



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA  
INDOAMÉRICA**

**FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN Y NEGOCIOS**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y NEGOCIOS**

**TEMA:**

---

**MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA DE CATERING FRANK  
LUCUMI.**

---

Componente práctico examen complejo previo a la obtención del Título de  
Ingeniero en Administración de Empresas y Negocios.

**Autor(a)**

Frank Janick Lucumi Olmedo

**Tutor(a)**

PhD. Parvaneh Saeidi

QUITO – ECUADOR

2022

**AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA,  
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN  
ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TÍTULACIÓN**

Yo, Frank Janick Lucumi Olmedo, declaro ser autor del Trabajo de Titulación con el nombre “MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA DE CATERING FRANK LUCUMI.”, como requisito para optar al grado de Ingeniera en Administración de Empresas y Negocios y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Tecnológica Indoamérica, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UTI).

Los usuarios del RDI-UTI podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Tecnológica Indoamérica no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Tecnológica Indoamérica, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 9 días del mes 11 de 2022, firmo conforme:

Autor: Frank Janick Lucumi Olmedo



Firma:

Número de Cédula: 1723668727

Dirección: Pichincha, Quito, La Delicia

Correo Electrónico: c.frank.janick@outlook.com

Teléfono: 0995142733

## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA DE CATERING FRANK LUCUMI”, presentado por Frank Janick Lucumí Olmedo, para optar por el Título Ingeniero en Administración de Empresas y Negocios.

### **CERTIFICO**

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 9 de noviembre de 2022

PhD. Parvaneh Saeidi

**TUTORA**

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación como requerimiento previo a la obtención del Título de Ingeniero en Administración de Empresas y Negocios, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica de los autores.

Quito, 9 de noviembre de 2022

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Frank Janick Lucumi Olmedo', is written over a large, stylized blue circular scribble.

Autor: Frank Janick Lucumi Olmedo

CI: 1723668727

## **APROBACIÓN TRIBUNAL**

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizada su impresión y empastado, sobre el Tema: MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA DE CATERING FRANK LUCUMI, previo a la obtención del Título de Ingeniero en Administración de Empresas y Negocios, reúne los requisitos de fondo y forma para que el estudiante pueda presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Quito, 09 de noviembre del 2022.

.....  
Econ. Galarraga Carvajal Mercedes Fabiola. MBA.  
EXAMINADOR

.....  
Ing. Palacio Fierro Andrés, M. Sc.  
EXAMINADOR

## **DEDICATORIA**

Después de esta cruzada me gustaría dedicar este trabajo a cada uno de mis profesores que estuvieron en mi proceso de aprendizaje como a la Economista Galarraga, al Ingeniero Villacrés, PhD Saeidi, tantos nombres que escribir y la única frase que cruza por mi mente es: ¡Agradecer por todo el apoyo!

## **AGRADECIMIENTO**

Primeramente, dar gracias a Dios por darme la vida y la oportunidad de realizar esta carrera.

Al ver el resultado alcanzado después de este extenso proyecto que empezó hace varios años, solamente se me viene a la mente una sola palabra conformado por siete letras: ¡Gracias!

Gracias a papa y mama que fueron ese pilar fundamental en mi educación, inculcándome valores y principios, enseñándome a alcanzar mis metas una a la vez.

Quiero agradecer a mi padres, Franklin y Magdalena, a mi hermano Ian.

Aunque esta persona está al último de la lista no significa que sea menos importante, quiero agradecerme a mí por siempre creer en mí, quiero agradecerme a mí, por hacer todo este trabajo duro, por no tener días libres.

Gracias

## INDICE DE CONTENIDOS

AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TÍTULACIÓN _____	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR _____	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD _____	iv
DEDICATORIA _____	vi
AGRADECIMIENTO _____	vii
INTRODUCCIÓN _____	1
CAPÍTULO I _____	4
EL PROBLEMA _____	4
Contextualización _____	4
Micro contextualización _____	4
Análisis Crítico _____	6
Justificación _____	8
Objetivos _____	9
Objetivo General _____	9
Objetivos Específicos _____	9
CAPÍTULO II _____	10
PROPUESTA _____	10
Objetivos de la propuesta _____	10
General _____	10
Específicos _____	10
MODELO OPERATIVO DE EJECUCION DE LA PROPUESTA _____	10
MODELO VERBAL _____	12
MODELO MATEMÁTICO _____	53



## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Descripción de puesto: Gerente General.....	33
Tabla 2 Asistente de Gerencia.....	35
Tabla 3 Descripción de puesto: Chef .....	37
Tabla 4 Descripción de puesto: Cocinero .....	39
Tabla 5 Descripción de puesto: Ayudante de cocina 1 y 2 .....	41
Tabla 6 Descripción de puesto: Pastelero .....	43
Tabla 7 Descripción de puesto: Ayudante de pastelería .....	45
Tabla 8 Bodeguero .....	46
Tabla 9 Descripción de puesto: Chofer .....	48
Tabla 10 Descripción de puesto: Pantry.....	49
Tabla 11 Descripción de puesto: Lava vajillas .....	50
Tabla 12 Descripción de puesto: Lava pisos.....	51
Tabla 13 Presupuesto .....	53
Registro Único de Contribuyente.....	61
Tabla 14 Menús por semana .....	64

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Árbol de problemas.....	7
Figura 2	Modelo gráfico del manual de funciones.....	11
Figura 3	Estructura actual de Catering Fank Lucumí .....	19
Figura 4	Estructura Organizacional .....	30
Figura 5	Mapa de procesos de Catering Frank Lucumí .....	31
Figura 7	Cronograma de actividades para diseño de manual.....	52
Figura 8	Cliente de Catering Frank Lucumí .....	66
Figura 9	Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí.....	66
Figura 10	Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí.....	67
Figura 11	Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí.....	67
Figura 12	Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí.....	68

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA ADMINISTRACION DE EMPRESAS Y NEGOCIOS**

**TEMA:** MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA DE CATERING  
FRANK LUCUMI.

**AUTORA:** Frank Janick Lucumi Olmedo

**TUTORA:** PhD. Parvaneh Saeidi

**RESUMEN EJECUTIVO**

El trabajo que se presenta, tiene como fin aplicar una herramienta estratégica como lo es el manual de funciones en la empresa de Catering Frank Lucumí, mediante el estudio, se establece la importancia de la herramienta y la utilidad en la orientación de las actividades y tareas, que en cada puesto de trabajo se han de ejecutar, como resultado del diseño y la aplicación de la herramienta, se pretende incrementar el rendimiento y desempeño de cada uno de los empleados, en especial en el área de la producción de alimentos y bebidas, para lograrlo, se inicia con la definición del problema, sus causas y efectos, con sus análisis crítico, se facilita la justificación del motivo para la creación del manual, dicha creación se fundamenta en la opinión de su propietario, a quien se le aplicó una entrevista personal, mediante un cuestionario, se aplican además tres modelos, el gráfico, que es una descripción visual de la solución, el modelo verbal, que comprende la descripción de cada uno de los elementos del manual y se culmina con el modelo matemático, Enel que se especifica la inversión que debe realizar la empresa para la puesta en marcha de la propuesta, siendo de \$ 161,80 dólares americanos, siendo una cifra baja, tomando en consideración que de no poner en marcha el documento diseñado, la empresa puede enfrentar problemas más graves en un futuro cercano.

**Palabras Clave:** Alimentos y bebidas, herramienta estratégica, funciones, manual, planificación.

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INDOAMÉRICA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**  
**CARRERA ADMINISTRACION DE EMPRESAS Y NEGOCIOS**

**THEME: MANUAL OF FUNCTIONS OF THE FRANK LUCUMI  
CATERING COMPANY.**

**AUTHOR:** Frank Janick Lucumi Olmedo

**TUTOR:** PhD. Parvaneh Saeidi

**ABSTRACT**

The purpose of the work presented is to apply a strategic tool such as the functions manual in the Frank Lucumí Catering company, through the study, the importance of the tool and its usefulness in the orientation of the activities and tasks to be executed in each job is established, as a result of the design and application of the tool, it is intended to increase the performance and performance of each of the employees, especially in the area of food and beverage production, to achieve this, it begins with the definition of the problem, its causes and effects, with its critical analysis, the justification of the reason for the creation of the manual is facilitated, This creation is based on the opinion of its owner, to whom a personal interview was applied, through a questionnaire, three models are also applied, the graphic model, which is a visual description of the solution, the verbal model, which includes the description of each of the elements of the manual and culminates with the mathematical model, In which the investment that the company must make for the implementation of the proposal is specified, being US\$161.80, a low figure, taking into consideration that if the designed document is not implemented, the company may face more serious problems in the near future.

**KEYWORDS:** Food and beverage, strategic tool, functions, manual, planning.

## INTRODUCCIÓN

Los seres humanos han utilizado a través del tiempo la administración, especialmente para la organización de sus actividades, aunque la mayor cantidad de las veces, este uso es empírico, quienes lo hacen de manera técnica y científica, pueden mirar en los resultados un desarrollo y progreso de dichos resultados, además para que se generen los resultados, deben planificar procesos, organizarlos, dirigirlos y controlar dentro de la institución o empresa, cabe mencionar que, depende de la capacidad de ejecutar dichos procesos, se puede lograr la sostenibilidad, llegando incluso a la innovación y sostenibilidad (Salazar, 2016).

Una de las herramientas que se pueden utilizar para llegar a las metas propuestas por la organización, es el manual de funciones, considerando que, toda empresa tiene una estructura, a la cual se la gestiona con la ayuda de instructivos, guías o formatos, que faciliten no solo la aplicación, sino la evaluación, como medio para alcanzar la gestión de la calidad.

Para Castro (2017), un manual es una herramienta en la cual se basa una organización, porque le permite cumplir la misión, políticas y objetivos empresariales, con eficiencia y eficacia.

Según Vergara (2017), La importancia de los manuales, se debe a que sirven de guías para la aplicación y control de las políticas, procesos y procedimientos, especificando la función del puesto, lo que permite disminuir la presencia de errores a nivel operativo, administrativo e incluso financiero, facilitando la toma de decisiones para alcanzar resultados óptimos para la empresa.

Dentro de este ámbito, el actual estudio, toma como referencia a la empresa Catering Frank Lucumi, la cual inició sus operaciones de manera empírica, el 25 de enero del año 2002, como respuesta a una oportunidad de negocio que se presentó hace varios años en la ciudad de Latacunga, sin embargo, el desconocimiento de las herramientas administrativas y metodológicas, solamente se definieron las herramientas necesarias para el trabajo, es decir, contar con un presupuesto, materias primas, algo de logística, y por supuesto la habilidad y destreza para la preparación de alimentos, de su propietario, cumpliendo de forma básica con la gestión del negocio.

En sus inicios la empresa fue formada como una compañía de transporte privado interprovincial, que prestaba servicio entre las ciudades de Quito y Latacunga, teniendo como cliente a la empresa EQR Ecuadorian Quality Roses, dedicada al cultivo y cosecha de flores y rosas de calidad para la exportación.

Transcurridos varios años, y debido al estancamiento de los ingresos, su propietario decide en el año 2010, cambiar el giro del negocio, pasando a ser una empresa que presta servicios de alimentación, con el servicio de Catering, ampliando su cartera de clientes y de servicios, es decir, atendiendo a otras empresas florícolas del sector de Lasso y Latacunga, tal como se mencionó anteriormente, este cambio, fue el resultado de advertir la oportunidad que se generó, en base a la necesidad de las florícolas por contar con alguien que les facilite y brinde los servicios de alimentación, siendo este segmento más atractivo y lucrativo para el Sr. Lucumi.

Aunque se aprovechó la oportunidad en el momento que se presentó, ahora se hace necesario, actualizar e innovar la administración de la empresa, de ahí que se ha optado por realizar un análisis, que sirve de punto de partida para el presente estudio, se considera entonces, el diseño de un manual, que aclare y fije las funciones dentro de la organización, con el fin de optimizar no solo el personal, sino tiempos y recursos, traduciéndose además, en un instrumento que mejore el desempeño del personal e incluso el ambiente laboral dentro de la empresa.

El negocio de la preparación de alimentos, es uno de los más lucrativos, pero no tiene sentido si no existen las herramientas administrativas, que faciliten y orienten hacia donde quiere ir la empresa, esto es, se debe puntualizar lo que cada persona dentro de la organización debe hacer, con el fin de lograr un servicio de calidad, con ello se pretender obtener la preferencia de los clientes, obteniendo como resultado final mejores ventas e ingresos.

Para concretar la meta de una mejor organización de las funciones, se establecen los puestos necesarios para el funcionamiento del catering, junto con las responsabilidades en cada uno de ellos, definiendo las jerarquías, tareas y actividades que en cada uno deben ejecutarse, del mismo modo, la herramienta debe fácil de comprender y utilizar,

considerando el mapa de proceso que se ajuste a las necesidades de la empresa, detallando incluso los niveles en cada caso (Salguero, 2018).

Por lo tanto, se realiza un estudio pormenorizado, que identifique el problema que enfrenta la empresa, pero siempre tomando en cuenta las normas gubernamentales, así como el reglamento propio de la institución, en caso de tenerlo, de lo contrario, se diseña la herramienta considerando las necesidades de este tipo de negocios, toda vez que, tal como lo afirma Mondelo (2018), los manuales pueden ser diseñados para cualquier sistema de gestión, siempre y cuando se consideren de manera clara las normas de la organización, que se rigen por los procedimientos y políticas, en especial, si tienen relación con el registro y almacenamiento de materias primas e insumos.

El capítulo I contiene, el análisis y descripción del problema y sus causas, así como una micro contextualización sobre el tipo de negocio, además de la justificación tanto de la investigación, como de la herramienta a proponer, se complementa con la definición de los objetivos del estudio.

El capítulo II contiene, la propuesta, la cual se basa en el desarrollo del modelo operativos, esto es, en un modelo gráfico, verbal y matemático, todos fundamentados teóricamente, y se incluye un diagnóstico interno, que sirve para la definición de puestos, funciones y actividades que contiene el documento.

# **CAPÍTULO I**

## **EL PROBLEMA**

### **Tema**

MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA DE CATERING FRANK LUCUMI

### **Contextualización**

#### **Micro contextualización**

El segmento de la alimentación está en continuo crecimiento, y es cada vez más exigente, en especial sobre la calidad no solo de los alimentos, sino en cuanto al servicio que se brinda a la hora de consumir los alimentos, de acuerdo a lo que manifiesta Acosta (2018), para que el cliente considere al servicio de calidad, la empresa debe estar en la capacidad de superar las expectativas de los clientes, si lo consigue, es muy probable que los clientes se fidelicen con el producto y la empresa, traduciéndose este hecho en un beneficio, generalmente de los ingresos y la permanencia en el mercado.

Parte de la planificación que deben considerar las organizaciones, se relaciona con el servicio, ya sea en atención al cliente, comercialización, información o cualquiera sea su tipo, así lo expresa Ríos (2018), quien menciona que los servicios están relacionados con la satisfacción de los clientes y los procesos o procedimientos, que se aplican para alcanzar dicha satisfacción, siendo esto un síntoma de lograr la calidad.

Dentro de esta apreciación sobre la empresa y su planificación, es bueno resaltar que, en el segmento de las actividades del catering, han empezado a recuperarse, toda vez que durante el año 2020, este sector apenas alcanzó a facturar el 10% de lo que acostumbraba en años pasados, así lo expone Lizardo (2021), quien menciona lo manifestado por Milton Casanova, presidente de la Asociación de Eventos y Catering de Guayas – ASOCEG, quien a su juicio dice, que un 50% de las empresas del segmento tuvieron que cerrar sus operaciones, teniendo como efecto el desempleo de las personas que laboraban en dichas empresa, todo porque las ventas bajaron y no era



posible sostener el pago de las personas sin ingresos. Cabe resaltar que este segmento genera alrededor de \$80 millones de dólares al año.

Como se puede observar, el panorama es alentador, desde el punto de vista de la recuperación de las empresa, más si se piensa que los servicios son parte importante en la cotidianidad empresarial, pero esto se logra únicamente si el producto es de calidad y el cliente está satisfecho, para alcanzar esta satisfacción, se tiene que tomar en cuenta las funciones, procesos y procedimientos, que se aplican en las empresas, con el fin de elaborar productos que cumplan con estándares de calidad y sobre todo con las expectativas del mercado meta, siendo necesario organizar las actividades, sobre todo en el área de producción, garantizando tanto la asepsia, como la idoneidad en la elaboración de alimentos (Ríos, 2018).

En este sentido la empresa Catering Frank Lucumi, tiene como propósito brindar el mejor servicio posible, ubicándose en ciudad de Latacunga, que según el Inec (2021), tiene una población de 170.489 habitantes, mientras que el cantón del mismo nombre posee 205.624 personas, quienes laboran en las plantaciones de flores, siendo este el principal mercado meta.

La empresa ha ganado reconocimiento local, por la calidad de sus productos y el servicio que brinda a sus clientes, sin embargo, y debido a la competencia, cada vez es más complicado el mantenerse vigente en el mercado, es por ello que se hace necesario tomas medidas y acciones que cambien este panorama, lo cual se pretende mediante la elaboración de una herramienta que organizase y puntualice las funciones que se deben llevar a cabo, en el área de producción.

Mediante la propuesta que se plantea, se aspira cambiar y mejorar el desempeño en el área de producción, lo que también incide en el rendimiento económico de la empresa y como consecuencia en una mayor estabilidad para los empleados y la permanencia de la empresa en el segmento de la preparación de alimentos.

## **Análisis Crítico**

El éxito en las organizaciones depende mucho de cómo se lleva a cabo una administración interna ya que, dentro de ella deben constar todos los detalles de cómo organizar, planificar, coordinar y dirigir a todos los miembros de la empresa o grupos, sin embargo, con todos los conocimientos que tiene el Administrador ha logrado obtener buenos resultados.

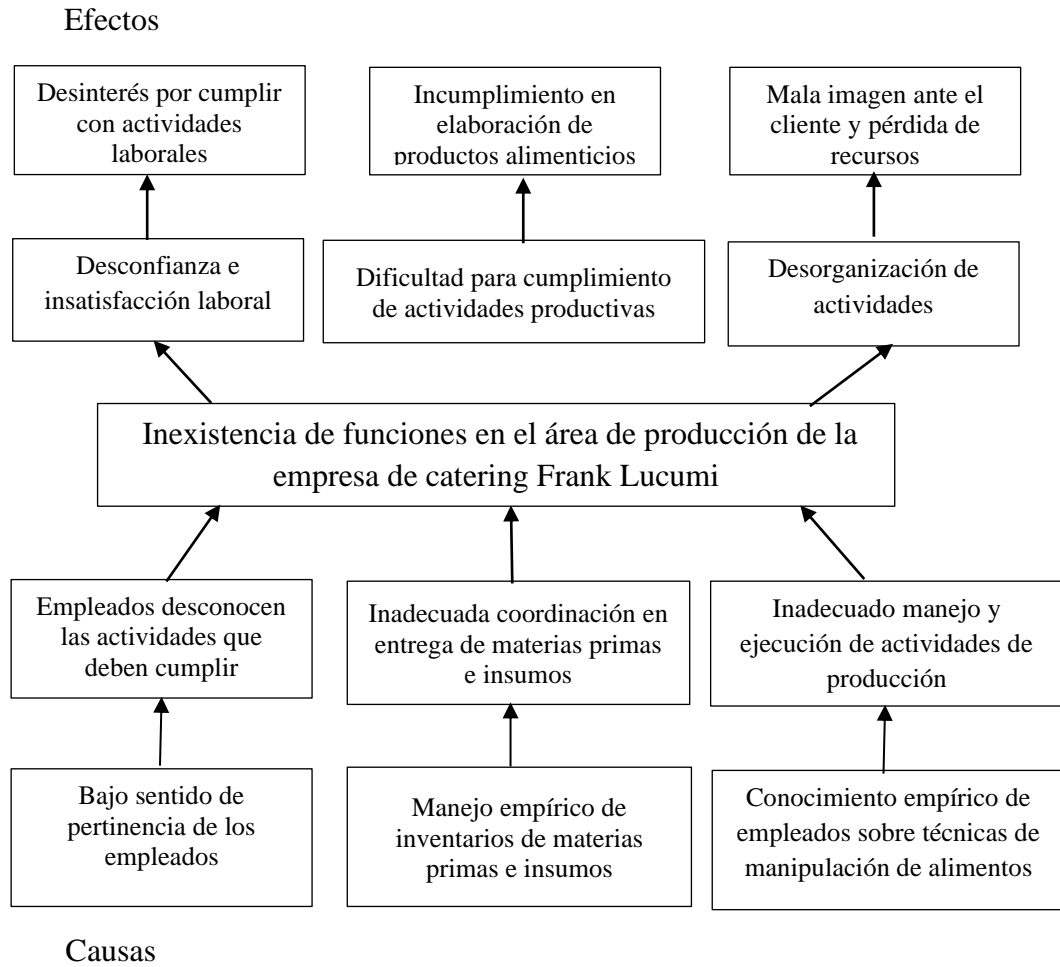
Sin embargo, al aplicar de una manera técnica las estrategias administrativas, dicho resultados serían muy superiores a los actuales, es por ello que en el caso de Catering Frank Lucumi, se ha detectado como problema a la insuficiente gestión administrativa en el área de producción.

En la Figura 1, se observa el árbol de problemas, generado por las causas observadas al interior de la empresa y el área en estudio, las cuales, generan varios efectos que inciden o pueden incidir en corto o mediano plazo en el desempeño no solo de los trabajadores, sino de la productividad y rentabilidad de la institución.

La empresa enfrenta un problema relacionado con la insuficiente gestión administrativa en el área de producción, teniendo como causas al bajo nivel de empatía de los trabajadores, esto porque su sentido de pertinencia es también muy bajo, no se identifican con la organización, laboran únicamente porque desean trabajar y nada más, esto provoca que exista desconfianza e insatisfacción laboral, pese a que se han mantenido en sus puestos de trabajo, es decir, no han sido despedidos, sino que se ha respetado su lugar dentro de la empresa, sin embargo esto ha causado desinterés por cumplir con las actividades laborales.

**Figura 1**

*Árbol de problemas*



**Nota:** en la figura se encuentran las relaciones de causas y efectos que producen el problema

**Fuente:** Catering Frank Lucumi (2022)

**Elaborado por:** Janick Lucumi

Otra de las causas es la inadecuada coordinación en la recepción y entrega de materias primas e insumos para la producción de alimentos, lo que se traduce en una dificultad para el cumplimiento de las actividades en el área de producción, esto afecta y provoca que exista incumplimiento en la elaboración de los productos alimenticios terminados.

La siguiente causa es el inadecuado rendimiento de parte de los empleados en el trabajo, porque poseen muchos de ellos un conocimiento empírico, especialmente sobre las técnicas de manipulación de alimentos, esto a su vez afecta y se genera una desorganización de actividades, provocando una mala imagen hacia el cliente.

### **Justificación**

En el país, toda empresa es importante, sobre todo porque aporta no solo en lo económico, al pagar y contribuir con los impuestos, sino en la generación de empleo (Pozo, Importancia de la implementación de manuales de funciones en empresas, 2020), es por ello, lamentablemente muchas se desempeñan de manera empírica, es decir, se basan en la dirección de sus propietarios o administradores, quienes tienen a la experiencia como la guía administrativa en los negocios (Olmedo, 2018), es por esto que todas deberían aplicar la administración de una manera técnica y guiada, si lo que desean es mantenerse vigentes en el mercado.

En cuanto al talento humano, es reconocido que, es un factor de gran importancia en las organizaciones, toda vez, que son las personas quienes representan y presentan a la empresa ante los clientes, además de que son ellos quienes manejan los procesos y procedimientos al interior de las empresas, por lo cual, es necesario que se encuentren capacitados, así lo mencionan Mora y Mendez (2020), con la capacitación se garantiza un mejor desempeño de los empleados y el consecuente incremento en el desarrollo de las actividades.

Para identificar los inconvenientes que aquejan a una organización, están disponibles una serie de herramientas, las que facilitan el desarrollo organizacional, así lo exponen Urueña y Moreno (2020), mencionado que, aportar para el mejoramiento de los procesos internos, es necesario aplicar la investigación mediante una entrevista o cuestionario a los trabajadores y directivos de la organización, para luego exponer los resultados, con los que se pueden diseñar estrategias en beneficio de la empresa.

La siguiente investigación es realizada para establecer las dificultades de la empresa Catering Frank Lucumi, mediante la creación de este documento, lo cual facilitara la orientación y conducción del área de producción.

Este documento de investigación sirve como una guía para el mejoramiento en el área que tiene dificultad, se recopiló información para analizar cuáles son las molestias directas y cuanto afectan en el desarrollo de sus actividades.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Mejorar el funcionamiento del área de producción, mediante el diseño de una herramienta práctica, que incremente el desempeño de la empresa y sus colaboradores.

### **Objetivos Específicos**

- Realizar un análisis sobre los procedimientos actuales, relacionándolos con los parámetros administrativos en el área de producción, utilizando para el análisis un diagnóstico interno.
- Establecer las funciones y actividades de los procedimientos que se ejecutan, organizándolo para un buen desempeño de los colaboradores de la organización.
- Diseñar el manual de funciones que organice las actividades, aplicando la técnica administrativa para el cumplimiento del servicio y satisfacción de los clientes.

## **CAPÍTULO II**

### **PROPUESTA**

#### **TEMA**

MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA DE CATERING FRANK LUCUMI

#### **Objetivos de la propuesta**

##### **General**

Elaborar el manual de funciones para el área de producción de la empresa de Catering Frank Lucumi, definiendo las actividades para la optimización de recursos en la elaboración de alimentos.

##### **Específicos**

- Examinar la forma actual en el manejo de las actividades y funciones que se desarrollan en la preparación y logísticas de alimentos, aplicando un diagnóstico a nivel interno.
- Establecer las actividades y funciones según el puesto de empleo, tomando en cuenta las necesidades operacionales, para el incremento del rendimiento del personal
- Establecer la estructura del manual basado en las funciones por puesto de trabajo, mediante un modelo que cumpla con las necesidades de la empresa.

#### **MODELO OPERATIVO DE EJECUCION DE LA PROPUESTA**

Según Cabrera (2021), una empresa puede alcanzar el éxito, basándose en una buena planificación de sus actividades, pero estas deben estar sujetas a las funciones que desempeña el puesto, por lo tanto, influye en la empresa, no solo en la parte administrativa, sino en la comercial, toda vez que al estar definidas las funciones, se pueden aprovechar de mejor manera las capacidades de los empleados y de paso las oportunidades existentes en el mercado, sin embargo, la planificación debe tener cierta

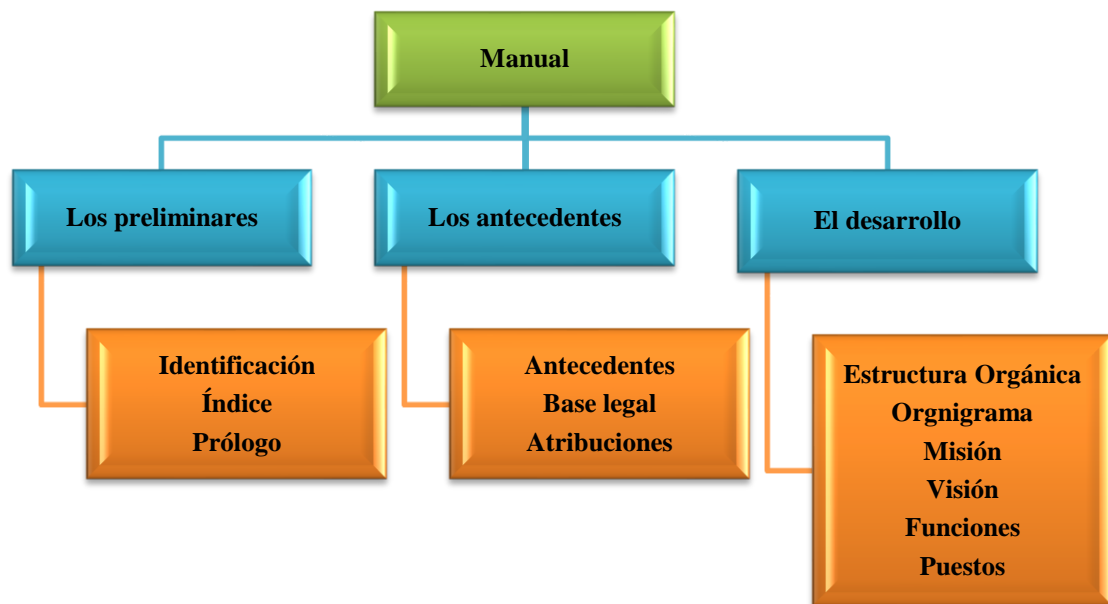
flexibilidad, con el fin de adaptarse a las constantes variaciones del entorno y el mercado.

## MODELO GRÁFICO

Para la presentación de una alternativa de solución al problema detectado en el área de producción de la organización, se aplica el modelo operativo, el cual contiene a los modelos gráfico, verbal y matemático, con los cuales se aprecia tanto el manual, así como la manera en que se ha planificado cada uno de los aspectos del manual de funciones.

**Figura 2**

*Modelo gráfico del manual de funciones*



**Nota:** La figura contiene la planificación para elaborar el manual de funciones

**Fuente:** Importancia de la implementación de manuales de funciones en empresas (Pozo, 2020).

**Elaborado por:** Janick Lucumi.

De acuerdo a la representación gráfica de la Figura 2, se observa las fases o etapas para la elaboración del manual, este se inicia definiendo los aspectos preliminares como la identificación de la empresa, el índice y el prólogo.

La segunda fase o etapa contiene a los antecedentes, este contiene los antecedentes de la empresa, luego se menciona la base legal, es decir, se describe de manera breve

aspectos legales relacionados con el área de producción, también e incluyen las atribuciones, esto tiene que ver con las responsabilidades y los mandos de autoridad que existen o debe existir en la empresa.

Luego está la etapa de desarrollo, en donde se encuentra la estructura orgánica, con sus niveles jerárquicos, establecidos en un organigrama, luego se exponen la misión y visión de la empresa, las cuales orientan en las funciones, las cuales definen el puesto del trabajador.

### **MODELO VERBAL**

La empresa Catering Frank Lucumi, tiene una estructura sencilla, sin embargo, enfrenta dificultades especialmente en el área de producción, como son la falta de definición de las funciones de cada empleado, el desperdicio de recursos, incluido el tiempo al no tener claro lo que se debe hacer, deficiente coordinación en el abastecimiento de materias primas para preparación de alimentos y su manipulación, lo que por ahora influyen sobre el área de producción, para solucionarlo se propone organizar las actividades del área, basadas en las funciones que se desempeñan en cada uno de los puestos de trabajo, pero también deben tomarse en cuenta la filosofía empresarial, esto porque mediante esta filosofía, la empresa orienta sus objetivos para que se los cumpla aplicando la planificación de una herramienta administrativa como lo es el manual de funciones. La propuesta gira en torno a la definición de los conceptos del manual de funciones y plasma cada uno de los elementos que lo constituyen.

#### Identificación

Se lo conoce también como el encabezado del manual, en esta sección constan una serie de elementos que identifican al manual, como el nombre de la empresa, con su logotipo, el tipo de manual, quien lo elabora, también tiene el número de revisión, es decir, en este caso es el primero, pero a futuro cambiará, debido a la actualizaciones



que debe tener el manual, también debe contener la fecha de elaboración del manual, estos elementos deben estar a manera de marco, que sostiene al contenido de la herramienta, es decir, está el índice, prólogo, los antecedentes, la base legal, atribuciones, estructura orgánica, el organigrama de la empresa, su filosofía empresarial, la descripción de puestos y sus funciones, en este caso al ser un manual de funciones, no es necesario que contenga los procedimientos y sus diagramas de flujo.

### Índice

Para O'Grady (2021) , el índice no es más que la secuencia de la relación entre los distintos temas que se tratan en un documento, pero de una manera estructurada, se inicia con la expresión del término o subtema, acompañado de la página que lo contiene, estableciendo un cruce entre el tema como entrada principal y la numeración, esto se aprovecha para visualizar en mejor forma los contenidos del documento.

### Prólogo

Este elemento del manual, se destaca porque aquí se presenta de una manera simple y no muy extensa, la información que el manual contiene, interesando al lector para una mejor comprensión de lo que se encuentra más adelante (Imaginario, 2019), con esto se evidencia la importancia que tiene el diseño y aplicación del manual para la empresa y su desempeño. En el caso del catering, se describe la forma en que se genera o elabora este servicio para alcanzar la satisfacción del cliente externo.

### Los Antecedentes

La empresa de Catering Frank Lucumi, se fundó el 25 de enero del 2002, inició como una empresa dedicada a la transportación de personas, con un relativo éxito, sin embargo y por experiencia de su propietario el Sr. Frank Lucumi quien, en el año 2010,

decidió aprovechar la oportunidad de mercado y cambió el giro del negocio, cambiándolo a un Catering, entendiéndolo como la prestación de un servicio de alimentos preparados para grupos de personas que laboran en otras empresas (Álaba, 2022), esto porque en el transcurso del tiempo de prestar el servicio de transporte, observó que las personas que laboran en otras empresas se servían sus alimentos fríos y en muchos de los casos se repite el mismo alimento varios días en la semana, lo que provocaba una mala nutrición, y como consecuencia un bajo desempeño laboral (Parra, 2021).

Al cambiar el giro del negocio, se obtuvo mejores rendimientos económicos, porque poco a poco ganó cuota de mercado, especialmente en el sector florícola de la ciudad de Latacunga, aunque en los dos últimos años se generaron condiciones adversas, provocando desempleo que también afectó a las florícolas, como consecuencia también disminuyó la demanda de servicios de catering, siendo la empresa del estudio una de ellas.

Es necesario mencionar que la empresa es dirigida de manera empírica, su administración se basa en el conocimiento empírico de su gerente y propietario, quien ha tomado conciencia del hecho y ha promovido el desarrollo de la presente investigación y documento. Por este motivo se ha decidido establecer como herramienta para el levantamiento de información una entrevista (Ver Anexo 1), efectuada al propietario, con el fin de identificar las necesidades más urgentes de la empresa.

#### Resultados de la entrevista al propietario

Como resultado a las preguntas hechas al propietario de la empresa, el Sr. Frank Lucumí, ha sido un punto de partida para la planificación de la herramienta estratégica, como inicio, se plantea una descripción sobre la idea de crear la empresa, siendo la

respuesta del propietario, que se debe a un cambio en el tipo de negocio, pasando de transporte de personas a la preparación de alimentos para las mismas personas, esto porque existe mucha competencia en el segmento de la transportación.

La siguiente inquietud planteada se relaciona con las oportunidades en el negocio, teniendo como respuesta, que el futuro es promisorio, debido a que existe un incremento de la producción florícola, lo que se traduce en mayor demanda de mano de obra en las plantaciones, por lo tanto, se incrementa la demanda por los servicios de catering en l zona.

Otra de las inquietudes, se enfoca en las amenazas que enfrenta la empresa, mencionando que la mayor de las amenazas son los nuevos competidores en el sector, pero también la calidad de los ingredientes o materias primas, porque de ellos depende la calidad de los productos finales.

Otro aspecto de la entrevista, es la intención de advertir la debilidad de la empresa, desde el punto de vista del propietario, quien menciona que la mayor debilidad actual es el desempeño de los empleados, especialmente en la producción de alimentos y bebidas, ya sea por desconocimiento técnico, o porque no saben sobre las actividades específicas que deben cumplir.

Finalmente se trata de averiguar sobre la aprobación o no, del diseño de una herramienta estratégica para mejorar el desempeño laboral, en especial en la producción de alimentos y bebidas, siendo la respuesta afirmativa, reconociendo la importancia y versatilidad de un manual, sobre todo porque orienta de manera clara sobre las funciones que debe ejecutar el empleado en su puesto de trabajo.

#### El servicio

En los actuales momentos, la producción de alimentos dentro del catering es llevada a cabo de manera empírica, porque todo parte de las órdenes de su propietario, es decir, se toman los pedidos, se planifica mentalmente los distintos menús que han de

elaborarse en la semana, siendo anotados en un cuaderno, los detalles se exponen a los empleados de manera verbal, mientras que las compras son realizadas bajo los supuestos de la experiencia del propietario, por este motivo existe una cierta cantidad que se desperdicia de las materias primas, esto más, el deficiente aprovechamiento de parte de los encargados, hace que la producción no suficientemente eficiente, desaprovechando el presupuesto semanal para compras de materias primas.

Los clientes establecen los contratos con el propietario del catering, pero en varios casos se retrasan en los pagos, lo que disminuye o limita la capacidad de compra de la empresa, siendo procedimientos que deben corregirse para evitar dichas pérdidas.

### Servicio al cliente

Actualmente el servicio al cliente, según lo exponen Casas y González (Casas, 2020), más que una simple estrategia, es un elemento que genera fidelización de los clientes, además proporciona un mejor posicionamiento en el mercado y ante la competencia, por lo cual, es muy bien vista por la administración para la obtención del éxito o fracaso de un bien o servicio en el medio.

En este sentido el servicio de catering que ofrece la empresa, está orientado a la elaboración de alimentos, utilizando materias primas de calidad, es decir, se provee de un servicio de excelente calidad, que combina la preparación y mezcla de los ingredientes, con la oferta de un menú variado, en el que se incluyen bebidas, bocaditos, así también, como parte del servicio se ofrece la cubertería, mantelería y los conocimientos del cocinero, mesero y el personal de limpieza, que buscan la satisfacción de los clientes.

### Diferenciación

Según Román (2018), se entiende por diferenciación a la capacidad que tiene la institución para ofertar productos distintos a los de la competencia, aprovechando las características de las materias primas, de los procesos, del servicio o cualquier otro

elemento que haga que el cliente identifique y prefiera a los productos o servicios de la empresa, además, se puede transformar en una estrategia que, genere competitividad, haciendo que el consumidor se fidelice con la empresa.

Generalmente la diferenciación se basa en aspectos como la calidad, tamaño, diseño, estructura, atención al cliente, ubicación y post venta del servicio o productos proporcionados (Román, 2018), por lo tanto, los servicios del catering, pretenden lograr la satisfacción del cliente y su fidelización, mediante la preparación de menús que consideren un balance nutricional, promoviendo una buena alimentación, para que esto actúe como un elemento motivador del desempeño del personal.

#### Base Legal

Se refiere a la normativa que rige a este tipo de empresas, sirve de guía para el funcionamiento empresarial, basadas en las leyes de la Constitución Política del Ecuador, en este caso se observan las leyes y normas para la manipulación de alimentos, así como las de actividades comerciales (Añez, 2022), a través de la base legal la empresa certifica que sus productos y servicios estén protegidos, además que se utilicen estándares que promuevan la calidad en la preparación de alimentos.

#### Atribuciones

Sobre las atribuciones se comprenden las directrices que la ley otorga a la los mandos dentro de la empresa, es decir, al existir una jerarquía y, considerando todos los niveles, en cada puesto existen derechos y obligaciones, esto con el fin de alcanzar los objetivos propuestos como empresa, pero sin olvidar que, cualquier acción, actividad o función debe estar enmarcada en disposiciones de carácter jurídico, basados en los artículos de los reglamentos según la jurisdicción de la función.

#### Estructura Orgánica de la empresa de Catering Frank Lucumi

De acuerdo a Paredes (2018), las funciones que ejecutan en cada puesto, sus relaciones e interactividad, definen lo que se conoce como la estructura orgánica, su finalidad principal es la de gestionar las interrelaciones y mejorar la competitividad de la empresa, en este caso

el área de producción del catering, su mayor ventaja es que organiza dichas funciones, mediante la división del trabajo entre los empleados, por lo cual, facilita la optimización de todos los recursos de la empresa. Cabe mencionar que la empresa Catering Frank Lucumi, se ha venido desempeñando de manera empírica, basada en la experiencia de su propietario, quien a su buen juicio y según se hayan generado las necesidades, los ha ubicado y definido las acciones que deben cumplir. De ahí que como un aporte extra de la presente investigación se propone una estructura para la organización general.

### Organigrama

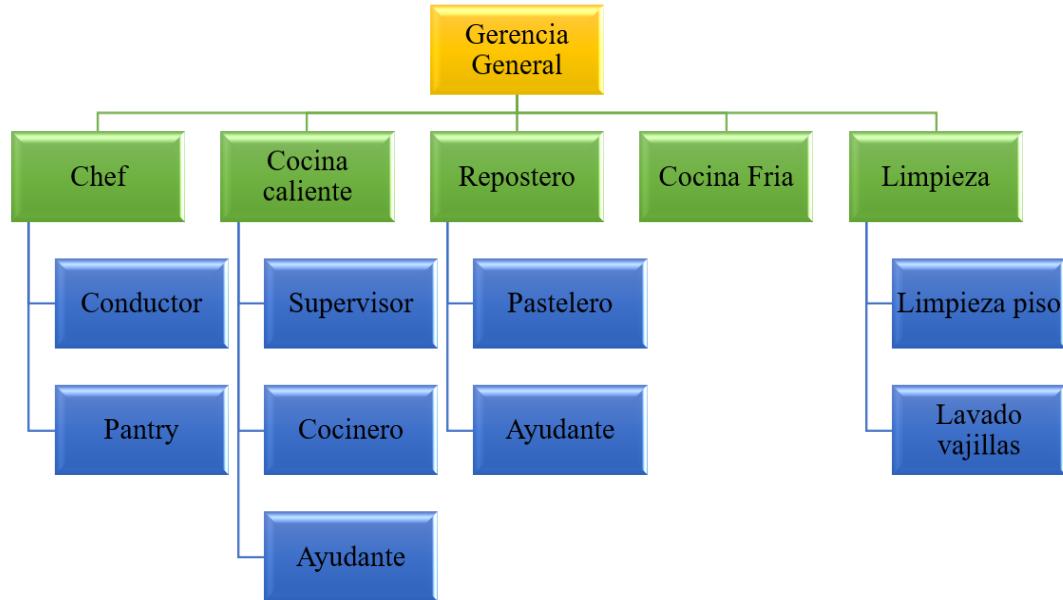
Para Huilcapi (2020), la definición de un organigrama está en función de la cadena de mando, en el que se muestra la estructura organizacional de la empresa, estableciendo justamente las relaciones o conexiones entre los distintos puestos de la entidad, de ahí que ayuda a la definición o determinación del o de los puestos de trabajo, a los cuales se deben asignar responsabilidades, pero con cierta autoridad, dependiendo de la ubicación o posición del puesto.

Como parte no programada de la investigación, sino más bien como un aporte a la empresa, se plantea el organigrama de la misma, en el cual, la empresa puede basarse para reorganizar su estructura organizacional, esta contempla los puestos necesarios para su mejor desempeño.

En la Figura 3, se puede advertir la estructura actual de la empresa Catering Frank Lucumí, a simple vista se observa que contiene deficiencias, porque no existe una distribución técnica, sino que ha sido elaborada conforme se necesita o se piensa que se necesita para cumplir con las actividades, por ejemplo existen dos áreas separadas de cocina, una caliente y otra fría, mientras que el chef consta como una tercera área independiente de las cocinas, esto genera que los puestos se vean dispersos e incomunicados, por lo tanto no cumple con el principio de unidad y equipo de trabajo, además que no existen funciones definidas para los empleados, para solucionar esta debilidad, se plantea una nueva estructura organizacional, que cumpla de forma técnica para el funcionamiento de la empresa.

**Figura 3**

*Estructura actual de Catering Frank Lucumí*



**Nota:** La figura muestra la estructura actual de la empresa de Catering Frank Lucumi.

**Fuente:** Caterin Frank Lucumí (2022)

**Elaborado por:** Janick Lucumí

### Filosofía empresarial

Para Burgos y Rojo (2018), para que una empresa, en especial si es micro empresa o familiar, tenga éxito depende su capacidad de innovación para cambiar o mejorar sus procesos productivos y la comercialización, pero eso a su vez depende de un cambio en su filosofía empresarial, la cual se relaciona con actitudes y habilidades como el liderazgo, con el compromiso de los empleados para trabajar juntos como equipo, pero también con el ambiente en el trabajo y los incentivos a los colaboradores, toda vez que necesitan no solo de empleo, sino de la remuneración para satisfacer sus necesidades.

Cabe destacar que la relación del propietario con los empleados es muy buena, pero no se puede decir lo mismo en cuanto a la organización administrativa, la cual, como

se ha mencionado con anterioridad es de carácter empírico, lo que motivo el trabajo presente, de ahí que se plantean la misión, visión y los valores de la empresa, que pretenden establecer un horizonte en el que puedan fijarse todos como una unidad en el trabajo.

#### Misión

Preparar alimentos y bebidas de calidad, mediante procesos que garanticen la salud de sus clientes, representando la mejor alternativa en servicios de alimentación y nutrición para grupos, comprometidos con la excelencia y personalización en cada uno de los eventos planificados.

#### Visión

Ser una organización comprometida con la oferta de servicios de catering, brindando alimentos saludables, basados en estándares y la experiencia de la manipulación de alimentos, en búsqueda permanente de la satisfacción de nuestros clientes.

#### Valores corporativos

**Honestidad:** brindar el mejor esfuerzo en la preparación de alimentos, pensando en el bienestar y nutrición de nuestros clientes.

**Compromiso:** aplicar procesos y procedimientos que garanticen la salud de los clientes en la ingesta de alimentos preparados.

**Responsabilidad:** somos conscientes que la salud y nutrición de nuestros clientes está en nuestras manos, por lo tanto, actuamos con integridad y mucho profesionalismo en cada actividad que realizamos en la preparación de alimentos.



Excelencia: aplicar métodos y procesos en la manipulación de alimentos, con el fin de superar las expectativas de nuestros clientes, ejecutando el trabajo con amabilidad, responsabilidad y profesionalismo.

Eficiencia: utilizar y aplicar estándares en la preparación de alimentos que garanticen la calidad de los mismos, optimizando los recursos de la empresa.

### Funciones

Toda empresa debe tener un horizonte al cual dirigirse, así lo manifiesta Estrada (2019), quien expresa que son los principios o bases en los que deben regirse las instituciones organizacionales, para enfocarse tanto en su desempeño, así como en la meta a la que desean llegar. También menciona que esta filosofía obedece a una estructura formal, en la cual se resumen de manera clara su actitud frente al desarrollo y accionar de la empresa en el mercado, sin descuidar que para lograrlo debe contar con la participación y colaboración de personas, denominadas empleados o trabajadores.

En el caso de la empresa Catering Frank Lucumi, es necesario definir no solo su estructura organizacional, sino también la definición de manera técnica de los puestos que se necesitan y sus funciones, de este modo se organiza las actividades basadas en el perfil del puesto, con lo que se espera elevar el desempeño de los empleados, sobre todo en el área de producción.

### Descripción de puestos

De acuerdo a Pinto (2019), es la descripción en detalle de las tareas o funciones que una persona, denominada trabajador, debe realizar en un puesto determinado, dentro de una estructura definida, esta organización de las actividades o tareas, debe estar relacionadas con la experiencia y conocimientos necesarios que debe tener el empleado con el fin de alcanzar el máximo de su rendimiento en el puesto, esto porque los objetivos están preestablecidos, logrando una planificación adecuada y organizada.

Según lo descrito, se presenta la definición de los puestos para la empresa en estudio, basados en la nueva organización estructural, con esto, se espera aclarar el trabajo que debe desempeñar cada empleado.

#### Diseño del Manual

En la elaboración del manual, se puso énfasis en las funciones y actividades que de manera regular se aplican para la producción de alimentos y bebidas, se tienen presentes las características de los puestos, e incluso las habilidades que debe poseer cada uno de los trabajadores, según el área de trabajo, esto garantiza que de aquí en adelante se mejore y eleve el rendimiento de cada empleado en el área de producción, que ha sido el motivo de estudio en este trabajo.

Se describe el contenido del manual, con el fin de que sea utilizado como una herramienta de apoyo para la administración y su propietario, por lo tanto, se exponen cada uno de los ítems, de forma clara y sencilla para su mejor comprensión y uso.




**FRANK LUCUMÍ**  
**Catering**

**MAUAL DE FUNCIONES  
PARA EL ÁREA ADMINISTRATIVA**


**JANICK LUCUMÍ**

**2022**

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	2 de 21

Índice	Página
Portada	1
Introducción	3
Objetivos del manual	4
Antecedentes	5
Base Legal	6
Estructura Organizacional	7
Mapa de Procesos	8
Filosofía empresarial	9
Misión	9
Visión	9
Valores Corporativos	9
Descripción de puestos	10
Puesto de Gerente General	10
Puesto de Asistente de Gerencia	11
Puesto de Chef	12
Puesto de Cocinero	13
Puesto de Ayudante de cocina	14
Puesto de Pastelero	15
Puesto de Ayudante de pastelería	16
Puesto de Bodeguero	17
Puesto de Chofer	18
Puesto de Pantry	19
Puesto de Lava vajillas	20
Puesto de Lava pisos	21

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------


	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	3 de 21

## Introducción

La empresa de Catering Frank Lucumí, es una de varias empresas que ofertan servicios de preparación de alimentos en la ciudad de Latacunga, ganando reputación gracias a la calidad de sus productos, siendo comidas equilibradas y con un excelente sabor, siendo esta la principal característica que admiran sus clientes, sin embargo y debido a las condiciones cambiantes en el mercado, ya sea por situaciones externas, políticas, económicas, ambientales o de cualquier otra índole, más los problemas internos que son frecuentes en toda micro empresa, han dejado al descubierto las debilidades de la empresa, especialmente en los aspectos administrativos de organización, afectando al desempeño no solo laboral, sino que puede traducirse en un peligro para los ingresos de la institución.

Al ser una micro empresa, por su capital y por el número de empleados que posee, su desempeño ha ido decayendo, en especial por la poca optimización del talento humano, quienes cometen errores, que pueden ser evitados, sobre todo si se aplica una sencilla pero efectiva herramienta de la administración, como lo es el manual de funciones, el cual ha definido la estructura que debe actualizarse, así como el establecimiento de las funciones por cada puesto de trabajo de la empresa, se debe mencionar, que ha venido funcionando de forma empírica, basado en la experiencia de su propietario, siendo necesario, plantear una solución que ayude a la empresa a enfrentar un futuro que se puede complicar, especialmente por las acciones de sus competidores.


Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	4 de 21

#### Objetivos del manual

- Definir las funciones en cada uno de los puestos de trabajo, considerando las actividades propias del giro de negocio.
- Organizar las funciones de los puestos en la empresa, mediante la aplicación de definición de los perfiles de cada puesto de trabajo.
- Mejorar el desempeño de los empleados, orientando las actividades con secuencias y responsabilidades para cada empleado.
- Establecer la estructura organizacional para el mejoramiento de las actividades, mediante un nuevo diseño que se ajuste a las necesidades de la empresa

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	5 de 21

#### Antecedentes


La empresa está domiciliada en la Provincia: COTOPAXI Cantón: LATACUNGA Parroquia: TANICUCHI Barrio: LASSO Calle: PRINCIPAL Numero: S/N Referencia: JUNTO A LA HOSTERIA LA CIENEGA. Edificio: EQR EQUATOROSSES C.A. Carretero: PANAMERICANA NORTE Kilometro: 19 Camino: VIA A TANICUCHI.

La empresa tiene como Razón Social y marca el nombre de Catering Frank Lucumí, que fue fundada el 25 de enero del 2002, como una empresa dedicada a la transportación de personas desde y hacia las empresas productoras de flores, pero a partir del año 2010, cambia de registro y actividad económica para convertirse en catering, empresa prestadora de servicios de alimentos y bebidas, con atención directa en los sitios que sus clientes los necesiten.

Su actividad principal es preparar alimentos y bebidas, que sustente la alimentación y nutrición del personal de las empresas que son clientes, para lo cual brinda servicios de calidad, mediante su aseguramiento y garantía en la manipulación de alimentos, utilizando materias primas e insumos para una dieta sana y nutritiva, restituyendo sus fuerzas, para un óptimo rendimiento en sus puestos de trabajo.

Para un mejor desempeño productivo y laboral, todo el personal debe tener claro que su trabajo es importante, pero también cada trabajador debe saber lo que tiene que hacer en el momento en que lo debe hacer, de ahí la importancia de conocer sus funciones y actividades, con el objetivo de elevar su rendimiento, a la vez que se asegura la ejecución de los procesos en la producción de los alimentos y bebidas.

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	6 de 21

### Base legal

Catering Frank Lucumí, al igual que toda empresa tiene que cumplir con la normativa legal que rige las funciones y operaciones de un catering en el Ecuador, de tal manera que su documentación legal debe mantenerse en regla y actualizada, siendo necesario mantener activo del RUC de persona naturales las cuales son:

- Original del documento de identidad
- Formulario del Registro Único Tributario RUT
- Formulario Registro Único Empresarial y Social RUES
- Cartulina única empresarial y anexos, según corresponda Persona Natural

Para su desempeño legal debe tener actualizados certificados y permisos de funcionamiento como:

- Patente del Municipio de la Latacunga
- Permiso de funcionamiento ARCSA
- Permiso de bomberos de la ciudad
- Certificados de capacitaciones en manipulación de alimentos y bebidas
- Licencia anual de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Turismo
- Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo
- RUC




Para su desempeño operacional la empresa debe mantener normas de higiene y condiciones sanitarias para evitar la propagación de ETA (Enfermedades de Trasmisión Alimentaria), los contaminantes se dividen en:

- Físicos. - Son cuerpos extraños como cabello, papel, fragmentos de plástico.
- Químicos. – Son sustancias químicas indeseables como productos de limpieza, pesticidas, desinfectante. Al mezclarse con los alimentos los contaminan inmediatamente.
- Biológicos. – Son aquellos microorganismos patógenos como bacterias, hongos, virus, parásitos que pasan de un alimento a otro mientras los manipulan.

Recomendaciones de higiene para la correcta limpieza y desinfección del personal como de las materias primas:

- Evitar asistir enfermo al trabajo
- No manipular alimentos con heridas y/o quemaduras
- No probar los alimentos con los dedos
- Lavado de manos continuo
- Prohibición de personas ajenas al área de producción
- Precaución al deshacerse de los desechos y residuos

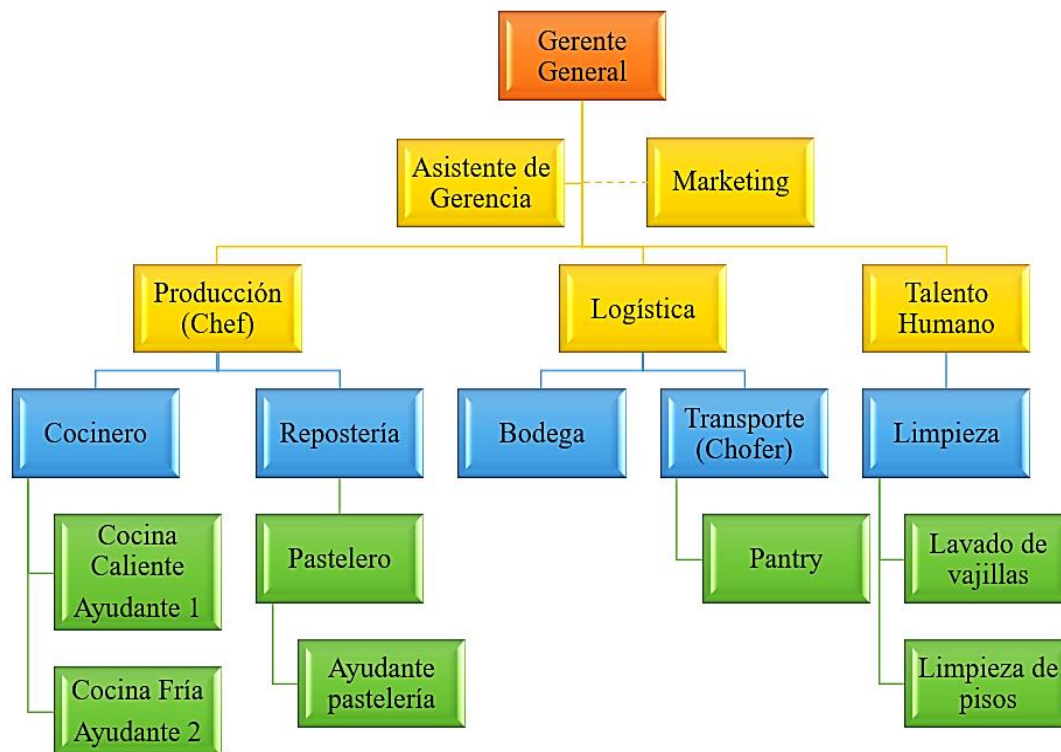
Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMÍ	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	7 de 21

Estructura Organizacional de Catering Frank Lucumí

**Figura 4**


*Estructura Organizacional*



Nota: La estructura contempla a todos los puestos que necesita el Catering.

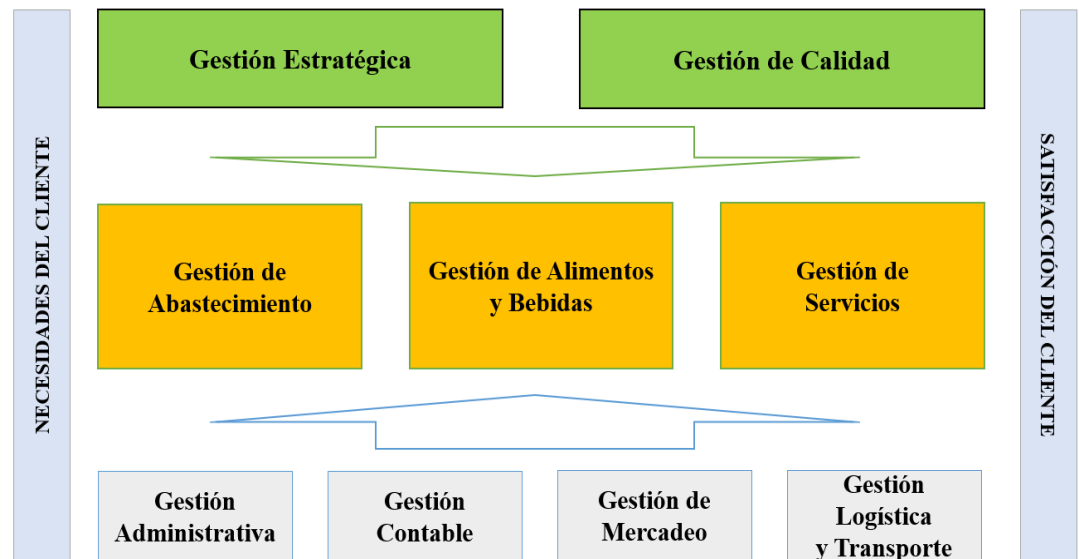
Fuente: Catering Frank Lucumí (2022).

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	8 de 21

**Figura 5**


*Mapa de procesos de Catering Frank Lucumí*



Nota: El mapa contiene los procesos estratégicos, operativos y gobernantes para la empresa de Catering Frank Lucumí.

Fuente: Catering Frank Lucumí (2022).

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	9 de 21

## Filosofía empresarial

### Misión

Preparar alimentos y bebidas de calidad, mediante procesos que garanticen la salud de sus clientes, representando la mejor alternativa en servicios de alimentación y nutrición para grupos, comprometidos con la excelencia y personalización en cada uno de los eventos planificados.

### Visión


Ser una organización comprometida con la oferta de servicios de catering, brindando alimentos saludables, basados en estándares y la experiencia de la manipulación de alimentos, en búsqueda permanente de la satisfacción de nuestros clientes.

### Valores corporativos

- **Honestidad:** brindar el mejor esfuerzo en la preparación de alimentos, pensando en el bienestar y nutrición de nuestros clientes.
- **Compromiso:** aplicar procesos y procedimientos que garanticen la salud de los clientes en la ingesta de alimentos preparados.
- **Responsabilidad:** somos conscientes que la salud y nutrición de nuestros clientes está en nuestras manos, por lo tanto, actuamos con integridad y mucho profesionalismo en cada actividad que realizamos en la preparación de alimentos.
- **Excelencia:** aplicar métodos y procesos en la manipulación de alimentos, con el fin de superar las expectativas de nuestros clientes, ejecutando el trabajo con amabilidad, responsabilidad y profesionalismo.
- **Eficiencia:** utilizar y aplicar estándares en la preparación de alimentos que garanticen la calidad de los mismos, optimizando los recursos de la empresa

Elaborado por: Janick Lucumi

Revisado por:

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	10 de 21

Descripción de puesto: Gerente General

**Tabla 1**

*Descripción de puesto: Gerente General*

**Información básica**

Puesto	Gerente General
Jefe inmediato superior	No Aplica
Supervisa a:	Empleados administrativos

**Naturaleza del puesto**


Tiene a su cargo la responsabilidad de planificar de manera general todas las actividades, organizarlas, direccionarlas y controlarlas, buscando el buen desempeño de la empresa, además es quien representa de forma legal a la organización ante terceros.

**Funciones**

- Planificar y coordinar los planes y presupuestos por mes y al año
  - Estimar gastos de operaciones para compras
  - Proyectar gastos de inventarios y logística
  - Estimar ingresos por ventas
  - Elaborar informes financieros de gastos e inversiones
  - Realizar ajustes financieros
- Planificar las actividades de compras de insumos y materias primas e implementos
- Negociar con proveedores de materias primas, implementos e insumos
  - Mantener base de datos de proveedores
  - Mantener contacto permanente con proveedores actuales y futuros
  - Realizar de manera periódica investigación sobre equipos, herramientas y máquinas que se puedan utilizar en el negocio
  - Realizar un sondeo periódico sobre precios de insumos, materias primas, máquinas, equipos y herramientas en el mercado
- Determinar y velar el cumplimiento de políticas y objetivos en la empresa
- Vigilar el cumplimiento de presupuestos
- Establecer la estructura orgánica de la empresa
- Desarrollar actividades específicas de presupuesto anual
  - Crear cuentas específicas de inventarios, compras e ingresos, sueldos y salarios
  - Estimar gastos imprevistos
  - Realizar proyecciones para inversiones

Continúa en la página siguiente...

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	11 de 21


Viene de la página anterior

- Planificar y autorizar capacitaciones para los empleados
  - Identificar temas y actividades para capacitación
  - Buscar cursos de capacitación que cumplan las necesidades de la empresa
  - Negociar con proveedores de cursos de capacitaciones
  - Organizar cronograma y plan para capacitaciones
- Supervisar el cumplimiento de procesos de control en la manipulación de alimentos
- Establecer sistemas y herramientas para el control de actividades
- Elaborar informes financieros mensuales y anuales
- Gestionar la publicidad y promoción de la empresa y sus servicios
  - Realizar investigación sobre tendencias en publicidad
  - Seleccionar y contactar proveedores de publicidad
  - Negociar precios de planes o campañas de publicidad
- Representar de forma legal a la empresa
  - Mantener registros y documentación legal necesaria para el funcionamiento en vigencia
  - Gestionar documentación y permisos legales para funcionamiento de la empresa
  - Representar a la empresa en caso de conflicto con terceros
  - Tomar decisiones y comunicarlas a toda la empresa sobre planificación anual

**Requisitos mínimos para el puesto**

Título profesional	Ing. en Administración, Economía y/o Talento Humano
Experiencia	1 año comprobable
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo del idioma inglés</li> <li>• Toma de decisiones</li> <li>• Capacidad analítica</li> <li>• Pensamiento crítico</li> <li>• Liderazgo, creatividad y motivación</li> <li>• Capacidad de trabajo en equipo</li> </ul>
<b>Formación</b>	Conocimiento de Talento Humano, Finanzas

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	

Descripción de puesto: Asistente de Gerencia

**Tabla 2**

*Asistente de Gerencia*

**Información básica**

Puesto	Asistente de Gerencia
Jefe inmediato superior	Gerente
Supervisa a:	No Aplica

**Naturaleza del puesto**


Tiene a su cargo asistir y apoyar a las actividades de gerencia en el catering, facilitando la comunicación entre el mando directivo y los operativos.

**Funciones**

- Coordinar con gerencia para la planificación de actividades diarias
- Supervisar inicio de operaciones de acuerdo a horarios y tiempos establecidos
  - Revisar registros de ingresos y salidas de personal
  - Realizar reportes de asistencia de personal
  - Organizar y coordinar actividades de asistencia a logística
  - Mantener contacto con proveedores y clientes para entrega y recepción de materias primas o pedidos
  - Coordinar horarios con proveedores para recepción de materias primas
  - Coordinar horarios con clientes para entrega de servicios
  - Analizar e informar sobre desempeño
- Verificar la asistencia del personal en el horario establecido
- Colaborar con gerencia en la inducción de nuevo personal
- Mantener un registro de actividades pendientes y cronogramas de actividades
- Mantener bases de datos de proveedores de materias primas, implementos e insumos
- Colaborar para el cumplimiento de políticas y objetivos en la empresa
  - Mantener informados a los empleados de políticas de la empresa
  - Recordar a equipos de trabajo las actividades planificadas para producción
  - Supervisar trabajo de producción
  - Informar de novedades a gerencia
  - Mantener comunicación con equipos de trabajo
- Informar a gerencia de novedades en cualquiera de las áreas de la empresa

Continúa en la página siguiente...

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	12 de 21

Viene de página anterior

- Realizar búsquedas de información que solicite gerencia
  - Investigar en el mercado información sobre materias primas y proveedores
  - Sugerir materias primas y proveedores
  - Elaborar bases de datos por materias primas y proveedores
  - Presentar resúmenes e informes sobre información solicitada
  - Elaborar informes de actividades cuando lo requiera gerencia


**Requisitos mínimos para el puesto**

Título profesional	Tecnóloga/o en Administración, Economía y/o Talento Humano
Experiencia	3 año comprobable
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo fluido del idioma</li> <li>• Orientación al cliente</li> <li>• Pensamiento crítico</li> <li>• Liderazgo, creatividad y motivación</li> <li>• Capacidad de trabajo en equipo</li> <li>• Capacidad de trabajo a presión</li> </ul>

**Formación** Conocimiento de sistemas de información

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------



	CATERING FRANK LUCUMÍ	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	

Descripción de puesto: Chef

**Tabla 3**

*Descripción de puesto: Chef*

**Información básica**

Puesto	Chef
Jefe inmediato superior	Gerente General
Supervisa a:	Personal de área de cocina

**Naturaleza del puesto**


Tiene como responsabilidad la organización de la cocina y la preparación de los alimentos, dispone los menús y orienta a los subordinados en las actividades productivas, supervisa la producción y al personal de cocina.

**Funciones**

- Planificar la producción y preparación de alimentos y bebidas basada en menús
    - Elaborar menús por día y semana
    - Realizar cálculo para uso de materias primas e insumos
    - Organizar actividades para preparación de alimentos
    - Prever demanda diaria
    - Supervisar preparación de alimentos y bebidas
    - Controlar consumos
    - Preparar y supervisar presentación de platos
  - Gestionar la organización y distribución de tareas en la cocina
  - Gestionar producción considerando tiempos y preparación de alimentos
  - Realizar tareas administrativas para la supervisión del personal y materias primas
  - Actualizar menús y cronogramas de actividades de cocina
    - Revisar y actualizar información de menús
    - Diseñar nuevos menús
    - Proponer nuevos platos o diversificación de los mismos
    - Verificar cumplimiento de tiempo por actividades de cocina
  - Realizar presupuestos para compra de materias primas
    - Elaborar listado de materias primas e insumos
    - Elaborar presupuestos de compra de materias primas e insumos
    - Presentar informes de presupuestos para compras de materias primas e insumos
  - Informar a gerencia y personal de la elaboración de platos especiales
    - Proponer producción de platos propios de la empresa
    - Presentar cronograma de elaboración de platos según menú propuesto
- Elaborar informes sobre producción de platos especiales

Continúa en la página siguiente...

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	13 de 21

Viene de página anterior

- Organizar la disposición de máquinas, equipos, herramientas y utensilios de cocina
- Delegar tareas para acciones de producción
- Supervisar y verificar la presentación de platos
  - Establecer tiempos de cocción y preparación de alimentos y bebidas
  - Supervisar y controlar tiempos de ejecución en producción de alimentos
  - Preparar y supervisar decoración de platos
- Modificar recetas para la satisfacción de clientes
- Controlar el horario de ingreso y salida
- Vigilar el consumo de materias primas
- Encargar la baja de los productos en mal estado
- Realizar búsquedas de información que solicite gerencia
  - Investigar en el mercado información sobre materias primas y proveedores
  - Sugerir materias primas y proveedores
  - Elaborar bases de datos por materias primas y proveedores
  - Presentar resúmenes e informes sobre información solicitada
  - Elaborar informes de actividades cuando lo requiera gerencia

---

**Requisitos mínimos para el puesto**


Título profesional	Chef de cocina o ejecutivo
Experiencia	3 año comprobable en cargos similares
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo bajo presión y organización</li> <li>• Capacidad de toma de decisiones</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Pensamiento crítico</li> <li>• Liderazgo, creatividad y motivación</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> </ul>

---

**Formación** Conocimiento en gastronomía

---

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	13 de 21

Descripción de puesto: Cocinero

**Tabla 4**

*Descripción de puesto: Cocinero*

**Información básica**

Puesto	Cocinero
Jefe inmediato superior	Gerente General
Supervisa a:	Ayudantes de cocina

**Naturaleza del puesto**


Tiene a su cargo la organización del área de cocina fría o caliente, disponiendo materiales, equipos y utensilios que deben utilizarse en la preparación de los alimentos, ejecuta las órdenes de producción y verifica que se apliquen métodos de cocción de alimentos.

**Funciones**

- Organizar la programación para la preparación de alimentos
- Establecer las recetas que deben prepararse cada día
- Solicitar y verificar la disposición de materias primas para preparación de alimentos
  - Coordina con gerencia compras de materias primas e insumos
  - Realizar pruebas de inocuidad de alimentos y bebidas
  - Sugerir proveedores y materias primas por calidad y cantidad
- Planificar y dirigir la preparación de alimentos y actividades culinarias
- Verificar cumplimiento de estándares de calidad en la preparación de alimentos
  - Supervisar que subordinados utilicen vestimenta adecuada
  - Verifica inventarios y cantidades de materias primas e insumos
  - Verifica estado o condición de materias primas e insumos
  - Selecciona materias primas para utilizarse en preparación de platos
- Realizar estimaciones sobre necesidades de materias primas o implementación de cocina
  - Realizar cálculos sobre requerimientos de materias primas e insumos
  - Sugerir proveedores de materias primas e insumos
  - Verificar estado de materias primas e insumos
  - Informar sobre estado, condición y cantidades de materias primas e insumos

Continúa en la página siguiente...

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	14 de 21

Viene de página anterior

- 
- Dirigir y controlar actividades de ayudantes de cocina
  - Resolver problemas en la preparación de alimentos
  - Cumplir y supervisar el cumplimiento de normativas sanitarias y de salud en la manipulación de alimentos
    - Identificar normativa legal para preparación de alimentos
    - Verificar cumplimiento de normas sanitarias por el equipo de trabajo
    - Identificar y registrar novedades en el cumplimiento de normas sanitarias
    - Informar sobre novedades de cumplimiento de normas sanitarias
  - Registrar tiempos de ingresos y salidas del personal de cocina
  - Confeccionar el menú semanal
  - Distribuir el trabajo entre el personal

---

**Requisitos mínimos para el puesto**


Título profesional	Tecnólogo en gastronomía o similares
Experiencia	3 año en puestos similares
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo bajo presión y organización</li> <li>• Capacidad de toma de decisiones</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Pensamiento crítico</li> <li>• Liderazgo, creatividad y motivación</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> </ul>

---

**Formación** Conocimiento en gastronomía

---

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	14 de 21

Descripción de puesto: Ayudante de cocina 1 y 2

**Tabla 5**

*Descripción de puesto: Ayudante de cocina 1 y 2*

**Información básica**

Puesto	Ayudante de cocina
Jefe inmediato superior	Cocinero
Supervisa a:	No aplica

**Naturaleza del puesto**


Colabora en la preparación de alimentos y bebidas, organiza las estaciones de trabajo, ingredientes y el mise en place, sigue disposiciones de chef y cocinero para el cumplimiento de objetivos.

**Funciones**

- Seguir instrucciones para la preparación de alimentos y bebidas
- Llevar el control de inventarios de materias primas de cocina
  - Llenar formularios para el control de inventarios
  - Realizar cálculos de ingresos y salidas de materias primas de cocina
  - Informar a chef sobre novedades acerca de materias primas e insumos
- Mantener el inventario abastecido para la preparación de solicitud diaria
  - Llevar el control de cantidades que ingresa y salen
  - Seleccionar materias primas e insumos que no cumplan condiciones para preparación de alimentos
  - Desecha materias primas e insumos que hayan caducado o en estado de descomposición
  - Informar sobre desecho de materias primas e insumos
- Preparar y organizar mesas para la preparación de la producción de alimentos
  - Enlistar artículos para prestación de servicio de alimentos
  - Preparar la disposición de vajillas y utensilios de cocina
  - Colaborar en disposición de platos, según indicaciones de chef
  - Prepara la disposición de mesas e instrumentos del servicio
  - Limpiar mesas de trabajo luego de preparación de alimentos
- Realizar acciones básicas de cocina, como disminución de salsas, escalar alimentos

Continúa en la página siguiente...

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	15 de 21

Viene de página anterior

- 
- Colaborar en la preparación de alimentos o recetas sencillas, como ensaladas, entrantes y bajativos.
    - Identificar menús y recetas para preparación
    - Seleccionar materias e insumos para preparación de alimentos
    - Verifica estado de materias primas e insumos para preparación de alimentos
    - Seguir las indicaciones del chef para la preparación de alimentos y bebidas
    - Colaborar en disposición de alimentos en recipientes
    - Colaborar en el cuidado de máquinas, equipos e instrumentos de cocina
  - Organizar espacios de la cocina, verificando el estado y condición del área
  - Cumplir con normas y reglamentación para la manipulación y preparación de alimentos
  - Colaborar en tareas que le asignen sus superiores
  - Preparar las salsas
  - Proporcionar las porciones tales como carne, lomos, pollo, pescado, etc.
- 

**Requisitos mínimos para el puesto**

---

Título profesional                      Bachiller de preferencia con conocimientos de cocina

Experiencia                                1 año en puestos similares

Habilidades


- Trabajo a presión
- Cumplimiento de objetivos
- Manejo de herramientas y utensilios de cocina
- Excelente condición física
- Comunicación asertiva
- Trabajo en equipo

---

**Formación**                                Conocimiento en preparación de alimentos

---

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	15 de 21

Descripción de puesto: Pastelero

**Tabla 6**

*Descripción de puesto: Pastelero*

**Información básica**

Puesto	Pastelero
Jefe inmediato superior	Chef
Supervisa a:	Ayudante de pastelería

**Naturaleza del puesto**


Tiene como responsabilidad la planificación y preparación de productos pasteleros, panes, galletería, tartas entre otros bocaditos pasteleros, elaborar y decorar productos para que su presentación sea apetitosa para los clientes.

**Funciones**

- Planificar y coordinar actividades de pastelería
  - Elabora planificación para producción diaria, semana y mensual de productos de panadería y pastelería
  - Planifica cantidades para producción de productos
  - Supervisa condición y funcionamiento de máquinas y equipos para producción de panadería y pastelería
  - Organiza secuencia de producción
  - Dispone métodos de producción
  -
- Preparar productos pasteleros tradicionales o modernos, siguiendo recetas establecidas
- Crear presentaciones de productos pasteleros que impacten la visualización de los clientes
  - Planifica presentación de productos de pastelería y panadería
  - Dispone instrumental para presentación de productos
  - Decora productos de panadería y pastelería
  - Organiza distribución de productos según menú diario
- Supervisar y controlar técnicas y métodos de cocción y preparación de productos de pastelería
  - Establece métodos de preparación de productos de pastelería
  - Planifica producción de productos de panadería y pastelería
  - Dispone ejecución de trabajos para productos de panadería y pastelería
  - Controla ejecución de actividades para productos de panadería y pastelería

Continúa en la página siguiente...

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	16 de 21

Viene de página anterior

- 
- Controlar inventarios de materias primas, máquinas, equipos, herramientas y utensilios para pastelería
    - Verifica existencia de materias primas para pastelería
    - Verifica estado o condición de máquinas, equipos y herramientas para pastelería
    - Informa de novedades sobre estado de equipamiento de pastelería
    - Llena formularios de inventarios de materias primas e insumos para pastelerías
    - Supervisa estado o condiciones de materias primas e insumos para pastelería
    - Planifica cantidades para elaboración de productos de pastelería
  - Verificar estado o condición de máquinas, equipos, herramientas y utensilios de cocina para pastelería
  - Verificar y controlar estado físico de área de trabajo
  - Cumplir con normas y reglamentos de salud y sanitarios para manipulación de alimentos
  - Manejar el stock mínimo de los productos para el aérea
- 

**Requisitos mínimos para el puesto**

---

Título profesional	Tecnólogo pastelero/ Pastelero
Experiencia	3 año comprobable
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo a presión</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> <li>• Manejo de herramientas y utensilios de cocina</li> <li>• Excelente condición física</li> <li>• Comunicación asertiva</li> <li>• Trabajo en equipo</li> </ul>


---

**Formación** Conocimiento en pastelería y gastronomía

---

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------



	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	16 de 21

Descripción de puesto: Ayudante de pastelería

**Tabla 7**

*Descripción de puesto: Ayudante de pastelería*

**Información básica**

Puesto	Ayudante de pastelería
Jefe inmediato superior	Pastelero
Supervisa a:	No aplica

**Naturaleza del puesto**

Es responsable de colaborar en la preparación de productos pasteleros y de panadería, sigue instrucciones y respeta normas de salud y sanitaria para la preparación de alimentos.

**Funciones**


- Preparar productos pasteleros y de panadería
- Seguir instrucciones de pastelero para producción diaria
- Decorar productos de panadería y pastelería
- Verificar existencias de materias primas para preparación de productos de pastelería y panadería
- Verificar condición y calidad de materias primas, máquinas, equipos, herramientas y utensilios para pastelería y panadería
- Preparar instrumentos y materiales para producción de panadería y pastelería
- Mantener en buenas condiciones el estado de área de trabajo

**Requisitos mínimos para el puesto**

Título profesional	Tecnólogo pastelero/ Pastelero
Experiencia	1 año comprobable
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo a presión</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> <li>• Manejo de herramientas y utensilios de cocina</li> <li>• Excelente condición física</li> <li>• Comunicación asertiva</li> <li>• Trabajo en equipo</li> </ul>

**Formación** Conocimiento de Talento Humano, Finanzas

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	17 de 21

Descripción de puesto: Bodeguero

**Tabla 8**

*Bodeguero*

**Información básica**

Puesto	Bodeguero
Jefe inmediato superior	Gerente
Supervisa a:	No aplica

**Naturaleza del puesto**


Es responsable de mantener, custodiar, controlar y distribuir las materias primas y suministros para la producción dentro de la empresa.

**Funciones**

- Mantener inventarios de materias primas e insumos para producción
  - Llevar control de formularios de inventarios
  - Realizar registros de entradas y salidas de materias primas e insumos, máquinas, equipos
  - Verificar estado de máquinas, equipos y herramientas
  - Sugiere proveedores y mejoras para resguardo de materias primas
  - Maneja sistema de inventarios contables y electrónicos
- Planificar compras para mantener inventarios
- Sugerir proveedores, materias primas e insumos que cumplan con características de calidad para la producción de alimentos y bebidas
  - Maneja base de datos de proveedores de materias primas
  - Coordina con asistente de gerencia contacto con proveedores de materias primas
  - Autoriza ingresos y salidas de materias primas e insumos
  - Autoriza movilización de instrumental para prestación de servicios
- Verificar existencias de inventarios y solicitar su reposición
- Coordinar con chofer compras y salidas de mercaderías
  - Mantiene contacto con chofer para logística de servicios
  - Dispone listado de materias primas para compras
  - Verifica condición de materias primas e insumos para inventarios
- Elaborar informes periódicos sobre estado de ingresos y salidas de inventarios
  - Maneja sistemas para inventarios
  - Realiza informes para presentación a gerencia sobre bodega

Continúa en la página siguiente...

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	18 de 21

Viene de la página anterior

---

### Funciones

---

- Almacenar materias primas e insumos de forma adecuada
    - Contabiliza cantidades y volúmenes de materias primas e insumos
    - Verifica disponibilidad de espacios para almacenaje de materias primas e insumos
    - Ubica materias primas e insumos según su condición y estado de conservación
  - Facilitar la distribución de inventarios para producción diaria
  - Verificar estado y condición de materias primas e insumos
  - Mantener en buenas condiciones el estado de área de trabajo
  - Ayudar al encargo de compras
  - Establecer estándares de las materias primas
  - Conseguir una calidad constante de las materias primas
- 

### Requisitos mínimos para el puesto

---

Título profesional	Tecnólogo en Gastronomía, Administración, Economía y/o Talento Humano
Experiencia	1 año comprobable
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo a presión</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> <li>• Manejo de TIC's</li> <li>• Excelente condición física</li> <li>• Comunicación asertiva</li> <li>• Trabajo en equipo</li> </ul>


---

<b>Formación</b>	Conocimiento de bodega
------------------	------------------------

---

Elaborado por: Janick Lucumi

Revisado por:

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	18 de 21

Descripción de puesto: Chofer

**Tabla 9**

*Descripción de puesto: Chofer*

**Información básica**

Puesto	Chofer
Jefe inmediato superior	Gerente General
Supervisa a:	Pantry

**Naturaleza del puesto**

Es responsable de la distribución y transporte de alimentos y bebidas para el servicio de catering hasta los lugares de destino, supervisando la disposición de la carga y su estado, cumpliendo con tiempos establecidos para entregas puntuales.

**Funciones**

- Verificar condición del vehículo para transporte de alimentos y bebidas
- Planificar y coordinar rutas de transporte
- Supervisar y organizar disposición de productos al interior del vehículo, asegurando la carga para su traslado en óptimas condiciones
- Colaborar en el empaqueo y almacenaje en el vehículo de productos preparados
- Entregar productos en las mejores condiciones
- Coordinar tiempos de entrega y traslado
- Descargar productos para la prestación del servicio
- Confirmar entrega de productos
- Informar sobre novedades con traslado de productos o condiciones físico-mecánicas del vehículo
- Realizar mantenimiento preventivo de vehículo
- Apoyar en logística del servicio

**Requisitos mínimos para el puesto**


Título profesional	Chofer Profesional con licencia Tipo E
Experiencia	3 año comprobable
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo a presión</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> <li>• Conducción profesional de vehículos</li> <li>• Excelente condición física</li> <li>• Comunicación asertiva</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Amabilidad</li> </ul>

**Formación**

Conocimiento de normas de tránsito

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------



	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	20 de 21

Descripción de puesto: Lava vajillas

**Tabla 11**

*Descripción de puesto: Lava vajillas*

**Información básica**

Puesto	Lava vajillas
Jefe inmediato superior	Gerente General
Supervisa a:	No aplica

**Naturaleza del puesto**

Tiene como responsabilidad garantizar el aseo y limpieza de las vajillas, cristalería, ollas y demás artículos para la preparación de alimentos, aplicando métodos de limpieza establecidos, además debe mantener un buen de la zona de trabajo

**Funciones**

- Recolectar vajillas, platos y cristalería utilizada en la prestación del servicio o preparación de alimentos
- Lavar y desinfectar artefactos y recipientes para preparación de alimentos
- Secar y organizar vajillas, cristalería e instrumentos o equipos utilizados para la preparación de alimentos o prestación del servicio
- Vaciar restos de alimentos o contenidos en recipientes de basura para su buena disposición y traslado
- Mantener limpia su zona de trabajo


**Requisitos mínimos para el puesto**

Título profesional	Bachiller
Experiencia	1 año en puesto similar
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo a presión</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> <li>• Manejo de herramientas y utensilios de cocina</li> <li>• Excelente condición física</li> <li>• Comunicación asertiva</li> <li>• Trabajo en equipo</li> </ul>

**Formación**

Conocimiento de gastronomía

Elaborado por: Janick Lucumi	Revisado por:
------------------------------	---------------

	CATERING FRANK LUCUMI	Código	MFCFL 01
	Manual de Funciones	Versión	01
		Fecha: Julio 2022	21 de 21

Descripción de puesto: Lava pisos

**Tabla 12**

*Descripción de puesto: Lava pisos*

**Información básica**

Puesto	Lava pisos
Jefe inmediato superior	Gerente General
Supervisa a:	No aplica

**Naturaleza del puesto**

Su responsabilidad es la de mantener limpias todas las áreas de la empresa, resguardando la seguridad y salud de los trabajadores, limpiar las impurezas, derrames u obstrucción de productos, residuos o sustancias que puedan afectar a las actividades labores.

**Funciones**

- Coordinar las actividades de limpieza de pisos y estructuras físicas que sean de uso para el servicio
- Llevar el inventario de materiales y herramientas para limpieza
- Aplicar métodos de limpieza acordes a las necesidades de los espacios físicos
- Realizar trabajo de limpieza de acuerdo a normativas de seguridad para el trabajo
- Utilizar implementación, herramientas y equipos necesarios para las acciones de limpieza

**Requisitos mínimos para el puesto**

Título profesional	Bachiller
Experiencia	1 año comprobable
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajo a presión</li> <li>• Cumplimiento de objetivos</li> <li>• Manejo de herramientas y utensilios de cocina</li> <li>• Excelente condición física</li> <li>• Comunicación asertiva</li> <li>• Trabajo en equipo</li> </ul>

**Formación** Conocimiento de manejo de materiales de limpieza y desinfección

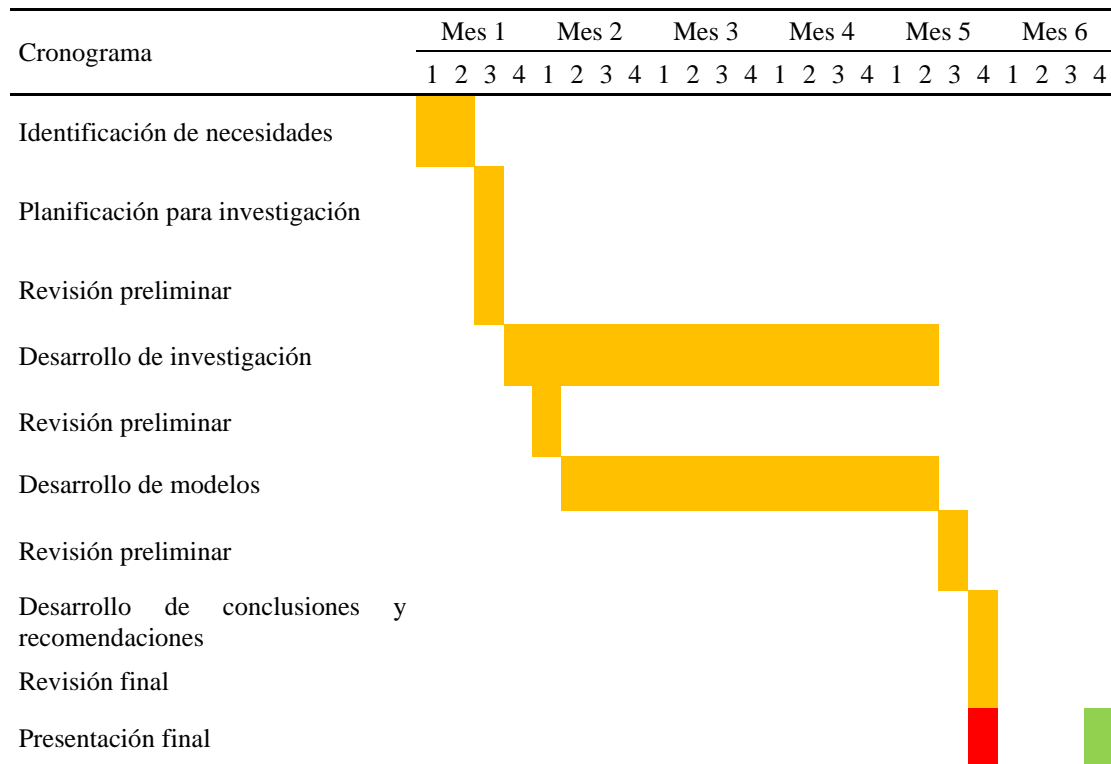
Elaborado por: Janick Lucumí	Revisado por:
------------------------------	---------------

## CRONOGRAMA

En el cronograma constan las actividades que se aplicaron en el diseño, investigación y elaboración del manual, en el mismo se advierte que, para la puesta en marcha se establecen seis meses desde el inicio de su aplicación.

**Figura 6**

*Cronograma de actividades para diseño de manual*



**Nota:** La figura contiene la programación de las actividades planteadas en la investigación para la elaboración del manual.

**Fuente:** Gestión de Investigación

**Elaborado por:** Janick Lucumí



## MODELO MATEMÁTICO

En el costo del manual se han tomado en cuenta, tanto las actividades de investigación como los tiempos de ejecución de la misma, que han sido asumidas por el investigador, sin embargo existen rubros que tienen que financiarse para su distribución y socialización con los empleados de la empresa.

**Tabla 13**

*Presupuesto*

Detalle	Unidad	Cantidad	Valor unitario USD	Valor al año USD
Levantamiento de información	Pqte	1	4,50	4,50
Elaboración de manual	Unid	1	---	---
Suministros de oficina	Pqte	1	10,00	10,00
Inducción del manual	Unid	1	72,30	72,30
Impresión de manual	Unid	1	5,00	75,00
Total				161,80

**Nota:** Las cifras corresponden a las actividades e insumos necesarios para cumplir con la planificación que consta en el manual. Los gastos están calculados para el período de un año.

**Fuente:** Gestión de Investigación

**Elaborado por:** Janick Lucumí

## CONCLUSIONES

Como resultado del estudio realizado, se identifica que el manejo actual, a más de ser empírico, está provocando que las actividades y funciones se encuentren distorsionadas, aunque se ejecuta el servicio, esto está causando pérdidas como el desperdicio de materias primas, tiempo, subutilización de las capacidades de los empleados, entre otros aspectos que afectan su normal desenvolvimiento.

Para la definición de las funciones y actividades, se partió de una nueva estructura organizacional, con esto se han definido los perfiles y puestos, el resultado de la nueva organización es un mejor desempeño laboral, disminución en la pérdida o desperdicio de los recursos, favoreciendo incluso un mejor ambiente en el trabajo, especialmente al momento de la manipulación de alimentos para la elaboración de los distintos menús y platos que se ofertan como productos de la empresa.

El diseño del manual ha tomado en cuenta la nueva estructura, así también las necesidades empresariales e incluso las características de los empleados, así como sus habilidades a la hora de trabajar en la empresa, por lo tanto, el manual está hecho a la medida y necesidades de Catering Frank Lucumí, para lograrlo se ha seguido la metodología plasmada en un modelo gráfico, uno verbal y el matemático, que han guiado en su diseño y elaboración.

## **RECOMENDACIONES**

Se recomienda que la empresa amplíe a futuro el estudio, es decir a las demás áreas de la empresa, con esto se logra un análisis integral y el mejoramiento e innovación sería total, de esta manera se dispondría de una herramienta más efectiva, además de un mejor y mayor control de todas acciones que ejecute la institución en el mercado.

La mejor manera de tener un mejor control en la ejecución de las actividades, es mediante la aplicación de un manual de funciones, porque se dispone de manera clara cada una de las actividades que cada empleado a cumplir en su puesto de trabajo, por lo tanto, se sabrá quién tiene la responsabilidad en cada caso.

El manual tiene que aplicarse tal como ha sido elaborado, porque se ha diseñado bajo las condiciones y características de la empresa, de no hacerlo, se mantendrá las dificultades actuales, impidiendo el desarrollo y avance de la organización, afectando en poco tiempo los ingresos.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Acosta, A. D. (2018). Impacto de la calidad de los servicios sobre la satisfacción de los clientes en una empresa de mantenimiento. *Revista Científica Compendium*, 40.
- Álaba, A. (2022). *Diseño de un plan de negocios para la creación de una empresa de catering de eventos sociales en el cantón Cayambe*. Quito: Unibe.
- Bestratén, M. (2016). *Gestión de la Prevención en un Marco de excelencia* . Barcelona.
- Burgos, J. y. (2018). La innovación comercial y la filosofía empresarial como factores de éxito en la empresa familiar Spriet. Una experiencia ecuatoriana. *Espacios*, 39-43.
- C.Jenny. (2017). *Manual de Procedimientos*. España.
- Cabrera, C. (2021). *Planificación estratégica*. Buenos Aires: Uesiglo21.
- Casas, C. y. (2020). *Diseño de un plan estratégico de marketing para la empresa Sapore S.A.S Catering*. Cundinamarca: UDEC.
- Castro, N. L. (2017). *Manual de Procesos y Procedimientos*. Bogotá: UDFJC.
- Colina, A. (s.f. de febrero de 2019). *Ecotec*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgiclfndmkaj/https://www.ecotec.edu.ec/material/material\_2017X1\_COM531\_01\_109505.pdf
- De Vicuña, J. (2016). *El plan de marketing en las Pymes*. Mexico: Esic Editorial.
- Engipetrol*. (17 de julio de 2020). Obtenido de <https://engipetrol.com/politica/>
- Estrada, M. (2019). *Los valores corporativos coo base para la cooperación espontánea en la creación y transferencia de conocimiento*. Medellín: Eafit.
- Gómez, H. S. (2016). *Servicio al cliente*. Mexico: 3R Editorial.

- Google. (1 de enero de 2022). *google maps*. Obtenido de google maps:  
<https://www.google.com.ec/maps/@-0.1908841,-76.6367738,932m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Huilcapi, S. y. (2020). Importancia del diagnóstico situacional de la empresa. *Revista Espacios*, 798-1015.
- Inec. (21 de abril de 2021). Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>
- Inec. (s.f. de junio de 2021). *Latacunga*. Obtenido de <https://www.latacunga.gob.ec/es/latacunga/demografia.html#:~:text=Total%20170%20489%20hab.>
- INEC. (s.f.). *INEC 2020*.
- Inen. (s.f. de agosto de 2017). *Inen*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/<https://www.indura.com.ec/Descargar/Reglamento%20T%C3%A9cnico%20Ecuatoriano%20de%20Soldadura%20de%20Estructuras%20de%20Acero?path=%2Fcontent%2Fstorage%2Fec%2Fbiblioteca%2F9a80a51550d34df39937d7afe0756450>
- Jara, J. I. (2017). Manual de Procedimientos en la Administración. *Magazine de las Ciencias: Revista de Investigación e Investigación*.
- Jardón, E. L. (2020). *El posicionamiento estratégico: una identidad competitiva global*. Valencia: Roderic.
- Juan, R. (5 de mayo de 2020). *Marketingintel*. Obtenido de Marketingintel:  
<https://www.marketinginteli.com/documentos-marketing/fundamentos-de-marketing/la-propuesta-de-valor/>
- Kotler, P. (2018). *Marketing 4.0 transforma tu estrategia para atraer al consumidor*. México: LID.

- Lizarzaburo, G. (13 de septiembre de 2021). *Expreso*. Obtenido de <https://www.expreso.ec/actualidad/negocio-catering-111804.html>
- M, J. V. (2016). Factores tecnológicos, legales y documentales de la preservación documental digital. *Scielo*, 49.
- Mera, R. (2017). *Limpieza General*. Shushufindi.
- MERA, R. (s.f.). *Asociacion Brillo oriente*. Shushufindi.
- Mondelo, A. H. (2018). *Operaciones administrativas comerciales*. Madrid: Ideaspropias Editorial S.L.U.
- Mora, S. y. (2020). *Importancia del talento humano en empresas del sector secundario: caso empresa Grupo Alimenticio Alba del Fonce*. Santander: Grupo E-innovare.
- O'Grady., J. (2021). *Manual de investigación para diseñadores*. Barcelona: Blume.
- Olmedo, E. y. (2018). *Manual de funciones y procedimientos para el taller 5 hermanos*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Páez, G. (7 de marzo de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/efectividad.html>
- Parra, L. y. (2021). *Estudio de implementación de la aplicación Fodie, que brinda un servicio de Catering con menús alternativos en la localidad de Candelaria, sector centro Internacional*. Cundinamarca: Uicolmayor.
- Pinto, M. (2019). *Manual de descripción de cargos según la estructura organizacional de a dirección de capital humano de la Alcaldía de El Hatillo*. Caracas: Une.
- Pozo, G. y. (2020). Importancia de la implementación de manuales de funciones en empresas. *Revista de Investigación Formativa: Innovación y Aplicaciones Técnico-Tecnológicas*, 12-20.

- Pozo, G. y. (2020). La importancia de la planificación de manuales de funciones en empresas. *Revista Innovación y Aplicaciones Técnico-Tecnológicas*, 12-20.
- Quezada, T. S. (2017). *La política Económica en la Gestión Empresarial*. Machala - Ecuador: Colección Editorial.
- Ríos, V. R. (2018). *Investigación de Mercados*. Madrid: Gráficas Dehon.
- Roldán, P. N. (20 de Julio de 2016). *Economipedia*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/diferenciacion-de-producto.html>
- Román, A. y. (2018). *Marketing industrial y de servicios*. Madrid: Esic Editorial.
- Ruiz, R. M. (2021). Aplicación de los métodos Pest-DAFO para el diagnóstico de la situación actual de la justicia indígena en Ecuador. *Universidad y Sociedad*, 209-218.
- Salazar, M. d. (2016). *Fundamentos de la Administración*.
- Salguero, A. V. (2018). *Técnicas de reparación*. Málaga: IC Editorial.
- Serrano, A. T. (2018). *Control Interno y Sistema de Gestión de Calidad*. Colombia.
- Sni. (30 de septiembre de 2020). Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL\_SNI/data\_sigad\_plus/sigadplusdiagnostico/Sistema%20economico\_15-11-2014.pdf
- Urrueña, M. y. (2020). Importancia del talento humano y herramientas tecnológicas en el desarrollo organizacional, para la mejora de la productividad laboral. *Revista Ingeniería, matemáticas y ciencias de la Información*, 117-126.
- Vergara, I. M. (2017). *Los manuales de procedimientos como herramientas de control interno de una organización*. Ecuador: Estudiantes de Maestría. Universidad Internacional SEK. República del Ecuador.
- Westwood, J. (2016). *Preparar un plan marketing*. Madrid: profit Editorial.

## ANEXOS

### Anexo 1 Entrevista a propietario

¿Cómo nació la idea de crear una empresa de catering?

Bueno, al principio yo me dedicaba al negocio de transporte de personas, porque se generó la oportunidad con la creación de varias empresas florícolas en la provincia y el cantón, por lo tanto, no tenían transporte para llevar a las personas hasta las fincas, pero pronto ingresaron competidores con vehículos más apropiados, lo que disminuyó las ganancias.

Pero al mismo tiempo que transportaba a los trabajadores, ellos me comentaban que tenían problemas para alimentarse, porque las florícolas no tenían un bar o almacén que les provea de alimentos, snacks o bebidas, ahí nació la idea de cambiar de negocio.

¿Cuáles son las oportunidades que usted mira en este negocio?

Existen muchas oportunidades, porque el mercado de las flores está en crecimiento, esto hace que las empresas necesiten de más trabajadores, por lo tanto, más posibilidades para el negocio del catering, además las empresas que son clientes disponen de espacios para facilitar la prestación del servicio, por lo que, no es necesario tener una gran infraestructura física.

¿Cuáles son las mayores amenazas que advierte en este tipo de negocios?

La mayor amenaza es la competencia, pero también hay problemas con la calidad de los productos que utilizamos para la preparación de los platos, eso desde el punto de vista externo, ahora existen muchas personas que han decidido ponerse como negocio la oferta de comida para las empresas, pero muchos de ellos no tienen, o no siguen estándares de producción, en algunos casos se crea la empresa porque el dueño o la dueña cocinan y piensan que su sazón es muy buena, pero no se dan cuenta que dañan el mercado, pienso que tienen derecho de iniciar en el negocio, pero deberían hacerlo de forma más técnica.



¿Cuál cree usted es la mayor debilidad que tiene su empresa en este momento?

La mayor debilidad de la empresa en este momento es el desempeño del personal en el área de producción, porque en muchas ocasiones, se les da las órdenes, pero hacen lo contrario o lo que ellos piensan que deben hacer, es decir no hay un solo criterio, eso afecta a la producción porque el chef dice una cosa y el ayudante hace lo que cree que debe hacer, o también si se encarga la compra de materias primas, buscan lo más económico, esto puede ser un grave problema, porque generalmente si el precio es muy bajo de la fruta, hortaliza, vegetal o la materia prima que sea, es porque ya no está en perfecto estado, o porque su producción viene con un exceso de químicos, por lo tanto, también es un problema para mi empresa, porque esto afecta al producto final y puede causar rechazo en los consumidores.

¿Está usted de acuerdo en utilizar una herramienta estratégica que le ayude a corregir los errores que se están cometiendo en la producción de alimentos y bebidas?

En lo personal, estoy consciente que no tengo conocimientos muy técnicos sobre la administración de empresas y menos aún sobre producción técnica de alimentos, pero he leído sobre el tema y siempre estoy interesado en aprender, pero comprendo que hay limitaciones, en especial en la producción alimenticia, pero estoy interesado en este proyecto porque, estoy seguro que al definir las funciones, los empleados sabrán lo que tienen que hacer cada uno, eso también es bueno para la dirección, porque ya no tendré que estar repitiendo una y otra vez las cosas a los empleados.



**REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES  
PERSONAS NATURALES**



**NÚMERO RUC:** 1710312487001  
**APELLIDOS Y NOMBRES:** LUCUMI ESPINOZA FRANKLIN MARCELO

**NOMBRE COMERCIAL:**  
**CLASE CONTRIBUYENTE:** OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** SI  
**CALIFICACIÓN ARTESANAL:** S/N **NÚMERO:** S/N

**FEC. NACIMIENTO:** 20/01/1969 **FEC. INICIO ACTIVIDADES:** 25/01/2002  
**FEC. INSCRIPCIÓN:** 25/01/2002 **FEC. ACTUALIZACIÓN:** 01/10/2019  
**FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:** **FEC. REINICIO ACTIVIDADES:**

**ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL**

ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS DE SERVICIO DE COMIDAS COMO LAS COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE, CATERING

**DOMICILIO TRIBUTARIO**

Provincia: PICHINCHA Canton: QUITO Parroquia: CARCELÉN Calle: FRANCISCO SANCHEZ URB 29 JULIO Numero: 130 Interseccion: CALLE K Referencia: DIAGONAL AL IESS SAN FRANCISCO Telefono: 023813907 Email: f.lucumi@hotmail.com Celular: 0987515782

**OBLIGACIONES TRIBUTARIAS**

- \* ANEXO RELACION DEPENDENCIA
- \* ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- \* DECLARACIÓN DE IVA
- \* DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE

*Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales, para mayor información consulte en [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec). Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual. Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.*

**# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS**

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	2	ABIERTOS	2
JURISDICCIÓN	1 ZONA 31 COTOPAXI	CERRADOS	0



Código: RIMRUC2020000820723

Fecha: 06/04/2020 17:53:46 PM



**REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES  
PERSONAS NATURALES**



**NÚMERO RUC:** 1710312487001  
**APELLIDOS Y NOMBRES:** LUCUMI ESPINOZA FRANKLIN MARCELO

**ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS**

**No. ESTABLECIMIENTO:** 001 **Estado:** ABIERTO - MATRIZ **FEC. INICIO ACT.:** 25/01/2002  
**NOMBRE COMERCIAL:** **FEC. CIERRE:** **FEC. REINICIO:**  
**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**  
ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS DE SERVICIO DE COMIDAS COMO LAS COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE, CATERING  
**DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:**  
Provincia: COTOPAXI Canton: LATACUNGA Parroquia: TANICUCHI Barrio: LASSO Calle: PRINCIPAL Numero: S/N Referencia: JUNTO A LA HOSTERIA LA CIENEGA  
Edificio: EQR EQUATORIOSSES C.A. Carretero: PAJAMERICANA NORTE Kilometro: 19 Camino: VIA A TANICUCHI Telefono Domicilio: 023813907 Telefono Trabajo:  
032719528 Celular: 0987514761 Email: f.lucumi@hotmail.com Email principal: alexdanem1@hotmail.com

**No. ESTABLECIMIENTO:** 002 **Estado:** ABIERTO - LOCAL COMERCIAL **FEC. INICIO ACT.:** 14/08/2014  
**NOMBRE COMERCIAL:** **FEC. CIERRE:** **FEC. REINICIO:**  
**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**  
ACTIVIDADES DE CONTRATISTAS DE SERVICIO DE COMIDAS COMO LAS COMPAÑÍAS DE TRANSPORTE, CATERING  
**DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:**  
Provincia: COTOPAXI Canton: LATACUNGA Parroquia: TANICUCHI Barrio: SAN JOSE DE TANICUCHI Calle: PRINCIPAL Numero: S/N Referencia: A DOSCIENTOS  
METROS DE LA PLANTACION BLOOMING ACRES Camino: VIA A TOACASO Celular: 0987514761 Telefono Domicilio: 023813907 Email: f.lucumi@hotmail.com  
Telefono Trabajo: 032719528 Email principal: alexdanem1@hotmail.com



Código: RIMRUC2020000820723  
Fecha: 06/04/2020 17:53:46 PM

Anexo 3 Menús por semana

**Tabla 14**

*Menús por semana*

## EQR-EQUATOROSES C.A.

DESAYUNOS							SEMANA
FECHA	MENUS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
17 AL 22 DE AGOSTO	FUERTE:	GUIISO DE SALCHICHA Y ENSALADA DE LECHUGA	HUEVO RANCHERO CON PAPAS FRITAS	ESTOFADO DE POLLO	ESTOFADO DE CARNE	ESTOFADO DE HIGADO	MAJADO CON HUEVO FRITO
		CAFÉ	MACHICA	AVENA	COLADA DE PLATANO	TAPIOKA	QUAKER

## ALMUERZOS

FECHA	MENUS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
17 AL 22 DE AGOSTO	SOPA:	SOPA DE MACARONE	SOPA DE QUINUA	CREMA DE POLLO	SOPA DE VERDE	SOPA A LA JULIANA	SOPA DE VERDE
	FUERTE:	PAPAS CON CUERO	CARNE FRITA CON TORTILLA DE YUCA Y ENSALADA	ESTOFADO DE CARNE CON ENSALADA FRIA	CEVICHE DE POLLO	POLLO AL JUGO	CHAULAFAN

	<b>JUGO:</b>	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA

## MERIENDAS

FECHA	MENUS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
<b>17 AL 22 DE AGOSTO</b>	<b>SOPA:</b>	CABELLO DE ANGEL	SOPA DE MENUDENCIA	SOPA DE LENTEJA	LOCRO DE COL CON CARNE	SANCOCHO	SANGO DE VERDE CON ATUN
	<b>FUERTE:</b>	POLLO EN TROZOS AL JUGO ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	BISTEC DE CARNE Y PAPA SALTEADA	ARROZ RELLENO CON RODAJA DE TOMATE	CARNE FRITA CON ENSALADA DE CHOCLO BROCOLI ZANAHORIA Y ALBERJA	TALLARIN DE ATUN CON PLATANO FRITO	ESTOFADO DE MOLLEJAS CON PAPA AL VAPOR
	<b>JUGO:</b>	TAPIOKA	AGUA AROMATICA	CANELA	TE	HIERBA LUISA	CAFÉ

## REFRIGERIOS

<b>17 AL 22 DE AGOSTO</b>	<b>JUGO:</b>	CAFÉ	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE CANELA	CHOCOLATE	CAFÉ	AGUA DE CANELA
	<b>FEURTE:</b>	SANDUCHE DE MORTADELA	SANDUCHE DE QUESO	SANDUCHE DE MORTADELA	SANDUCHE DE QUESO	SANDUCHE DE MORTADELA	SANDUCHE DE QUESO

## Anexo 4 Espacios para servicios de Catering

### Figura 7

*Cliente de Catering Frank Lucumí*



**Nota:** La figura corresponde a la empresa Ecuador Quality Roses, cliente de la empresa Catering Frank Lucumí.

**Fuente:** Catering Frank Lucumí (2022)

**Elaborado por:** Janick Lucumí

### Figura 8

*Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí*



**Nota:** Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí (Finca San José).

**Fuente:** Catering Frank Lucumí (2022)

**Elaborado por:** Janick Lucumí

## Figura 9

*Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí*



**Nota:** Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí (Finca El Pedregal).

**Fuente:** Catering Frank Lucumí (2022)

**Elaborado por:** Janick Lucumí

## Figura 10

*Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí*



**Nota:** Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí (Finca Sierra Flor).

**Fuente:** Catering Frank Lucumí (2022)

**Elaborado por:** Janick Lucumí

**Figura 11**

*Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí*



**Nota:** Instalaciones de cocina de Catering Frank Lucumí (Finca San José).

**Fuente:** Catering Frank Lucumí (2022)

**Elaborado por:** Janick Lucumí