación

En esta sección el proponente demuestra tener un adecuado conocimiento del objeto de investigación, sustentando en una revisión bibliográfica y en informaciones de otros proyectos de investigación.

Se trata de presentar aspectos de la literatura que se hayan descrito acerca del problema que se investiga. Pueden ser: investigaciones realizadas, estudios efectuados por otras instituciones, memorias de cursos, congresos, etc.

Evitar la simple copia de lo encontrado. Hacer referencia a opiniones de información atribuida a editores, autores e investigadores, contrastando esta información y con un aporte de opinión personal.

Señalar las fuentes de información consideradas.

3.- Objetivos

El objetivo general expresa el resultado global que se propone alcanzar con relación al problema de investigación planteado. Expresa un aspecto cualitativo general cuya imprecisión se resuelve a través de los objetivos específicos.

Los objetivos específicos son los resultados concretos de la investigación con los cuales se contribuye al cumplimiento del objetivo general. No debe confundirse con los medios utilizados a las actividades a realizarse.

Los objetivos específicos deben ser claros y precisos, verificables mediante técnicas y recursos disponibles. Son alcanzables mediante investigaciones. Se formulan mediante verbos que indiquen logros concretos y delimitados, deben evitarse verbos ambiguos como: conocer, saber, comprender, etc.

De preferencia, los objetivos y la metodología deben ser formulados para realizar trabajos con el carácter de multidisciplinariedad.

4.-Justificación del proyecto

El proponente debe considerar la pregunta ¿Por qué se investiga? Hacer referencia a las razones por las cuales considera que el tema merece ser estudiado. Se recomienda hacer referencia al interés por investigar el tema propuesto, resaltar los aspectos novedosos, así como la importancia científica o el impacto social que tendrían los resultados alcanzados. La contribución que con el proyecto se realiza al cumplimiento de la responsabilidad social que le corresponde a la Universidad Técnica de Ambato.

En otro orden, puede ser la necesidad de resolver un problema que tiende a agravarse o la factibilidad de la aplicación de los resultados del estudio y los beneficios consiguientes.

Respecto a los involucrados considerar los sectores sociales o grupos poblacionales que tendrían intereses así como percepciones sobre el proyecto propuesto.

La justificación se expone como una visión hacia el futuro acerca del problema a investigar. El investigador debe proveer que una vez concluido el proyecto habrá un informe que tendrá alguna utilidad, evitando únicamente ser archivado. Los resultados obtenidos deben justificar la utilización de los recursos asignados en

función de la conceptualización del proyecto “semilla” expresado en el numeral uno del presente instructivo.

Es importante hacer referencia al plan nacional de desarrollo de SEMPLADES.

5.- Fundamentación Científico Técnica

Aquí el investigador demuestra tener sustento teórico, con posibilidades de poder interpretar científicamente el objeto de estudio. Es la base para diferenciar el enfoque científico respecto a la investigación empírica.

Toda propuesta de investigación tiene antecedentes en el conocimiento. El marco teórico constituye una síntesis conceptual, que es el fundamento científico del objeto de estudio, debe ser consistente con el problema de la investigación, tener un enfoque actualizado y debidamente argumentado. Para estructurar el marco teórico Naranjo, G. y colaboradores recomiendan:

- ✓ Consultar fuentes de conocimiento científico o expertos con relación al problema.
- ✓ Del conjunto de teorías, seleccionar los aportes que sustenten el problema de investigación.
- ✓ Escoger los aportes teóricos que más resistan a las críticas o refutaciones de otras teorías.
- ✓ Analizar el objeto de estudio rompiendo las apariencias y buscando la esencia.

6.- Metodología

La metodología es la respuesta ¿Cómo y porque se va a investigar? En este sentido conviene establecer:

- ✓ El enfoque de la investigación. Puede predominar lo cuantitativo o bien lo cualitativo.
- ✓ Modalidad básica: de campo, experimental, documental o modalidades especiales
- ✓ Tipo a nivel: exploratorio, descriptivo, asociación de variables, explicativo.
- ✓ Población y muestreo
- ✓ Operacionalización de variables. Es una técnica aplicable a los proyectos de carácter social.

Mientras que para estudios tecnológicos con experimentación se aplica el diseño experimental y se presentan las respuestas experimentales

- ✓ Recolección de información. Procesamiento y análisis. Justificar la validez de la propuesta.
- ✓ Lugar y ejecución de la parte experimental o de las observaciones

7.- Presupuesto anual

El presupuesto, sin pretender ser absolutamente exacto, constituye una estimación real y fundamentada de las necesidades. Se sugiere considerar las resoluciones vigentes en la Universidad para el uso de los recursos financieros destinados a proyectos de investigación. No es indispensable que el proyecto deba contemplar en monto máximo que la universidad asigne.

Para la presentación de propuestas dentro de la convocatoria que realiza la UTA. Es necesario que los investigadores acudan a la unidad ejecutora del centro de investigaciones, de la UTA para preparar el presupuesto con el asesoramiento del funcionario encargado de la administración de los fondos de investigación

8.- Cronograma de actividades y valorado

El cronograma de actividades y el cronograma valorado demuestran la capacidad de organización que tiene el responsable del proyecto. Los posibles desfases que se presenten en la ejecución del proyecto solo deben ser por imprevistos que no podrían ser considerados al momento de planificar la propuesta de investigación. La contratación y pago por servicios así como la adquisición de equipos deben de planificarse con un calendario que respondan al real avance del proyecto.

Debe considerarse que el control de la ejecución del presupuesto es un instrumento para determinar el grado de avance del proyecto.

Se sugiere que las actividades de revisión bibliografía cubran toda la duración del proyecto.

No necesariamente el proyecto tiene que extenderse por 12 meses, debe tener una duración razonable en función del número y tiempo requeridos para los ensayos u observaciones, o de la complejidad del problema.

Fuente: CENI, Centro de Investigaciones, UTA. 2010

6.7 Metodología. Modelo operativo

Luego de haber investigado en este lugar, sabemos que no existe ningún proyecto de esta índole por lo que no tenemos investigaciones previas que podemos utilizar como soporte de nuestra investigación por lo cual se la considera a la presente investigación como original que va a ser de gran utilidad para todas las personas que tengan en sus mentes crear proyectos de restauración para que contribuya en el desarrollo de su localidad en donde podemos aprovechar todo su recurso paisajístico y sus amplios atractivos que posee este cantón.

La propuesta se implementará en el Mirador del Barrio la Libertad en un terreno que mide 842 metros cuadrados, el mismo que funcionará de jueves a domingo, por lo que en esos días se tiene mayor afluencia de turistas donde se brindará un servicio de calidad en donde la especialidad es comida costeña y serrana

Restaurante Temático: Son clasificados por el tipo de comida ofrecida. Los más comunes son según origen de la cocina, siendo los más populares en todo el mundo: La cocina italiana y la cocina china, pero también cocina mexicana, cocina japonesa, cocina española, cocina francesa, cocina peruana, cocina tailandesa, restaurantes espectáculo, entre otros.

Metodología. Modelo operativo

TEMA	OBJETIVO	ACTIVIDAD	CONTENIDOS	RECURSOS	RESPONSABLES	TIEMPO	EVALUACIÓN
Proyecto para la implementación de un restaurante temático en el Mirador del Barrio la Libertad	Diseño de infraestructura de un restaurante temático Establecer el presupuesto de construcción del mismo	Estudio del suelo Elaboración de diseños del plano. Presentar el borrador del diseño del plano con dibujos detallados Aprobación de delplano del restaurante Elaborar el presupuesto estimado	Mediante programas informáticos o software especializados Programas informáticos	Computadora	Teresa Guevara	Un mes Un mes	El plano.

Cuadro 20

Elaborado por: Teresa Guevara

6.7 Administración de la Propuesta

La unidad operativa que administrativa la propuesta será:

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

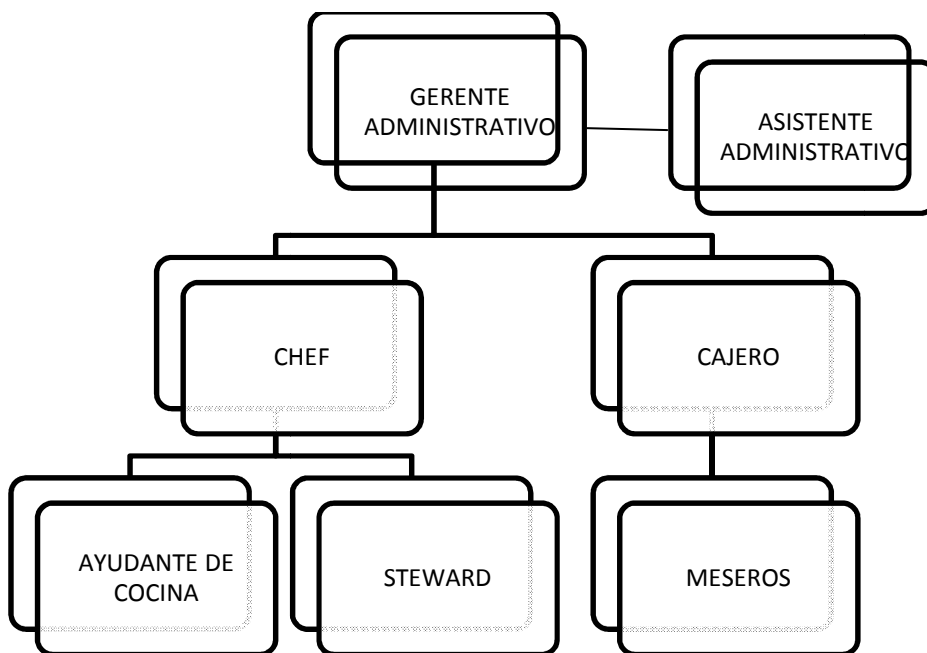


Gráfico 9

Elaborado por: Teresa Guevara

Funciones del Personal

El personal contratado de la empresa debe tener las aptitudes y conocimientos necesarios para desarrollarse en el puesto asignado.

Gerente: Es el encargado de coordinar y hacer cumplir las labores y responsabilidades de los empleados para el eficaz funcionamiento de la empresa. Toma decisiones, selecciona proveedores, motiva al personal, capacita, realiza la publicidad, revisa las funciones del asistente administrativo, se encarga de pagar los sueldos y salarios y hace negocio con los proveedores.

Asistente administrativo: Es el empleado encargado de las declaraciones en el SRI, reporta la contabilidad de los inventarios y lleva la contabilidad de la empresa

Chef: es aquella persona encargada de supervisar y controlar el funcionamiento de la cocina y la alimentación. Realiza el menú, prepara los platos a la carta, revisa el stock de cocina, toma decisiones cuando está ausente el gerente administrativo.

Ayudante de cocina: tiene listos todos alimentos e insumos que se va a necesitar para preparar (misemplas), llevar alimentos del almacén a cocina y estos son acompañados por los steward o posilleros.

Mesero:es la persona encargada de recibir, atender, ofrecer la carta, servir a los clientes y entrega la cuenta a los clientes.

Fuente: MELO, Diego; Módulo de Prácticas Hoteleras; 2008.

BIBLIOGRAFÍA

QUINDE, Carlos; Módulo de Diseño y Comercialización de Productos Turísticos; 2009.

IZQUIERDO, Enrique; Guía de Estudio y Técnicas de investigación; 2004

MELO, Diego; Módulo de Prácticas Hoteleras; 2008.

ACHIG, Lucas; Metodología de la Investigación Social; 2005

IZQUIERDO, Enrique; Módulo de Investigación Científica; 2003

MONREAL, José Luis; Océano Grupo Editorial, 2000

ASTI, Armando; Metodología de la Investigación; 2001

CENI, Centro de Investigaciones, UTA. 2010

MINISTERIO DE TURISMO; Ley de turismo; 2002

Páginas de enlace

<http://www.crecenegocios.com/servicio-al-cliente-en-un-restaurante/>

<http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/administracion/acliente.htm>

http://es.wikipedia.org/wiki/Turismo_gastron%C3%B3mico

http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=80

<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

<http://www.dgcft.sems.gob.mx/concurso/habilidades/restaurant>

<http://definicion.com.mx/infraestructura.html>

<http://www.einicio.com/paginas/restaurantes-tematicos.html>

<http://www.restaurantestematicos.com/>

<http://restaurantesparawisconsin.espacioblog.com/categoria/restaurantes-gava-baix-llobregat-bcn>

<http://www.achieveglobal.com.mx/imgachieve/RCR/HJSP/LDR/HP-QSS%20-%20Calidad%20de%20Servicio%20al%20Cliente.pdf>

http://es.wikipedia.org/wiki/Infraestructura_y_superestructura

<http://www.eventoclick.com/eventos/restaurantes/comedor-tinieblas-.html>

<http://www.taringa.net/posts/imagenes/2190999/Restaurantes-Tematicos.html>

ANEXOS

ANEXO 1

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

Encuesta dirigida a la población de la del Barrio la Libertad.

La presente encuesta, servirá como aporte al estudio, de investigación a realizarse previa la obtención del título de Licenciada en Turismo y Hotelería

Edad..... Sexo M.... F.... Ocupación.....

Profesión.....

Responda según usted crea conveniente:

1.- ¿Cree usted que es necesaria la creación de un restaurante en el Mirador del Barrio la Libertad?

Si () No ()

¿Por qué?.....

2.- ¿Qué cree usted que es valor agregado?

Un recuerdo del establecimiento () Servicio rápido () Excelente servicio al cliente () Otros ()

3.- ¿Considera usted que el precio dependerá de la calidad de servicio de la comida que se ofrece?

Si () No ()

¿Por qué?.....

4.- ¿Cree usted que la inversión de este tipo de proyectos aportará al desarrollo turístico del Mirador del Barrio la Libertad?

Si () No ()

¿Por qué?.....

5.- ¿Cree usted que con la creación de un restaurante en la zona generará fuentes de trabajo?

Si () No ()

¿Por qué?.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 2

Equipo de cocina

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
1	Mesa de aluminio	\$160	\$ 160
1	Cocina industrial	\$ 1400	\$ 1400
1	Extractor de olores	\$ 120	\$ 120
1	Refrigeradora	\$ 1500	\$ 1500
1	Cafetera industrial	\$ 380	\$ 380
1	Freidora	\$ 350	\$ 350
1	Microondas	\$ 185	\$ 185
2	Juegos de ollas	\$ 180	\$ 360
1	Batidora industrial	\$ 120	\$ 120
2	Juegos de sartenes	\$ 85	\$ 170
3	Calentadores	\$ 100	\$ 300
4	Puntillas	\$ 17	\$ 68
5	Canastas de legumbres	\$ 3.00	\$ 15
12	Salseros	\$ 8.00	\$ 96
4	bowls de cristal	\$ 7.50	\$ 30
4	bowls de aluminio	\$ 10	\$ 40
1	Horno	\$ 300	\$ 300
3	Basureros	\$ 5	\$ 15
3	Repisas	\$ 60	\$ 180
1	Aparador	\$ 155	\$ 155
1	Sanduchera	\$ 70	\$ 70
2	Ollas de presión	\$ 130	\$ 260
2	Extractores de jugo	\$ 60	\$ 120
15	Bandejas	\$ 10	\$ 150
1	Mesa de recepción de vajilla	\$ 150	\$ 150
1	Utensilios de cocina	\$ 120	\$ 120
3	Espátulas perforadoras	\$ 12	\$ 36
5	Espátulas de madera	\$ 9	\$ 45
3	Espátulas de goma	\$ 10	\$ 30
3	Pinzas para asado	\$ 3	\$ 9
SUBTOTAL			\$ 6934
IMPREVISTOS 2.5%			\$ 173.35
TOTAL			\$ 7107.35

ANEXO 3

Menaje y lencería

Cristalería

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
50	Copas de vino blanco	\$ 4	\$ 200
50	Copas de vino tinto	\$ 4.50	\$ 225
50	Copas de agua	\$ 3	\$ 150
50	Vasos grandes	\$ 2.50	\$ 125
50	Vasos pequeños	\$ 1.75	\$ 87.5
50	Copas de helado	\$ 2.50	\$ 125
10	jarras	\$ 7	\$ 70
10	Ceniceros	\$ 3	\$ 30
SUBTOTAL			\$ 1012.5
IMPREVISTOS 2.5%			\$ 25.31
TOTAL			\$ 1037.81

Cubertería

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
80	Cucharas soperas	\$ 1.25	\$ 100
80	Cuchillos de carne	\$ 1.25	\$ 100
80	Cuchillos de entrada	\$ 1.20	\$ 96
80	Tenedores para plato fuerte	\$ 1.25	\$ 100
80	Cucharas para postre	\$ 1.15	\$ 92
80	Cuchillos para mantequilla	\$ 1.20	\$ 96
SUBTOTAL			\$ 584
IMPREVISTOS 2.5%			\$ 14.6
TOTAL			\$ 598.6

Lencería

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
30	Manteles de tela	\$ 12	\$ 360
30	Cubre manteles	\$ 10	\$ 300
50	Servilletas de tela	\$ 2.5	\$ 125
SUBTOTAL			\$ 785
IMPREVISTOS 2.5%			\$ 19.63
TOTAL			\$ 804.63

Loza

Cantidad	Descripción	Valor unitario	Valor total
80	Platos base	\$ 4	\$ 320
80	Platos soperos	\$ 3.5	\$ 280
80	Platos de entrada	\$ 3	\$ 240
80	Platos tendidos	\$ 3.5	\$ 320
80	Platos para postre	\$ 2.5	\$ 200
80	Platos para pan	\$ 2.5	\$ 200
80	Platos y tazas para café	\$ 4.5	\$ 360
80	Tazas y platos para expreso	\$ 4.5	\$360
15	Ajiceros	\$ 1.5	\$ 22.5
15	Saleros	\$ 1.5	\$ 22.5
15	Pimenteros	\$ 1.5	\$22.5
15	Servilleteros	\$ 1.5	\$ 22.5
SUBTOTAL			\$ 2370
IMPREVISTOS 2.5%			\$ 59.25
TOTAL			\$ 2429.25

ANEXO 4

FOTOGRAFÍAS DEL MIRADOR DEL BARRIO LA LIBERTAD



ANEXO 5

