



ESCUELA DE DISEÑO INDUSTRIAL

Tema:

VESTUARIO LABORAL PARA RESTAURANTES TEMÁTICOS
REFORZANDO SU IDENTIDAD CORPORATIVA

Disertación de Grado Previo a la Obtención del Título de
Ingeniería en Diseño Industrial

Línea de Investigación:

Gestión de Diseño, Marketing y Mejoramiento Continuo

Autor:

MARÍA LISSETTE VIERA AGUIRRE

Director:

Lcda. Ayda Luz Helena Rico González

Ambato – Ecuador

Noviembre 2013

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO

ESCUELA DE DISEÑO INDUSTRIAL

HOJA DE APROBACIÓN

Tema:

**VESTUARIO LABORAL PARA RESTAURANTES TEMÁTICOS
REFORZANDO SU IDENTIDAD CORPORATIVA**

Línea de Investigación:

GESTIÓN DE DISEÑO, MARKETING Y MEJORAMIENTO CONTINUO

Autor:

MARÍA LISSETTE VIERA AGUIRRE

Ayda Luz Helena Rico González Lcda.

f. _____

CALIFICADORA

Gabriel Alejandro Núñez Escobar Ing.

f. _____

CALIFICADOR

Michele Paulina Quispe Morales Dis.

f. _____

CALIFICADORA

Concepción del Carmen Bedón Vaca Arq.

f. _____

DIRECTOR DE LA ESCUELA DE DISEÑO INDUSTRIAL

Hugo Rogelio Altamirano Villarroel Abg.

f. _____

SECRETARIO GENERAL PUCESA

Ambato – Ecuador

Noviembre 2013

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo, María Lissette Viera Aguirre portador de la cedula de ciudadanía No. 180380720-3 declaro que los resultados obtenidos en la investigación que presento como informe final, previo la obtención del título INGENIERIA EN DISEÑO INDUSTRIAL son absolutamente originales, auténticos y personales.

En tal virtud, declaro que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académicos que se desprenden del trabajo propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de mi sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

María Lissette Viera Aguirre

CI. 180380720-3

DEDICATORIA

A mis queridos padres Arq. Luis Antonio Viera y María del Carmen Aguirre, quienes sacrificaron su vida fuera de este país durante varios años para darnos siempre lo mejor.

A mi querida Abuelita Gladys López y tía Ivonne Aguirre quienes a lo largo de mi vida se han convertido en mis madres, brindándome su cariño, apoyo y amor incondicional, quienes con su generosidad han sabido guiarme por el camino de la verdad y la luz.

A mi querido esposo y compañero Vinicio Molina quien me ha apoyado a seguir adelante, a mi hija Sophie Molina quien con su dulzura me ha dado la razón de vivir.

A mis tíos Marco Vinicio Aguirre, María Eugenia Pérez y María Elena Aguirre que a pesar de la distancia han fomentado en mí el amor a la familia.

AGRADECIMIENTOS

Quiero dar gracias a Dios y a mis padres por haberme creado y darme la oportunidad de crecer como un ser único e irrepetible, por amarme con mis virtudes y defectos.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede – Ambato especialmente a todos los docentes de la Escuela de Diseño Industrial – Modas quienes a lo largo de esta carrera me han orientado por el camino de la sabiduría y el aprendizaje, llevándome a ser una diseñadora de calidad.

A todos los establecimientos comerciales de comida de la ciudad de Ambato quienes con su ayuda y colaboración permitieron que este trabajo se lleve a cabo, especialmente a la compañía VIERA SANCHEZ Cia. Ltda., propietarios de la Fuente de Soda y Cafetería Ponche Suizo por permitirme desarrollar este proyecto en su establecimiento.

RESUMEN

Ponche Suizo es un producto único que por más de medio siglo ha sido degustado por propios y visitantes, nacionales y extranjeros, de la ciudad de Ambato; su sabor, consistencia, calidad contenida en una fórmula secretamente guardada, lo han convertido en toda una tradición. En la actualidad, Ponche Suizo pretende proyectarse como una marca con cara al futuro, incorporando innovación en su modelo de negocio apoyándose en los valores y principios que forman parte de su identidad.

La presente propuesta tiene como objetivo el contribuir, desde el enfoque del diseño, a estos procesos de innovación mediante la elaboración de vestimenta laboral para el personal, con una temática Suiza que permita reflejar los orígenes del producto acoplándose a las nuevas tendencias tanto en estilo como en funcionalidad, aplicando los colores representativos de la marca y de esta manera reforzar su identidad corporativa.

Se pretende dar al personal, a través del diseño y la correcta aplicación de materiales en su vestimenta laboral, elementos que permitan contribuir al mejorar el desempeño de sus tareas cotidianas lo que se verá traducido en una mayor eficiencia y productividad.

ABSTRACT

Ponche Suizo is a unique product has been tasted for more than a half a century by both locals and visitors in Ambato city, its flavor consistency and quality kept in a secret formula have become a tradition. Nowadays, Ponche Suizo pursues facing the future as a brand, adopting innovation to its business model by standing in values and principles that take part in its identity.

This proposal is aiming to contribute from a designing perspective to these innovation processes through work clothes manufacturing to the staff, along with a Swiss theme that shows the product origin, adapting to the new trends whether in style or functionality, applying important colors at the brand and therefore reinforcing corporate identity.

This project objective is to give to the staff designing and proper material application in work clothes, elements that enhance to improve daily tasks which results into efficiency and productivity.

TABLA DE CONTENIDOS

CAPITULO I: Problema de Investigación.....	1
1.1 Antecedentes.....	1
1.2 Significado del Problema.....	2
1.3 Planteamiento de Tema.....	3
1.4 Delimitación Del Problema.....	3
1.5 Definición del Problema.....	4
1.6 Objetivos.....	4
1.7 Justificación.....	5
 CAPITULO II: Marco Teórico.....	 7
2.1 Antecedentes Investigativos.....	7
2.2 Categorización.....	8
2.3 Introducción – Vestimenta.....	9
2.4 Vestuario Laboral.....	11
2.4.1 Vestuario de Oficina.....	11
2.5 Uniforme.....	19
2.6 Historia del Uniforme.....	20
2.6.1 Origen del Uniforme Origen del Uniforme.....	22
2.6.2 Uniforme Militar.....	22
2.7 Uniformes de Servicio y de Trabajo.....	30
2.7.1 Uniformes para Trabajo Rudo.....	32
2.7.2 Uniformes para Hospitales.....	32
2.7.3 Uniformes para la Industria Hotelera y Gastronómica.....	32
2.8 Uniforme de Chef.....	33
2.8.1 Historia.....	33
2.8.2 Características del Uniforme de Chef.....	35
2.9 Origen y Evolución del Servicio de Alimentos y Bebidas.....	41
2.10 Clasificación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas.....	43

2.10.1	Restaurante.....	44
2.10.2	Historia de los Restaurantes.....	45
2.10.3	Clasificación de los Restaurantes.....	49
2.10.4	Clasificación de los Restaurantes.....	55
2.11	Tipos de Restaurantes y Fórmulas de Restauración.....	56
2.11.1	Restaurante Grill o Asador.....	56
2.11.2	Restaurante Buffet.....	57
2.11.3	Restaurante de Comida Rápida (fast food).....	57
2.11.4	Restaurantes de Alta Cocina (Gourmet).....	58
2.11.5	Restaurantes Temáticos.....	58
2.11.6	Comida para Llevar (Take Away).....	59
2.11.7	Restaurante de Comida Slow Food.....	60
2.11.8	Restaurante de Comida Bistró.....	60
2.11.9	Restaurante Brasserie.....	61
2.12	Tipos de Servicios.....	62
2.12.1	Servicio Francés.....	62
2.12.2	Servicio a la Rusa.....	63
2.12.3	Servicio a la Inglesa.....	64
2.12.4	Servicio Americano.....	64
2.13	Tipos de Restaurantes.....	65
2.13.1	Restaurante Temático.....	65
2.13.2	Historia.....	66
2.14	Fuente de Soda.....	70
2.15	Cafetería.....	72
2.15.1	Historia.....	73
2.15.2	Clasificación de Cafeterías.....	75
2.16	Identidad Corporativa para Alimentos.....	77
CAPITULO III: Metodología del Trabajo.....		80
3.1	Enfoque.....	80
3.2	Modalidad Básica de Investigación.....	80
3.3	Nivel o Tipo de Investigación.....	81
3.4	Fuente de Información.....	81
3.4.1	Población y Muestra.....	81
3.5	Entrevistas.....	82
3.5.1	Sr. Chef Alex Trujillo.....	82
3.5.2	Conclusiones y Recomendaciones.....	89
3.6	Sr. Farid Bakhtiari.....	90

3.6.1 Conclusiones y Recomendaciones.....	95
3.7 Arq. Luis A. Viera Sánchez.....	96
3.7.1 Conclusiones y Recomendaciones.....	107
3.8 Fichas de Observación.....	108
3.9 Tabulación.....	188
 CAPITULO IV - Propuesta de Diseño.....	 197
4.1 Conceptualización.....	197
4.2 Objetivo de la Propuesta.....	198
4.3 Justificación.....	198
4.4 Inspiración.....	199
4.5 Historia del Ponche Suizo.....	200
4.5.1 La Marca Ponche Suizo.....	204
4.5.2 Colores Corporativos.....	205
4.6 Panel de Ambientación.....	206
4.7 Materiales.....	207
4.8 Descripción de la Colección.....	212
4.9 Composición de la Colección.....	213
4.9.1 Colección de uniforme de Diario.....	213
4.9.2 Colección de uniforme de Gala.....	214
4.10 Ilustraciones.....	215
4.11 Muestras Físicas de la Colección.....	281
 CAPITULO V: Conclusiones y Recomendaciones.....	 284
4.12 Conclusiones.....	284
4.13 Recomendaciones.....	285
Bibliografía.....	286
Glosario.....	288
Anexos.....	292

TABLA DE GRÁFICOS

Gráficos

Gráfico 2.1: Subordinación de V-D.....	8
Gráfico 2.2: Subordinación de V – I.....	8
Gráfico 3.3: Ficha de Observación – Tabulación 1.....	189
Gráfico 3.4: Ficha de Observación – Tabulación 2.....	191
Gráfico 3.5: Ficha de Observación – Tabulación 3.....	192
Gráfico 3.6: Ficha De Observación – Tabulación 4.....	193
Gráfico 3.7: Ficha de Observación – Tabulación 5.....	194
Gráfico 3.8: Ficha de Observación – Tabulación 6.....	195
Gráfico 3.9: Ficha de Observación – Tabulación 7.....	196

Imágenes

Imagen 2.1: Hombre de la Prehistoria.....	9
Imagen 2.2: Vestuario Formal.....	12
Imagen 2.3: Business Casual.....	13
Imagen 2.4: Vestuario Informal.....	14
Imagen 2.5: Vestuario Profesional.....	15
Imagen 2.6: Gastronomía Y Hotelería.....	15
Imagen 2.7: Vestimenta de Cocina.....	16
Imagen 2.8: Vestimenta Estética y Spa.....	16
Imagen 2.9: Vestimenta Medicina y Cuidados.....	17
Imagen 2.10: Vestimenta Industrial.....	18
Imagen 2.11: Uniforme de Policía.....	19
Imagen 2.12: Retrato Vestidura Kaunake.....	20
Imagen 2.13: Guardia Suiza Pontificia.....	23

Imagen 2.14: Bandera de la Guardia Suiza.....	25
Imagen 2.15: Uniforme Tradicional de la Guardia Suiza.....	27
Imagen 2.16: Guardia Suizo en Uniforme de Diario.....	28
Imagen 2.17: Guardia Suiza con su Uniforme de Gran Gala.....	29
Imagen 2.18: Uniforme Oficial de Gran Gala.....	30
Imagen 2.19: Uniforme de Conejita de Playboy de 1960.....	31
Imagen 2.20: Chaqueta Filipina.....	35
Imagen 2.21: Pantalones de Chef.....	36
Imagen 2.22: Delantal Largo de Chef.....	37
Imagen 2.23: Pañoleta de Chef.....	37
Imagen 2.24: Bonet o Toque Blanche.....	38
Imagen 2.25: Gorro de Chef Desechable.....	38
Imagen 2.26: Bandana de Chef.....	39
Imagen 2.27: Boina de Chef.....	39
Imagen 2.28: Toca de Chef.....	39
Imagen 2.29: Cofia de Mujer.....	40
Imagen 2.30: Calzado para Chef.....	40
Imagen 2.31: Sopa Francesa.....	44
Imagen 2.32: Restaurant The Milk Street, Boston, 1794 -1824.....	46
Imagen 2.33: Restaurant McDonald's, Let's Eat Out (Early 1960s).....	47
Imagen 2.34: Restaurante de Lujo.....	49
Imagen 2.35: Restaurante de Cuatro Tenedores.....	52
Imagen 2.36: Restaurante de Tres Tenedores.....	53
Imagen 2.37: Restaurante de Dos Tenedores.....	54
Imagen 2.38: Restaurante de Un Tenedor.....	54
Imagen 2.39: Comida al Grill.....	56
Imagen 2.40: Buffet.....	57
Imagen 2.41: Comida Rápida.....	57
Imagen 2.42: Postre Gourmet.....	58
Imagen 2.43: Comida Italiana - Spaghetti.....	59
Imagen 2.44: Comida para Llevar.....	59
Imagen 2.45: Logotipo de Slow Food.....	60

Imagen 2.46: Desayuno Bistro.....	61
Imagen 2.47: Restaurante Brasserie en Paris.....	61
Imagen 2.48: Servicio Francés.....	62
Imagen 2.49: Servicio a La Rusa.....	63
Imagen 2.50: Servicio a La Inglesa.....	64
Imagen 2.51: Servicio Americano.....	65
Imagen 2.52: Restaurante Fantasy Pacific Sea´s 1930.....	66
Imagen 2.53: Hard Rock Café Los Ángeles- Estados Unidos.....	67
Imagen 2.54: Restaurante Temático Ithaa – Rangali Island, Maldivias.....	69
Imagen 2.55: Fuente de Soda.....	71
Imagen 2.56: Café De Flore En París.....	72
Imagen 2.57: Le Procope Café	74
Imagen 2.58: Cafetería Starbucks Coffee.....	75
Imagen 2.59: Restaurante McDonald's.....	78
Imagen 2.60: Logotipo KFC.....	78
Imagen 3.1: Chef Alex Trujillo.....	82
Imagen 3.2: Logotipo Alí's Parrilladas.....	90
Imagen 3.3: Arq. Luis Viera Sánchez.....	96
Imagen 4.1: Ponche Suizo.....	200
Imagen 4.2: Don Serafín Viera Robalino (1902 -1998).....	201
Imagen 4.3: Marca Ponche Suizo.....	204
Imagen 4.4: Colores Corporativos Ponche Suizo.....	205
Imagen 4.5: Panel de Ambientación.....	206
Imagen 4.6: Uniforme de Diario Chef.....	281
Imagen 4.7: Uniforme de Gala Mesera.....	282
Imagen 4.8: Uniforme de Diario Administrador.....	283
Imagen 5.1: Uniforme de Diario Chef 1.....	292
Imagen 5.2: Uniforme de Gala Mesera 1.....	293
Imagen 5.3: Uniforme de Diario Administrador 1.....	293

Tablas

Tabla 3.1: Ficha de Observación No. 1.....	108
Tabla 3.2: Ficha de Observación No. 1.1.....	109
Tabla 3.3: Ficha de Observación No. 2.....	110
Tabla 3.4: Ficha de Observación No. 2.2.....	111
Tabla 3.5: Ficha de Observación No. 3.....	112
Tabla 3.6: Ficha de Observación No. 3.1.....	113
Tabla 3.7: Ficha de Observación No. 4.....	114
Tabla 3.8: Ficha de Observación No. 4.1.....	115
Tabla 3.9: Ficha de Observación No. 5.....	116
Tabla 3.10: Ficha de Observación No. 5.1.....	117
Tabla 3.11: Ficha de Observación No. 6.....	118
Tabla 3.12: Ficha de Observación No. 6.1.....	119
Tabla 3.13: Ficha de Observación No. 7.....	120
Tabla 3.14: Ficha de Observación No. 7.1.....	121
Tabla 3.15: Ficha de Observación No. 8.....	122
Tabla 3.16: Ficha de Observación No. 8.1.....	123
Tabla 3.17: Ficha de Observación No. 9.....	124
Tabla 3.18: Ficha de Observación No. 9.1.....	125
Tabla 3.19: Ficha de Observación No. 10.....	126
Tabla 3.20: Ficha de Observación No. 10.1.....	127
Tabla 3.21: Ficha de Observación No. 11.....	128
Tabla 3.22: Ficha de Observación No. 11.1.....	129
Tabla 3.23: Ficha de Observación No. 12.....	130
Tabla 3.24: Ficha de Observación No. 12.1.....	131
Tabla 3.25: Ficha de Observación No. 13.....	132
Tabla 3.26: Ficha de Observación No. 13.1.....	133
Tabla 3.27: Ficha de Observación No. 14.....	134
Tabla 3.28: Ficha de Observación No. 14.1.....	135
Tabla 3.29: Ficha de Observación No. 15.....	136
Tabla 3.30: Ficha de Observación No. 15.1.....	137
Tabla 3.31: Ficha de Observación No. 16.....	138

Tabla 3.32: Ficha de Observación No. 16.1.....	139
Tabla 3.33: Ficha de Observación No. 17.....	140
Tabla 3.34: Ficha de Observación No. 17.1.....	141
Tabla 3.35: Ficha de Observación No. 18.....	142
Tabla 3.36: Ficha de Observación No. 18.1.....	143
Tabla 3.37: Ficha de Observación No. 19.....	144
Tabla 3.38: Ficha de Observación No. 19.1.....	145
Tabla 3.39: Ficha de Observación No. 20.....	146
Tabla 3.40: Ficha de Observación No. 20.1.....	147
Tabla 3.41: Ficha de Observación No. 21.....	148
Tabla 3.42: Ficha de Observación No. 21.1.....	149
Tabla 3.43: Ficha de Observación No. 22.....	150
Tabla 3.44: Ficha de Observación No. 22.1.....	151
Tabla 3.45: Ficha de Observación No. 23.....	152
Tabla 3.46: Ficha de Observación No. 23.1.....	153
Tabla 3.47: Ficha de Observación No. 24.....	154
Tabla 3.48: Ficha de Observación No. 24.1.....	155
Tabla 3.49: Ficha de Observación No. 25.....	156
Tabla 3.50: Ficha de Observación No. 25.1.....	157
Tabla 3.51: Ficha de Observación No. 26.....	158
Tabla 3.52: Ficha de Observación No. 26.1.....	159
Tabla 3.53: Ficha de Observación No. 27.....	160
Tabla 3.54: Ficha de Observación No. 27.1.....	161
Tabla 3.55: Ficha de Observación No. 28.....	162
Tabla 3.56: Ficha de Observación No. 28.1.....	163
Tabla 3.57: Ficha de Observación No. 29.....	164
Tabla 3.58: Ficha de Observación No. 29.1.....	165
Tabla 3.59: Ficha de Observación No. 30.....	166
Tabla 3.60: Ficha de Observación No. 30.1.....	167
Tabla 3.61: Ficha de Observación No. 31.....	168
Tabla 3.62: Ficha de Observación No. 31.1.....	169
Tabla 3.63: Ficha de Observación No. 32.....	170

Tabla 3.64: Ficha de Observación No. 32.1.....	171
Tabla 3.65: Ficha de Observación No. 33.....	172
Tabla 3.66: Ficha de Observación No. 33.1.....	173
Tabla 3.67: Ficha de Observación No. 34.....	174
Tabla 3.68: Ficha de Observación No. 34.1.....	175
Tabla 3.69: Ficha de Observación No. 35.....	176
Tabla 3.70: Ficha de Observación No. 35.1.....	177
Tabla 3.71: Ficha de Observación No. 36.....	178
Tabla 3.72: Ficha de Observación No. 36.1.....	179
Tabla 3.73: Ficha de Observación No. 37.....	180
Tabla 3.74: Ficha de Observación No. 37.1.....	181
Tabla 3.75: Ficha de Observación No. 38.....	182
Tabla 3.76: Ficha de Observación No. 38.1.....	183
Tabla 3.77: Ficha de Observación No. 39.....	184
Tabla 3.78: Ficha de Observación No. 39.1.....	185
Tabla 3.79: Ficha de Observación No. 40.....	186
Tabla 3.80: Ficha de Observación No. 40.1.....	187
Tabla 3.81: Restaurantes Registrados hasta el 2012.....	188
Tabla 3.82: Ficha de Observación - Tabulación 1.....	189
Tabla 3.83: Ficha de Observación - Tabulación 2.....	190
Tabla 3.84: Ficha de Observación - Tabulación 3.....	192
Tabla 3.85: Ficha De Observación - Tabulación 4.....	193
Tabla 3.86: Ficha de Observación - Tabulación 5.....	194
Tabla 3.87: Ficha de Observación - Tabulación 6.....	195
Tabla 3.88: Ficha de Observación - Tabulación 7.....	196
Tabla 4.1: Ficha de Materiales 1.....	209
Tabla 4.2: Ficha de Materiales 1.1.....	210
Tabla 4.3: Ficha Carta de Colores.....	211
Tabla 4.4: Composición de la Colección de Diario.....	213
Tabla 4.5: Composición de la Colección de Gala.....	214
Tabla 4.6: Ficha Técnica No. 1.....	215
Tabla 4.7: Ficha Dibujo Plano No. 1.....	216

Tabla 4.8: Ficha de Despiece No. 1.....	217
Tabla 4.9: Ficha Técnica No. 2.....	218
Tabla 4.10: Ficha Dibujo Plano No. 2.....	219
Tabla 4.11: Ficha de Despiece No. 2.....	220
Tabla 4.12: Ficha Técnica No. 3.....	221
Tabla 4.13: Ficha Dibujo Plano No. 3.....	222
Tabla 4.14: Ficha de Despiece No. 3	223
Tabla 4.15: Ficha Técnica No. 4.....	224
Tabla 4.16: Ficha Dibujo Plano No. 4.....	225
Tabla 4.17: Ficha de Despiece No. 4.....	226
Tabla 4.18: Ficha Técnica No. 5.....	227
Tabla 4.19: Ficha Dibujo Plano No. 5.....	228
Tabla 4.20: Ficha de Despiece No. 5.....	229
Tabla 4.21: Ficha Técnica No. 6.....	230
Tabla 4.22: Ficha Dibujo Plano No. 6.....	231
Tabla 4.23: Ficha de Despiece No. 6.....	232
Tabla 4.24: Ficha Técnica No. 7.....	233
Tabla 4.25: Ficha Dibujo Plano No.7.....	234
Tabla 4.26: Ficha de Despiece No. 7.....	235
Tabla 4.27: Ficha Técnica No. 8.....	236
Tabla 4.28: Ficha Dibujo Plano No. 8.....	237
Tabla 4.29: Ficha de Despiece No. 8.....	238
Tabla 4.30: Ficha Técnica No. 9.....	239
Tabla 4.31: Ficha Dibujo Plano No. 9.....	240
Tabla 4.32: Ficha de Despiece No. 9.....	241
Tabla 4.33: Ficha Técnica No. 10.....	242
Tabla 4.34: Ficha Dibujo Plano No. 10.....	243
Tabla 4.35: Ficha de Despiece No. 10.....	244
Tabla 4.36: Ficha Técnica No. 11.....	245
Tabla 4.37: Ficha Dibujo plano No. 11.....	246
Tabla 4.38: Ficha de Despiece No. 11.....	247
Tabla 4.39: Ficha Técnica No. 12.....	248

Tabla 4.40: Ficha Dibujo Plano No.12.....	249
Tabla 4.41: Ficha de Despiece No. 12.....	250
Tabla 4.42: Ficha Técnica No. 13.....	251
Tabla 4.43: Ficha Dibujo Plano No. 13.....	252
Tabla 4.44: Ficha de Despiece No. 13.....	253
Tabla 4.45: Ficha Técnica No. 14.....	254
Tabla 4.46: Ficha Dibujo Plano No. 14.....	255
Tabla 4.47: Ficha de Despiece No. 14.....	256
Tabla 4.48: Ficha Técnica No. 15	257
Tabla 4.49: Ficha Dibujo Plano No. 15.....	258
Tabla 4.50: Ficha de Despiece No. 15.....	259
Tabla 4.51: Ficha Técnica No. 16.....	260
Tabla 4.52: Ficha Dibujo Plano No. 16.....	261
Tabla 4.53: Ficha de Despiece No. 16.....	262
Tabla 4.54: Ficha Técnica No. 17.....	263
Tabla 4.55: Ficha Dibujo Plano No. 17.....	264
Tabla 4.56: Ficha de Despiece No. 17.....	265
Tabla 4.57: Ficha Técnica No. 18.....	266
Tabla 4.58: Ficha Dibujo Plano No. 18.....	267
Tabla 4.59: Ficha de Despiece No. 18	268
Tabla 4.60: Ficha Técnica No. 19.....	269
Tabla 4.61: Ficha Dibujo Plano No. 19.....	270
Tabla 4.62: Ficha de Despiece No. 19.....	271
Tabla 4.63: Ficha Técnica No. 20.....	272
Tabla 4.64: Ficha Dibujo Plano No. 20.....	273
Tabla 4.65: Ficha de Despiece No. 20.....	274
Tabla 4.66: Ficha Técnica No. 21.....	275
Tabla 4.67: Ficha Dibujo Plano No. 21.....	276
Tabla 4.68: Ficha de Despiece No. 21.....	277
Tabla 4.69: Ficha Técnica No. 22.....	278
Tabla 4.70: Ficha Dibujo Plano No. 22.....	279
Tabla 4.71: Ficha de Despiece No. 22.....	280

CAPITULO I

1. Problema de Investigación

1.1 Antecedentes

Para muchos la comida dejó de ser lo primordial a la hora de visitar un restaurant. Hoy en día la ambientación, la presentación de los platos, la temática y el diseño juegan un papel decisivo al momento de seleccionar el lugar preciso para disfrutar de un postre o tomar un descanso de un día de trabajo.

Los restaurantes donde la comida es el centro de atención dejaron de ser novedad. Los exigentes clientes del siglo XXI necesitan algo más para revivir la emoción de encontrarse con un novedoso sitio y divertirse mientras degustan sus platillos favoritos. Hace algunos años llego el apogeo de los restaurantes temáticos especialmente en el Continente Oriental; en ciudades como Tokio (Japón) han escapado de lo convencional y apelan a particularidades que van desde estar ubicados bajo el agua, ser de hielo o estar ambientados de manera muy extravagante, además los uniformes juegan un papel principal con el entorno que los rodea, transportando así a sus comensales a un mundo mágico y fuera de lo común.

En Ecuador existen restaurantes que se especializan en un tipo de comida específica, tales como comida italiana, china, mexicana, etc. La ambientación que manejan no va más allá de elementos superficiales que no evocan precisamente el ambiente que se relaciona con su nombre, de igual manera lo hacen con los uniformes de sus empleados, siendo estos simples y carentes de diseño y estilo en particular.

El mercado Ambateño de fuentes de soda y cafeterías ofrecen a sus clientes una variedad de productos, pero la gran mayoría de locales manejan una tendencia informal para la presentación de sus uniformes laborales, estos pasan totalmente desapercibidos por el público, ya que todos poseen el mismo estilo y ninguno llama su atención, tan solo recurren a aquel lugar por el producto que les ofrecen mas no, porque el lugar haya captado completamente su interés.

1.2 Significado Del Problema

El deficiente manejo del Diseño de modas y el abaratar costos en uniformes de establecimientos de trabajo en restaurantes hacen que sus propietarios dejen de lado este punto importante dentro del marketing de una empresa, provocando que la decisión más fácil sea elegir un uniforme tradicional y monótono, fomentando que sus empleados pasen totalmente desapercibidos, al no estar relacionado con la temática del lugar.

1.2 Planteamiento del Tema

Vestuario laboral para restaurantes temáticos reforzando su identidad cooperativa.

1.4 Delimitación del Tema

- Campo: Ingeniería de Diseño Industrial
- Área: Diseño Industrial
- Aspecto: Diseño
- Problema: Deficiente diseño en los uniformes para fuentes de soda y cafeterías.
- Delimitación Espacial: La investigación se realizara en la fuente se soda y cafetería Ponche Suizo en la ciudad de Ambato.
- Delimitación Temporal: El presente proyecto tendrá una duración de 8 meses.
- Unidades de Observación: (Ciudad de Ambato)
- Delimitación académica:
 - Investigación bibliografía
 - Investigación de campo

1.5 Definición del Problema

- ¿Qué tipos de uniformes son de uso común en restaurantes y cafeterías?
- ¿Qué estilo es el más utilizado en la elaboración de uniformes laborales?
- ¿Cómo se puede aplicar la temática del lugar en los uniformes laborales de sus empleados?
- ¿De qué manera mejoraría el aspecto comercial del establecimiento al utilizar uniformes temáticos en los empleados?

1.6 Objetivos

1.6.1 General

Desarrollar una colección de uniformes para restaurantes temáticos en la Ciudad de Ambato

1.6.2 Específicos

- Investigar los tipos de uniformes más utilizados en restaurantes y cafeterías.

- Examinar los textiles más adecuados para las diferentes áreas de trabajo dentro de un restaurante.
- Aplicar la temática de la fuente de soda en los uniformes laborales del personal de cocina, salón, aseo, servicio al cliente y administración.
- Diseñar una colección de uniformes con temática para el personal de una fuente soda y cafetería.

1.7 Justificación

En la ciudad de Ambato existe un sin número de establecimientos comerciales direccionados al servicio de comida rápida, siendo las fuentes de soda una de las más frecuentadas por las familias, sin embargo no se le ha dado la prioridad necesaria a la imagen personal de sus empleados, que son quienes tienen el contacto directo con el cliente, por lo tanto su presentación debe ser impecable y así mismo representar claramente el concepto que maneja la empresa y el mensaje que este quiere brindar a sus consumidores.

El presente proyecto pretende proponer una idea innovadora en el vestuario laboral para el personal de cocina, atención al público, administración y limpieza, de una fuente de soda y cafetería, mediante la aplicación de la temática del lugar en sus uniformes ya que estos jugaran un papel importante dentro del establecimiento, con el fin de reforzar su identidad

corporativa, brindando sofisticación y originalidad al entorno. Mejorando así su imagen externa como interna, creando un ambiente agradable donde el cliente quede atrapado por la magia que lo rodea, atrayendo el interés del público local y extranjero.

Dentro de un restaurante existen varios puestos de trabajo, y cada uno se caracteriza por realizar una labor específica, el análisis de textiles y la utilización correcta de los mismos aplicado en cada una de las diferentes áreas de trabajo, nos ayudara con una buena presentación y facilitara su limpieza ya que en este medio es importante mantener imagen pulcra e impecable.

Para el desarrollo de este proyecto se podría tomar como ejemplo el plan de tesis “Estrategias Proyectuales de Diseño interior de la cafetería y heladería Ponche Suizo de la ciudad de Ambato” de la diseñadora María Fernanda Paredes Villegas, sirviendo de ayuda para la realización de los uniformes temáticos. Esta propuesta podría ser aplicada a la realidad en un futuro cercano menor a 1 año, mediante la colaboración de los socios accionistas de la compañía VIERA SANCHEZ CIA. LTDA, propietarios de la fuente de soda y cafetería “Ponche Suizo”.

CAPITULO II

2. Marco Teórico

2.1 Antecedentes Investigativos

Luego de realizar un proceso investigativo encontramos la disertación de grado con el tema.

“La Unidad Educativa Pedro Fermín Cevallos necesita renovar su imagen, en la cual los estudiantes como el personal docente y administrativo puedan mostrar en sus uniformes en conjunto para reflejar el objetivo de integración de toda la comunidad” (Viera, 2008)

Tras una larga búsqueda no se encontró datos referentes al tipo de investigación que se está realizando en cuanto a la aplicación de algún tipo de temática en el vestuario laboral para restaurantes, y por esta razón se ha llevado a cabo este proyecto.

2.2 Categorización

2.2.1- Subordinación de Variable Independiente

Vestuario Laboral

Gráfico 2.1: Subordinación de V-D



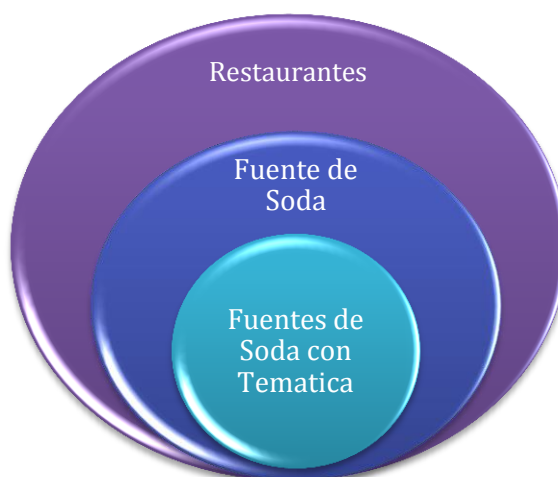
Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

2.2.2- Subordinación de la Variable Dependiente

Restaurantes Temáticos reforzando su identidad corporativa

Gráfico 2.2: Subordinación de V – I

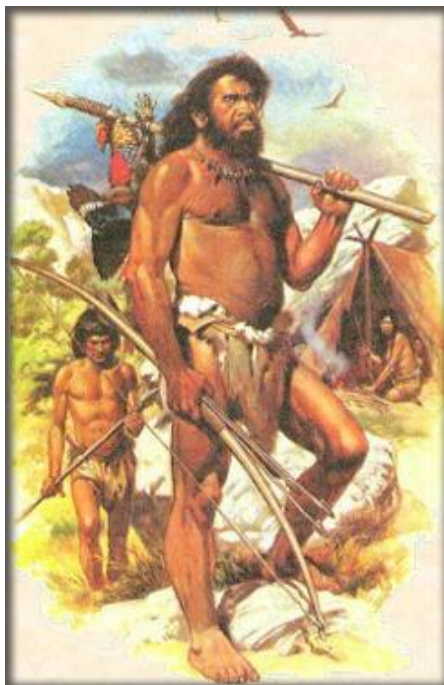


Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

2.3 Introducción – Vestimenta

Imagen 2.1: Hombre de la Prehistoria



Fuente: <http://mujercristianaylatina.wordpress.com/2008/07/03/historia-de-la-moda-ii-la-prehistoria/>

La palabra Vestir viene del latín Vestire, que significa ropa.

La palabra vestimenta se utiliza como un sinónimo de vestido o vestidura, que no es más que el conjunto de prendas exteriores que el ser humano utiliza para cubrir su cuerpo.

La necesidad de vestirse surge con el hombre de las cavernas, utilizando pieles de animales, hojas envueltas o atadas alrededor del cuerpo para protegerse de las inclemencias del clima. Para la confección de sus prendas utilizaban agujas de coser que datan aproximadamente 30.000 años de antigüedad. Grandes descubrimientos como el algodón produjeron un gran

avance en el origen de la vestimenta junto con la seda y la lana., pero no fue sino hasta el siglo XIX donde estos elementos fueron utilizados en la elaboración de telas, de un modo industrializado.

En las últimas décadas la aparición de fibras sintéticas como el poliéster y el avance de la tecnología han permitido la creación de nuevos tejidos con diferentes características permitiendo así fabricar prendas de consumo masivo a bajo costo, pero sobretudo en la elaboración de vestimentas específicas de trabajo que permiten al usuario protegerse de riesgos que corren a diario a causa de las diferentes actividades que realizan.

El vestuario de una persona es una carta de presentación, por eso es importante cuidar el aspecto personal para que este transmita lo que usted desea. “Viste vulgar y sólo verán el vestido, viste elegante y sólo verán a la persona” (Channel, Gabrielle Coco).

2.4 Vestuario Laboral

A lo largo de la historia han sido muchos los diferentes tipos de trabajo que se han empleado, desde el artesanal hasta el de oficina, pero todos ellos han sufrido grandes cambios en su vestimenta, ayudando así a satisfacer las necesidades del trabajador.

El vestuario laboral es una parte primordial en el trabajo diario ya que este sustituye o cubre a la ropa personal y está diseñada para trabajar en condiciones extremas, evitando daños y protegiendo al trabajador del entorno, su función es evitar daños en el cuerpo de quién lo lleva y proteger al trabajador de cualquier infección que pudiera existir en el entorno,

El vestuario laboral que se elija para el trabajador debe ser cómodo y sobre todo ser la más adecuada para el trabajo a realizar.

El vestuario laboral se clasifica en:

- Vestuario de Oficina
- Vestuario Profesional

2.4.1 Vestuario de Oficina

Dentro de una empresa es importante destacar su identidad por esta razón algunas de estas eligen atuendos de trabajo o uniformes para sus empleados acorde a sus necesidades enviando así un mensaje correcto a sus clientes, y de esta manera sobresalir ante sus competidores.

2.4.1.1 Clasificación del Vestuario para Oficina

2.4.1.2 Vestuario Formal

Incluye profesiones como la abogacía, finanzas y relaciones públicas. La mayoría de estas llevan estrictos códigos de vestimenta. Sus prendas básicas son: traje sastre para hombre y mujer, así como también el uso de accesorios apropiados, por ejemplo: zapatos, y maletín.

Imagen 2.2: Vestuario Formal



Fuente: <http://www.comprarenchina.com/catalogo-de-productos-chinos/ropa-de-china/trajes-formales-para-hombre-oficina-ceremonia-boda/>

2.4.1.3 Casual Business

Utilizada mayormente en climas cálidos o empresas informales. Incluye pantalones de algodón, camisas con botones, sin chaqueta y faldas o vestidos casuales.

Imagen 2.3: Business Casual



Fuente: <http://dimeonadime.com/web/2012/02/the-dos-and-donts-of-business-casual-attire/>

2.5.1.4 Vestuario Informal

Compañías que no tienen códigos de vestimenta tales como empresas de diseño, publicidad y marketing, usan por ejemplo: jeans, camisetas, zapatillas, capuchas, etc.

Imagen 2.4: Vestuario Informal



Fuente: <http://www.lacatrinadelamoda.com/2011/08/how-to-wear-sneakers.html>

2.4.1.5 Vestuario Profesional

La correcta utilización de la vestimenta profesional y el calzado adecuado ayudara en gran parte a prevenir posibles daños en la salud y protección del personal de trabajo, como a los clientes a quien este sirve.

La elección de la uniformidad radica en dos aspectos fundamentales: por un lado debe cumplir las necesidades de protección, seguridad, comodidad y funcionalidad de sus usuarios; por otra parte debe transmitir la imagen corporativa de la empresa.

Imagen 2.5: Vestuario Profesional



Fuente: <http://comunick.opentiendas.com/uniformes-1>

2.4.1.6 Clasificación del Vestuario Laboral Profesional

2.4.1.7 Gastronomía y Hotelería

Dirigido para meseros, bartenders, camisas, bell boys y hasta para jardineros.

Imagen 2.6: Gastronomía y Hotelería



Fuente: <http://www.comofashion.es/Vestuario-Laboral-Gastronomia:::244.html?XTCsid=5kn3o4tfadaj4gcriorjkra987>

2.4.1.8 Cocina

Imagen 2.7: Vestimenta de Cocina

La vestimenta de un cocinero consta de: Filipinas para chef, pantalones en diversos modelos y dibujos, zapatos antiderrapantes, pañuelos y gorro de papel y tela.



Fuente: <http://www.comofashion.es/Vestuario-Laboral-Cocina/Chaquetas-de-cocina/CG-3100-Turin-unisex-Chaqueta-de-cocina::583.html>

2.4.1.9 Estética y Spa

Imagen 2.8: Vestimenta Estética y Spa

Un look con estilo para una atmósfera relajante, este atuendo consta de: Casaca de mangas cortas, pantalones, chalecos, faldas, y calzado antiderrapantes.



Fuente: <http://www.comofashion.es/Vestuario-Laboral-Estetica-y-Spa:::303.html>

2.4.1.10 Medicina y Cuidados

Imagen 2.9: Vestimenta Medicina y Cuidados



Dirigido a profesionales de la salud como: doctores, dentistas, enfermeras, y todo personal médico.

Fuente: <http://www.uniformesdetrabajo.com/uniformes-de-trabajo/uniformes-salud-hospitales-enfermeras-unisex.html>

2.5.1.11 Industria

Ropa de trabajo funcional y moderno para el área industrial, está diseñado para proporcionar una mayor durabilidad y seguridad, prendas de trabajo confortables y seguras que faciliten las tareas diarias, realizadas con tejidos de la máxima calidad. Dirigida para personal que realiza trabajo manual de alta peligrosidad como el área de construcción, metalmecánica, eléctrico y químico.

La protección y seguridad de los trabajadores son elementos fundamentales para una correcta elección del vestuario y de los complementos. Dentro del vestuario industrial encontramos: calzado profesional, pantalones, pantalones tipo dockers, cazadoras, batas, buzos, chalecos, camisas de gabardina, overoles y ropa de mezclilla y de protección resistente al ácido, cloro, detergentes, descargas eléctricas, raspones metalmecánicos, además de equipos de protección individual acordes a los riesgos de su actividad.

Imagen 2.10: Vestimenta Industrial



Fuente:<http://www.comofashion.es/Vestuario-Laboral-Industria:::312.html>

2.5 Uniforme

Imagen 2.11: Uniforme de Policía



Fuente: <http://Gzbiaode.En.Ecplaza.Net/Police-Uniform--171842-875531.Html>

El uniforme es un conjunto de prendas estandarizado utilizada por el personal de trabajo de una organización mientras realiza una actividad específica. Desde los comienzos de la historia los uniformes han sido grandes protagonistas tanto en la religión y como en el ejército, incluyendo a los del Imperio Romano y otras civilizaciones. Hoy en día los uniformes son utilizados por las fuerzas armadas, policía y bomberos también son usuales en servicios de emergencia, guardias de seguridad, lugares de trabajo y escuelas, y entre los internos de una cárcel.

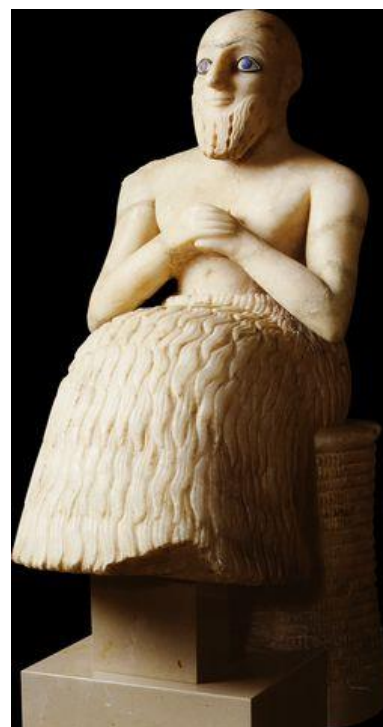
Los uniformes hacen que los trabajadores se destaquen, muchas entidades públicas como los bomberos y la policía requieren de su uniforme para

realizar su trabajo, la gran mayoría empresas privadas también lo llevan, el estilo varía de acuerdo a la identidad de cada organización, algunas empresas tienen uniformes hechos a la medida para su personal, mientras que otras dictarán un tipo estándar de prendas de vestir. Pocas empresas determinar el tipo de maquillaje y peinados que deberán llevar sus empleados, particularmente en aquellas de tipo profesional muy formal.

2.6 Historia del Uniforme

Imagen 2.12: Retrato Vestidura Kaunake

Desde que el ser humano está en la Tierra utilizo indumentaria que lo ayudo a protegerse del clima, pero luego los primeros atuendos diseñados respondían a la necesidad de diferenciar clases sociales y roles y así es como nace el uniforme.



Fuente: http://www.pobladores.com/channels/naturaleza_y_ciencia/Kaunakes/area/3/subarea/2

Desde la aparición de la escritura en la Civilización de Mesopotamia hace 3.200 años A.C. existe el registro de los primeros uniformes de la historia como el kaunake una especie de falda realizada con mechones de piel animal o el traje persa un kaftán con algo parecido a un pantalón que usaban los guerreros en las grandes batallas, pero tuvieron que ver con la religión. Todas las civilizaciones que se conocen los han usado.

Quien viste un uniforme deja de ser individuo y se convierte en grupo. El uniforme ayuda a codificar y a diferenciar a distintos colectivos de un vistazo.

El uniforme produce tres efectos: la desindividualización, el orden y la jerarquía. Pero no siempre causa una sensación neutra en el trabajador, ya que el uniforme también denota estatus o prestigio. No causa la misma sensación pasear por la calle con el uniforme de un fast food que con el de una universidad de élite, “todo depende del prestigio del colectivo al que representa”.

En muchos países del mundo la vestimenta laboral como por ejemplo en España donde no existe una cultura del uniforme, en cambio el Reino Unido la gente va vestida con su uniforme mientras se dirige a su trabajo.

En el Ecuador, los empleados de restaurantes se trasladan a sus trabajos con ropa de diario, y se colocan el uniforme de trabajo al llegar a este para empezar su jornada, ya que siente vergüenza mostrarlo ante la sociedad.

2.6.1 Origen del Uniforme

Se considera que el militarismo fue el inicio para la creación de uniformes y armaduras, misma que se remonta a tiempos antiguos y que se relaciona con las invasiones que Alejandro Magno realizó a Grecia, para proteger e identificar a sus soldados y a su vez crear igualdad entre ellos.

2.6.2 Uniforme Militar

El uniforme militar indica en el campo de batalla las prioridades *de cuerpo* y las ideológicas del soldado, quien es el que lucha y muere. Al ver el vestuario militar, se ve la exhibición de orgullo.

2.6.2.1 Uniforme Militar Guardia Suiza Pontificia

La Guardia Suiza es un cuerpo militar encargado de la seguridad del Estado de la Ciudad del Vaticano, su jefe ceremonial es el Papa.

Otro cuerpo de guardias de origen suizo se encargó también de la seguridad del palacio de Versalles (Francia) durante el reinado de Luis XVI.

En la actualidad, son considerados como el ejército profesional más pequeño del mundo, con alrededor de 110 soldados.

2.6.2.1.2 Historia

La Guardia Suiza tiene su origen en la época del Renacentista del siglo XV. El Papa Sixto IV había hecho una alianza previa con la Confederación Suiza y construyó cuarteles en "Via Pellegrino" previendo la posibilidad de contratar mercenarios suizos.

Fue creada el 21 de enero de 1506, tres años después de que el Papa Julio II ocupara la silla de San Pedro y pidiera, a los nobles suizos, soldados para su protección, formando una compañía de 150 hombres. En ese momento, la elección lógica fueron los mercenarios suizos, debido a la reputación que se habían labrado en las Guerras de Borgoña.

Imagen 2.13: Guardia Suiza Pontificia



Fuente: <http://www.absolutsuiza.com/la-guardia-suiza-podria-incluir-mujeres/>

Está compuesta por unos cien soldados: el Comandante de la Guardia Suiza, con el rango de coronel, el Vicecomandante de la Guardia Suiza y un capellán, teniente coronel, un oficial con el grado de comandante, dos oficiales de rango capitán, 23 mandos intermedios suboficiales, 70 alabarderos y dos tamborileros.

Los reclutas deben ser varones que cumplan los siguientes requisitos:

- Su estado civil debe ser soltero.
- Mínimo 1.74 m de estatura.
- Edad actual entre 19 y 30 años de edad.
- Poseedores de un título profesional o grado de secundaria.
- Su fé debe ser católica.
- Poseedores de la ciudadanía suiza.

Haber cumplido una instrucción básica en las Fuerzas Armadas Suizas y haber obtenido certificados de buena conducta.

Pueden casarse si prorrogan su enrolamiento por 2 años más, siendo necesaria la aprobación del capellán.

2.6.2.1.3 Bandera de la Guardia Suiza

La bandera posee en la parte inferior el escudo de armas de Julio II, en la parte superior el escudo de armas del Papa actual, y en el centro las armas de su comandante.

Consta de cuatro campos divididos por una cruz latina en color blanco en cuyo centro se estampa el escudo de armas del capitán de la Guardia. El cuadrante superior izquierdo cuyo fondo es rojo tiene las armas del Pontífice reinante, el cuadrado superior derecho consta de cinco bandas color roja, amarilla, azul, amarilla y roja, que se repiten en el cuadrante inferior izquierdo, y en el cuadrante inferior derecho, también sobre un fondo rojo las armas del Papa Julio II. La bandera tiene una dimensión de 2,2 x 2,2 metros

Colores de la Guardia Suiza para Benedicto XVI con las armas del Comandante de la Guardia Suiza Elmar Theodor Mäder.

Imagen 2.14: Bandera de la Guardia Suiza



Fuente: <http://www.aciprensa.com/guardiasuiza.htm>

2.6.2.1.4 Uniforme

El uniforme actual fue diseñado por el Comandante de la Guardia Jules Répond (1910-1921) a partir del modelo que se atribuye a Miguel Ángel hecho en 1505 a la moda de entonces, sus colores azul y amarillo representan al escudo de armas de la Casa del Papa Julio II, della Rovere, mientras que el color rojo fue introducido por el Papa León X, en referencia al escudo de los Médicis, una importante familia Italiana que dio varios Papas a la Iglesia.

Es por eso que es considerado una de las vestimentas militares en activo más antiguas del mundo, siendo mucho más vistoso, alegre y brillante que otros.

Su uniforme tradicional de gala hecho de algodón se compone de 154 piezas en colores azul, amarillo y rojo, consta de cuello vistoso de color blanco, mangas ablusadas, pantalón abombachado, túnica acabada en pico, medias altas y adherentes sujetas a la altura de la rodilla por una liga dorada y cubiertas por polainas según la ocasión y clima, guantes blancos cinturón de color café y en la hebilla del uniforme figuran las siglas GSP (Guardia Suiza Pontificia), además de una boina militar y zapatos de color negro.

Este uniforme expresa la alegría de ser soldado, de combatir y de estar al servicio del Papa. Aunque también el color rojo simboliza la sangre derramada en defensa del Papado.

Imagen 2.15: Uniforme Tradicional de la Guardia Suiza



Fuente: <http://www.madelmanyfigurasdeaccion.com/viewtopic.php?f=19&t=2183>

2.6.2.1.5 Tipos de Uniformes de la Guardia Suiza

2.6.2.1.5.1 Uniforme de Diario: Es enteramente azul, cuello y guantes de color blanco, medias altas, zapatos y boina de color negro,

Imagen 2.16: Guardia Suiza en Uniforme de Diario



Fuente: <http://retalesdehistoria.blogspot.com/2012/12/la-guardia-suiza.html>

2.6.2.1.5.2 Uniforme de Gran Gala: Consta de un cuello de estilo francés, coraza o pechera, yelmo con un roble grabado (familia Rovere), penacho de plumas de avestruz de distintos colores según la graduación de los oficiales: de color blanco para el comandante y el sargento mayor; de color violeta para los oficiales y suboficiales; de color rojo para los alabarderos, y finalmente, de color amarillo oscuro para pífanos, personas que tocan un flautín de tono muy agudo, y tambores.

Imagen 2.17: Guardia Suiza con su Uniforme de Gran Gala



Fuente: <http://www.batallasdeguerra.com/2013/03/el-saco-de-roma-saqueo-de-roma.html>

2.6.2.1.5.3 Uniforme Oficial de Gala: Este uniforme de color bermejo es utilizado exclusivamente por los oficiales de alto rango está basado en el que usaban los guardias españoles del Imperio durante el reinado de Felipe II. Van armados de alabarda y espada ropera, aunque al prestar servicio añaden armas modernas de infantería, pistola, ametralladoras y subfusiles y fusiles de asalto, además de explosivos con los que realizan un alto entrenamiento profesional y táctico militar.

Imagen 2.18: Uniforme Oficial de Gran Gala



Fuente: <http://blogs.periodistadigital.com/religiondigital.php/2008/09/17/p189837>

2.7 Uniformes de Servicio y de Trabajo

La gran mayoría de empleados alrededor del mundo utilizan uniformes o vestimenta corporativa que ayudan a distinguir a sus trabajadores sobre otras empresas públicas o privadas.

Las profesionales que más los usan son: vendedores, bancos, aerolíneas, agencias de turismo, correos, establecimientos gastronómicos, bares, hoteles, sistema de salud pública y privada entre otros.

El uso de uniformes es un esfuerzo publicitario para desarrollar la imagen corporativa. El primer uniforme de servicio registrado con una patente en los Estados Unidos, fue la "conejita Playboy".

Imagen 2.19: Uniforme de Conejita de Playboy de 1960.



Fuente: http://www.nytimes.com/2005/11/03/fashion/thursdaystyles/03PLAYBOY.html?_r=0

En el Siglo XXI los uniformes se han convertido en una necesidad debido a la gran competencia que existe en el mercado, además comunica serenidad, confianza y buena presencia ante sus clientes.

Para reforzar la marca, los uniformes suelen ser bordados con el logotipo de la empresa, los colores institucionales son muy utilizados en la confección de los uniformes.

El uso de uniformes por parte de los empleados, ayuda a la empresa no solo a incrementar la venta en sus productos o servicios, sino que pasa a ser parte fundamental de la imagen corporativa y la estrategia de marketing empresarial.

Podemos mencionar en términos generales tres grandes categorías de uniformes de trabajo o servicio:

2.7.1 Uniformes para Trabajo Rudo. Se pueden encontrar pantalones tipo dockers, camisas de gabardina, overoles y ropa de mezclilla y de protección resistente al ácido, cloro, detergentes, descargas eléctricas y raspones metalmecánicos.

2.7.2 Uniformes para Hospitales. Los uniformes para el personal médico y enfermeras tales como batas de laboratorio, pantalones de algodón 100%, conjuntos de cirugía lavables, uniformes desechables de cirugía, filipinas y blusas para enfermeras, cofias y otros.

2.7.3 Uniformes para la Industria Hotelera y Gastronómica. Los más comunes son los uniformes para cocineros como las filipinas para chef, pantalones en diversos modelos y dibujos para cocinar, zapatos

antiderrapantes, gorros de papel y tela, redes para el cabello, ropa para meseros, bartenders, camaristas, bell boys y hasta para jardineros.

2.8 Uniforme de Chef

2.8.1 Historia

La historia del uniforme de chef data desde el siglo XVI, es este tiempo los chefs eran perseguidos, encarcelados y hasta algunas veces ejecutados, debido a su libre pensamiento. Para evitar ser perseguidos, tuvieron que refugiarse en las iglesias ortodoxas, ocultándose entre los sacerdotes, allí utilizaron la misma ropa de los sacerdotes, incluyendo sus trajes largos y sombreros altos, en lo único que se diferenciaban era que los ropajes de los chefs eran grises, y la de los monjes eran de color negro. El uniforme de chef está relacionado con la necesidad y consta básicamente de un gorro, un pantalón y una chaqueta filipina doble todos estos atuendos son muy parecidos en la industria del servicio de alimentación

A mediados de 1800 que el chef Marie-Antoine Carême rediseñó los uniformes, pensando en el color blanco era el ideal para la vestimenta ya que denota limpieza en la cocina, CARÈME también rediseñó los tamaños de los sombreros para distinguir los cocineros que utilizaban sombreros cortos, y los chef los más altos.

Georges Auguste Escoffier fue un cocinero, restaurador y escritor culinario francés, que popularizó y actualizó los métodos de la cocina francesa

tradicional y también, consideraba la limpieza del uniforme del chef muy importante, promoviendo el profesionalismo.

Hoy en día muchos chefs alrededor del mundo utilizan el mismo traje que hace 400 años. En los años cincuenta se inventaron los gorros de papel que podían ser desechados después de ensuciarse, estos trajes son los más representativos en la cocina francesa.

Desde mediados de los años ochenta los chef y cocineros comenzaron a utilizar trajes no tradicionales, el algodón de los pantalones y la chaqueta filipina cada vez más es sustituido por dril y en algunos casos es estampados con pimientos, flores e insignias de escuelas de cocina, dándoles la oportunidad de expresar su individualidad a través de sus ropas, algunos cocineros consideran este estilo como no profesional.

El chef Alexis Soyer, de la época del Club de la Reforma en Londres, era conocido por tener todo su guardarropa y sus trajes de trabajo hecho a la medida. Usaba sombreros tan excéntricos como boinas de terciopelo rojas, sus chaquetas filipinas a menudo estaban cortadas en diagonal, con solapas grandes. Él llamó su estilo individualista "à la zoug-zoug" y mientras más sus contemporáneos se burlaban, aún más extrañas eran sus vestimentas.

2.8.2 Características del Uniforme de Chef

El uniforme de Chef consta de:

2.8.2.1 Chaqueta Filipina: Es doble para que pueda ser invertida fácilmente y ocultar las manchas que se puedan acumular a través del día, su capa doble aísla al cuerpo del calor intenso de las hornillas y salpicaduras de líquido caliente, botones anudados de paño soportan el lavado frecuente y sobreviven al abuso que a menudo tienen del contacto con ollas y otros equipos pesados.

Imagen 2.20: Chaqueta Filipina



Fuente: <http://espanol.chefuniforms.com/chef-coats/mens-chef-coats/0408-knot-button-coat.asp>

2.8.2.2 Pantalones: De algodón, tiene dibujo por lo general de pata de gallo en colores blanco y azul con elástico a la cintura, estos pantalones son los más utilizados por el chef de trabajo debido a que esconden mejor las manchas, y los de color negro por los chefs ejecutivos.

Imagen 2.21 - Pantalones de Chef



Fuente Investigador: http://espanol.chefuniforms.com/chef-pants/houndstooth_chef_pants/

2.8.2.3 Delantal Largo: Son largos hasta los pies; esto proporciona un toque de elegancia sobre todo para las cocinas que están a la vista del cliente además evita las manchas y principalmente quemaduras por derrames. El chef de cocina lleva mandil largo casi siempre en color blanco.

Imagen 2.22: Delantal Largo de Chef



Fuente: <http://www.tuopalaboral.com/182-delantal-m202-frances-largo-dos-bolsillos.html>

2.8.2.4 Pañoleta: Son de Algodón se utiliza alrededor del cuello fueron creados originalmente para absorber la transpiración del cuerpo mientras se trabajaba en las calientes cocinas de antaño.

Imagen 2.23: Pañoleta de Chef



Fuente: http://www.epiformes.com/index.php?route=product/category&path=21_90&sort=pd.name&order=DESC

2.8.2.5 Sombrero Tradicional de Cocinero, Bonete o Toque Blanche: Es lo más distinguido y reconocible del uniforme, pueden ser de tela o papel. Impide tocarse el pelo pero evita que los cabellos puedan caer sobre los alimentos además, consigue liberar al pelo de vapores y grasas. Además existen otras variaciones de gorro como: bandanas, boinas y tocas

Imagen 2.24: Bonet o Toque Blanche



Fuente: <http://www.pastryschoolsource.com/chefs-hats>

Fotografía 2.25: Gorro de Chef Desechable



Fuente: http://www.azulesdevergara.com/product.php?id_product=305

Imagen 2.26: Bandana de Chef



Fuente: <http://espanol.chefuniforms.com/chef-hats/head-wraps/3400htw-pata-gallo-blanco.asp>

Imagen 2.27: Boina de Chef



Fuente: <http://espanol.chefuniforms.com/chef-hats/toques/3200psb-rayas-ejecutivas-finas.asp>

Imagen 2.28: Toca de Chef



Fuente: <http://espanol.chefuniforms.com/chef-hats/skull-caps/3130-boinas-chef-blanca.asp?frmcolor=white>

2.8.2.6 Cofia: Es la sustituta para las mujeres del gorro de cocina de los hombres, por tanto cumple las mismas funciones higiénicas y de protección.

Imagen 2.29: Cofia de Mujer



Fuente: <http://latoqueblanchegastronomia.blogspot.com/p/contactenos.html>

2.8.2.7 Calzado: Antiderrapantes cerrado y cómodo para evitar posibles quemaduras.

Imagen 2.30: Calzado para Chef



Fuente: <http://espanol.chefuniforms.com/chef-shoes/dansko/>

2.9 Origen y Evolución del Servicio de Alimentos y Bebidas

La industria de los alimentos y bebidas fueron fundados en los festines comunitarios.

Con la aparición del comercio, los primeros mercaderes intercambiaban herramientas, ropa, ganado y después dinero por alimentos preparados.

Las posadas Europeas surgieron de este concepto, donde los viajeros podían obtener comida caliente, una jarra de vino y refugio durante la noche, no podían exigir comodidad, no había sanidad y los huéspedes compartían la misma habitación con sus caballos y gallinas.

Durante la Edad Media, el buen servicio de alimentos y bebidas era un privilegio de la aristocracia.

Los nobles hacían sonar las trompetas en las puertas de los castillos para indicar a sus vecinos que debían congregarse para un banquete.

Los comensales se lavaban las manos en agua perfumada y les servían platos enormes de pavo real o cisne rostizado, carne de res y carnero.

Acompañados por el entretenimiento de acróbatas, malabaristas y trovadores, los huéspedes comían con los dedos y usaban coloridas corbatas para limpiarlos.

En la época de la colonia los lugares para comer en Estados Unidos seguían el modelo europeo, como posadas campestres o tabernas que atraían a los viajeros pero no a los habitantes del lugar. El servicio de alimentos se

extendió al público en general en la década de 1880, con la Revolución Industrial.

La primera cafetería abrió sus puertas en Nueva York, en 1885. Cuando los sándwiches (en la década de 1920) y las fuentes de sodas (en la década siguiente) adquirieron popularidad, el ir a comer fuera de casa se convirtió en un pasatiempo nacional.

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precio razonables. En Londres el primer restaurante se abrió en 1873.

Las tabernas llegaron al continente americano con los colonizadores.

El primer restaurante de Estados Unidos se llamó DELMONICO'S, siendo ubicado en la ciudad de Nueva York. Este establecimiento servía comidas y bebidas y, además poseía una cajera, fue el primero de una cadena de doce establecimientos DELMONICO'S.

Entre 1880 y 1890, FRED HARVEY y JOHN R. THOMPSON fueron los primeros en establecer las grandes cadenas de restaurantes.

Para dar respuesta a la demanda de los numerosos restaurantes, en las grandes ciudades se vieron en la obligación de crear escuelas especiales donde se impartía una enseñanza profesional para preparar personal práctico en las distintas tareas de estos establecimientos, desde personal

subalterno, como: Cocineros, Camareros, Empleados de escritorio, etc., hasta personal superior como Maitres, Chefs y Gerentes.

2.10 Clasificación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas

Los Establecimientos de alimentos y bebidas se clasifican de acuerdo al tipo de cocina y servicio que ofrece:

Estos se clasifican en:

- Restaurante
- Fuente de Soda
- Cafetería

2.10.1 Restaurante

Un restaurante o restorán es un establecimiento comercial donde se sirven alimentos y bebidas, estas pueden ser consumidas dentro del local o para llevar.

La palabra se extendió por toda Europa. En algunos países se modifica a *"Restoran"*, *"Restaurante"*

El término restaurante proviene del francés restaurant, palabra que se utilizó por primera vez en el París en el año 1765.

Es castellano se traduce restaurant que significa restaurativo, refiriéndose a un caldo de carne que se ofrecía en el siglo XVII.

Según otra versión un mesonero llamado Boulanger, inaugura la primera casa de comidas en Francia, y coloca un eslogan en la entrada que dice:

Imagen 2.31: Sopa Francesa



“Venid a mi todos los de estómago cansado, que yo los restaurare.” (Boulanger), Paris. 1765, de esa última palabra del eslogan derivaría el término restaurante.

Fuente: http://www.ifood.tv/network/campbell_soup

2.10.2 Historia de los Restaurantes

La aparición de los primeros comedores públicos fue en Egipto en el año 512 A.C. los cuales tenían un menú limitado, pues solo servían un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla.

En Roma durante el año 79 D.C. en la ciudad de Herculano cerca de Nápoles, existieron una gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y comidas calientes.

Después de la caída del Imperio Romano aparecieron las tabernas o posadas, pero alrededor de los años 1200 D.C. surgieron casas de comida en Londres y París donde se compraban comida preparada.

En 1650 aparecieron las primeras cafeterías en la ciudad de Oxford - Inglaterra y siete años más tarde en Londres.

Los primeros restaurantes cobraba unos precios lo suficientemente altos como para convertirse en un lugar exclusivo donde las damas de la sociedad acudían para mostrar su distinción.

Algunos chefs, que durante años trabajaron para familias privadas, abrieron sus propios negocios y estos fueron contratados por un nuevo grupo de pequeños empresarios llamados restauradores.

En 1794 un refugiado francés fundo el primer restaurante francés en Estados Unidos llamado Julien's Restorator, en el cual se servían trufas, fondue de queso y sopas.

Imagen 2.32 - Restaurante The Restorator, Milk Street, Boston, 1794 -1824



Fuente: http://En.Wikipedia.Org/Wiki/Julien's_Restorator

Después de 1850, gran parte de la buena cocina se encontraba en barcos fluviales y restaurantes de trenes, estos eran los más elegantes y caros, tanto para los pasajeros como para los ferrocarriles. A partir de entonces el negocio de los restaurantes fue creciendo continuamente, y para 1919 ya existían 4200 restaurantes en todo Estados Unidos. En esta época se prohibió la venta de bebidas alcohólicas, lo cual perjudicó a este tipo de negocio.

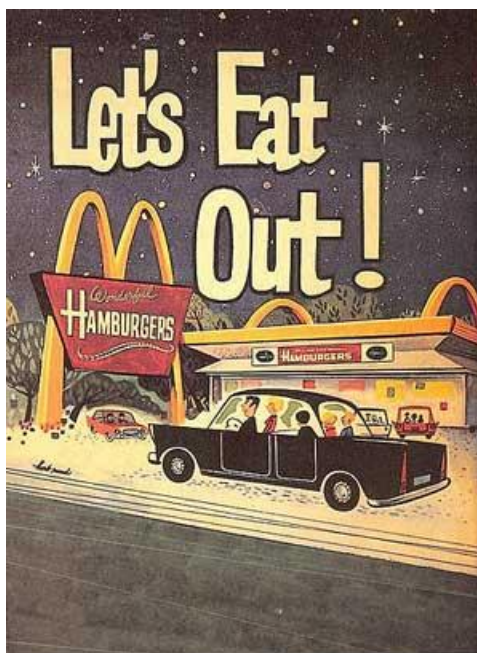
En los años 20s las ciudades ya tenían suficientes automóviles y se incrementó los servicios de comida para automovilistas.

En los años 60s los restaurantes de comida rápida se convirtieron en el fenómeno más grande del negocio de los restaurantes, servir comidas al

momento, en forma eficaz y bien caliente, ese fue su lema. Este tipo de servicio de comida para llevar ya existía en los bares de la antigua Roma, así como en casas de comida del siglo XII en Londres y París.

Durante la década de los 60s y 80s siguen expandiéndose, McDonald's y Kentucky Fried Chicken ofrecían servicio de comida rápida con aparcamiento y servicio para automovilistas, compartiendo el primer puesto a nivel nacional con menús limitados, publicidad televisiva y comida aceptable.

Imagen 2.33: Restaurant McDonald's, Let's Eat Out (Early 1960s)



Fuente: http://www.dailyfork.com/2009/02/10_noteworthy_vintage_fast_foo.php

En Estados Unidos, una de cada tres comidas se las realiza fuera de casa, el negocio de los restaurantes, ocupa el tercer lugar de importancia a nivel del país, generando grandes ingresos en ventas años tras año, tan solo en

1963, este negocio generó 66.281 dólares a 190 mil dólares en 1975, incrementándose en la década siguiente.

Después de la Segunda Guerra Mundial, el negocio de los restaurantes prosperó, ya que muchas personas con holgadas posibilidades económicas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas.

Este estilo de vida influyó en nuevos hábitos favoreciendo al desarrollo del negocio de los restaurantes, el comer fuera estaba ligado íntimamente a la disponibilidad económica, incrementando las ventas.

A finales de los años setenta, más de la mitad de las familias de Estados Unidos estaban compuestas por solo una o dos personas, el índice de natalidad disminuyó debido a una nueva tendencia de posponer el matrimonio, el deseo de vivir solos y la facilidad del divorcio, reduciendo los grupos de familia de 4.8 personas en 1900 a 3.4 personas en 1950 y a 2.9 personas a finales de los años ochenta.

De la población laboral total 29% de los trabajadores de la industria de la restauración son camareros y camareras, mientras que un 15% del total son cocineros y los chefs, y el 5% representan a los empleados de la barra. En cuanto al personal administrativo, los propietarios y gerentes constituyen alrededor de un 20% del total del personal.

2.10.3 Clasificación de los Restaurantes por sus Instalaciones

Los restaurantes reciben una clasificación tomando en cuenta varios aspectos tales como: Instalaciones, servicios, menú, etc., siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los criterios más valorados.

Muchos países no cuentan con reglamentos ni estándares de clasificación para los restaurantes.

2.10.3.1 Restaurantes de lujo (cinco tenedores)

Imagen 2.34: Restaurante de Lujo



Fuente: <http://www.cocinaycata.com/index.php/restaurantes?blog=25&cat=443&paged=2&page=1>

Debe tener organización eficaz, normas y procedimientos así como también, contar con políticas internas y externas para su manejo.

Ponen énfasis en su presentación visual y es muy común que en su mobiliario incluyan, adornos con maderas muy finas, las mesas y las sillas deben estar acordes a la decoración, música en vivo a ambiental, luces suaves aire acondicionado controlado por termostato.

Alimentos y las bebidas son obligatoriamente de la más alta calidad, la higiene debe reinar en todas las áreas: frente, salón, cocina, baños y, por último, el personal debe estar debidamente uniformado.

Personal capacitado para cada función, entrenado periódicamente para garantizar un servicio eficiente y elegante

Además se deberá contar con:

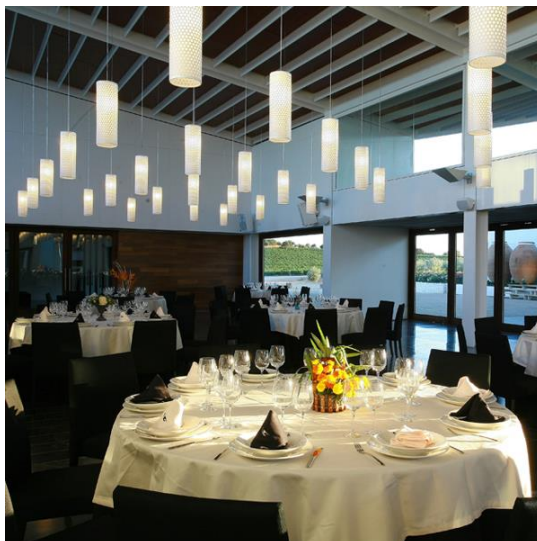
- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono en cabinas aisladas y teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Aire acondicionado.
- Servicios sanitarios de lujo, independientes para damas y caballeros.
- Decoración en armonía con el rango del establecimiento.
- Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
- Accesorios diversos: carros para flamear, mesas auxiliares, cubre fuentes.

- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.
- Carta con variedad de platos de la cocina nacional e internacional y la carta de vinos amplia la cual es modificada periódicamente.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable o de plata.

2.10.3.2 Restaurantes de primera (cuatro tenedores)

- Entrada para los clientes independiente de la del personal.
- Sala de espera.
- Guardarropa (en países fríos).
- Teléfono inalámbrico.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
- Mobiliario y decoración de primera calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.

Imagen 2.35: Restaurante de Cuatro Tenedores



Fuente: <http://www.bodegasyvinos.info/reportajes/gastronomia/645/#>

Elaborado por: VIERA, María

2.10.3.3 Restaurantes de segunda (tres tenedores)

- Entrada para los clientes independiente de la persona de servicio.
- Guardarropa.
- Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Mobiliario de calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
- Carta en consonancia con la categoría del establecimiento.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.

Imagen 2.36 - Restaurante de Tres Tenedores



Fuente: http://www.yodibujo.es/c_14453/lecturas-infantiles/historias-infantiles/historias/novelas-de-los-yodibubloggers/tercera-parte-de-novela-de-ti

2.10.3.4 Restaurantes de tercera (dos tenedores)

- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono inalámbrico.
- Mobiliario adecuado.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa y extractor de humos.
- Personal de servicio uniformado al menos con chaqueta blanca.
- Carta sencilla.

Imagen 2.37: Restaurante de Dos Tenedores



Fuente: <http://www.hoteldelcarmen.com/restaurante/>

2.10.3.5 Restaurantes de cuarta (un tenedor)

- Comedor independiente de la cocina.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios decorosos.
- Personal perfectamente aseado.
- Carta sencilla

Imagen 2.38: Restaurante de Un Tenedor



Fuente: <http://www.casas-rurales.info/empresas/restaurantes/110/>

2.10.4 Clasificación de los Restaurantes

Los restaurantes se clasifican según el tipo de servicio que prestan, la atmósfera, la especialidad culinaria y el tipo de propiedad.

2.10.4.1 Según el servicio: Puede ser: servicio en la mesa, servicio de barra, cafetería, tipo bufé, servicio de automóvil, autoservicio o self-service.

2.10.4.2 Por su atmósfera: Según el tipo de comida y ambientación que ofrece, restaurant internacional, salón de té y pastas, cafetería, merendero, comedor, un centro nocturno con restaurante y con espectáculo.

2.10.4.3 Por su Especialización en la cocina: Restaurante de comida internacional, comida típico de una región o país, grill (carnes a la parrillas y barbacoas), comida de mar, comida rápida, vegetariano, pizzería, fuente de soda, restaurante especializado en cocida árabe, pastas, ensaladas.

2.10.4.4 Por el Tipo de Propiedad:

Pertenece a cadenas de restaurantes, franquicias o independiente.

2.11 Tipos de Restaurantes y Fórmulas de Restauración

2.11.1 Restaurante Grill o Asador: Orientado a la cocina americana donde se sirve carnes, pescados y mariscos a la plancha y a la parrilla, servicio rápido y eficiente, decoración estilo Oeste Americano.

Imagen 2.39: Comida al Grill



Fuente: <http://aramedia.com/primalgrill.htm>

2.11.2 Restaurante Buffet: Variedad de platos cocinados y dispuestos para el autoservicio. A veces se paga una cantidad fija y otras veces por cantidad consumida al peso.

Imagen 2.40: Buffet



Fuente: <http://bodaestilo.com/blog/un-menu-bien-pensado/04-09-2008/>

2.11.3 Restaurante de Comida Rápida (fast food): Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas, pollo, entre otros.

Imagen 2.41: Comida Rápida



Fuente: http://Www.123rf.Com/Photo_9924570_Hamburger-With-Potatoes-On-Wooden-Background.Html

2.11.4 Restaurantes de Alta Cocina (Gourmet): Platos a la carta, de gran calidad y cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume, los mozos o camareros, son dirigidos por un Maître. Decoración y ambientación son escogidas cuidadosamente.

Imagen 2.42: Postre Gourmet



Fuente: <http://dev.isnigh.com/bar/menu/hefestus-gourmet/>

2.18.5 Restaurantes Temáticos: Clasificados según origen de la cocina, son lo más populares en todo el mundo: cocina italiana, china, mexicana, japonesa, española, francesa, peruana, colombiana, ecuatoriana, tailandesa, y restaurantes espectáculo.

Imagen 2.43: Comida Italiana - Spaghetti



Fuente: http://www.barilla.com.mx/recetas/largas/spaghetti-grande/spaghetti_a_la_bolognese-49.html

2.11.6 Comida para Llevar (Take Away): Son establecimientos especializados en un determinado tipo de producto o cocina étnica determinada, utiliza recipientes desechables, como son: las rosticerías, asaderos de pollos, entre otros.

Imagen 2.44: Comida para Llevar



Fuente: [http://www.duni.com/es/gama-profesional/personalizacion/Dos Tipos/3/](http://www.duni.com/es/gama-profesional/personalizacion/Dos%20Tipos/3/)

2.11.7 Restaurante de Comida Slow Food: Es todo lo opuesto a la comida rápida, promover un estilo de vida más tranquilo y enfocado a la apreciación de los sabores y olores de cada alimento. El símbolo de Slow Food es el caracol, emblema de la lentitud.

Imagen 2.45: Logotipo de Slow Food



Fuente: <http://ecotipsblog.blogspot.com/2012/09/slow-food.html>

2.18.8 Restaurante de Comida Bistró: El bistró tradicional era simplemente una taberna o un lugar muy sencillo, generalmente de no muy buena fama, que servía comida al sector popular de París y que servía sobretodo vino, su concepto es comida informal y sana. No posee un estilo de comida definido, por su origen obrero y popular, siempre ha servido platos tradicionales, hechos con alimentos frescos y considerados saludables.

Imagen 2.46: Desayuno Bistro



Fuente: <http://www.bistro-romantica.com/es/menu>

2.11.9 Restaurante Brasserie: Es un café-restaurante de ambiente relajado, donde se sirven platos u otras comidas, se considera un sitio en el que se sirven comidas de forma informal a la hora del almuerzo. Está abierta todo el día y todos los días de la semana, sirviendo el mismo menú durante todo el día.

Imagen 2.47: Restaurante Brasserie en Paris



Fuente Investigador: <http://www.viajejet.com/donde-comer-en-paris/brasserie-lipp/>

2.12 Tipos de Servicios

Existen varios tipos de servicios de mesa, según la forma de preparar, servir y preparar bebidas y alimentos. El más empleado a nivel mundial es el servicio ruso.

2.12.1 Servicio Francés: Asociado con la gastronomía francesa es empleado en los restaurantes clásicos de alto nivel. Se caracteriza por que el menú es elaborado en presencia de sus comensales, los ingredientes son elegidos por el cliente antes de su preparación, el maître prepara la ración delante de los clientes y la sirve en su plato, sirviendo siempre por la izquierda. Este tipo de servicio precisa gran habilidad del personal, los camareros deben estar familiarizados con los ingredientes del menú y los métodos de preparación. El servicio francés es por todo ello muy caro y sólo se emplea en los restaurantes de más alto nivel.

Imagen 2.48: Servicio Francés



Fuente:: <http://www.vidabohemia.com/los-diferentes-servicios-de-mesa-cual-sera-el-que-mas-usan-en-los-restaurantes-de-el-salvador>

2.12.2 Servicio a la Rusa: Se originó en Francia a principios del siglo XIX, probablemente como servicio de mesa del embajador ruso Alexander Kurakin. La mesa se encuentra decorada con un plato vacío y sobre él una servilleta con alguna forma en particular, así como toda la cubertería necesaria, después de elegir el menú se retira el plato de servicio se van trayendo los platos encargados siguiendo un orden específico: sopa y entremeses primero, y segundo platos fuertes y de último los postres. Los camareros sólo tienen que servir un plato ya preparado. El chef y el personal de cocina se encargan del emplatado y la presentación, y en general tienen mayor protagonismo que en el servicio a la francesa. Es por ello que este servicio, por ser mucho más dinámico, es el más empleado hoy en día.

Imagen 2.49: Servicio a La Rusa



Fuente: <http://sofaclub.es/blog-de-decoracion/mesas-originales-ideas-para-decorar-la-mesa/>

2.12.3 Servicio a la Inglesa: En este servicio, el cliente se encuentra en una mesa con un plato de servicio vacío y toda la cubertería necesaria, el camarero sirve los alimentos al cliente desde una fuente o bandeja. Los alimentos se sirven por la izquierda, la presentación de plato se pierde, y como el servicio es muy incómodo tanto para camarero como para comensal, el servicio a la inglesa sólo es empleado en algunos banquetes.

Imagen 2.50: Servicio a La Inglesa



Fuente: <http://coordinova.blogspot.com/2011/07/banquete-tipos-de-servicios-la-mesa.html>

2.12.4 Servicio Americano: Se caracteriza por su sencillez y rapidez, la comida se prepara en la cocina y un camarero la lleva a la mesa. No hay entremeses, los alimentos y las bebidas se sirven por la derecha y se retiran por la izquierda, no se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado; este tipo de servicio lo encontramos en cafeterías, almacenes comerciales y en la mayor parte de los restaurantes.

Imagen 2.51: Servicio Americano



Fuente: <http://coordinova.blogspot.com/2011/07/banquete-tipos-de-servicios-la-mesa.html>

2.13 Tipos de Restaurantes

2.13.1 Restaurante Temático

2.13.2 Historia

En los años 30 Estados Unidos ya poseía gran cantidad de restaurantes especializados en algún tipo de cocina, pero no fue sino con la apertura del Fantasy Pacific Sea's que el mercado restaurantero abrió otras puertas para el servicio de comida. Este establecimiento no solo se caracterizaba por vender comida, sino que atraía a su público por su original decoración con su temática de paraísos tropicales, su interior tenía chozas cubiertas con paja, palmeras, plantas tropicales, luces de neón con forma de enormes flores y cascadas etc. Su fachada era fácilmente reconocible iniciando una vanguardia nueva en los estilos de restaurantes.

Imagen 2.52: Restaurante Fantasy Pacific Sea's 1930



Fuente: <http://www.mundorestaurantes.mx/tag/restaurantes-tematicos-2/>

Existen restaurantes llamados “Entertainment”, conocidos como restaurantes con entretenimiento en vivo, y que son una combinación entre estantes de suvenires, museos y lugares para comer.

Todos estos establecimientos tienen un menú limitado el cual debe encajar en la atmosfera, la ambientación, la iluminación y la decoración, citan algún estilo social, fácilmente reconocible, mediante el cual se invita al comensal a sumergirse en ese ambiente.

Hoy en día las franquicias de restaurante más reconocidos de este segmento son: Planet Hollywood, Harley Davidson Café, Hard Rock Café, y Rain Forest Café.

Imagen 2.53 - Hard Rock Café Los Ángeles- Estados Unidos



Fuente: <http://www.travelinghousecows.com/>

Su prioridad es el concepto que manejan, ya que este influye en la arquitectura , comida, música, y en general la "sensación" del restaurante. La comida por lo general toma un segundo plano en la presentación del tema, y estos restaurantes atraen a los clientes exclusivamente en la premisa de la misma temática.

Los restaurantes temáticos son reconocibles al instante, pueden ser conceptos fáciles que se puede resumir en pocas palabras, o exagerados en todo el sentido de la idea.

Los más populares alrededor del mundo son:

- **Alicia en el País de las Maravillas** (Tokio, Japón).
- **Hello Kitty** (Taiwán, China) inspirado en un famoso icono infantil Hello Kitty.
- **Ninja New York** (Nueva York, EEUU) ambientación temática inspirada en la cultura Ninja.
- **Los Maid Café** (Tokio, Japón) son restaurantes temáticos donde las camareras van elegantemente vestidas con trajes de sirvientas.
- **Café Cosplay** relacionados con el Anime Japonés ya que las camareras van disfrazadas con trajes alusivos al manga, anime, película, libro, cómic o videojuego.
- **Mars 2112 (Nueva York, EEUU)** recrea un viaje a Marte el Planeta Rojo, asemejándose al interior de una nave espacial real.
- **Shyline (Miami, EEUU)** construido a partir de turbinas, compartimentos y asientos de un avión verdadero.
- **Jekyll & Hyde Club** evoca una atmósfera de Jack el Destripador y las novelas victorianas de terror.
- **Ithaa (Isla Rangali, Maldivas):** Es el primer restaurante submarino, situado a cinco metros por debajo del nivel del mar. El restaurante tiene forma de cúpula, hecha de vidrio con vista panorámica al mar y criaturas marinas.

Imagen 2.54: Restaurante Temático Ithaa – Rangali Island, Maldivias



Fuente: <http://www.travelground.com/blog/8-interesting-eating-locations-around-the-world/>

En esos locales toda la decoración y la ambientación giran en torno a un tema determinado, temas variados como: el oeste americano, castillo medieval, el mundo del cine o incluso el sexo. Hasta ahora parece ser que en estos negocios lo que prima es la estética sobre la cocina, vendiendo principalmente una experiencia, más que una comida. Se trata de ofrecer al cliente una novedad y una diferencia que distinga al restaurante de cualquier otro.

En el Ecuador la gran mayoría de restaurantes temáticos están relacionados con la cocina de alguna región o país, como la comida tradicional ecuatoriana, china, italiana y solo en ciudades importantes la comida japonesa. La ambientación de estos establecimientos son poco alusivas al tema que los caracteriza, en este caso la ambientación y decoración del lugar pasa a segundo plano.

Al Igual que en el Ecuador, la ciudad de Ambato, cuenta con un sinnúmero de establecimientos de comida rápida especialmente asaderos de pollos, pizzerías, comida china, y heladerías, pero de la misma manera los establecimientos comerciales no manejan una ambientación representativa que las haga sobresalir ante sus competidores, tan solo es una mezcla de gustos del dueño del restaurante, y no tiene un tema definido, carecen de diseño interior, el vestuario del sus empleados pasa a ultimo plano, y la identidad corporativa no es algo que los preocupe, ya que son restaurantes conocidos por el público y con eso es suficiente.

2.14 Fuente de Soda

Las fuentes de soda tienen un origen americano se especializan en la venta de bebidas principalmente refrescos, helados y malteadas pero que se han ido adaptando a las necesidades de los clientes, dirigido a un nicho de mercado juvenil. Este tipo de negocios se encuentran principalmente en centros comerciales, y lugares concurridos por este tipo de cliente, ofrecen una gran variedad de productos fáciles y rápidos de preparar, no venden bebidas alcohólicas, y los horarios de servicio se adecuan al de los clientes.

Imagen 2.55 - Fuente de Soda



Fuente Investigador: <http://otraplataforma.blogspot.com/2007/05/periferias-centrales-la-nueva-seccion.html>

El ambiente que maneja es propicio para la convivencia, utilizando colores claros, ventanas grandes, y mesas cómodas y fáciles de limpiar para su decoración. La atención individual de clientes se lo hace en una barra con bancos altos, sus costos son accesibles al tipo de cliente que asiste con frecuencia.

Estos negocios suelen tener mucha competencia, por eso tratan de variar en sus productos y servicios, brindándoles algo extra a sus clientes.

2.15 Cafetería

La cafetería es un lugar donde su especialidad es el café y otras bebidas además de aperitivos y comidas, también lleva características de un bar o un restaurante.

En grandes ciudades como París, Viena y Londres es una tradición acudir a este tipo de establecimiento con la excusa de tomarse un café la gente se reúne para pasarla bien y platicar.

Imagen 2.56: Café De Flore en París



Fuente: <http://disonancias-zapata.blogspot.com/2011/09/cafe-einstein-berlin-el-cafe-einstein.html>

En algunos países como Estados Unidos las cafeterías tradicionalmente son comedores de autoservicio, donde el cliente utiliza una bandeja, pasa por la barra de menús para ordenar sus platos y luego los paga en caja, esto es muy común en lugares de trabajos, su especialidad son el café, té o chocolate con leche, acompañada algún tipo de postre.

Las cafeterías americanas no ofrecen bebidas alcohólicas ni café especialmente en escuela de primaria y secundaria, en su lugar se enfoca a la venta de postres, sándwiches, entre otras. Este tipo de establecimientos son más comunes en lugares concurridos aeropuertos, estaciones de tren, escuelas, donde la gente con poco tiempo acude a consumir algún refrigerio.

2.15.1 Historia

Las primeras cafeterías se abrieron en Estambul en 1550, y fueron en aumento. A este tipo de establecimientos acudían en su mayoría hombres turcos que deseaban salir de su vida cotidiana, en muchas ocasiones los sultanes intentaron prohibir las cafeterías, pero no obtuvieron buenos resultados ya que el comercio del café en Europa generaba grandes ganancias para los territorios del Imperio Otomano.

Rápidamente la costumbre de las cafeterías se fue extendiendo a lo largo de Europa, gracias a los turcos. Una de las primeras cafeterías Europeas establecidas en base a las turcas fue en 1624, en Venecia, conocida como La Bottega del Caffé.

Ya para 1652 se instalaron en Paris; la más representativa fue el Café Procope, frecuentada por hombres ilustres como Voltaire, Diderot, Rousseau y Benjamín Franklin entre otros.

Imagen 2.57: Le Procope Café



Fuente: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Le_Procope_Cafe_Procope.jp

En 1692 se abre la primera cafetería en la ciudad de Londres. Luego ocurriría lo mismo en Berlín, en Viena y Budapest. Las cafeterías se convirtieron en lugares de reunión de filósofos e intelectuales, donde discutían e intercambiaban ideas.

Hasta el día de hoy este concepto es uno de los principales motivos por los que la gente acude a ellos.

Una de las empresas internacionales más reconocidas alrededor del mundo es Starbucks que ha popularizado el concepto y cultura del café instalando unas 5.000 cafeterías en todo el mundo, inspirados en las cafeterías más bellas.

Imagen 2.58: Cafetería Starbucks Coffee



Fuente: <http://www.guardian.co.uk/business/2009/jul/20/stealth-starbucks-seattle>

2.15.2 Clasificación de Cafeterías

2.15.2.1 Cafetería de Categoría Especial

Cuenta con un sistema de control eficiente, ofrece bebidas alcohólicas, y diferentes tipos y estilos de café, además de una barra o mostrador donde se exhiben ensaladas, y variedad de platillos para que la persona pueda elegir lo que más le apetezca.

La entrada principal es independiente de la del personal de servicio, cuenta con estacionamiento, teléfono y servicios sanitarios independientes, la decoración y el mobiliario poseen un concepto, loza y cristalería de alta calidad.

Su carta de menú es limitado, con gran variedad de platillos, sus empleados están capacitados para garantizar una atención rápida y eficiente. En ciertos casos ofrecer una carta de vinos o lista de Bebidas.

2.15.2.2 Cafetería de Primera Categoría

En estos lugares la entrada es para todo el público, trabajadores y la mercadería ingresa por la puerta principal. El servicio sanitario no es independiente, loza, y cristalería de mediana calidad, la carta de menú es más limitada, con poca variedad de platillos. El personal está correctamente uniformado y ofrece un servicio rápido y eficiente.

2.15.2.3 Cafetería de Segunda Categoría

Estos establecimientos cuentan con servicio de teléfono, sanitarios independientes, loza, cristalería y platería inoxidable en un buen estado de conservación. Es una cafetería profesional, cuenta con una barra o mostrador donde también ofrece servicios, su carta está limitada algunos platillos, el personal está uniformado y brinda un servicio eficiente.

Todas las cafeterías están comprometidas a cuidar de la correcta limpieza de sus instalaciones y servicios, así como la calidad de sus productos, cuidando la higiene de sus empleados al momento de manipular los alimentos, estos deben ser frescos y de calidad, la presentación de sus platos es el toque para que sus productos satisfagan al cliente, Es muy importante que el personal tenga un trato cortés y amigable con las personas a quienes están brindando su servicio.

2.16 Identidad Corporativa para Alimentos

La identidad corporativa expresa la personalidad de un negocio o de una marca brindándole características que se maneja propias que la hacen únicas y de esta manera diferenciarse entre las demás.

Una empresa se hace presente a través de una imagen corporativa como: logotipos, isotipos, tipografía, colores corporativos, filosofía y esta son proyectada al mundo por medio de publicidad visual en medios de comunicación, vallas publicitarias, folletos, volantes, etc.

La identidad corporativa ayuda a las organizaciones a responder preguntas como "¿Quiénes somos?" y "¿Hacia dónde vamos?" además permite a los consumidores identificar su sentido de pertenencia con determinados agregados o grupos humanos.

Muchas compañías, como McDonald, por ejemplo tienen una identidad propia que se ejecuta a través de todos sus productos y mercancías. La marca "M" y el logotipo de un color amarillo y rojo constantemente a lo largo de envases de McDonald y anuncios. Muchas empresas pagan grandes sumas de dinero para la investigación, diseño y ejecución participan en la creación de una identidad que es muy reconocible y atractivo para la audiencia siendo este el objetivo principal de la campaña de marketing de la empresa.

Imagen 2.59: Restaurante McDonald's



Fuente: <http://www.igdigital.com/2012/09/mcdonalds-una-empresa-que-impone-al-peso-de-su-marca/>

Otra de las grandes franquicias mundiales es el KFC (Kentucky Fried Chicken) especializada en el pollo frito, en varias presentaciones. Su identidad corporativa está bien definida, todos sus restaurantes son iguales no importa en qué lugar del mundo se encuentren, sus colores corporativos son el rojo, blanco y negro que representan el nombre de la empresa y la imagen característica de su fundador, el Coronel Sanders.

Imagen 2.60: Logotipo KFC



Fuente: http://en.wikipedia.org/wiki/File:KFC_logo.svg

A través del buen manejo del diseño en la marca de un establecimiento de comidas, es como este llega a ser identificado fácilmente por el cliente, no solo los productos que ofrece sino por también por el ambiente, diseño interior y el buen servicio que este brinda, creando sutilmente la necesidad de consumir no solo sus productos sino su marca en general, mediante la publicidad visual agresiva en comerciales de televisión, radio, internet, revistas, vallas publicitarias y en toda clase de envases donde sirven sus productos.

En la ciudad de Ambato este tipo de publicidad agresiva se da únicamente a nivel de las franquicias internacionales, quedando la mayoría de restaurantes locales “pymes” fuera de este tipo de campañas debido a su limitado presupuesto, además no comprenden la necesidad de manejar una imagen corporativa a través de una política de marketing.

CAPITULO III

3. Metodología del Trabajo

3.1 Enfoque

Para poder llevar a cabo este proyecto se lo define como CUANTITATIVO - CUALITATIVO, ya que al no existir los datos necesarios para la investigación se realizó entrevistas a los diferentes propietarios de restaurantes de la ciudad de Ambato, y de esta manera se obtuvo la información para la elaboración de uniformes para la Heladería Ponche Suizo.

3.2 Modalidad Básica de Investigación

La presente investigación se establece como una MODALIDAD DE CAMPO, porque se investiga los textiles más adecuados que permitirán al personal del restaurante realizar sus actividades de trabajo sin ninguna complicación.

3.3 Nivel o Tipo de Investigación

La investigación a utilizar será la DESCRIPTIVA porque nos permite examinar las características del problema de este proyecto ayudándonos a identificar las diferentes situaciones de incomodidades con esta clase de vestimenta laboral para restaurantes.

3.4 Fuente de Información

3.4.1 Población y Muestra

El estudio estará enfocado a LA VESTIMENTA LABORAL PARA RESTAURANTES, utilizando como medio de información las entrevistas y encuestas los propietarios de los diferentes establecimientos de comida en la ciudad de Ambato.

También se utilizará las siguientes fuentes: Internet, biblioteca

3.5 Entrevistas

Imagen 3.61: Chef Alex Trujillo

3.5.1 Sr. Chef Alex Trujillo

Nombre del Establecimiento:

Restaurante El Nogal

Dirección: Calle Quito 345 entre

Sucre y Bolívar

Propietario: Chef Alex Trujillo



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

1. ¿Cómo definiría usted a su empresa o establecimiento comercial?

Básicamente funciona como un restaurante de almuerzos, pero por la tarde se convierte en una cafetería, sala de eventos o catering dependiendo de lo que se nos solicite.

2. ¿Cuánto tiempo lleva en funcionamiento su restaurante en esta zona?

Lleva funcionando un periodo de 6 meses en el cual no habido ningún contra tiempo.

3. ¿Qué planes tiene usted a futuro para incrementar su negocio?

Incrementar el área de atención, mejorar el ambiente visual del cliente, capacitar al personal para un mejor desempeño, mejorar los equipos de cocina y por último el usar una mayor publicidad para darnos a conocer.

4. ¿Cree usted que es importante la publicidad, para aumentar sus ventas?

Si es muy importante ya que sin publicidad no nos podríamos dar a conocer al público, nosotros hasta el momento solo hemos utilizado la publicidad boca a boca y nos ha funcionado bien hasta el momento, pero próximamente lo haremos por radio también ya que genera una publicidad enorme.

5. ¿Cuántos locales comerciales tiene dentro y fuera de la ciudad, y esos manejan el mismo tipo de decoración interior y exterior?

Solamente lo hacemos con las plantas decorativas los cuadros que se encuentran en el interior del restaurante.

- 6. ¿Cree que su empresa tiene identidad corporativa o visual, tales como marca, colores representativos y uniformes, permitiendo identificarla fácilmente?**

La verdad es que por falta de tiempo no lo hemos hecho y sería magnifico que alguien con este conocimiento nos lo hiciera.

- 7. ¿A qué tipo de público se encuentra orientado su establecimiento: Juvenil o familiar?**

Está orientado más hacia la familia pero también a los profesionales, oficinistas, ejecutivos que se encuentran trabajando por este sector de la ciudad.

- 8. ¿De qué nivel Socioeconómico cree usted que son la mayoría de sus clientes?**

Según lo que se ha visto hasta el momento se diría que son de clase media y media alta.

- 9. ¿Su restaurante, tiene algún tipo de concepto de diseño en general o temática, referente al tipo de comida o servicio que ofrece?**

Realmente no tenemos ninguna temática solo ofrecemos un ambiente amigable con el consumidor

10. ¿Cuántas personas en total trabajan entre hombre y mujeres, como empleados en su local de comida y en que área se encuentran laborando respectivamente?

He mantenido la política de contratar solo mujeres ya que son más responsables que muchos hombres, hay una señora como ayudante de cocina principal, otra señora como ayudante de cocina secundaria, una señorita que da la atención como mesera y un chico que se encarga de la limpieza y el lavado de los platos.

11. ¿Tiene algún tipo de dificultades con los uniformes que utilizan sus empleados?

Si hay muchos inconvenientes con los uniformes uno de estos problemas es el no encontrar los uniformes hechos con buenos materiales y otro es que si se los manda a confeccionar las señoras costureras se demoran mucho y a veces los hacen mal.

12. ¿Cree que es importante la utilización de calzado profesional para las diferentes actividades que realizan sus empleados dentro y fuera de la cocina?

Si es muy necesario ya que el empleado tiene que estar de pie, horas de trabajo y por su propia salud ya que el trabajo de estar de pie atendiendo o el solo estar parado puede resultar muy incómodo.

13. ¿Qué empresa le suministra los uniformes?

Cuando vivía en Quito utilizábamos “GM uniformes” que era una empresa grande pero desde que vine a la ciudad de Ambato no he encontrado algo que me satisfaga como consumidor.

14. ¿El tipo de uniforme que utilizan sus empleados representa visiblemente a su empresa?

En lo que son ocasiones especiales utilizamos unos chalecos bordados los cuales se pueden identificar con la marca del restaurant, pero de allí para lo que es el diario solo utilizamos lo que tenemos a la mano; que es, pantalón negro camisa blanca y un delantal.

15. ¿Alguna vez ha escuchado sobre la utilización de uniformes temáticos o con temática, para realzar la identidad corporativa de la empresa?

La verdad es que si lo he escuchado e incluso he trabajado en un restaurant que tenía un poco de temática claro que este era un negocio en la ciudad de Quito, aquí no he visto locales con una temática en su servicio.

16. ¿Le gustaría que un diseñador ofreciera sus servicios para diseñar los uniformes de su empresa, representando su imagen corporativa y posicionándola en el mercado, destacándola de entre sus competidores?

Pero claro que sí, es muy necesario y sumamente importante para que la empresa o negocio se de a conocer no solo por su producto sino también por lo que representa al ser visto.

3.6.1.2 Relato del Chef Alex Trujillo

En los 15 años que llevo como chef he trabajado en varios lugares importantes y no tan importantes en la Costa y en la Sierra, y de este tiempo he sacado algunas experiencias en cuanto al vestuario, por ejemplo: la toca o pañuelo es muy práctica, porque mantiene la cabeza fresca debido a que la temperatura de la cocina siempre está caliente, es importante mantener la cabeza fría por eso la altura de los gorros de los cocineros es de esa manera, así mismo he visto que resulta más practico en la vida real utilizar un pañuelo porque la grasa que existe en el ambiente se pega en el cielo raso y con el tiempo se forman gotas que caen en la cabeza de las personas dañando el cabello y el cuero cabelludo.

Otra de las razones es por higiene, ya que evita cualquier contacto del sudor en la preparación de los alimentos. También se usa un pañuelo al cuello porque ayuda a absorber el sudor, en cuanto a la chaqueta es muy practica una chaqueta con botones ya que son fáciles de abotonarlos, los cuello

militar o francés dan categorización y realzan la imagen del uniforme de chef y también la facilidad de mantener fresco a la persona, las mangas deben permitir modificar su longitud de manga larga a 3/4, para cuando se trabaja en zonas calientes o para protección, principalmente cuando se están trabajando con aceites, estos salpican y caerían sobre la manga protegiendo la piel de posibles quemaduras, también cuando estamos en los hornos muchas veces en la prisa que tenemos es muy fácil quemarse con los bordes de las bandejas, especialmente en el área de los brazos, por eso es importante que la manga nos cubra, pero en otros momentos es mucho más práctico que la manga sea más corta, las mangas muy largas estorban para trabajar.

En cuanto al pantalón existen los pantalones que tienen elástico y son cómodos, el pantalón tiene que ser de un material que permita secarse rápido para poder trabajar con frescura.

Los zapatos más cómodos son los tipo suecos y necesitan tener una plantilla que forme correctamente el arco del pie, ya que se pasa mucho tiempo parado, así mismo es recomendable utilizar medias para varices por protección de este tipo de inconvenientes en el futuro, el zapato debe tener una superficie antideslizante ya que los pisos de la cocina siempre están mojados.

3.5.1.2 Conclusiones y Recomendaciones

3.5.1.2.1 Conclusión:

El restaurante El Nogal a pesar de su corto tiempo tiene una buena aceptación del público en cuanto a la comida, aún no están establecidos muy bien sus uniformes, y estos no representan a su loca, solo el personal de cocina lleva bordado el nombre del establecimiento, de acuerdo a su experiencia prefiere contratar mujeres para el personal de cocina y salón ya que son más responsables que muchos hombres. El relato del Chef Alex Trujillo con sus 15 años experiencia ha reforzado la investigación del proyecto, ayudándonos a tener una idea más clara de las necesidades que se presentan en la vida real del vestuario de las personas que trabajan en el área de cocina.

3.5.1.2.2 Recomendación:

Es importante crear un manual cooperativo, ya que este le permitirá establecer todos los parámetros que la marca necesita, como: marca, colores representativos, papelería, publicidad y por supuesto sus uniformes del personal.

3.6 Sr. Farid Bakhtiari

Imagen 3.2: Logotipo Ali's Parrilladas

Nombre del Establecimiento:

Ali's Parrilladas

Dirección: Av. Los

Guaytambos y Manzanas

Propietario: Ali Bakhtiari

Administrador: Farid Bakhtiari



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

1. ¿Cómo definiría usted a su empresa o establecimiento comercial?

Como una mezcla entre tradición, experiencia, locura y estudio por parte nuestra como familia; ubicándonos como uno de los mejores en el centro del país.

2. ¿Cuánto tiempo lleva en funcionamiento su restaurante en esta zona?

Como Ali's llevamos casi 11 años en el mercado creciendo cada día más llevando el nombre de nuestro padre quien comenzó con las parrilladas Farid.

3. ¿Qué planes tiene usted a futuro para incrementar su negocio?

Nuestro pensamiento es el de superarnos y tecnificarnos antes que crecer de golpe aunque ya en próximos días vamos a inaugurar el restaurant más grande del ecuador en Tumbaco con capacidad de mil personas.

4. ¿Cree usted que es importante la publicidad, para aumentar sus ventas?

Es un arma de doble filo la cual si no se hace un estudio a profundidad en vez de beneficiar podría ser el final de una empresa o local ya que hay que estar consiente de todo lo que podría acarrear, nosotros preferimos la publicidad boca a boca ya que es referente a nuestros clientes.

5. ¿Cuantos locales comerciales tiene dentro y fuera de la ciudad, y esos manejan el misto tipo de decoración interior y exterior?

Existen hasta el momento 5 locales a nivel nacional los cuales tratamos que lleven el mismo diseño interior como exterior, pero en algunos es un poco difícil de hacerlo ya que son lugares arrendados en los cuales no es conveniente invertir mucho.

- 6. ¿Cree que su empresa tiene identidad corporativa o visual, tales como marca, colores representativos y uniformes, permitiendo identificarla fácilmente?**

Creemos que si pero aquí en Ambato ya no nos es necesario porque nos hemos ganado un nombre y una reputación por creemos que no es que lo pongamos en nuestros uniformes.

- 7. ¿A qué tipo de público se encuentra orientado su establecimiento: Juvenil o familiar?**

Estamos dirigidos a todo tipo de clases, no nos encerramos con una sola clases ya que todos son iguales para mí.

- 8. ¿De qué nivel Socioeconómico cree usted que son la mayoría de sus clientes?**

Medio, y Medio – Alto

- 9. ¿Su restaurante, tiene algún tipo de concepto de diseño en general o temática, referente al tipo de comida o servicio que ofrece?**

Los diseños han sido elegidos por mi madre aunque lo que tratamos es de que por dentro se vea como una casa antigua.

10. ¿Cuántas personas en total trabajan entre hombre y mujeres, como empleados en su local de comida y en qué área se encuentran laborando respectivamente?

60 personas, en el área de servicio solo varones, en la cocina personal mixto y en caja solo mujeres, todo esto ha sido resuelto mediante estudios hechos para el desempeño del personal.

11. ¿Tiene algún tipo de dificultades con los uniformes que utilizan sus empleados?

No tenemos ningún problema.

12. ¿Cree que es importante la utilización de calzado profesional para las diferentes actividades que realizan sus empleados dentro y fuera de la cocina?

Es muy importante para el personal de cocina, pero no todo nuestro personal lo tiene por políticas de la empresa, ya que son zapatos muy caros los cuales solo los chef serán los que los usen.

13. ¿Qué empresa le suministra los uniformes?

La empresa más grande del país C&M que son quienes trabajan con las empresas grandes como KFC, Friday y otras grandes compañías.

14. ¿El tipo de uniforme que utilizan sus empleados representa visiblemente a su empresa?

Creo que no es necesario que en todo lado tenga que decir Alí's ya que uno debe saber en qué tipo de local se encuentra, así que solo es importante como se vea por dentro y por fuera.

15. ¿Alguna vez ha escuchado sobre la utilización de uniformes temáticos o con temática, para realzar la identidad corporativa de la empresa?

Si, antes de estar aquí yo trabajaba en un restaurante australiano en el cual usábamos temática en días feriados o eventos especiales así que si lo he escuchado y también lo he visto.

16. ¿Le gustaría que un diseñador ofreciera sus servicios para diseñar los uniformes de su empresa, representando su imagen corporativa y posicionándola en el mercado destacándola de entre sus competidores?

Si me gustaría mucho, ya que la creatividad es algo a lo que hay que dar paso y pues a mí me gustaría para el mes de las fiestas de Ambato poder hacer algo especial algo llamativo para que los clientes se sientan atraídos por la creatividad.

3.6.1 Conclusiones y Recomendaciones

3.6.1.1 Conclusión:

Alí's Parrilladas su marca es reconocida gracias a que lleva varios años en el mercado de las carnes a la parrilla y sobre todo el sabor de su comida es el que la ha hecho tan popular. Los uniformes llevan un estilo sobrio con colores neutros, no llaman mucho la atención volviéndose aburridos.

3.6.2.2 Recomendación:

A pesar de ser un establecimiento conocido en la ciudad, siempre hay que innovar los uniformes ya que de esta manera atraerá a más clientela, quedando grabada en su memoria, sobresaliendo de entre sus competidores, representando de una mejor manera a su marca.

3.7 Arq. Luis A. Viera Sánchez

Imagen 3.3: Arq. Luis Viera Sánchez

Nombre del

Establecimiento:

Ponche Suizo

Dirección:

Sucre # 06-24 y Montalvo

Propietario:

Viera Sánchez Cia. Ltda.

Representante Legal:

Arq. Luis A. Viera S. – Gerente



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

1. ¿Cómo definiría usted a su empresa o establecimiento comercial?

Como una heladería con servicio de cafetería, orientada especialmente a difundir nuestro Producto Estrella, que es el PONCHE SUIZO.

Mismo que ha servido como un nexo del Tiempo de Calidad compartido en familia. Tan es así que, han sido tantos y gratos recuerdos que nuestros clientes conservan de su niñez, cuando sus padres los llevaban a “Tomar un Ponchecito” y disfrutar de su compañía, o de las parejas de enamorados que frecuentaban en sus años juveniles y ahora vienen con sus hijos a repetir la

experiencia. En fin son tantas y tantas anécdotas de nuestros clientes que nos causa mucha emoción de saber que de una u otra manera hemos sido parte importante en algún momento de sus vidas.

2. ¿Cuánto tiempo lleva en funcionamiento su restaurante en esta zona?

Alrededor de unos 60 y más años.

Estamos ubicados en el Centro de la Ciudad desde sus inicios en 1.951

La primera localidad estuvo en la calle Bolívar, junto al conocido Teatro Lalama por muchos años, luego en 1976 nos trasladamos a nuestra ubicación actual de la Calle Sucre.

Con tantos años en el negocio, por aquí han pasado varias generaciones de clientes a disfrutar nuestro Ponche Suizo y el compartir unos momentos familiares que permanecen frescos en la memorias de la gente; convirtiéndose esos instantes de reunión familiar en gratos recuerdos memorables del tiempo de calidad compartido.

Con el transcurso del tiempo nos hemos convertido en parte de la misma tradición de la ciudad de Ambato, así pues, creo que gracias a la fidelidad de la clientela hacia nuestro producto, somos ahora un icono representativo de la tradición Ambateña para propios y extraños que nos visitan.

Por esta razón nuestros slogans comerciales: “Más de Medio Siglo de Tradición.” así como también: “El Sabor de Todas las Generaciones.” hablan de este sentido e tradición y unidad familiar.

En alguna entrevista alguien me preguntó: “Que personajes importantes han visitado nuestro establecimiento”. Bueno la verdad es que para nosotros esos personajes nos llegan a diario y es un orgullo decirlo, porque si lo pensamos un poco más profundamente, para cada uno de nosotros, quienes son nuestros personaje importantes, sino nuestros propios padres, hijos, hermanos, en fin, nuestra propia familia. Ellos son más importantes que los políticos de turno, a quienes como los miramos tan lejanos, que ni siquiera por casualidad tendríamos la oportunidad de estrechar su mano; mientras que, a nuestra familia los tenemos a diario con nosotros por eso, son y representan lo más importante en nuestras vidas.

Así que sin lugar a equivocarnos diremos con beneplácito y mucho orgullo: “Nos visitan a diario, la gente más importante del mundo.”

3. ¿Qué planes tiene usted a futuro para incrementar su negocio?

Para pensar en el futuro, debemos conocer nuestro pasado, así que hagamos un poco de historia, y retrocedamos algo en el tiempo.

Este negocio, tiene como principal protagonista a nuestro padre, Don Serafín Viera R., quien en su juventud, tuvo la oportunidad de viajar a Europa, donde conoció a un chef de origen suizo, el mismo que le vendió la receta

de un nuevo producto servido en frío,, un postre que le llamo mucho la atención por su agradable sabor y tersura. Así pues, Don Serafín Viera, con sus dotes y habilidades de hombre visionario y emprendedor que lo caracterizaba, decidió comercializarlo con el nombre de Ponche Suizo.

Fue entonces que gracias a su trabajo y visión emprendió una pequeña empresa de tipo familiar con su esposa la Sra. Rosario Elina Sánchez, y la instalo en su original local de la calle Bolívar junto al Teatro Lalama por muchos anos, donde fue ganando clientela y ser conocido por muchos.

Fue así que esta pequeña empresa ha sido el sostén económico tanto a nivel familiar como también ha servido de fuente de trabajo para muchos empleados y sus familias. Gracias a este concepto de arduo trabajo, esfuerzo y dedicación, nuestros padres han podido sacar adelante a todos nosotros sus hijos, especialmente en el ámbito académico y profesional, mismo que estamos todos agradecidos de sus esfuerzos.

Pero lo que estaba bien en una época, en la actualidad es diferente, así pues que a la muerte de nuestros padres, nosotros sus hijos, decidimos continuar con el negocio, pero dándole una dinámica diferente de adaptación a los tiempos modernos, razón por la cual, sus herederos nos constituimos en una compañía que se llama: VIERA SANCHEZ Cia. Ltda. con el propósito de adaptarnos mejor a los tiempos cambiantes y modernizar el negocio en términos de administración y comercialización.

Para lograr esto, nuestros planes inmediatos son: Derrocar el inmueble actual y construir una nueva edificación en los próximos meses, misma que será destinada únicamente al negocio, pero con otra nueva visión que responda al modernismo administrativo, comercial y funcional. La nueva edificación tendrá siete pisos, construida en dos etapas en un lapso de cuatro años. Al momento estamos en los trámites de legalización de documentos que pide la ley y la obtención de los permisos correspondientes. El siguiente paso será orientado a la creación de franquicias para su comercialización a nivel nacional.

4. ¿Cree usted que es importante la publicidad, para aumentar sus ventas?

Sin lugar a duda la publicidad juega un papel importante en la vida de una empresa a fin de dar a conocer a un campo mayor o diferentes targets sus productos y mejorar sus ventas. Pero la publicidad en sí misma no es el único elemento importante que interviene en esta ecuación, sino está respaldada por un producto de calidad, entonces, planteado así, la publicidad no tendría sentido. Pienso que más importante que la publicidad es el producto y su calidad así como el servicio. La publicidad es solo una estrategia para aumentar las ventas, pero, si el producto o el servicio son malos, entonces, cualquier clase de publicidad sería negativa para la empresa y eso es lo que no queremos.

Lo que nosotros tratamos de hacer primero es, crear un producto de calidad y mejorarlo, a lo que hemos venido haciendo por tantos años, para luego aplicar varias estrategias para comercializarlo de un modo óptimo. Así que la publicidad es solo uno de estas herramientas para conseguir nuestros objetivos.

5. ¿Cuántos locales comerciales tiene dentro y fuera de la ciudad, y esos manejan el mismo tipo de decoración interior y exterior?

En términos de comercialización la marca Ponche Suizo dispone de tres locales donde se expenden su producto: Dos en Ambato y uno en Baños.

En la ciudad de Ambato disponemos del local ubicado en el Centro Comercial Palacios, de la calle Bolívar y Lalama y otro en las calles Sucre y Montalvo. Mientras que en la ciudad de Baños, el local está ubicado en la calle Ambato y García Moreno, frente al Mercado. Tanto el local de la calle Bolívar de Ambato, así como el de Baños funcionan a nivel de franquicias, mientras que el de la calle Sucre de Ambato es de propiedad exclusiva de VIERA SANCHEZ Cia. Ltda., que representa la Casa Matriz de la empresa. Por este motivo, al momento los tres locales, no tienen un mismo patrón de decoración definido y ese es uno de los objetivos primordiales de la empresa a cumplir en un futuro inmediato.

6. ¿Cree que su empresa tiene identidad corporativa o visual, tales como marca, colores representativos y uniformes, permitiendo identificarla fácilmente?

Al momento esos parámetros no están cumplidos al 100%, pero ese es nuestro reto a un futuro cercano, y estamos en proceso de conseguirlo, pues estamos trabajando en ellos, implementando en nuestro local matriz de la calle Sucre primero, para luego expandir a los otros locales franquiciados. Hemos completado los procesos legales de Patentes de marca y comercialización así como también la legalización de aspecto artístico y diseño de: marca, colores, logotipo, isotipo del Ponche Suizo para los próximos diez años. Pero reconocemos que aún falta mucho por hacer especialmente en cuanto a uniformes y a identidad corporativa se refiere, principalmente, para tener una imagen visual que nos represente; así como también entendemos que el Diseño Interior de la nueva edificación tendrá un peso importantísimo a la hora de tomar tales decisiones y por eso estamos trabajando en ello.

7. ¿A qué tipo de público se encuentra orientado su establecimiento: Juvenil o familiar?

Bueno, a nuestro local llegan de todo, pero creo que estamos más orientados al consumo familiar en su mayoría.

8. ¿De qué nivel Socioeconómico cree usted que son la mayoría de sus clientes?

Como decía anteriormente, la clientela es variada, por ejemplo, en los locales de la ciudad de Ambato, están orientados a la clases media y también media baja que son la mayoría de sus clientes; mientras que en la ciudad de Baños, se caracteriza por asistir a clases media y media alta, particularmente a turistas extranjeros. Debemos aclarar también que esta distinción se debe principalmente al nivel de presentación y decoración que en la actualidad los locales ofrecen así como también al precio muy económico del producto. Esto hace que sea determinante que este tipo de cliente nos visite, pues el costo de 0,80 y 1,00 USD es por demás accesible a la gran mayoría del bolsillo de la población.

9. ¿Su restaurante, tiene algún tipo de concepto de diseño en general o temática, referente al tipo de comida o servicio que ofrece?

Francamente creo que no, y ese es un gran vacío por llenar; pero, lo que hemos hecho ha sido procurar buscar una compatibilidad entre los colores del logotipo y los del interior del local únicamente.

10. ¿Cuántas personas en total trabajan entre hombre y mujeres, como empleados en su local de comida y en qué área se encuentran laborando respectivamente?

En la actualidad tenemos cuatro empleados, compuesto de tres mujeres y un hombre. Una persona está de cajera, y los tres restantes son meseros. Pero sus funciones se caracterizan por ser poli funcionales y a la vez son rotativos, es decir que cualquiera puede sustituir la plaza del otro en cualquier momento que sea necesario y el negocio continúa funcionando de modo normal.

11. Tiene algún tipo de dificultades con los uniformes que utilizan sus empleados?

Creo que sí, respecto a su durabilidad y coloración de la tela. Aunque las camisetas son de buena calidad, en estas se forman huecos en la zona del ombligo, y creo que se debe al roce continuo del mesero con el borde de la mesas. Por otro lado, a veces hemos tenido problemas con la fijación del color de la tela roja que al lavar la camiseta, el color rojo migra hacia el blanco convirtiéndolas en rosadas y dan un aspecto un tanto desagradable, en cambio con los otros colores de otras camisetas nunca hemos tenido tales dificultades.

La gran ventaja es que su mantenimiento es fácil y el costo del uniforme es mínimo.

12. ¿Cree que es importante la utilización de calzado profesional para las diferentes actividades que realizan sus empleados dentro y fuera de la cocina?

La actividad diaria del trabajo de este tipo exige que los empleados permanezcan de pie toda la jornada y eso es muy cansado.

Realmente sí creo que es muy importante y pienso que si se debería utilizar el tipo de calzado apropiado para soportar las largas horas de trabajo; lamentablemente no sé dónde se pueda conseguir y tampoco conozco su precio, pero supongo que será algo caro.

13. ¿Qué empresa le suministra los uniformes?

Ninguna. Y no conozco de alguna tampoco.

14. ¿El tipo de uniforme que utilizan sus empleados representa visiblemente a su empresa?

Pienso que No del todo como quisiéramos. Sin embargo, hemos tratado de presentar un aspecto que a la vez que sea informal, sea primordialmente práctico a las funciones y actividades diarias, que al empleado le sea cómodo usarlos y no molesten a lo largo de la larga jornada de trabajo. Por eso hemos escogido el uso de camisetas y gorras impresas pues creo que se adapta fácilmente a la actividad que realizan.

15. alguna vez ha escuchado sobre la utilización de uniformes temáticos o con temática, para realzar la identidad corporativa de la empresa?

No, nunca, eso es nuevo para mí y pienso que sería interesante conocer algo más sobre el tema.

16. ¿Le gustaría que un diseñador ofreciera sus servicios para diseñar los uniformes de su empresa, representando su imagen corporativa y posicionándola en el mercado destacándola de entre sus competidores?

Definitivamente sí, sería como caído del cielo tener una ayuda de alguien especializado en el tema, sus conocimientos serían fundamentales para mejorar la imagen de la empresa y para lograr una mejor visibilidad comercial y crear oportunas estrategias de marketing. Esto ayudaría a establecer una mayor diferencia de nuestros competidores y lograr destacar mejor la imagen de la empresa.

3.7.1 Conclusiones y Recomendaciones

3.7.1.1 Conclusión:

El Ponche Suizo es un producto único en su clase, lastimosamente, por falta de recursos, a lo largo de estos años no han podido posicionar su imagen corporativa, a pesar de que su producto es uno de los más reconocidos dentro y fuera de la ciudad.

3.7.1.2 Recomendación:

Por ser uno de los lugares tradicionales de la ciudad de Ambato, es importante que la a marca no se quede estancada ni en el olvido, por eso es recomendable crear un manual corporativo donde deberá especificar todo lo referente a su imagen corporativa y tal manera que reforzara el mercado que tiene ganado.

3.8 Fichas De Observación

Tabla 3.1: Ficha de Observación No. 1

FICHA DE OBSERVACION No. 1	
Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: AMERICANDELI - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Deli Internacional S.A - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☒ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: American Deli ofrece una variedad de comida rapida en un ambiente familiar.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Es un restaurante con especialidades nacionales e internacionales, su menú es reconocido por una exquisita variedad de sabores y calidad, manteniendo en cada uno de ellos un toque muy tradicional. - Logotipo: AMERICAN DELI - Colores Representativos: Rosa, Turquesa	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.2: Ficha de Observación No. 1.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Turquesa - Negro	Polo
Pantalón	Lycra	Negro	Recta
Delantal	Dril	Negro	Peto
Gorra	Algodón	Negro	Recta
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Gris	-----
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Sueter	Cachemira	Verde Gris	Cuello en V
Malla	Nylon	Negro	Cabeza
Calzado	Cuer	Negro	Casual
Conclusión			
Los uniformes del Restaurante American Deli, son informales la mayoría de sus empleados son polifuncionales, sus uniformes son iguales para el personal de cocina y caja, y llevan bordado la marca en sus gorras y delantales. El administrador del establecimientos mantiene un estilo casual.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.3: Ficha de Observación No. 2

FICHA DE OBSERVACION No.2

Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: BUFFALO'S GRILL - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Aliproboqui - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☒ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Buffalo's Grill ofrece una variedad de carnes a la parrilla al estilo americano en un ambiente familiar.	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Buffalo's Grill ofrece una extensa variedad de comida a la parrilla como carne, pollo, etc. Todo hecho a la parrilla, 0% de grasa. - Logotipo: Su tipología es recta para estilo americana para la palabra Buffalo's, y curva para el slogan. - Isotipo: La silueta de un bufalo americano - Colores Representativos: Naranja, Gris, Negro, Rojo	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.4: Ficha de Observación No. 2.2

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja - Gris	Polo
Pantalón	Jeans	Negro	Recta
Guantes	Latex	Blanco	----
Gorra	Algodón	Negro	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Sport



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Naranja - Gris	Polo
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Delantal	Dril	Negro	Peto
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión
El Restaurante Buffalo's Grill mantiene un ambiente inoformal en sus uniformes, la mayoría de sus empleados son polifuncionales, llevan bordado la marca en sus gorras y camisetas. El administrador del establecimiento lleva un delantal largo y también trabaja en el área de cocina.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.5: Ficha de Observación No. 3

FICHA DE OBSERVACION No. 3	
Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de Los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: Int. Food Services Cop. KFC INT. - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Food Services Corp. - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☒ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: KFC, ofrece pollo brosterizado con la receta del Coronel, en un ambiente moderno y familiar.	
Características de la Identidad Coorpotativa	
- Marca: Kentucky Fried Chicked (tarducido al español Pollo Frito de Kentucky), más conocido por sus siglas KFC, es una franquicia de restaurantes de comida rápida especializada en pollo frito, que pertenece al grupo Yum! Brands. - Logotipo: Siglas KFC - Isootipo: Silueta del rostro del Coronel Sanders - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Negro, Gris	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.6: Ficha de Observación No. 3.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Rojo y Negro	Cuello en V
Pantalón	Lycra	Negro	Recta
Delantal	Poliéster - Algodón	Negro	Peto
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Rojo-Negro-Blanco	Cuello en V
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Delantal	Poliéster - Algodón	Negro	Peto
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Gris	Recta
Pantalón	Jeans	Gris	Recta
Corbata	Poliéster	Gris	-----
Sueter	Cachemira	Gris	Cuello en V
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante KFC, representan visiblemente a la marca, ya que todas sus prendas se encuentran bordadas con el logotipo, todos los empleados llevan gafete. El uniforme del administrador es casual y sofisticado, y se diferencia del resto.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.7: Ficha de Observación No. 4

FICHA DE OBSERVACION No. 4	
Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de Los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: MAYFLOWER - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Prodalmaco - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☒ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Mayflower, ofrece comida china, oriental en un ambiente moderno y familiar.	
Características de la Identidad Cooprotativa	
- Marca: Mayflower (traducido al español como Flor de mayo), es una franquicia de restaurantes especializados en comida china oriental, su marca es reconocida facilmente por sus clientes. - Logotipo: Tipografía formal. - Isootipo: Silueta de un Dragón chino. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Negro, Gris	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.8: Ficha de Observación No. 4.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Azúl, Rojo, Negro	Polo
Pantalón	Poliester	Azúl Marino	Recta
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Rojo-Negro-Blanco	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Delantal	Poliester - Algodón	Negro	Peto
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Rojo-Negro-Blanco	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante Mayflower, sus prendas se encuentran bordas con la marca El uniforme del administardor lleva el mismo uniforme que los demás			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.9: Ficha de Observación No. 5

FICHA DE OBSERVACION No. 5

Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de Los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: MENESTRAS DEL NEGRO - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Felicia Marlene Proaño Freire - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☒ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☒ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Menestras del Negro, ofrece una variedad de comida Ecuatorina con un ambiente moderno y familiar.	
Características de la Identidad Cooprotativa	
- Marca: Menestras del negro, uno de los lugares de comida más concurridos en Quito, y una de las cadenas más sólidas en todo el país, con un toque tradicional de comida preparada en casa. - Logotipo: Tipografía informal. - Isotipo: El rostro animado de un Africano, que lleva un tenedor en la cabeza. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Verde, Amarillo y Café	
Fotografía del Establecimiento	
0 . Exterior del Restaurante	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.10: Ficha de Observación No. 5.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja - Gris	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Delantal	Poliéster - Algodón	Negro	Peto
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja - Gris	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Delantal	Poliéster - Algodón	Negro	Peto
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanco	----
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante Mayflower, sus prendas se encuentran bordas con la marca El uniforme del administrador lleva el mismo uniforme que los demás			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.11: Ficha de Observación No. 6

FICHA DE OBSERVACION No. 6

Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: NICE CREAM HELADERIA - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Deli Internacional S.A - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Gorra Algodón Negro - Categoría: ☒ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Nice Cream, franquicia ecuatoriana de helados artesanal y mantecado mtiene un ambiente moderno y familiar.	
Características de la Identidad Coorpotativa	
- Marca Nice Cream Heladería es propiedad de Tutto Freddo franquicia Ecuatoriana, empezó que en la ciudad de Cuenca en el año 2000, revolucionando el mercado heladero por su amplia variedad de sabores importados desde Italia, al gual que el uso de fruta natural, garantizando su sabor y calidad. - Logotipo: Tipografía informal. - Isotipo: Cono de Helado - Colores Representativos: Negro, Naranja, Azul, Blanco	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.12: Ficha de Observación No. 6.1

Características del Uniforme de Cocina																											
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">PRENDA</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">MATERIAL</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">COLOR</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">SILUETA O TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Camiseta</td> <td style="padding: 5px;">Algodón</td> <td style="padding: 5px;">Gris</td> <td style="padding: 5px;">Polo</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Pantalón</td> <td style="padding: 5px;">Poliéster</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">Recta</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Gorra</td> <td style="padding: 5px;">Algodón</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">-----</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Malla</td> <td style="padding: 5px;">Nylon</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">-----</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Calzado</td> <td style="padding: 5px;">Cuer</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">Casual</td> </tr> </tbody> </table> 				PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO	Camiseta	Algodón	Gris	Polo	Pantalón	Poliéster	Negro	Recta	Gorra	Algodón	Negro	-----	Malla	Nylon	Negro	-----	Calzado	Cuer	Negro	Casual
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO																								
Camiseta	Algodón	Gris	Polo																								
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta																								
Gorra	Algodón	Negro	-----																								
Malla	Nylon	Negro	-----																								
Calzado	Cuer	Negro	Casual																								
Características del Uniforme de Servicio																											
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">PRENDA</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">MATERIAL</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">COLOR</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">SILUETA O TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Camiseta</td> <td style="padding: 5px;">Algodón</td> <td style="padding: 5px;">Gris</td> <td style="padding: 5px;">Polo</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Pantalón</td> <td style="padding: 5px;">Poliéster</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">Recta</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Gorra</td> <td style="padding: 5px;">Algodón</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">-----</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Malla</td> <td style="padding: 5px;">Nylon</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">-----</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Calzado</td> <td style="padding: 5px;">Cuer</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">Casual</td> </tr> </tbody> </table> 				PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO	Camiseta	Algodón	Gris	Polo	Pantalón	Poliéster	Negro	Recta	Gorra	Algodón	Negro	-----	Malla	Nylon	Negro	-----	Calzado	Cuer	Negro	Casual
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO																								
Camiseta	Algodón	Gris	Polo																								
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta																								
Gorra	Algodón	Negro	-----																								
Malla	Nylon	Negro	-----																								
Calzado	Cuer	Negro	Casual																								
Conclusión																											
La Heladería Nice Cream, mantiene sus inoformales la mayoría de sus empleados son polifuncionales, lleva bordado el logotipo de la empresa en la gorra y camiseta. El administrador lleva el mismo uniforme.																											

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.13: Ficha de Observación 7

FICHA DE OBSERVACION No. 7

Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: TAKO EXPRESS - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Juan José Mosquera Parédes - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☒ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Tako Express, mantiene un ambiente familiar y moderno.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Tako Express, ofrece una variedad de especialidades en comida mexicana, con sabores unicos y de calidad. - Logotipo: Tako Express maneja una tipografía recta. - Isotipo: Sombrero Mexicano con bigote. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Negro, Naranja	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.14: Ficha de Observación No. 7.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Vino - Blanco	Polo
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Gorra	Algodón	Negro	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Casual
			
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Vino - Blanco	Polo
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Gorra	Algodón	Negro	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Blanco	Sport
			
Conclusión			
Tako Express, mantiene un ambiente informal en sus uniformes, la mayoría de sus empleados son polifuncionales, el logotipo esta bordado en la camiseta y en la gorra. Todos los empleado llevan el mismo uniforme incluso el adninitador			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.15: Ficha de Observación No. 8

FICHA DE OBSERVACION No. 8

Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: HELADERIA TUTTO FREDDO S.A. - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Eduardo Medina Guerrero - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☒ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Tutto Freddo, franquicia ecuatoriana de helados artesanal con fruto 100% naturales, en un ambiente moderno y familiar.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Tutto Freddo heladería franquicia Ecuatoriana, empezó en Cuenca en el año 2000, con una amplia variedad de sabores importados desde Italia, al igual que el uso de fruta natural. - Logotipo: Utiliza dos tipos de tipografía formal e informal - Isotipo: Silueta de una copa de helado con tres sabores de helado. - Colores Representativos: Rojo, Azul, Naranja, Verde, Morado	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.16: Ficha de Observación No. 8.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Negro	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Gorra	Algodón	Negro	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Casual
			
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Negro	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Gorra	Algodón	Negro	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Casual
			
Conclusión			
La Heladería Tutto Freddo, mantiene un ambiente informal en sus uniformes, la mayoría de sus empleados son polifuncionales, lleva bordado el logotipo de TUTTO FREDDO en el lado derecho y la marca de NICE CREAM en el lado izquierdo de la camiseta al igual que en la gorra. El adminitador lleva el mismo uniforme.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.17: Ficha de Observación No. 9

FICHA DE OBSERVACION No. 9	
Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de los Andes - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: TROPI BURGER - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Deli Internacional S.A. - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Tropi Burger, ofrece una variedad de comida rapida americana en un ambiente moderno y juvenil.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Tropi Burger, es una de las cadenas reconocidas alrededor del mundo especializado en comida rapida americana, perteneciente al grupo Deli Internacional S.A. - Logotipo: Tipografía formal. - Isootipo: La letra B de Burger resalta del entorno - Colores Representativos: Azul, Naranja, Blanco	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.18: Ficha de Observación 9.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Azul	Sport
Pantalón	Jean	Azul	Recta
Gorra	Algodón	Azul	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja	Sport
Pantalón	Jean	Azul	Recta
Gorra	Algodón	Azul	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Azul Marino	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Gorra	Algodón	Azul	----
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Las camisetas de Tropi Burger llevan estampada una leyenda como publicidad de la empresa. El administrador del local utiliza una camiseta polo, todos los empleados llevan gafetes con su nombre.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.19: Ficha de Observación No. 10

FICHA DE OBSERVACION No. 10

Datos de la Observación	
- Lugar: Mall de los Andes - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: PATIO DE COMIDAS - Dirección: Av. Atahualpa y Victor Hugo - Mall de los Andes - Propietario: Corporación La Favorita - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☒ Primera ☐ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: El Patio de Comidas brinda el servicio de limpieza de mesas y bandejas manteniendo el aseo y orden en el lugar.	
Características de la Identidad Cooprotativa	
- Marca: Mall de Los Andes se construyó en 2004 y es el primero de su estilo. Está ubicado en la zona central del país y a él acuden clientes de varias provincias vecinas. Además ofrece conexión gratuita a Internet, parqueadero sin costo y un amplio Patio de Comidas con capacidad para 600 personas. - Logotipo: Tipografía formal. - Isootipo: Silueta de la Cordillera de los Andes. - Colores Representativos: Amarillo, Verde Negro y Blanco	
Fotografía del Establecimiento	
Patio de Comidas 	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.20: Ficha de Observación No. 10.1

Características del Uniforme de Limpieza			
• Uniforme de Limpieza : ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanco	Polo
Overol	Jean	Rojo	Tirantes
Delantal	Drill	Amarillo	Recta
Malla	Nylon	Negro	----
Guantes	Caucho	Negro	Largo
Calzado	Cuero	Negro	Sport
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Mantenimiento: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Blanco	Polo
Overol	Jean	Rojo	Tirantes
Malla	Nylon	Negro	----
Calzado	Cuero	Negro	Sport
Conclusión			
Mall de los Andes también utiliza uniforme para sus empleados de limpieza y mantenimiento del Patio de Comidas brindando comodidad al usuario, ellos están encargados del aseo de las mesas y bandejas. El Administrador del Mall de los Andes utiliza un uniforme casual además de un gafete con su nombre.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.21: Ficha de Observación No. 11

FICHA DE OBSERVACION No. 11

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 25 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: C-BASTIAN KAFÉ - Dirección: Mariano Egues 422 y Primera Imprenta - Propietario: Luis Antónío Vaca Guevara - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: C-bastian Kafé, mantiene un estilo moderno para todo tipo de público.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: C-bastian Kafé, es un café restaurante donde se sirven alimentos y bebidas además ofrece el servicio de catering, salón para eventos y buffets especiales. - Logotipo: - Isotipo: Silueta de una taza de café - Colores Respresentativos: Naranja, Café, Blanco	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.22: Ficha de Observación No. 11.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Blanco	Chef Básica
Pantalón	Agodón	Blanco - Negro	Cuadros
Delantal	Poliester - Algodón	Blanco	Bistro
Bandana	Algodón	Blanco	Chef
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca - Negro	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Delantal	Poliester - Algodón	Negro	Bistro



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Algodón	Blanco y Negro	Chef Básica
Pantalón	Jeans	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
C-bastian Kafé utiliza uniformes para chef, la empresa que les proporciona los uniformes es Chef City de la ciudad de Quito. La Srta. cajera no utiliza uniforme ya que también es co-propietaria del establecimiento. Todas las chaquetas llevan bordado el logotipo.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.23: Ficha de Observación No.12

FICHA DE OBSERVACION No. 12

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 25 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: EL NOGAL RESTAURANTE Y CAFETERIA - Dirección: Quito entre Sucre y Bolivar - Propietario: Chef Alex Trujillo - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: El Nogal, maneja un estilo natural y mederno siendo su buffet de ensaladas un atractivo para sus clientes.	
Características de la Identidad Cooprotativa	
- Marca: El Nogal Restaurant es un establecimiento familiar dirigido al servicio de almuerzos para ejecutivos de la zona, y por las tardes se convierte en cafetería, salón de recepciones y catering, ofreciendo comida nacional e internacional. - Logotipo: El Nogal mantiene una tipología informal. - Isotipo: Un árbol de Nogal - Colores Respresentativos: Verde, Blanco, Negro, y Café	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.24: Ficha de Observación No.12.1

Características del Uniforme de Cocina																				
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PRENDA</th> <th>MATERIAL</th> <th>COLOR</th> <th>SILUETA O TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chaqueta</td> <td>Poliéster - Algodón</td> <td>Blanco</td> <td>Chef Básica</td> </tr> <tr> <td>Pantalón</td> <td>Poliéster</td> <td>Gris</td> <td>Recta</td> </tr> <tr> <td>Calzado</td> <td>Cuero</td> <td>Negro</td> <td>Casual</td> </tr> </tbody> </table>				PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO	Chaqueta	Poliéster - Algodón	Blanco	Chef Básica	Pantalón	Poliéster	Gris	Recta	Calzado	Cuero	Negro	Casual	
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO																	
Chaqueta	Poliéster - Algodón	Blanco	Chef Básica																	
Pantalón	Poliéster	Gris	Recta																	
Calzado	Cuero	Negro	Casual																	
Características del Uniforme de Mesero																				
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PRENDA</th> <th>MATERIAL</th> <th>COLOR</th> <th>SILUETA O TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Blusa</td> <td>Algodón</td> <td>Blanco</td> <td>Recta</td> </tr> <tr> <td>Pantalón</td> <td>Jeans</td> <td>Azul</td> <td>Recta</td> </tr> <tr> <td>Calzado</td> <td>Cuero</td> <td>Negro</td> <td>Casual</td> </tr> </tbody> </table>				PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO	Blusa	Algodón	Blanco	Recta	Pantalón	Jeans	Azul	Recta	Calzado	Cuero	Negro	Casual	
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO																	
Blusa	Algodón	Blanco	Recta																	
Pantalón	Jeans	Azul	Recta																	
Calzado	Cuero	Negro	Casual																	
Características del Uniforme de Servicio																				
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PRENDA</th> <th>MATERIAL</th> <th>COLOR</th> <th>SILUETA O TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chaqueta</td> <td>Algodón</td> <td>Blanco y Negro</td> <td>Chef Básica</td> </tr> <tr> <td>Pantalón</td> <td>Jeans</td> <td>Azul</td> <td>Recta</td> </tr> <tr> <td>Calzado</td> <td>Cuero</td> <td>Negro</td> <td>Casual</td> </tr> </tbody> </table>				PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO	Chaqueta	Algodón	Blanco y Negro	Chef Básica	Pantalón	Jeans	Azul	Recta	Calzado	Cuero	Negro	Casual	
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO																	
Chaqueta	Algodón	Blanco y Negro	Chef Básica																	
Pantalón	Jeans	Azul	Recta																	
Calzado	Cuero	Negro	Casual																	
Conclusión																				
El Nogal Restaurant utiliza uniformes para chef en el área de cocina, las Srta mesera lleva un atuendo sencillo, el administrador del establecimiento lleva el uniforme de chef, todas las chaquetas están bordadas con el logotipo.																				

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.25: Ficha de Observación No. 13

FICHA DE OBSERVACION No. 13

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 25 de Julio del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: EL PORTAL CAFETERIA - Dirección: Sucre y Castillo - Propietario: Luis Antonio Vaca Guevara - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☒ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: El Portal Cafetería, trata de rescatar al Ambato antiguo en ambiente Colonial, y esta dirigido a un público sofisticado.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: El Portal Cafetería, es un establecimiento conocido en la ciudad ya que se encuentra ubicado en el sector Colonial de Ambato, por la mañana y tarde presta los servicios de restaurant, pero por las noches se conbierte en bar con música en vivo para todo tipo de público. - Logotipo: El Portal Cafetería, con tipografía cursiva antigua. - Colores Representativos: Blanco, Café y Negro.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.26: Ficha de Observación No. 13.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Blanca	Sport
Pantalón	Jeans	Azul	Recta
Gorra	Algodón	Negro	-----
Malla	Nylon	Negro	Cabeza
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Chaqueta	Poliéster	Gris - Negro	Rayas
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Blusa	Algodón	Blanco	Formal
Pantalón	Poliéster	Gris Oscuro	Rayas
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes de El Portal Cafetería, tienen un estilo sobrio y sofisticado, mateniendo la temática del lugar ya que la mayoría de sus clientes son ejecutivos.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.27: Ficha de Observación No. 14

FICHA DE OBSERVACION No. 14

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 02 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: PIZZERÍA LA FORNACE - Dirección: Av. Cevallos 17-28 y Montalvo - Propietario: Luis Roberto Carrillo Ortiz - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Pizzería La Fornace, mantiene un ambiente acogedor y romántico ya que utilizan velas para su iluminación.	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Pizzería La Fornace, es una cadena de pizzerías y heladerías en la zona centro del país, reconocida por su sabor y distinción, prepara los mas deliciosos platos italianos, con sus más de 100 recetas, este establecimiento se ha posicionado entre los mejores. - Logotipo: Pizzería La Fornace, (Horno en español, lleva este concepto de su comida, pizzas elaboradas en horno de leña. - Isotipo: Un Chef Italiano y un horno de leña. - Colores Representativos: Verde, Blanco, Rojo.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.28: Ficha de Observación No. 14.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliéster y Algodón	Blanco	Chef Básica
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Malla	Nylon	Blanco	----
Calzado	Lona	Azúl - Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Chaleco	Poliéster	Negro - Blanco	Cuadros
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Cajera: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Blusa	Algodón	Blanco	Recta
Pantalón	Jeans	Negro	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurant Pizzería La Fornace, son informales para el área de cocina. El administrador del local lleva como uniforme una camiseta blanca para mayor comodidad ya que es el amasador, en el área de cocina vista.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.29: Ficha de Observación No. 15

FICHA DE OBSERVACION No. 15

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 02 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: LA FONACE GELATERIA - Dirección: Cevallos17-55 y Castillo - Propietario: Luis Roberto Carrillo Ortíz - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☒ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☒ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: La Fornace Gelateria, con un diseño interior moderno, sus colores verde, rojo y blanco le dan un toque italiano al lugar.	
Características de la Identidad Coorpotativa	
- Marca: La Forance Gelateria, es una cadena de heladerías propiedad de PZZERIA LA FORNACE, reconocida por variedad de sabores en helados, preparados con ingredientes de calidad. - Logotipo: La Fornace Gelateria tiene una tipografía informal. - Isootipo: Cono de helado con tres sabores verde, blanco, rojo representa la bandera italiana. - Colores Representativos: Verde, Blanco, Rojo.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.30: Ficha de Observación No. 15.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Blanco	Chef Básica
Pantalón	Algodón mediano	Blanco - Negro	Cuadros
Bandana	Algodón	Blanco	----
Calzado	Lona	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Chaleco	Poliester	Negro - Blanco	Cuadros
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Cajera: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Blanco	Sport
Pantalón	Algodón Mediano	Blanco - Negro	Cuadros
Bandana	Algodón	Blanco	Chef
Delantal	Poliester y Algodón	Blanco	Bistro
Calzado	Cuero	Gris	Sport



Conclusión			
La Fornace Gelateria, mantiene el mismo tipo de uniforme en sus meseros que en el local de pizzería, el personal de copa y cajera llevan atuendos similares.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.31: Ficha de Observación No.16

FICHA DE OBSERVACION No. 16

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 03 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: EL REY DEL BURRITO - Dirección: Rodrigo Pachano 15-18 y Montalvo - Propietario: Maribel del Carmen Holguin Castro - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: El Rey del Burrito, comida típica Mexicana, el establecimiento su decoración interior, es colorida típica Mexicana.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: El Rey del Burrito, llamado así gracias a la un plato típico de Mexico y este es la especialidad de la casa, ademas de una gran variedad de platos y cocteles Mexicanos con un sabor único. - Logotipo: El Rey del Burrito, maneja una imagen gráfica Mexicana. - Isootipo: Sombrero Mexicano, zarape y cactus - Colores Representativos: Verde, Naranja, Amarillo, Blanco .	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.32: Ficha de Observación No. 16.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Gris	Polo
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Bandana	Algodón	Negro	----
Delantal	Poliéster - Algodón	Negro	Bistro
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Gris	Polo
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Delantal	Poliéster - Algodón	Negro	Bistro
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Gris	Polo
Pantalón	Jeans	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión
Los uniformes del Restaurante El Rey del Burrito, son informales y llevan bordado el logotipo en las camisetas y delantales. El Administrador del lugar también lleva el mismo estilo.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.33: Ficha de Observación No. 17

FICHA DE OBSERVACION No. 17

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 05 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: POLLOS GUS - Dirección: Mera y Cevallos - Propietario: Enmardos S.A. - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☒ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Pollos Gus, mantiene los colores rojo y amarillo en su diseño interior.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Pollos Gus, es una cadena de restaurantes en todo el país, especializado en el pollo a la brasa. - Logotipo: Tipografía informal con el nombre GUS. - Colores Representativos: Rojo y Amarillo.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.34: Ficha de Observación No. 17.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☒ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Amarillo - Rojo	Polo
Pantalón	Jeans	Azúl	Recta
Gorra	Algodón	Rojo	-----
Calzado	Cuero	Negro	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☒ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Rojo - Amarillo	Polo
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliéster	Negro	Recta
Buso	Poliéster	Negro - Rojo	Rayas
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del Pollos Gus llevan bordado la marca en su camiseta, y mantiene los colores corporativos. El uniforme del Administrador es casual, y se diferencia del los demás empleados.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.35: Ficha de Observación No. 18

FICHA DE OBSERVACION No. 18

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 22 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: AL FORNO DE ORO PIZZERIA - Dirección: Av. Atahualpa y Quiz Quiz - Propietario: William Garcés - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☒ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Al fono de Oro, mantiene un ambiente calido y romantico.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Al Forno de Oro, caracterizada por servir comida italiana y parilladas, realizadas en horno de leña. - Logotipo: Al forno de Oro, (traducida, al español al horno de oro) - Isotipo: Chef italiano, y en su mano una pizza. - Colores Representativos: Verde, Blanco, Rojo.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.36: Ficha de Observación No. 18.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Blanca	Chef Básica
Pantalón	Jean	Negro	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Chaleco	Poliester	Negro - Blanco	Cuadros
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☒ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Blanca	Chef Básica
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



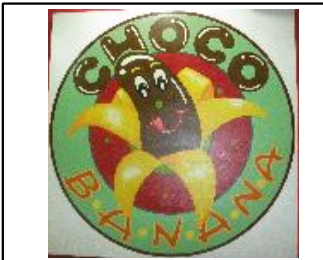
Conclusión			
Los uniformes de Al Forno de Oro, son cómodos al momento para amasar las pizzas, con bibeados de color rojo y verde representando a la bandera de Italia. El mesero es el único que mantiene un uniforme formal y completo.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.37: Ficha de Observación No.19

FICHA DE OBSERVACION No. 19

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : María Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 22 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: CAFETERIA CHOKO BANANA - Dirección: Bolívar 21-103 y Francisco Flor - Propietario: Martha Susana Tinajero Lalama - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☒ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Choco Banana, mantiene un ambiente juvenil e informal.	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Choko Banana o La Choko como la mayoría de sus clientes la conoce, se ha caracterizado por sus deliciosas choco bananas y platillos originales, que han deleitado a grandes y chicos, La Choko es uno de los restaurantes mas visitados por los jóvenes de la ciudad. - Logotipo: LA CHOKO, maneja una imagen informal y juvenil. - Isotipo: Una caricatura de una bana de chocolate. - Colores Representativos: Café, Rojo, Verde, Amarillo, Blanco.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.38: Ficha de Observación No. 19.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Buso	Algodón	Anaranjado	Polo
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Mandil	Poliester - Algodón	Azúl	Casaca
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Buso	Algodón	Anaranjado	Polo
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Copero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Café	Recta
Sueter	Algodón	Café	Recta
Pantalón	Poliester	Camel	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante la Cafetería Choko Banana , mantienen un uniforme llamativo ya que tienen una cocina vista. El Administrador del restaurante no posee uniforme, ya que es propietario.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.39: Ficha de Observación No. 20

FICHA DE OBSERVACION No. 20

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 22 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: EL ALAMO CHALET RESTAURANT - Dirección: Av. Cevallos y Montalvo - Propietario: Enrique Grobb - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: El Alamo Chalet, mantiene un estilo rústico donde la madera es su elemento mas sobresaliente.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: El Alamo Chalet, Identificada fácilmente por su fachada de estilo chalé de madera. El Alamo ofrece comida nacional e internacional. - Logotipo: Su imagen coorporativa utiliza una tipografía informal - Colores Representativos: Café, Verde, Blanco.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.40: Ficha de Observación No. 20.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Blanco	Sport
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Delantal	Poliester - Algodón	Blanco	Peto
Bandana	Algodón	Blanco	-----
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Chaleco	Poliester	Negro - Vino	Esmoquin
Corbata	Poliester	Negro	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Caja			
• Uniforme de Cajero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Verde	Recta
Falda	Poliester	Negro	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
El restaurante El Alamo Chalet, mantiene un estilo formal con los uniformes de sus meseros, pero el personal de caja no posee uniforme.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.41: Ficha de Observación No. 21

FICHA DE OBSERVACION No. 21

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 22 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: LA CAVA CAFE & RESTAURANTE - Dirección: Calle Montalvo y Bolivar - Propietario: Jorge Miogollón - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: La Cava, resalta el estilo colonial de su arquitectura con un toque moderno.	
Características de la Identidad Coorpotativa	
- Marca: La Cava es un establecimiento de comida donde sirven almuerzos para ejecutivos y familias de la zona, además ofrecen el servicio de recepciones por la tarde o noche. - Logotipo: Mantiene una imagen sofisticada. - Isotipo: La silueta de una copa inclinada llenándose con vino. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Café, Negro	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.42: Ficha de Observación No. 21.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Blanco	Chef Básica
Pantalón	Algodón Mediano	Blanco - Negro	Cuadros
Mandil	Poliester - Algodón	Blanco - Negro	Manga Corta
Bandana	Algodón	Blanco	----
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☒ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Negra	Sport
Pantalón	Jean	Gris	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Blanca	Chef Básica
Pantalón	Jean	Azul	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante La Cava mantiene un estilo formal con un bordado de la marca en el delantal del personal de cocina. El Administrador del restaurante no posee uniforme, ya que es propietario.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.43: Ficha de Observación No. 22

FICHA DE OBSERVACION No. 22

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 21 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: LAS CORVINAS EN LA RUMIÑAHUI - Dirección: Av. Rumiñahui 153 y Pichincha - Propietario: Iván Ortiz - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☒ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Las Corvinas en la Rumiñahui, mantiene un ambiente familiar.	
Características de la Identidad Coorpotativa	
- Marca: Las Corvinas en la Rumiñahuil, es un negocio familiar, dedicados a la preparacion de comida de mar ecuatoriana, el restaurante es una adaptacion en la planta baja de una vivienda familiar. - Logotipo: Es una imagen visual sencilla con una tipografia recta. - Isotipo: La silueta de un pez y una rodaja de limón. - Colores Representativos: Naranja, Blanco, Amarillo.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.44: Ficha de Observación No. 22.1

Características del Uniforme de Cocina																			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe																			
Características del Uniforme de Mesero																			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe																			
Características del Uniforme de Servicio																			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">PRENDA</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">MATERIAL</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">COLOR</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">SILUETA O TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Camiseta</td> <td style="padding: 5px;">Algodón</td> <td style="padding: 5px;">Gris - Rojo</td> <td style="padding: 5px;">Polo</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Pantalón</td> <td style="padding: 5px;">Jean</td> <td style="padding: 5px;">Azúl</td> <td style="padding: 5px;">Recta</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Calzado</td> <td style="padding: 5px;">Cuero</td> <td style="padding: 5px;">Negro</td> <td style="padding: 5px;">Casual</td> </tr> </tbody> </table> 				PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO	Camiseta	Algodón	Gris - Rojo	Polo	Pantalón	Jean	Azúl	Recta	Calzado	Cuero	Negro	Casual
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO																
Camiseta	Algodón	Gris - Rojo	Polo																
Pantalón	Jean	Azúl	Recta																
Calzado	Cuero	Negro	Casual																
Conclusión																			
La Marisquería Las Corvinas en la Rumiñahui, no posee uniforme debido a que es un negocio familiar, los propietarios del establecimiento no ven necesario la utilización de los mismos.																			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.45: Ficha de Observación No. 23

FICHA DE OBSERVACION No. 23

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 21 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: MARSQUERIA EL CAMARON DE ANGELITO - Dirección: Av. Rumiñahui y José Suárez - Propietario: Gabriel López - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☒ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: El Camarón de Angelito, maneja un ambiente acogedor y moderno.	
Características de la Identidad Cooprotativa	
- Marca: El Camarón de Angelito, es un negocio familiar lleva 3 meses en la zona, ofreciendo platos típicos de la costa Ecuatoriana, con un estilo gourmet en la presentación de sus platillos. - Logotipo: Maneja una imagen visual llamativa. - Isotipo: Es una caricatura de un camarón con un gorro de chef llevando en sus patas un plato con pescado. - Colores Representativos: Rojo, Naranja, Amarillo, Blanco.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.46: Ficha de Observación No. 23.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☒ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja	Polo
Pantalón	Jean	Azúl	Recto
Gorra	Algodón	Blanco	Sport
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☒ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Anaranjado	Polo
Pantalón	Algodón Mediano	Blanco - Negro	Cuadros
Delantal	Poliéster - Algodón	Negro	Bistro
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			

Conclusión
Los uniformes del restaurante El Camarón de Angelito, mantiene un estilo casual, con los colores representativos además llevan bordados la marca en las camisetas de sus empleados. El Administrados del restuarante no posee uniforme, ya que es el propietario.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.47: Ficha de Observación No. 24

FICHA DE OBSERVACION No. 24

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : María Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 21 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: PARRILADAS EL GAUCHO - Dirección: Calle Bolivar entre Quito y Castillo - Propietario: Herctor Miguel Jimenez - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☒ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Parrilladas El Gaucho mantiene un estilo rustico, con una decoración en madera, ladrillo y roca, con adornos típicos de la pampa argentina.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Parrilladas El Gaucho, con 27 años al servicio de la ciudad de Ambato este restaurante es uno de lo pioneros en la elaboración de carnes a la parrilla al estilo Argentino, brindando un servicio de calidad, através del tiempo. - Logotipo: Mantiene una imagen informal, con tipografía inclianda que se acemeja a un sello para ganado. - Isotipo: La silueta de un gaucho argentino. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Café, Negro	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.48: Ficha de Observación No. 24.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Rosado	Sport
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Mandíl	Poliester - Algodón	Verde	Casaca
Bandada	Algodón	Blanco - Negro	-----
Calzado	Cuero	Gris	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Chaleco	Poliester	Café	Esmoquin
Corbatín	Poliester	Negro	Esmoquin
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Parrilla: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Negro	Sport
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Azul	Sport



Conclusión			
Los uniformes del restaurante Parrilladas El Gaucho mantiene un estilo formal con el uniforme de mesero, mientras el personal de parrilla no posee uniforme. El administrador del restuarante tampoco posee uniforme, ya que es propietario.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.49: Ficha de Observación No. 25

FICHA DE OBSERVACION No 25

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 22 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: MARISQUERIA EL ARRECIFE DE JUANITO - Dirección: Av. Rumiñahui y Pichincha - Propietario: Fredy Martínez - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☒ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: El Arrecife de Juanito, mantiene un ambiente informal.	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: El Arrecife de Juanito, ofrece una variedad de mariscos a un precio accesible, en un ambiente informal, es un negocio familiar que lleva varios años en el sector. - Logotipo: Es una imagen sencilla, con tipografía recta. - Isotipo: La silueta de un pez espada. - Colores Representativos: Rojo, Azul Verde, Blanco.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.50: Ficha de Observación No. 25.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Morado	Sport
Pantalón	Poliéster	Azúl	Recta
Mandíl	Poliéster	Blanco - Negro	Cuadros
Bandada	Poliéster	Blanco- Negro	Cuadros
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Azúl	Polo
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Mandíl	Poliéster	Blanco - Negro	Cuadros
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión
La Marsiquería El Arrecife de Juanito, manti los uniformes informales para el del personal de cocina y el administrador.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.51: Ficha de Observación No. 26

FICHA DE OBSERVACION No. 26

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 22 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: MARISQUERIA ACUARIO - Dirección: Av. Rumiñahui y Pichincha - Propietario: Jacinto Cusme - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☒ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Mantiene un ambiente informal.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Marisquería Acuario lleva 6 años al servicio de la ciudad de Ambato, brindando una variedad de comida marina ofreciendo una variedad de más de 20 platos en su menú, satisfaciendo las necesidades de sus clientes. - Logotipo: Identifica claramente el tipo de comida que ofrece, con una tipografía formal. - Isotipo: Es el timón de un barco que en medio tiene la silueta de un pez saltando fuera del agua. - Colores Representativos: Azul, Naranja , Blanco, y Celeste	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.52: Ficha de Observación No. 26.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja	Sport
Pantalón	Jean	Celeste	Recta
Chaqueta	Poliester - Algodón	Blanco - Naranja	Chef Clásica
Malla	Nylon	Negro	-----
Calzado	Cuero	Gris	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Azul Marino	Recta
Chaleco	Poliester	Azul Marino	Esmoquin
Corbatín	Poliester	Azul Marino	Esmoquin
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Beige - Rosa	Recta
Pantalón	Jean	Azul	Recta
Calzado	Cuero	Beige	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante Marisquería Acuario mantiene un estilo formal con los meseros, mientras el personal de cocina es informal. El administrador del restaurante no posee uniforme, ya que es el propietario.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.53: Ficha de Observación No. 27

FICHA DE OBSERVACION No. 27

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador: Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: MARISQUERIA PA COMER - Dirección: A. Rumiñahui y Pichincha - Propietario: Mónica Terán - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☒ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Marisquería Pacomer, mantiene un estilo formal en su interior, con detalles marinos como barcos en miniatura y peces.	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Marisquería Pacomer especializada en comida de la Costa Ecuatoriana con un toque gourmet, lleva 6 años al servicio de la ciudadanía. - Logotipo: PACOMER es la abreviación del nombre Paco que es nombre el copropietario del establecimiento. - Colores Representativos: Café, Salmón, Rojo y	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.54: Ficha de Observación No. 27.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Celeste	Sport
Pantalón	Jean	Café	Recta
Mandil	Poliester - Algodón	Azúl	Peto
Bandana	Algodón	Negro	----
Calzado	Cuero	° Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Corbatín	Poliester	Negro	Esmoquin
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Blanco - Negro	Rayas
Pantalón	Poliester	Marrón	Recta
Calzado	Felpa	Verde	Sport



Conclusión			
Los uniformes del restaurante Marisquería Pacomer mantiene un estilo formal con el uniforme de mesero, mientras el personal de parrilla solo posee un mandil y una bandana. El administrador del restaurante no posee uniforme ya que es propietario.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.55: Ficha de Observación No. 28

FICHA DE OBSERVACION No. 28

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: CAFETERIA HOTEL PORTUGAL VIP - Dirección: Av. Los chasquis y Guallabamba - Propietario: Paúl Cordova - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: La Cafetería Hotel Portugal VIP mantiene un ambiente formal y moderno.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Cafetería Hotel Portugal VIP, es una sucursal del Hotel Portugal ubicado en el redondel de Cumanda, su negocio es el Hotel, pero la cafetería la incrementaron para el uso de los huéspedes y personas de fuera. - Logotipo: Mantiene una imagen formal. - Isotipo: La silueta de un durazno. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Café, Negro	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.56: Ficha de Observación No. 28.1

Características del Uniforme de Cocina																			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe																			
Características del Uniforme de Mesero																			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe																			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;">PRENDA</th> <th style="padding: 5px;">MATERIAL</th> <th style="padding: 5px;">COLOR</th> <th style="padding: 5px;">SILUETA O TIPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Camiseta</td> <td style="padding: 5px;">Algodón</td> <td style="padding: 5px;">Verde</td> <td style="padding: 5px;">Cuello en V</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Pantalón</td> <td style="padding: 5px;">Jean</td> <td style="padding: 5px;">Verde</td> <td style="padding: 5px;">Recta</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Calzado</td> <td style="padding: 5px;">Cuero</td> <td style="padding: 5px;">Blanco</td> <td style="padding: 5px;">Sport</td> </tr> </tbody> </table>			PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO	Camiseta	Algodón	Verde	Cuello en V	Pantalón	Jean	Verde	Recta	Calzado	Cuero	Blanco	Sport
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO																
Camiseta	Algodón	Verde	Cuello en V																
Pantalón	Jean	Verde	Recta																
Calzado	Cuero	Blanco	Sport																
																			
Características del Uniforme de Servicio																			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe																			
Conclusión																			
La Cafetería Hotel Portugal no tiene establecido su manual cooperativo, y por esta razón no poseen uniformes en el área de cocina.																			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.57: Ficha de Observación No. 29

FICHA DE OBSERVACION No. 29	
Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: DONDE CARLITOS - Dirección: Av. Los Shiris y Saraguro - Propietario: Carlos Nájera - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☒ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Donde Carlitos con una temática informal, el area del local es la adaptacón del garage de una casa.	
Características de la Identidad Coorpotativa	
- Marca: Donde Carlitos, con dos años al servicio de la comunidad, la comida rapida es su especialidad y su sabor es inconfundible, la gran mayoría de sus clientes son juvenes. - Logotipo: Mantiene una imagen informal. - Colores Representativos: Azúl, Naranja, Blanco	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.58: Ficha de Observación No. 29.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja	Polo
Pantalón	Algodón	Blanco - Negro	Rayas
Gorra	Algodón	Azúl	-----
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Azúl	Polo
Buso	Algodón	Blanco	Manga Larga
Pantalón	Jean	Azúl	Recto
Gorra	Algodón	Azúl	----
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Negro	Polo
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Azul	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante Donde Carlitos son informales, y no poseen la marca . El administrador no posee uniforme ya que es dueño del establecimiento.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.59: Ficha de Observación No. 30

FICHA DE OBSERVACION No. 30

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: PIZZERIA BOUND GIORNO - Dirección: Av. Los Shiris y Saraguro - Propietario: Patricia Guevara - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☒ Italiana ☐ China ☒ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☒ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Pizzeria Buon Giorno, mantiene una temática hogareña, haciendo que sus clientes se sienta como en su casa.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Pizzeria Buon Giorno, especializada en comida Italiana caracterizada por su exquito sabor, con 20 años en el mercado es reconocida como la mejor de entre sus competidores. - Logotipo: Con una imagen juvenil y moderna. - Isotipo: Una rebanada grande de Pizza. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Naranja, Verde y Negro	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.60: Ficha de Observación No. 30.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Negro	Polo
Pantalón	Algodón	Gris	Recto
Delantal	Algodón	Blanco - Negro	Peto
Calzado	Cuero	Blanco	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Rojo	Polo
Pantalón	Jean	Gris	Recta
Calzado	Cuero	Azul	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			

Conclusión
Los uniformes de la Pizzeria Buon Giorno, mantiene un ambiente informal, las camisetas de los meseros llevan bordado el logotipo de la empresa, mientras que los uniformes del personal de cocina solo llevan un delantal para distinguirse de entre los meseros. La Propietaria del lugar no posee uniforme y realiza las actividad de administrador.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.61: Ficha de Observación No. 31

FICHA DE OBSERVACION No. 31

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: MOCKA SXPRES CAFETERIA - Dirección: Río Quituchi y Río Yasuni Sector Nuevo Ambato - Propietario: Carlos Nájera - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☐ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Mocka Expres, tiene un ambiente juvenil y moderno, el color rojo capta la atención de sus clientes	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Mocka Cafetería, es una alternativa para los jóvenes un lugar diferente donde puedan sentirse a gusto con el servicio y sus productos, además de marcar la diferencia. MOCKA: Es la unión de dos nombre Monica y Katy, fueron dos hermanas jóvenes que murieron con cancer, su estilo de vida fue calidad por eso su slogan motivados por la calidad. - Logotipo: Con una tipografía moderna en color blanco contrasta con el color rojo de fondo. - Colores Representativos: Rojo, Blanco, Negro	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.62: Ficha de Observación No. 31.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Buso	Algodón	Negro - Rojo	Polo
Pantalón	Jean	Gris	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Buso	Algodón	Rojo - Negro	Polo
Pantalón	Lycra	Negro	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Buso	Algodón	Rojo - Negro	Polo
Pantalón	Lycra	Negro	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Los uniformes de la Cafetería Mocka, representa visiblemente a su empresa, con sus colores representativos y lleva bordado la marca en el buso. El Propietario del establecimiento también lleva el uniforme del local, ya que realiza las labores de caja y administración.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.63: Ficha de Observación No. 32

FICHA DE OBSERVACION No 32

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: LA TABLITA DE CARLITOS - Dirección: Imbabura y Av. Los Shiris - Propietario: Carlos Nájera - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☒ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: La Tablita de Carlitos, con una temática mas formal, el color rojo de sus paredes contrasta con la madera de sus mesas.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: La Tablita de Carlitos, ofrece carnes a la plancha, con 8 años al servicio de la ciudad, su calidad y sabor son los preferidos por familias. - Logotipo: Mantiene una imagen informal, con tipografía inclianda formal, su nombre es pintoresco para llamar la atención del público. - Isotipo: Una tablita con carnes a la plancha - Colores Representativos: Negro, Naranja, Rojo y Café	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.64: Ficha de Observación No. 32.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Rosado	Sport
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Mandíl	Poliester - Algodón	Verde	Casaca
Bandada	Algodón	Blanco - Negro	----
Calzado	Cuero	Gris	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Chaleco	Poliester	Café	Esmoquin
Corbatín	Poliester	Negro	Esmoquin
Calzado	Cuero	Negro	Casual

Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Negro	Polo
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Azul	Casual



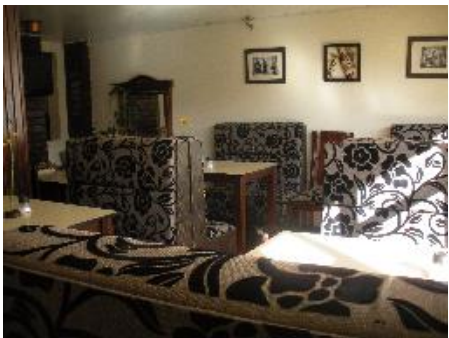
Conclusión			
Los uniformes de restaurante La Tablita de Carlitos no representa a su empresa, el personal de cocina no posee uniforme tan solo el mesero. Administrador del restaurante no posee uniforme, ya que el es el propietario.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.65: Ficha de Observación No. 33

FICHA DE OBSERVACION No. 33

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: VIEJO ANTONIO RESTORAN - Dirección: Cadis01234 y Quiz Quiz Cdla. España - Propietario: Antonio Moya - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: El Viejo Antonio mantiene un ambiente hogareño ya que su local se encuentra en una zona residencial.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: El restaurante Viejo Antonio, mantiene un servicio de almuerzos, dirigido a todo tipo de público y familias de la localidad, lleva 8 meses en el mercado restaurantero. - Logotipo: Mantiene una imagen moderna y minimalista, el nombre Viejo Antonio en honor a su propietario, con un significado pintoresco y llamativo. - Isotipo: Es la silueta de un plato de sopa caliente. - Colores Representativos: Café y Negro	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.66: Ficha de Observación No. 33.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Negro	Chef Básica
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Calzado	Cuero	Gris	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Delantal	Poliester - Algodón	Negro	Peto
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanco	Recta
Pantalón	Poliester	Café	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurant El Viejo Antonio, tienen un estilo formal y lleva bordado el logotipo en la parte derecha de las chaquetas y delantales. El Propietario del local no lleva uniforme y realiza las actividades de administrador del local.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.67: Ficha de Observación No. 34

FICHA DE OBSERVACION No. 34

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador: María Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 24 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: HELADERIA AMARENA - Dirección: Sucre 7- 40 y Martínez - Propietario: Edison López - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☒ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☒ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Heladería Amarena, en un ambiente una decoracion Italiana ya que la madera y color rojo crean un ambiente italiano y moderno.	
Características de la Identidad Cooprotativa	
- Marca: Heladería Amarena, viene del vocablo italiano que significa cereza, ofrecen helados, tortas y comida italiana, su servicio de calidad y sobre todo con amor. Con dos años de en el mercado heladero se han posicionado en una de las mejores por su exquisito sabor. - Logotipo: Mantiene una imagen informal, y una tipografía libre. - Isotipo: Unas cerezas - Colores Representativos: Rojo, Verde, y Blanco.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.68: Ficha de Observación No. 34.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja	Polo
Pantalón	Jean	Azúl	Recto
Gorra	Algodón	Café	----
Calzado	Cuero	Negro	Sport



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja	Polo
Pantalón	Jean	Azúl	Recto
Gorra	Algodón	Rojo	----
Calzado	Cuero	Negro	Sport



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			

Conclusión
Los uniformes la Heladería Amarena son informales y llevan el logotípo bordado en la camiseta y gorra. los empleados son polifuncioales. El administrador del establecieminto no posse unifrome ya que es el propietario.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.69: Ficha de Observación No. 35

FICHA DE OBSERVACION No. 35	
Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Centro - Observador: Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 24 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: HELADERIA PONCHE SUIZO - Dirección: Calle Sucre 06 -24 y Montalvo - Propietario: Viera Sanchez Compania Ltda. - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☒ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: La Heladería Ponche Suizo no tiene una imagen definida en cuanto a la temática, su decoración interior es simple.	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Ponche Suizo, lleva 60 años al servicio de la ciudad de Ambato, su producto estrella se ha convertido en una tradición, convirtiéndose en un atractivo turístico tanto para público local como internacional. - Logotipo: Mantiene una imagen formal, con una tipografía moderna. - Isotipo: Un vaso típico de milk shake con gafas - Colores Representativos: Naranja, Durazno, Amarillo, Negro y Blanco.	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.70: Ficha de Observación No. 35.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Gris - Azul	Sport
Pantalón	Jean	Azul	Recta
Gorra	Algodón	Azul	----
Calzado	Cuero	Negro	Bota



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Gris - Azul	Sport
Pantalón	Jean	Azul	Recta
Gorra	Algodón	Azul	----
Calzado	Cuero	Negro	Bota



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Gris - Azul	Sport
Pantalón	Jean	Azul	Recta
Gorra	Algodón	Azul	----
Calzado	Cuero	Negro	Bota



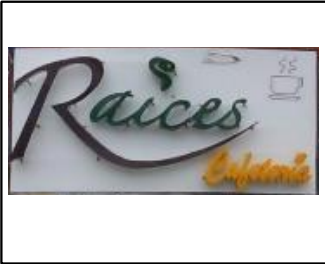
Conclusión
Los uniformes de la Heladería Ponche Suizo, mantiene un estilo informal, y sus empleados son polifuncionales. Llevan bordado la marca en la gorra y estampada en las camisetas. El Administrador del establecimiento no posee uniforme, ya que el es socio accionista de la compañía.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.71: Ficha de Observación No. 36

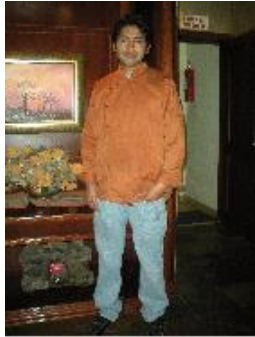
FICHA DE OBSERVACION No. 36

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 24 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: RAICES - Dirección: Av. Los Shirys y Chaquitinta - Propietario: Willson Espinoza - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Raíces, su temática es rescatar la cultura Ecuatoriana, con cuadros de pintores como Guayasamin que representan nuestras raíces	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Raíces trata de rescatar la cultura de nuestra tierra, tradiciones y gastronomía, su especialidad es la comida típica nacional e interancional y la libertad de armar su propio menú, lleva 4 años al servicio de la ciudad, con cafetería y salón de resepciones. - Logotipo: Con una tipografía cursiva, da la sensación de movimiento y armonía. - Colores Representativos: Amarillo, Verde y Vino	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.72: Ficha de Observación No. 36.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camiseta	Algodón	Naranja	Chef Básica
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual
			
Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Chaleco	Poliester	Vino	Esmoquin
Calzado	Cuero	Negro	Casual
			
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Buso	Poliester	Negro	Cuello alto
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual
			
Conclusión			
Los uniformes del restaurante Raices mantiene un estilo formal en sus meseros, y el personal de cocina solo tiene una chaqueta básica. El administrador del restaurante no posee uniforme, ya que es propietario. Como observación no se pudo fotografiar al mesero por falta de cooperación del mismo con el proyecto.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.73: Ficha de Observación No. 37

FICHA DE OBSERVACION No. 37

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Este - Observador : Maria Lisette Viera Aguirre	- Fecha: 25 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: ALI'S PARRILLADA PIZZERIA GRILL - Dirección: Av. Los Guaytambos y Delicias 593 - Propietario: Bakhhitari Dashiri Aliasghr - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☒ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☒ Si ☐ No - Temática del Establecimiento: Ali's Parrilladas, maneja un diseño interior de una casa antigua con un toque moderno.	
Características de la Identidad Cooprotativa	
- Marca: Ali's Parrilladas, es una cadena de restaurantes con más de 20 años de experiencia, ofreciendo a sus clientes una variedad de productos gastronómicos, bajo excelentes estándares de calidad acompañado de una excelente atención en distintos ambientes óptimos. - Logotipo: Con una tipografía cursiva, da la sensación de movimiento y armonía. - Colores Representativos: Amarillo, Verde y Vino	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.74: Ficha de Observación No. 37.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Poliester - Algodón	Negro	Chef Básica
Pantalón	Algodón- Mediano	Negro - Blanco	Cuadros
Bandana	Algodón	Negro	----
Calzado	Cuero	Café	Casual



Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Corbata	Poliester	Negro	---
Delantal	Poliester - Algodón	Negro	Peto
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Recepcionista: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Blusa	Algodón	Blanca	Recta
Chaleco	Poliester	Gris	Recta
Pantalón	Poliester	Gris	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual



Conclusión			
Los uniformes del restaurante Parrilladas Ali's , mantiene un estilo formal y elegante, el personal de cocina y meseros llevan bordado el logotipo de la empresa. El administardor del local no posee uniforme ya que es el dueño del establecimiento.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.75: Ficha de Observación No. 38

FICHA DE OBSERVACION No. 38

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador : Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: KOKORO SUSHI BAR - Dirección: Av. Los Shirys y Chaquitinta - Propietario: Willson Espinoza - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☒ Otro - Categoría: ☐ Primera ☒ Segunda ☐ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Raíces, su temática es rescatar la cultura Ecuatoriana, con cuadros de pintores como Guayasamin que representan nuestra tierra.	
Características de la Identidad Coorpotativa	
- Marca: Kokoro Sushi Bar. - Logotipo: Con una tipografía cursiva, da la sensación de movimiento y armonía. - Colores Representativos: Amarillo, Verde y Vino	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.76: Ficha de Observación No. 38.1

Características del Uniforme de Cocina y Mesero			
• Uniforme de Cocinero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Chaqueta	Algodón	Blanca - Negro	Chef Básica
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Delantal	Poliester - Algodón	Negro	Bistro
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
Conclusión			
Los uniformes del restaurante Kokoro Sushi Bar son alusivos al tipo de comida que ofrece ya que su cocina es vista, todo el personal tanto meseros como chefs llevan el mismo uniformes además son polifuncionales. El administrador del establecimiento no posee uniforme, ya que es el propietario. Como Observación no se pudo fotografíar al personal ni las instalaciones interiores debido a reglamentos internos de la empresa.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.77: Ficha de Observación No. 39

FICHA DE OBSERVACION No. 39

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador: Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: OASIS CAFE - Dirección: Sucre 03 - 17 y Mariano Eguez - Propietario: Lennin Altuna - Tipo de Restaurante: ☒ Cafetería ☒ Heladería ☐ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☐ Ecuatoriana ☐ Pollo ☒ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Oasis Café, su decoración interna y externa crean una combinación perfecta entre lo moderno y lo contemporaneo.	
Características de la Identidad Corporativa	
- Marca: Oasis Café, es un negocio familiar dedicado a la producción y elaboración de los tradicionales helados de paila con 38 años de tradición en Ambato. - Logotipo: Con una tipografía cursiva, da la sensación de movimiento y armonía. - Colores Representativos: Naranja, Amarillo, Café, Blanco	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.78: Ficha de Observación No. 39.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Amarilla	Manga Corta
Pantalón	Poliester	Café - Naranja	Recta
Delantal	Poliester - Algodón	Naranja	Peto
Boina	Lana	Café	Inglesa
Calzado	Cuero	Negro	Casual

Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☒ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Naranja	Chef Básica
Pantalón	Poliester	Café - Naranja	Recta
Delantal	Poliester - Algodón	Café	Bistro
Bandana	Algodón	Blanco	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual

Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			

Conclusión
Los uniformes del establecimiento Oasis Café, representan visiblemente a su empresa, tanto el personal de cocina como los meseros, además llevan bordado el logotipo de la empresa. El administrador del restuarante no posee uniforme, ya que es el propietario. Como obsevación no se pudo fotografía al personal, ni las instalaciones, debido al reglamento interno de la empresa.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.79: Ficha de Observación No. 40

FICHA DE OBSERVACION No 40

Datos de la Observación	
- Lugar: Zona Sur - Observador: Maria Lissette Viera Aguirre	- Fecha: 23 de Agosto del 2012 - Ciudad: Ambato
Características del Establecimiento	
- Nombre del Establecimiento: CHOCOLATE Y PIMIENTA - Dirección: Av. Los Shirys y Chaquitinta - Propietario: Willson Espinoza - Tipo de Restaurante: ☐ Cafetería ☐ Heladería ☒ Restaurante ☐ Bar ☐ Fast Food ☐ Otro - Tipo de Cocina: ☐ Italiana ☐ China ☐ Grill ☐ Mar ☒ Ecuatoriana ☐ Pollo ☐ Fast Food ☐ Otro - Categoría: ☐ Primera ☐ Segunda ☒ Tercera - Servicio a Domicilio: ☐ Si ☒ No - Temática del Establecimiento: Con un diseño hogareños y rustico la los colores amarillo y rojo contrastan con el color de la madera.	
Características de la Identidad Coorporativa	
- Marca: Servir a la colectividad de la mejor manera, ofreciendo un trato personalizado, a sus clintes, con tres años en el mercado, brinda el servicio de dasayudos, almuerzos y parrillada. Este establecimiento esta dirigido a un público ejecutivo y familiar. - Logotipo: Con una tipografía cursiva, da la sensación de movimiento y armonía. - Colores Representativos: Rojo , Blanc, Negro	
Fotografía del Establecimiento	
Exterior del Restaurante 	Interior del Restaurante 

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 3.80: Ficha de Observación No. 40.1

Características del Uniforme de Cocina			
• Uniforme de Cocinero: ☐ Formal ☐ Casual ☒ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Delantal	Algodón	Verde	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Gorro	Algodón	Verde	-----
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Características del Uniforme de Mesero			
• Uniforme de Mesero: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☐ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Camisa	Algodón	Blanca	Recta
Pantalón	Poliester	Negro	Recta
Chaleco	Poliester	Negro	Esmoquin
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Características del Uniforme de Servicio			
• Uniforme de Administrador: ☐ Formal ☐ Casual ☐ Informal ☐ Jeanswear ☒ No Existe			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	SILUETA O TIPO
Blusa	Algodón	Lila	Cuadros
Pantalón	Jean	Azúl	Recta
Calzado	Cuero	Negro	Casual
Conclusión			
Los uniformes del restaurante Chocolate y pimienta mantiene un estilo formal con el uniforme de mesero, mientras que el personal de cocina es informal, El administrador del restaurante no posee uniforme, ya que es propietario y realiza las funciones de cajero. Como observación no se pudo fotografiar al personal por falta de cooperación del propietario con el proyecto.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

3.9 Tabulación

3.9.1 Formula para la Obtención de Datos Exactos

Por medio del Departamento de Cultura de la ciudad de Ambato, se han obtenido los siguientes datos.

CATASTRO AUTORIZADO AÑO 2012

Área Urbana / Cantón Ambato

Tabla 3.81: Restaurantes Registrados hasta el 2012

Restaurantes	29
Cocina China	11
Pizzerías	6
Pollos	33
Fuentes de Soda	9
Cafeterías	15
Grill	11
Fast Food	8
Mar	7
Ecuatoriana	15
TOTAL	144

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Fórmula

$n = ?$

Tamaño de la muestra

$N = 144$ restaurantes

Población o universo

$E = 5\% (0.05)$

Error de muestra

$$n = \frac{N}{(E)^2 (N-1)+1} = \frac{144}{(0.05)^2 (144-1)+1} = \frac{144}{(0.025)^2 (143)+1} = \frac{144}{3.6} = 40$$

3.9.2 Procesamiento y Análisis de la Información

1. Tipos de Establecimientos Comerciales

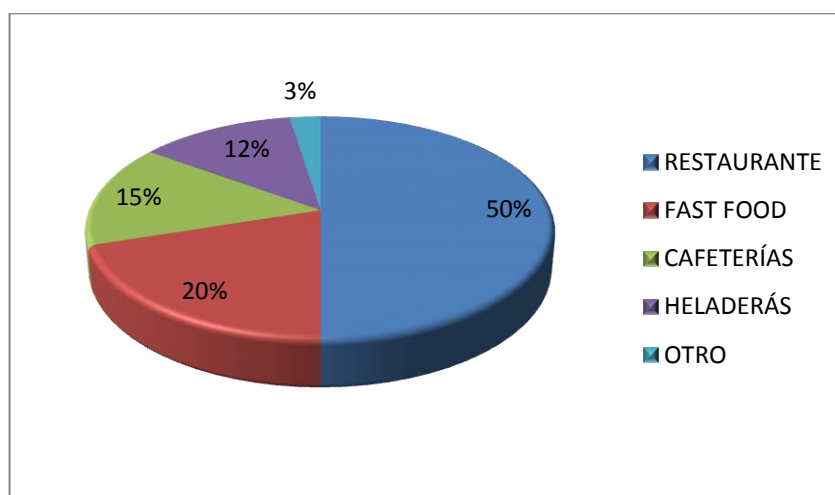
Tabla 3.82: Ficha de Observación - Tabulación 1

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
Restaurante	20	50%
Fast Food	8	20%
Cafeterías	6	15%
Heladerías	5	12%
Otro	1	3%
TOTAL	40	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Gráfico 3.3: Ficha de Observación - Tabulación 1



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Análisis

Luego de obtener los resultados, tenemos que de 40 establecimientos de la ciudad de Ambato, el 50% son Restaurantes, el 20% son locales Fast Food (Comida Rápida), el 15% son Cafeterías, mientras que el 12% son Heladerías, y por últimos con tan solo el 3% son establecimientos comerciales con algún tipo de temática.

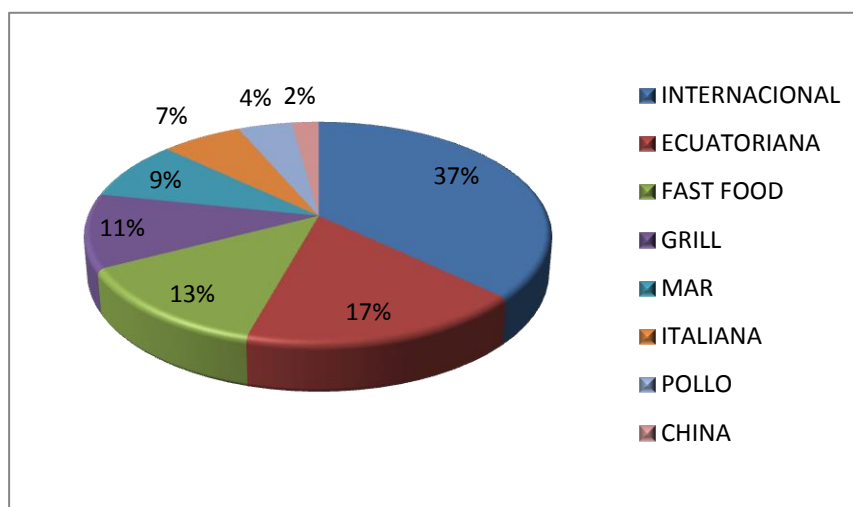
2. Categorización por el Tipo de Cocina

Tabla 3.83: Ficha de Observación - Tabulación 2

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
Internacional	11	37%
Ecuatoriana	8	17%
Fast Food	6	13%
Grill	5	11%
Mar	4	9%
Italiana	3	7%
Pollo	2	4%
China	1	2%
TOTAL	40	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Gráfico 3.4: Ficha de Observación – Tabulación 2

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Análisis

Luego de obtener los resultados, tenemos que de 40 establecimientos de la ciudad de Ambato existen Restaurantes especializados en algún tipo de comida en particular o en más de uno, el 37% está dedicado a la cocina Internacional, el 17% Ecuatoriana, el 13% está dedicado al Fast Food, 11% grill o Asaderos de Carnes, el 9% es comida de Mar, el 4% Cocina Italiana, el 2% Pollos y tan solo el 2% es comida China.

3. Categorización de los Establecimientos de Comida

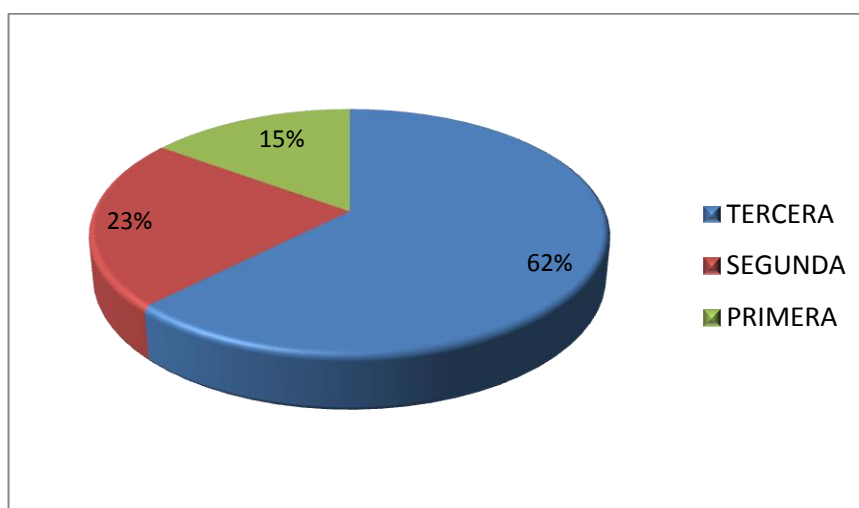
Tabla 3.84: Ficha de Observación - Tabulación 3

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
Primera	9	71%
Segunda	6	25%
Tercera	25	4%
TOTAL	40	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Gráfico 3.5: Ficha de Observación – Tabulación 3



Fuente: Investigador

Elaborado por: VIERA, María

Análisis

Luego de obtener los resultados, tenemos que de 40 establecimientos, la gran mayoría de locales son 62% tercera categorización, el 23% de segunda y mientras que solo el 15% son de primera.

4.- Servicio a Domicilio

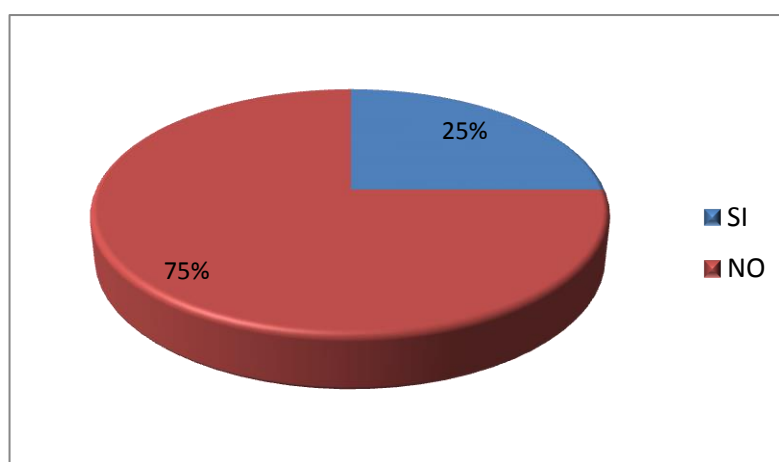
Tabla 3.85: Ficha De Observación – Tabulación 4

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
SI	10	75%
NO	30	25%
TOTAL	40	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Gráfico 3.6: Ficha De Observación - Tabulación 4



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Análisis

De 40 establecimientos tabulados el 75% de los Establecimientos de comida no poseen servicio a domicilio, y tan solo del 25% si lo tiene.

5.- Tipo de uniforme del Personal de Cocina

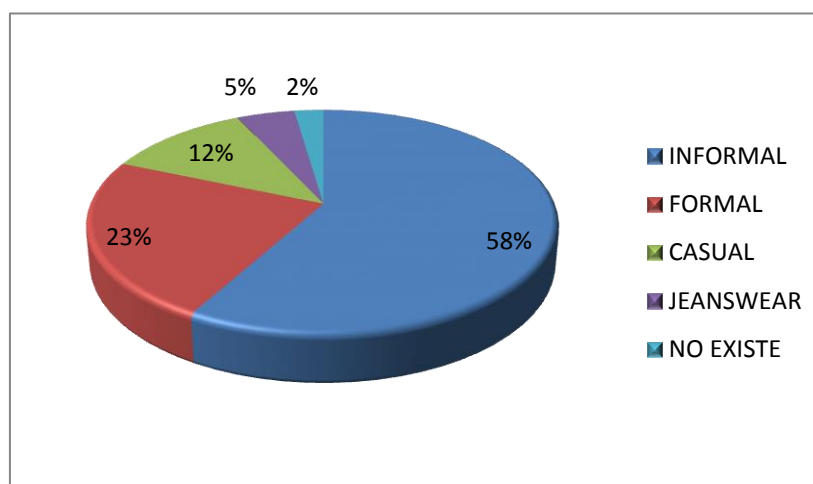
Tabla 3.86: Ficha de Observación – Tabulación 5

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
Informal	25	58%
Formal	10	23%
Casual	5	12%
Jeanswear	2	5%
No Existe	1	2%
TOTAL	40	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Gráfico 3.7: Ficha de Observación – Tabulación 5



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Análisis

De 40 establecimientos, el 58% del personal de cocina utiliza uniformes informales, el 23% Formales, el 12% son casuales, un 5% utiliza jeanswear y otro 2% no posee uniforme.

6. Tipo de Uniforme del Personal de Servicio (Meseros)

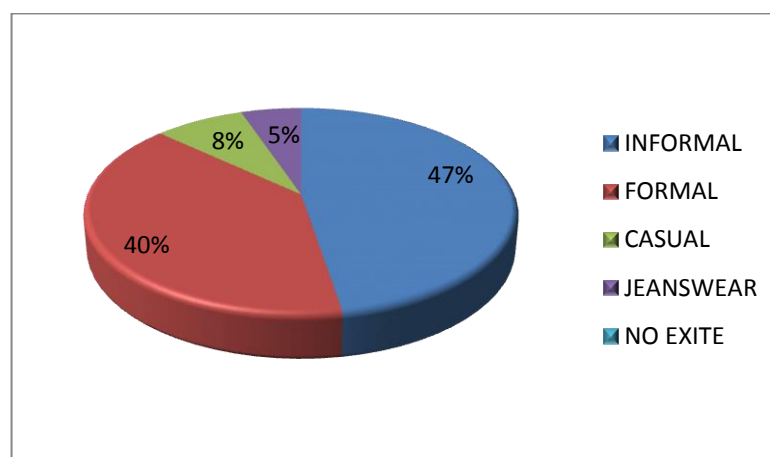
Tabla 3.87: Ficha de Observación - Tabulación 6

ALTERNATIVAS	FERCUENCIA	%
Informal	18	47%
Formal	15	40%
Casual	3	8%
Jeanswear	2	5%
No Existe	2	5%
TOTAL	40	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Gráfico 3.8: Ficha de Observación – Tabulación 6



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Análisis

De 40 establecimientos los uniforme del personal de servicio como meseros, el 47% llevan uniforme informal, el 40% es formal, el 8% no posee uniforme, y por último el 5% es estilo Casual.

7. Tipo de Uniforme del Personal de Caja

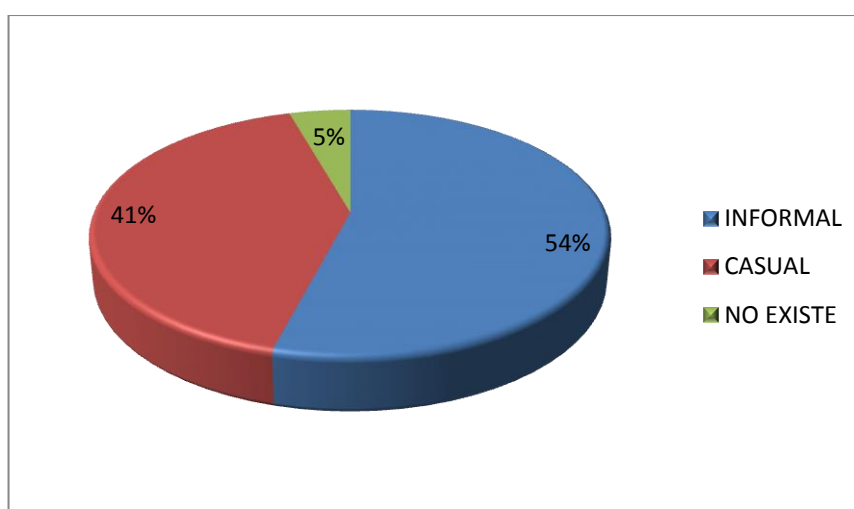
Tabla 3.88: Ficha de Observación – Tabulación 7

ALTERNATIVAS	FERCUENCIA	%
Informal	17	54%
Casual	13	41%
No Existe	10	5%
TOTAL	40	100%

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Gráfico 3.9: Ficha de Observación – Tabulación 7



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Análisis

Luego de obtener los resultados tenemos que de 40 establecimientos, el 54% de las cajeras no poseen uniformes ya que casi siempre es el propietario del lugar es quien lo atiende, el 41% utiliza uniforme informal, mientras que el 5% es casual.

CAPITULO IV

4. Propuesta de Diseño

4.1 Conceptualización

Para la realización de este proyecto se tomó en cuenta, las necesidades que tiene la marca Ponche Suizo, con el vestuario laboral de sus empleados representado claramente a la empresa, mediante la aplicación de la temática Suiza en los uniformes de cocina: como chefs y ayudantes de cocina, atención al público como: meseros, cajeras y administración, reforzando su identidad corporativa, brindándole originalidad y mejorando su imagen tanto externa como interna, manejando los colores representativos que son: naranja, amarillo, durazno, negro y blanco.

Se trató de cumplir con las expectativas y necesidades del cliente que este en este caso son los socios accionistas de la compañía VIERA SANCHEZ CIA. LTDA, propietarios de la fuente de soda y cafetería “Ponche Suizo”.

Los materiales a utilizarse para la propuesta de uniformes son los más óptimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, especialmente en la área de cocina, ya que este debe ser durable, transpirable, fácil de limpiar, y

sobre todo debe aislar el calor de la cocina, salpicaduras de aceite, comida caliente y manchas, además debe resistir el desgaste diario, ya que debe verse impecable en todo momento.

4.2 Objetivo de la Propuesta

- Diseñar una colección de uniformes con temática Suiza para el personal de la fuente de soda y cafetería "Ponche Suizo"

4.3 Justificación

El Ponche Suizo es una de los productos más reconocidos en la ciudad de Ambato y a los largo de 60 años, se ha convertido en un lugar turístico para propios y extraños, por esta razón se ha tratado de resaltar la imagen visual de su producto estrella que es el Ponche Suizo en los uniformes de sus empleados.

Dentro de un establecimiento de comidas, son los empleados los que tiene el contacto directo con los clientes, y es por esta razón que los uniformes del restaurante deben llamar la atención y representar claramente a la empresa y por ende a la marca y el mensaje que este quiere dar a conocer a todos sus comensales.

4.4 Inspiración

Para el desarrollo de la propuesta se ha tomado en consideración la historia que encierra a este producto oriundo de Suiza. Por esta razón la colección está inspirada en los uniformes de la Guardia Suiza Pontificia que es un cuerpo militar encargado de la seguridad del Papa de la Ciudad del Vaticano. Su vestimenta fue diseñada por Miguel Ángel Buonarroti en 1505, luego rediseñada en el año de 1910 y 1921 por el Comandante de la Guardia Jules Répond, sus colores rojo, azul y amarillo representan al escudo de armas de la Casa del Papa Julio II, della Rovere, y los Médicis, y es por eso que es considerado como una de vestimentas militares en activo más antiguas y vistosas del mundo. Este uniforme expresa la alegría de ser soldado, de combatir y de estar al servicio del Papa. Aunque también el color rojo simboliza la sangre derramada en defensa del Papado.

Mediante la utilización del abstraccionismo se creará una nueva composición, con la correcta aplicación de los colores representativos de la empresa, dándole una imagen moderna y temática que le darán fuerza y la hará sobresalir de entre sus competidores, atrayendo la mirada de sus clientes, que podrán reconocerlo fácilmente en cualquier parte.

4.5 Historia del Ponche Suizo

Imagen 4.1: Ponche Suizo



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Imagen 4.2: Don Serafín Viera Robalino (1902 -1998)



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Don Serafín Viera Robalino.- (1902-1998) Fundador del Ponche Suizo

El Arq. Luis A. Viera S., cuenta que su padre, Don Serafín Viera R. nacido en Píllaro el 27 de Julio de 1902 y falleció el 22 de Marzo de 1998, era un hombre de visión excepcional para entender los negocios y las oportunidades de vida, así como también, poseía una gran capacidad creativa e inventiva innata, para buscar soluciones a las dificultades diarias y futuras.

Buscador inquieto del progreso y la modernización de sistemas de trabajo y nuevos productos. Siempre estaba experimentando y creando algo nuevo aplicado a su negocio.

Le llamaba mucho la atención la industria, y detestaba la sola idea de ser empleado u obrero, no por discriminación, sino porque en su pensamiento, el hecho de ser empleado lo consideraba una “cárcel voluntaria”, sin ningún futuro económico, que sustente a su familia dignamente, particularmente en la época de jubilación.

Por ello, hablar del Ponche Suizo, inevitablemente debemos referirnos a su fundador, Don Serafín Viera R., sus cualidades han hecho sobrevivir una empresa domestica tantos años y mantenerse en la tradición ambateña.

Don Serafín Viera R., fue un hombre industrioso, visionario y muy emprendedor, le gustaba viajar y conocer parte del mundo, cuando en su juventud estuvo en Suiza, conoció a un chef quien le enseñó la receta de un producto totalmente nuevo, un postre exquisito servido en frio estilo ponche, y tanto se impactó con este ponche que lo trajo con él. Animado por su espíritu inquieto e innovador que lo caracterizaba, visiono que esa era una gran oportunidad para comercializarlo y, puso una heladería llamada: “HELADERIA SUIZA”, que abrió mercado para este nuevo producto llamándolo: “PONCHE SUIZO”, en el año de 1950.

Al principio, casi nadie le prestaba atención a este nuevo producto, pero luego de probarlo, todo el mundo llegaba a la Heladería Suiza por el Ponche más sabroso del país, que naciera en Ambato hace un poco más de 60 años, y eran atendidos por: Don Serafín Viera Robalino y su esposa Dña. Rosario Elina Sánchez, los fundadores de la HELADERIA SUIZA. Ubicada en la calle Bolívar #12-73 y Martínez, junto al famoso Teatro Lalama.

Y así fue formándose con el paso de los años en una tradición familiar en la ciudad.

Ante el aviso de derrocamiento de la vieja casona, en 1976, pasó la Heladería Suiza a su propio local, en la calle Sucre # 06-24 y Montalvo en la esquina del tan conocido Parque Montalvo, y ahí le han sorprendido varias décadas hasta la actualidad.

Después de los días de sus fundadores, en Febrero del 2008, sus hijos formaron una compañía llamada: VIERA SANCHEZ Cia. Ltda., con el propósito de modernizar el negocio tanto en el aspecto técnico, así como en el administrativo, para mejorar los procesos de fabricación, distribución y comercialización de su producto estrella: El Ponche Suizo.

En la actualidad, la compañía VIERA SANCHEZ Cia. Ltda. es la propietaria de los derechos legales de patente, marca registrada, fórmula secreta, así como también de los derechos de comercialización y fabricación del Ponche Suizo para los próximos 50 años.

El Ponche Suizo, se expende en tres locales: En su casa Matriz de la calle Sucre y el local del Centro Comercial Palacios de la calle Bolívar, así como también en la ciudad de Baños, frente al Mercado. Siendo estos dos últimos locales que funcionan en calidad de franquicias.

4.5.1 La Marca Ponche Suizo

Imagen 4.3: Marca Ponche Suizo



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Sus slogans son:

Slogan 1: El sabor de todas las generaciones

Slogan 2: Medio siglo de tradición

La marca Ponche Suizo es una marca registrada, se ha caracterizado por su exquisito sabor, pero muy pocos conocen su logotipo y la podrían reconocer, tan solo se guían por el nombre y viene a su mente ese riquísimo postre helado llamado Ponche Suizo.

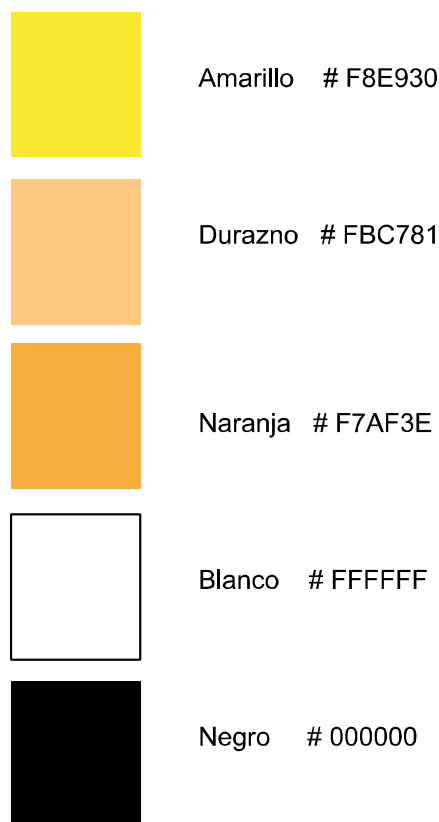
Su marca se caracteriza por tener una tipografía formal en color negro, y como isotípos lleva un vaso de milk sake con un sorbete y gafas.

4.5.2 Colores Corporativos

Sus colores corporativos son el amarillo, durazno, naranja, blanco y negro.

Representan ese amor familiar tan importante que desean rescatar con su producto, ya que lo saboreado de generaciones en generaciones y son muchas las anécdotas que se han contado mientras degustaban un ponche, personas que venían a tomarse un ponche con padres cuando niños, hoy llegan con sus hijos y nietos, y aquellas personas que hay viajado durante largo tiempo y han regresado con las ganas de volver a deleitar este rico postre.

Imagen 4.4: Colores Corporativos Ponche Suizo



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

4.6 Panel de Ambientación

Imagen 4.5: Panel de Ambientación



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

4.7 Materiales

Se decidió trabajar con telas a base de algodón ya que son las más adecuadas para la realización de los uniformes ya que protegen al usuario de los peligros que existen al realizar sus funciones dentro y fuera de cocina.

- **Gabardina de Algodón**

Es ideal para la confección de ropa de trabajo y uniformes especiales que involucran exposición a químicos como los uniformes de limpieza, grasa en el área de cocina, se caracteriza por tener una cara lisa y acanalada diagonal, es impermeable al aire y agua, protegiendo al usuario de posibles daños.

- **Gabardina Inglesa**

Se la utiliza para pantalones de hombre.

- **Tela de Hilo o camisa**

Es la más ideal para la elaboración de camisas, ya que brindan comodidad al usuario, manteniéndolo fresco.

- **Lycra Algodón**

Es cómoda, mantiene el calor y otorga libertad de movimientos.

- **Tela Carolina**

Ayuda a dar un mejor acabado a las prendas, se la utiliza como forro.

- **Pana Americana**

Por ser un tejido grueso y suave al tacto y tiene un acabado más elegante.

- **Pana Strech**

Es un material suave elastizado que ayudara a moldear la figura femenina.

- **Chame Strech**

Es un tejido liviano y muy elegante, es ideal para blusas.

- **Príncipe de Gales**

Es resistente al desgaste, ofrece comodidad y ventilación durante sus largos días de trabajo

- **Lino Algodón**

Absorbe la humedad, repele la grasa y ayuda a transpiración, fácil de limpiar.

- **Paño Americano**

Tejido fino, mantiene el calor corporal, es ideal para confeccionar chaquetas de hombre y mujer.

- **Crepe Satinado**

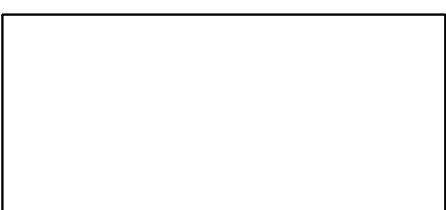
Tejido fino metalizado, dará la apariencia de metal

- **Cuerina**

Material sintético, imitación del cuero.

Tabla 4.1: Ficha de Materiales 1

FICHA DE MATERIALES

Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012
	GABARDINA ALGODÓN
	GABARDINA INGLESA
	TELA DE HILO
	LYCRA ALGODÓN
	TELA CAROLINA
	PANA STECH

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.2: Ficha de Materiales 1.1

FICHA DE MATERIALES

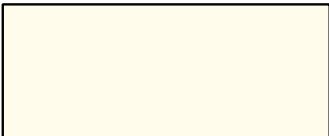
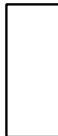
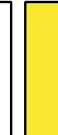
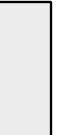
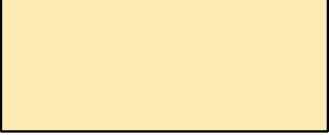
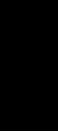
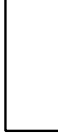
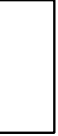
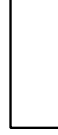
Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012
	PANA AMERICANA
	CHARME STRECH
	PRINCIPE DE GALES
	LINO ALGODÓN
	PAÑO AMERICANO
	LAME STRECH
	CUERINA

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.3: Ficha Carta de Colores

CARTA DE COLORES

Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012	
COLORES PRIMARIOS		COMBINACION DE COLORES	
	BLANCO	    	
	BEIGE	   	
	AMARILLO	    	
	KAKI	  	
	DURAZNO		
	NARANJA	   	
	MARRON		
	PLATEADO	   	
	NEGRO	     	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

4.8 Descripción de la Colección

Se ha realizado dos propuestas para el personal de la fuente de soda y cafetería Ponche Suizo con el fin resaltar y marca la imagen visual de la empresa, con una colección innovadora y original, combinado diseños, colores corporativos y textiles que darán realce a la firma.

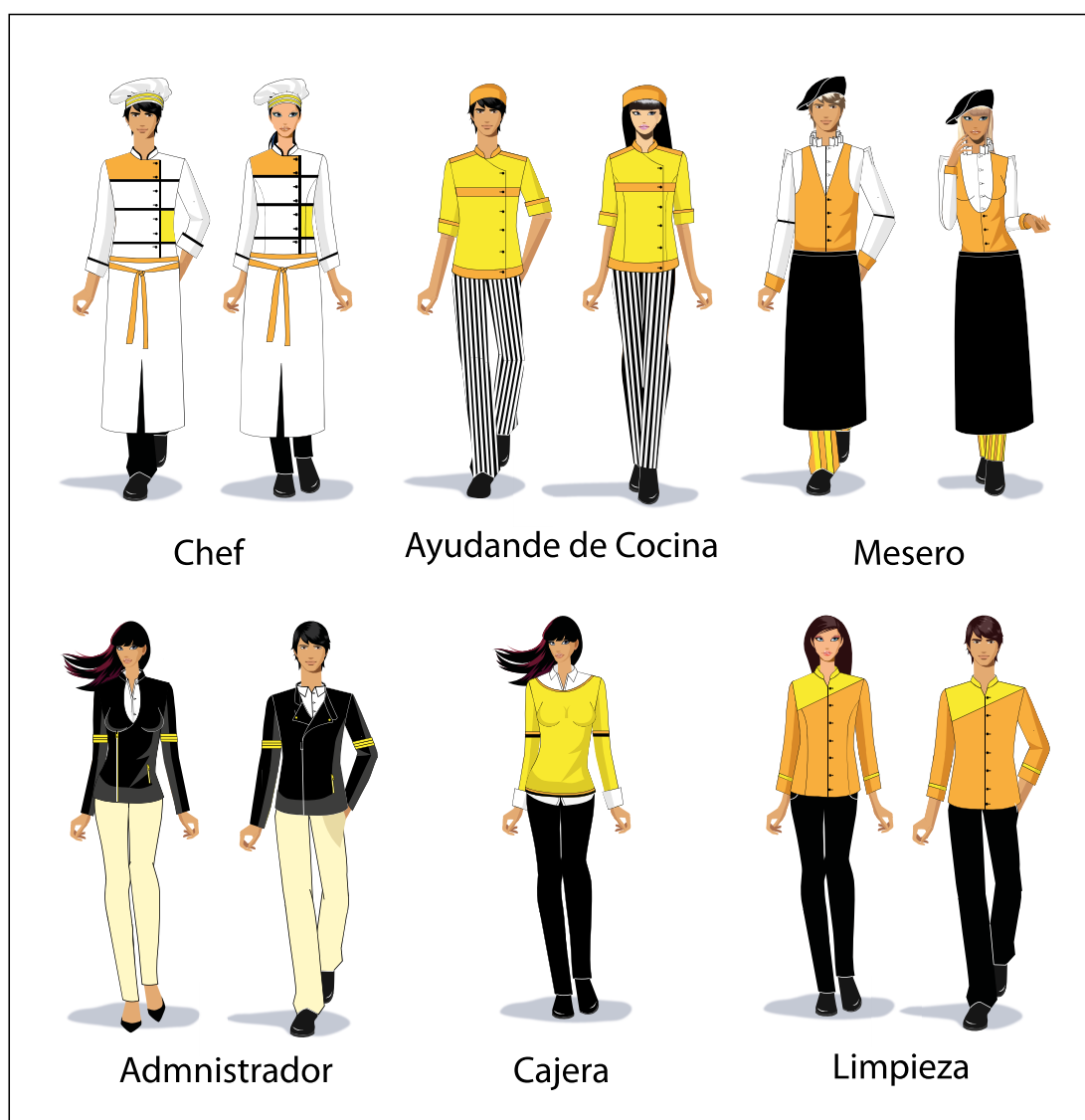
Entre las propuestas tenemos un uniforme de diario que lo llevara el personal diariamente, y otro vestuario será de gala y se lo utilizará en eventos especiales y días festivos como: Fiestas de las Flores y de las Frutas, San Valentín, día de la Madre, día del Padre, Independencia de Ambato y Navidad.

Seduciendo y sorprendiendo a la clientela que difícilmente podrá olvidar este tipo de vestuario y de esta manera posicionara a la marca en su mente y la recordará en cualquier lugar que este se encuentre.

4.9 Composición de la Colección

4.9.1 Colección de uniforme de Diario

Tabla 4.4: Composición de la Colección de Diario

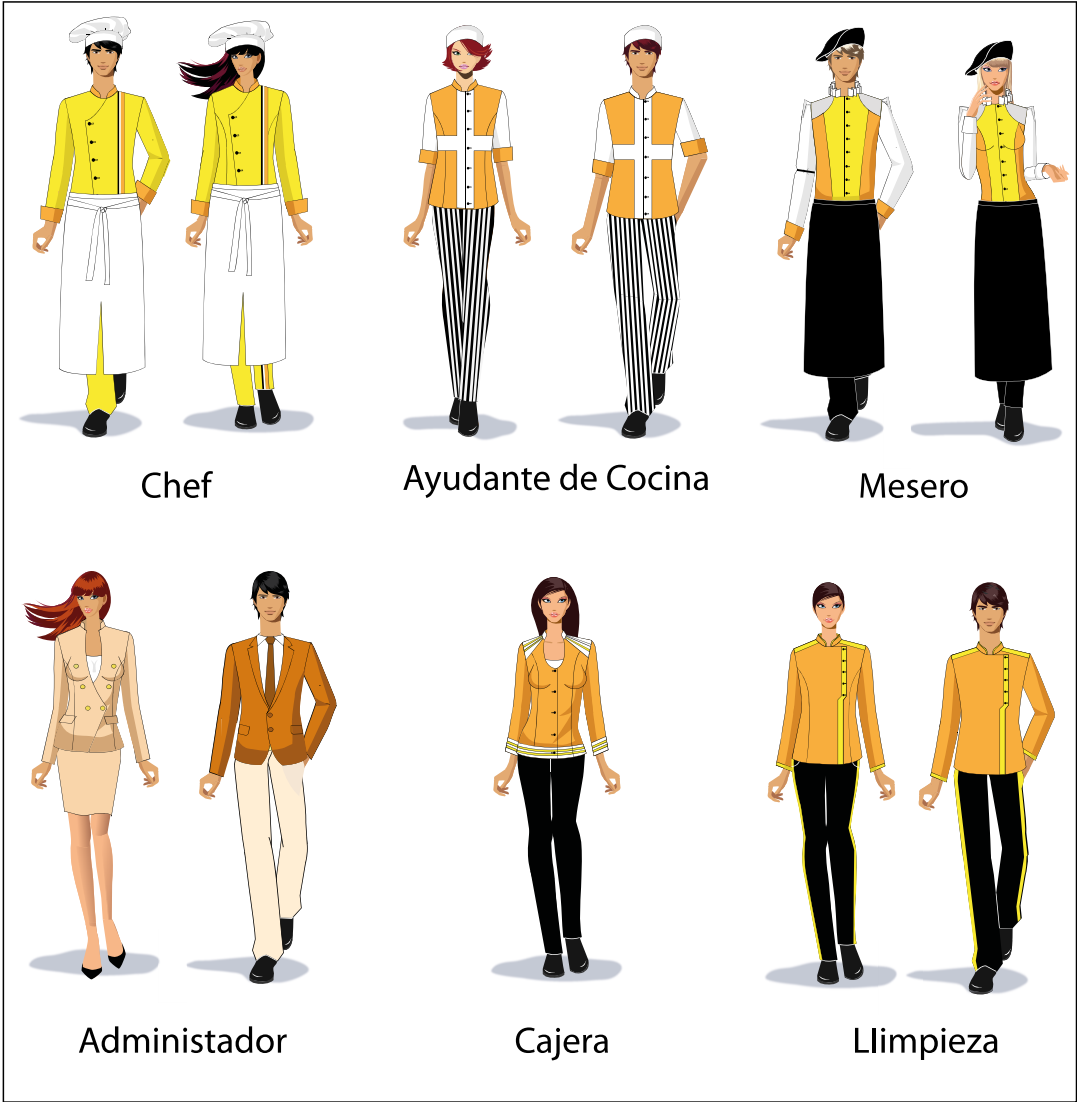


Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

4.9.2 Colección de uniforme de Gala

Tabla 4.5: Composición de la Colección de Gala



Fuente: Investigador

Elaborado por: VIERA, María

4.10 Ilustraciones

Tabla 4.6: Ficha Técnica No. 1

FICHA TECNICA No. 1

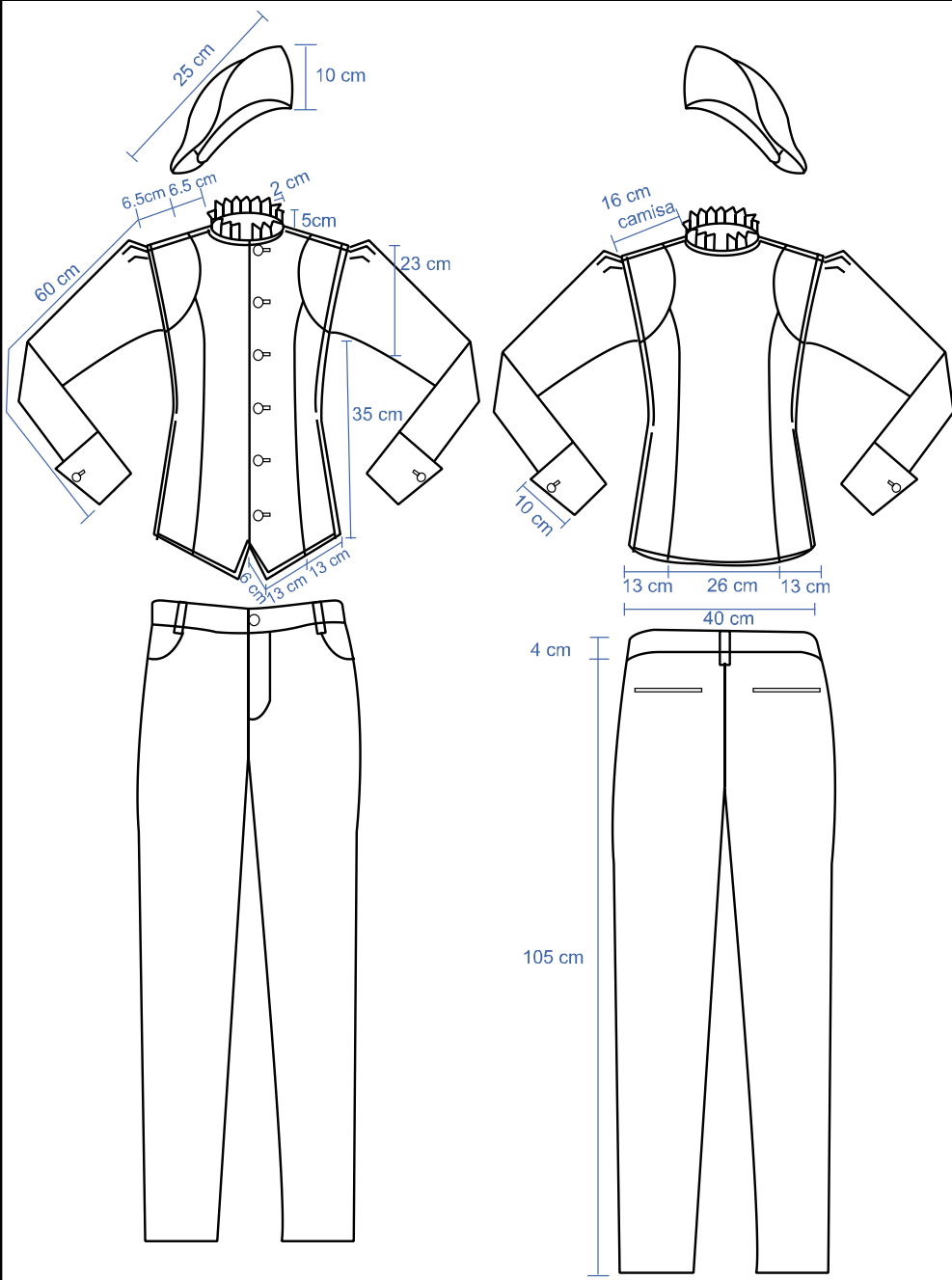
Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 001																		
Rango: Masculino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1																		
Descripción: Uniforme de Gala Mesero																				
ILUSTRACIÓN 																				
<table><tr><th colspan="3">MATERIALES</th></tr><tr><th>PRENDA</th><th>MATERIAL</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>Blusa</td><td>Tela de Hilo</td><td> </td></tr><tr><td>Chaleco</td><td>Gabardina Alg.</td><td> </td></tr><tr><td>Pantalón</td><td>Gabardina Alg.</td><td> </td></tr><tr><td>Boina</td><td>Paño</td><td> </td></tr></table>			MATERIALES			PRENDA	MATERIAL	COLOR	Blusa	Tela de Hilo		Chaleco	Gabardina Alg.		Pantalón	Gabardina Alg.		Boina	Paño	
MATERIALES																				
PRENDA	MATERIAL	COLOR																		
Blusa	Tela de Hilo																			
Chaleco	Gabardina Alg.																			
Pantalón	Gabardina Alg.																			
Boina	Paño																			
<table><tr><th colspan="3">MANO DE OBRA</th></tr><tr><th>MAQUINA</th><th>TIEMPO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>Recta</td><td>12hr</td><td>\$25.00</td></tr><tr><td>Overlock</td><td>30min</td><td>\$5.00</td></tr><tr><td>COSTO TOTAL</td><td colspan="2">\$30.00</td></tr></table>			MANO DE OBRA			MAQUINA	TIEMPO	VALOR	Recta	12hr	\$25.00	Overlock	30min	\$5.00	COSTO TOTAL	\$30.00				
MANO DE OBRA																				
MAQUINA	TIEMPO	VALOR																		
Recta	12hr	\$25.00																		
Overlock	30min	\$5.00																		
COSTO TOTAL	\$30.00																			
<table><tr><th>INDICACIONES</th></tr><tr><td>Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, ya que repele la suciedad, brindandole comodidad y limpieza al usuario dandole una mejor presentación</td></tr></table>			INDICACIONES	Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, ya que repele la suciedad, brindandole comodidad y limpieza al usuario dandole una mejor presentación																
INDICACIONES																				
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, ya que repele la suciedad, brindandole comodidad y limpieza al usuario dandole una mejor presentación																				

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.7: Ficha Dibujo Plano No. 1

FICHA DIBUJO PLANO No. 1

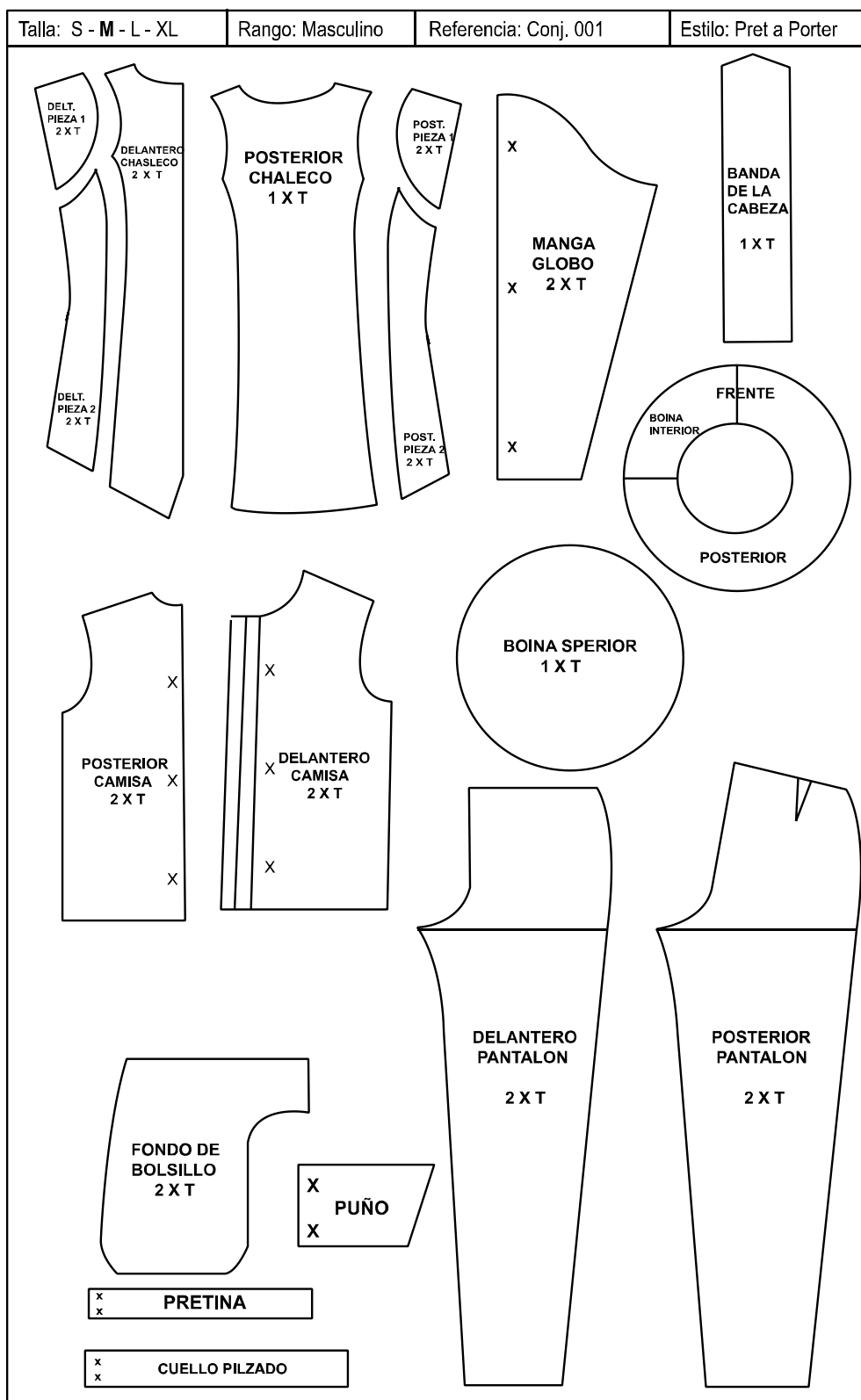
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 001	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
 The technical drawing shows three items of clothing with their dimensions in centimeters: Jacket (Left): - Boina (Hat): 25 cm (length), 10 cm (height) - Collar: 6.5 cm (width), 6.5 cm (width), 2 cm (height), 5 cm (width) - Sleeve: 60 cm (length), 23 cm (width at cuff) - Body: 35 cm (length), 13 cm (width at hem) Shirt (Right): - Boina (Hat): 16 cm (length) - Collar: 16 cm (width) - Sleeve: 10 cm (width at cuff) - Body: 13 cm (width at hem), 26 cm (width at chest), 13 cm (width at hem) Trousers (Bottom): - Waistband: 4 cm (width) - Length: 105 cm - Waist: 40 cm (width)			
DESCRIPCIÓN: Uniforme de Dirio de Mesero lleva un chaleco en colore naranja, amarillo y plateado con una blusa de manga globo y cuello plizado en color blanco , y un pantalón de color negro, y una boina en color negro.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.8: Ficha de Despiece No. 1

FICHA DE DESPIECE No. 1



Fuente: Investigación

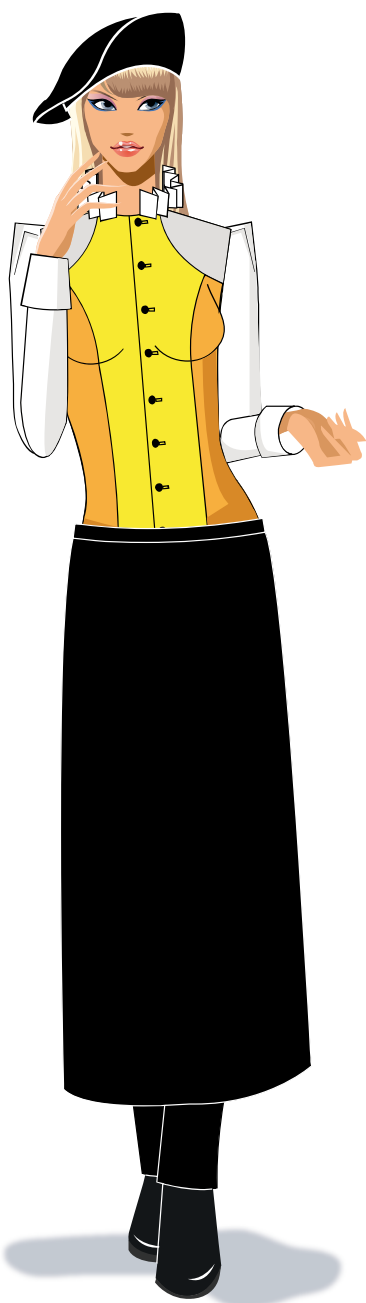
Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.9: Ficha Técnica No. 2

FICHA TECNICA No. 2

Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 002
Rango: Femenino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Gala Mesero		

ILUSTRACIÓN



MATERIALES		
PRENDA	MATERIAL	COLOR
Blusa	Tela de Hilo	
Chaleco	Gabardina Alg.	
Pantalón	Gabardina Str.	
Boina	Paño	
MANO DE OBRA		
MAQUINA	TIEMPO	VALOR
Recta	12hr	\$25.00
Overlock	30min	\$5.00
COSTO TOTAL	\$30.00	
INDICACIONES		
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, ya que repele la suciedad, brindandole comodidad y limpieza al usuario dandole una mejor presentación		

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.10: Ficha Dibujo Plano No. 2

FICHA DIBUJO PLANO No. 2

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 002	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	----------------	-----------------------	-------------------------------

The technical drawing shows three pieces of clothing with their dimensions:

- Jacket (Left):**
 - Boina (Hat): 25 cm length, 10 cm height.
 - Collar: 6.5 cm width, 2 cm height.
 - Shoulder: 6.5 cm.
 - Armhole: 5 cm.
 - Front opening: 26 cm.
 - Side seam: 12.5 cm.
 - Bottom hem: 12.5 cm.
 - Waistband: 12.5 cm.
- Blouse (Right):**
 - Boina (Hat): 13 cm.
 - Collar: 13 cm.
 - Shoulder: 12.5 cm.
 - Armhole: 10 cm.
 - Front opening: 25 cm.
 - Side seam: 12.5 cm.
 - Bottom hem: 40 cm.
 - Waistband: 35 cm.
- Trousers (Bottom):**
 - Waistband: 4 cm.
 - Length: 96 cm.
 - Bottom hem: 40 cm.

DESCRIPCIÓN:

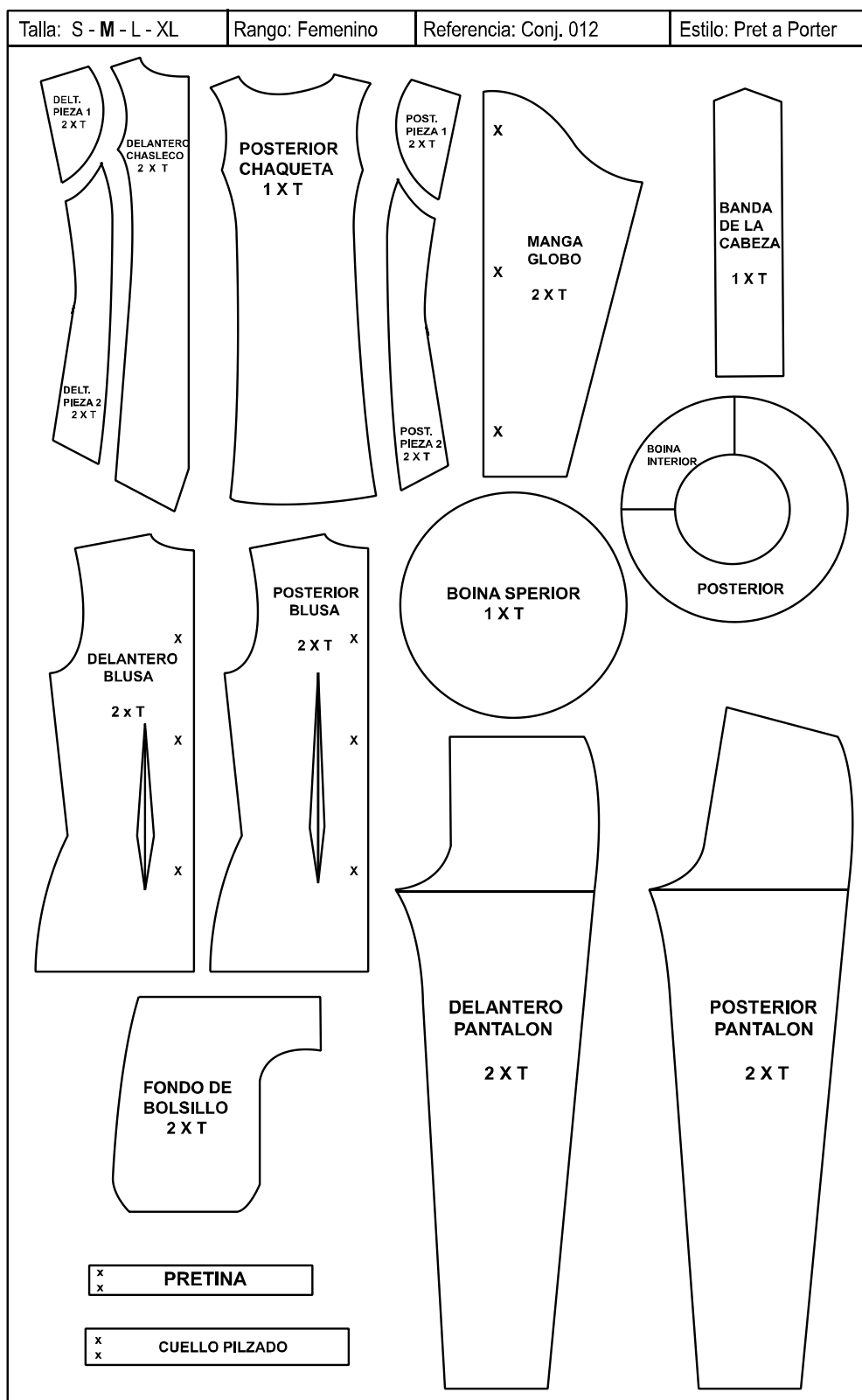
Uniforme de Dirio de Mesero lleva un chaleco en colore naranja, amarillo y plateado con una blusa de manga globo y cuello plizado en color blanco , y un pantalón de color negro, y una boina en color negro.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.11: Ficha de Despiece No. 2

FICHA DE DESPIECE No. 2

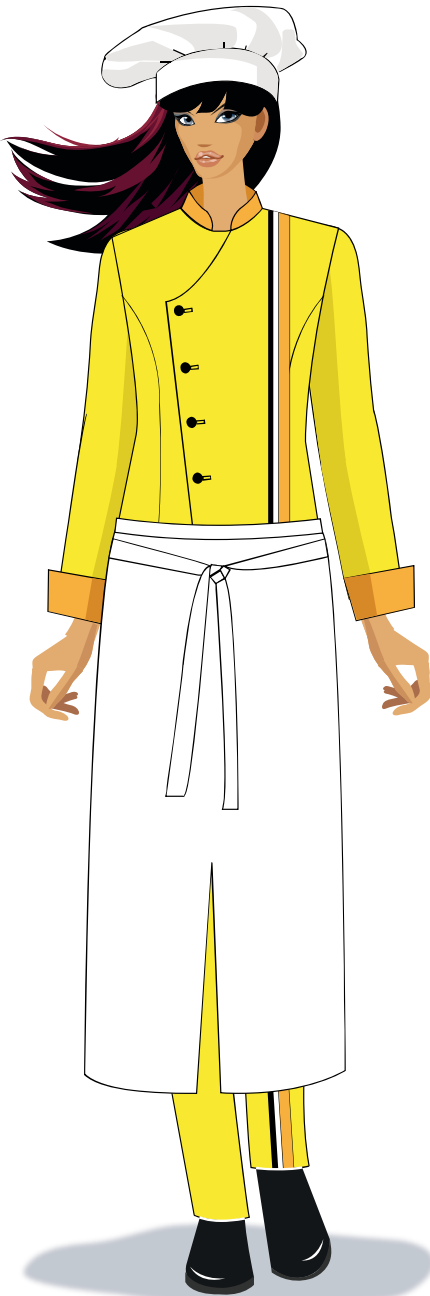


Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.12: Ficha Técnica No. 3

FICHA TECNICA No. 3

Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: 003
Rango: Femenino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Gala Chef		
ILUSTRACIÓN 		
MATERIALES		
PRENDA	MATERIAL	COLOR
Gorra de Chef	Lino Algodón	
Chaqueta	Gabardina Alg.	
Pantalón	Gabardina Alg.	
Boina	Paño	
MANO DE OBRA		
MAQUINA	TIEMPO	VALOR
Recta	12hr	\$25.00
Overlock	30min	\$5.00
COSTO TOTAL	\$30.00	
INDICACIONES		
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de una cocina, ya que no es famable y protege al usuario de posibles quemaduras , además de lo mantiene fresco del calor y repele la suciedad.		

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.13: Ficha Dibujo Plano No. 3

FICHA DIBUJO PLANO No. 3

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 003	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	----------------	-----------------------	-------------------------------

DESCRIPCIÓN:

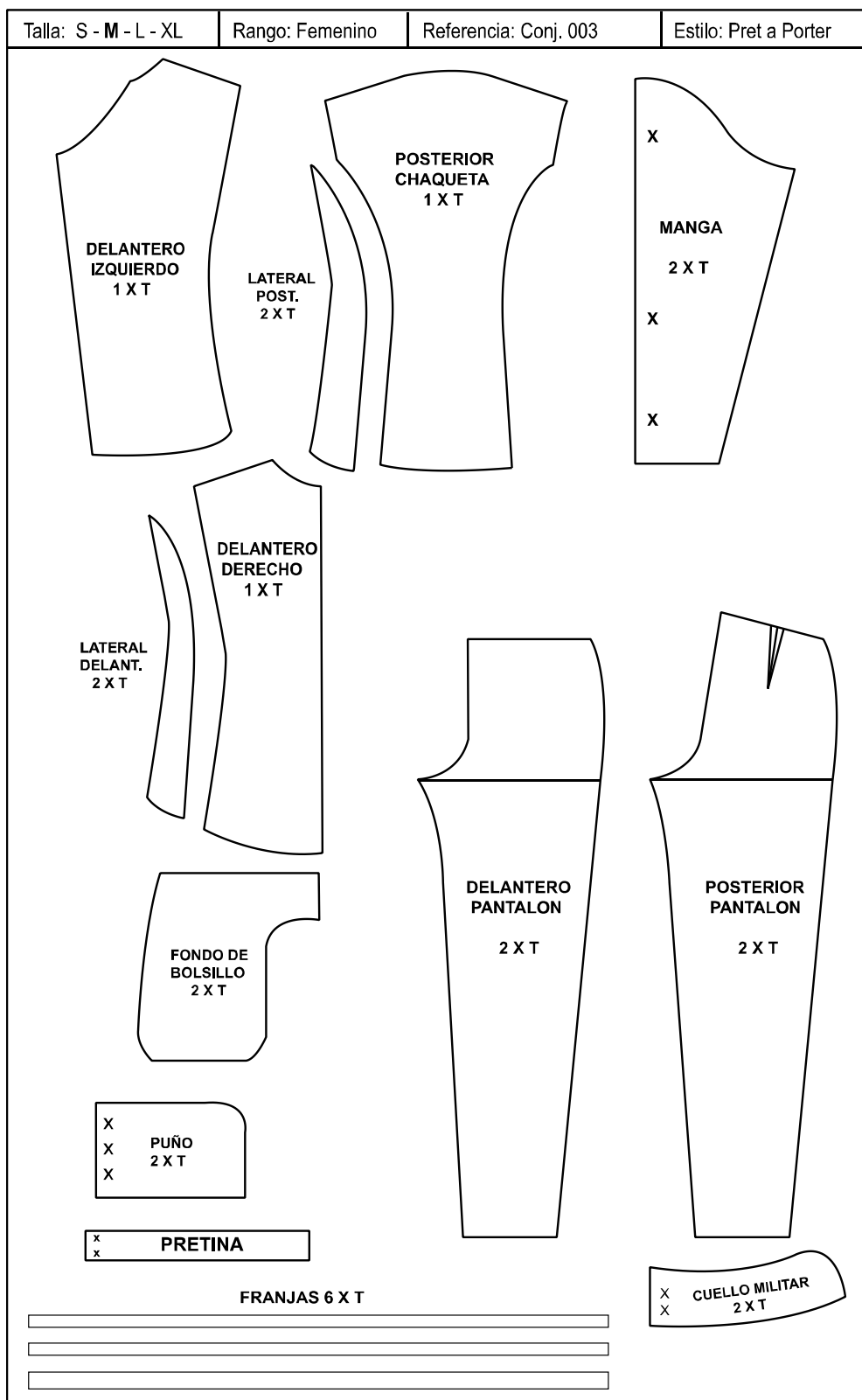
Uniforme de Gala para Chef Femenino consta de chaqueta básica color amarillo, con franjas en color naranja, blanco y negro en la parte izquierda, y el pantalón en color amarillo con franjas en color, naranja, blanco y negro.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.14: Ficha de Despiece No. 3

FICHA DE DESPIECE No. 3



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.15: Ficha Técnica No. 4

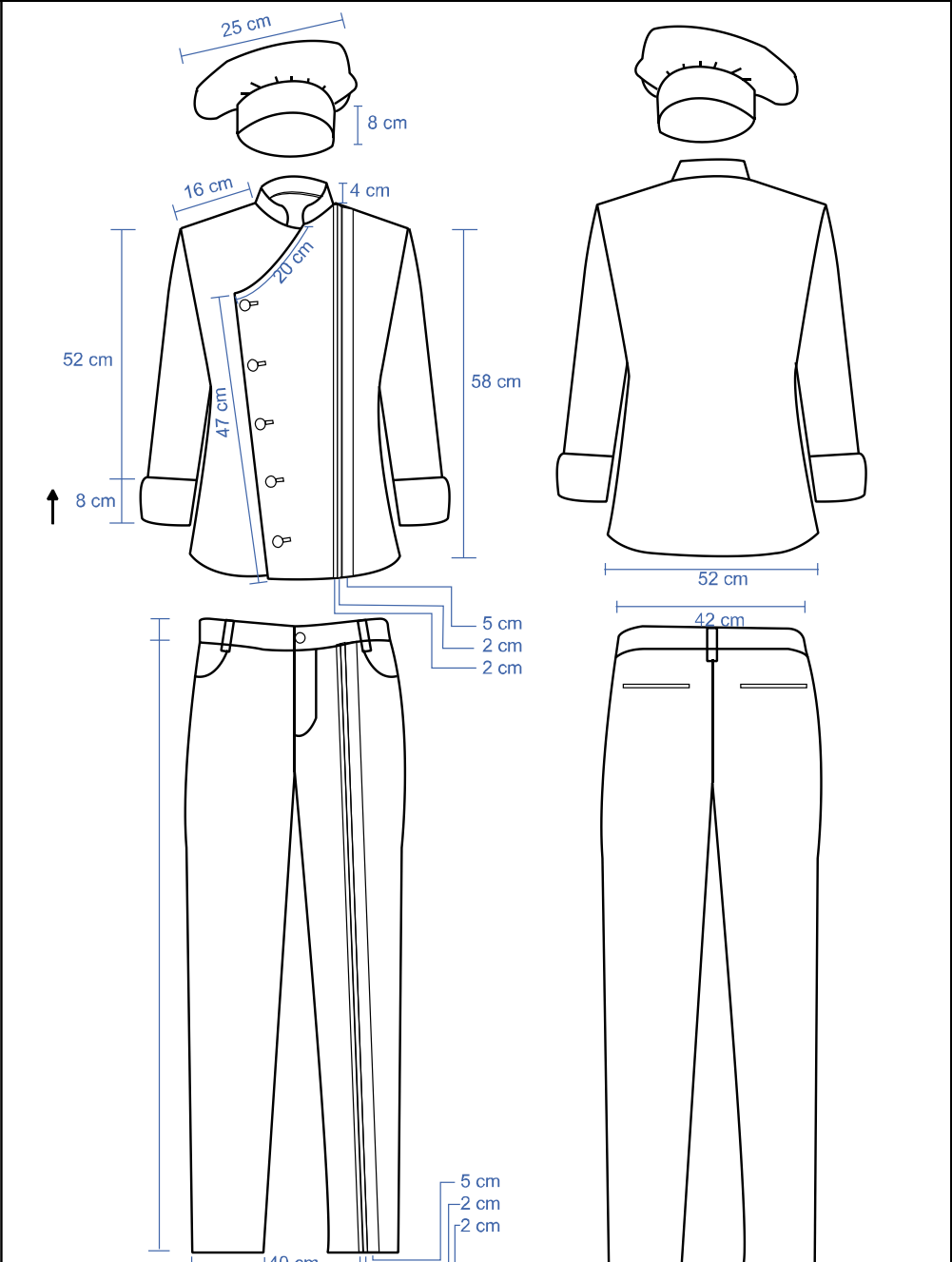
FICHA TECNICA No. 4

Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: 004	
Rango: Femenino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Gala Chef					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.16: Ficha Dibujo Plano No. 4

FICHA DIBUJO PLANO No. 4			
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 004	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
 Technical drawing of a chef's uniform (Ficha Dibujo Plano No. 4) showing front, back, and side views of the jacket and trousers. Dimensions are provided in centimeters. Front View Dimensions: - Collar: 16 cm - Shoulder: 25 cm - Waist: 40 cm - Length: 52 cm - Side seam: 47 cm - Notched lapel: 20 cm - Button spacing: 8 cm Back View Dimensions: - Length: 58 cm - Waist: 52 cm Trousers Dimensions: - Waistband: 5 cm, 2 cm, 2 cm - Waist: 42 cm - Side seam: 5 cm, 2 cm, 2 cm DESCRIPCIÓN: Uniforme de Gala para Chef consta de chaqueta básica color amarillo, con franjas en color naranja, blanco y negro en la parte izquierda, y el pantalón en color amarillo con franjas en color, naranja, blanco y negro.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.17: Ficha de Despiece No. 4

FICHA DE DESPIECE No. 4			
Talla: S - M - L - XL	Rango: Femenino	Referencia: Conj. 004	Estilo: Pret a Porter
DELANTERO IZQUIERDO 1 X T POSTERIOR CHAQUETA 1 X T MANGA 2 X T LATERAL DELANT. 2 X T DELANTERO DERECHO 1 X T DELANTERO PANTALON 2 X T POSTERIOR PANTALON 2 X T FONDO DE BOLSILLO 2 X T PUÑO 2 X T PRETINA CUELLO MILITAR 1 X T FRANJAS 6 X T			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.18: Ficha Técnica N. 5

FICHA TECNICA No. 5

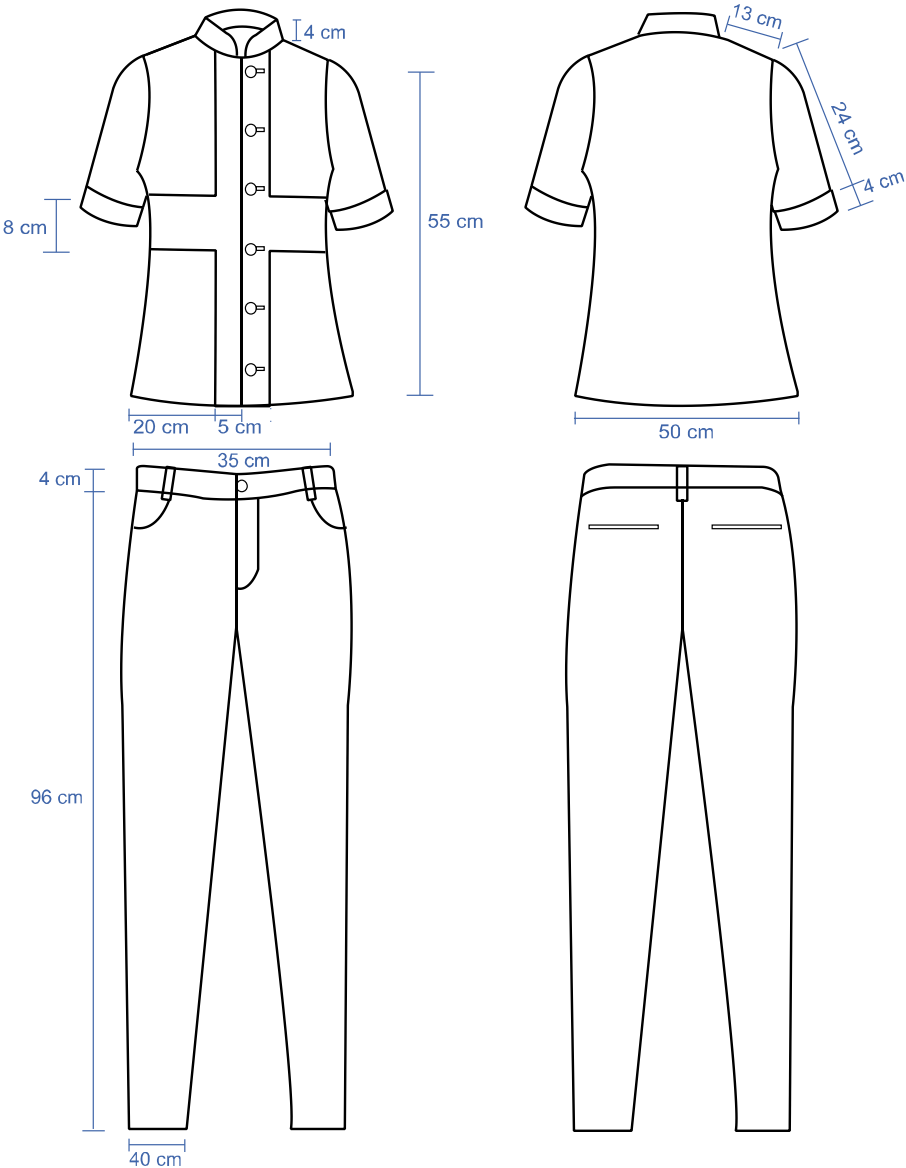
Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 005																																				
Rango: Femenino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1																																				
Descripción: Uniforme de Gala Ayudante de Cocina																																						
ILUSTRACIÓN 																																						
<table><tr><th colspan="3">MATERIALES</th></tr><tr><th>PRENDA</th><th>MATERIAL</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>Bandana</td><td>Gabardina Alg.</td><td> </td></tr><tr><td>Blusa</td><td>Gabardina Alg.</td><td> </td></tr><tr><td>Pantalón</td><td>Principe de G.</td><td> </td></tr><tr><th colspan="3">MANO DE OBRA</th></tr><tr><th>MAQUINA</th><th>TIEMPO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>Recta</td><td>12hr</td><td>\$25.00</td></tr><tr><td>Overlock</td><td>30min</td><td>\$5.00</td></tr><tr><td>COSTO TOTAL</td><td colspan="2">\$30.00</td></tr><tr><th colspan="3">INDICACIONES</th></tr><tr><td colspan="3">Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de la cocina ya que repele la suciedad, manteniendolo fresco del calor, y previniendo posibles quemaduras.</td></tr></table>			MATERIALES			PRENDA	MATERIAL	COLOR	Bandana	Gabardina Alg.		Blusa	Gabardina Alg.		Pantalón	Principe de G.		MANO DE OBRA			MAQUINA	TIEMPO	VALOR	Recta	12hr	\$25.00	Overlock	30min	\$5.00	COSTO TOTAL	\$30.00		INDICACIONES			Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de la cocina ya que repele la suciedad, manteniendolo fresco del calor, y previniendo posibles quemaduras.		
MATERIALES																																						
PRENDA	MATERIAL	COLOR																																				
Bandana	Gabardina Alg.																																					
Blusa	Gabardina Alg.																																					
Pantalón	Principe de G.																																					
MANO DE OBRA																																						
MAQUINA	TIEMPO	VALOR																																				
Recta	12hr	\$25.00																																				
Overlock	30min	\$5.00																																				
COSTO TOTAL	\$30.00																																					
INDICACIONES																																						
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de la cocina ya que repele la suciedad, manteniendolo fresco del calor, y previniendo posibles quemaduras.																																						

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.19: Ficha Dibujo Plano No. 5

FICHA DIBUJO PLANO No. 5

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 005	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Gala para ayudante de cocina, lleva la chaqueta naranja con franjas blancas pantalón a rayas blanco y negro con elastico a la cintura.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.20: Ficha de Despiece No. 5

FICHA DE DESPIECE No. 5

Talla: S - M - L - XL	Rango: Femenino	Referencia: Conj. 005	Estilo: Pret a Porter
DELANT. 2 X T PIEZA 1 DELANT. 2 X T PIEZA 2 DELANT. 2 X T PIEZA 3 POSTERIOR CHAQUETA 1 X T MANGA 2 X T FONDO DE BOLSILLO 2 X T CUELLO MILITAR 2 X T PUÑO 2 X T PRETINA DELANTERO PANTALON 2 X T POSTERIOR PANTALON 2 X T			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.21:Ficha Técnica No. 6

FICHA TECNICA No. 6

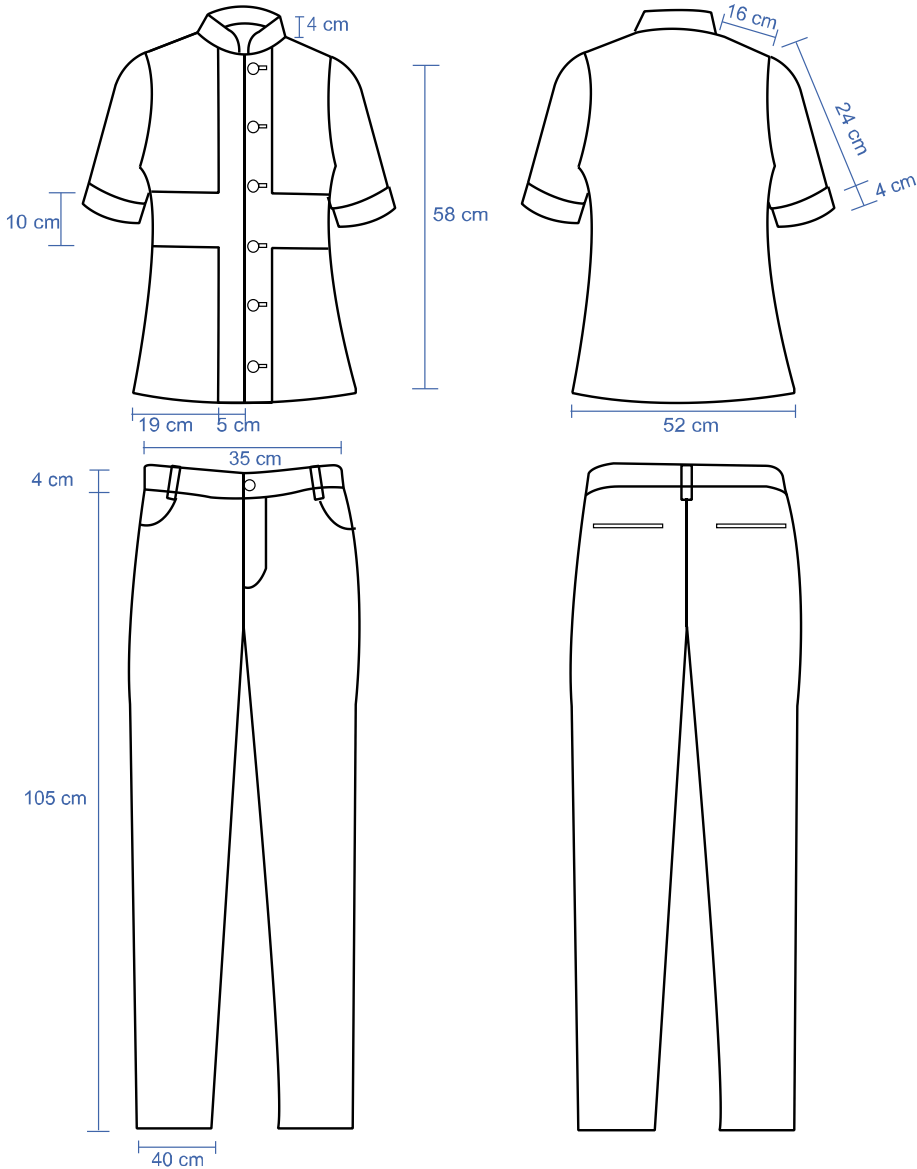
Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: Conj. 006	
Rango: Masculino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Gala Ayudante de Cocina					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.22: Ficha Dibujo Plano No. 6

FICHA DIBUJO PLANO No. 6

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 006	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Gala para ayudante de cocina, lleva la chaqueta naranja con franjas blancas pantalón a rayas en blanco y negro, con elastico a la cintura.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.23: Ficha de Despiece No. 6

FICHA DE DESPIECE No.6

Talla: S - M - L - XL	Rango: Masculino	Referencia: Conj. 006	Estilo: Pret a Porter
DELANT. 2 X T PIEZA 1 DELANT. 2 X T PIEZA 2 DELANT. 2 X T PIEZA 3 POSTERIOR CHAQUETA 1 X T MANGA 2 X T FONDO DE BOLSILLO 2 X T CUELLO MILITAR 2 X T PUÑO 2 X T PRETINA DELANTERO PANTALON 2 X T POSTERIOR PANTALON 2 X T			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.24: Ficha Técnica No. 7

FICHA TECNICA No. 7

Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 007
Rango: Femenino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Gala Limpieza		

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.25: Ficha Dibujo Plano No.7

FICHA DIBUJO PLANO No. 7

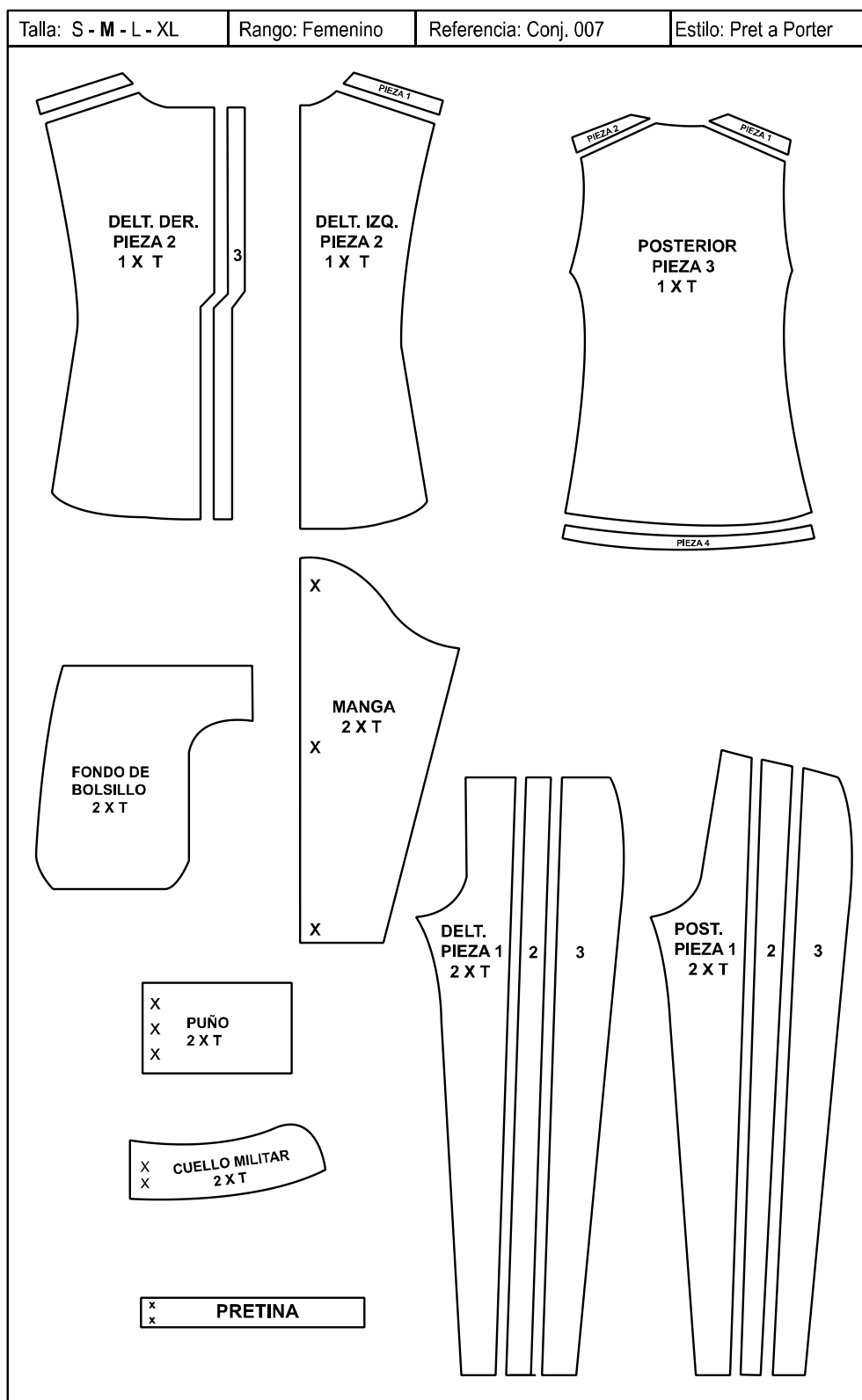
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 007	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
Technical drawing of a uniform consisting of a long-sleeved jacket and trousers. The jacket is shown from the front and back, and the trousers from the front and back. Dimensions are provided in centimeters: Jacket front (13 cm collar, 4 cm shoulder, 52 cm body, 2 cm cuff, 4 cm hem, 55 cm total length), Jacket back (4 cm shoulder, 50 cm body, 35 cm hem), Trousers front (4 cm waist, 96 cm body, 40 cm hem), Trousers back (35 cm waist).			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Diario de Limpieza lleva una chaqueta de manga larga color naranja y franjas amarillas, y pantalón de color negro con franjas laterales amarillas.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.26: Ficha de Despiece No. 7

FICHA DE DESPIECE No. 7



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.27: Ficha Técnica No. 8

FICHA TECNICA No. 8

Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: Conj. 008	
Rango: Masculino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Gala Limpieza					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.28: Ficha Dibujo Plano No. 8

FICHA DIBUJO PLANO No. 8

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 008	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	----------------	------------------------------	-------------------------------

DESCRIPCIÓN:

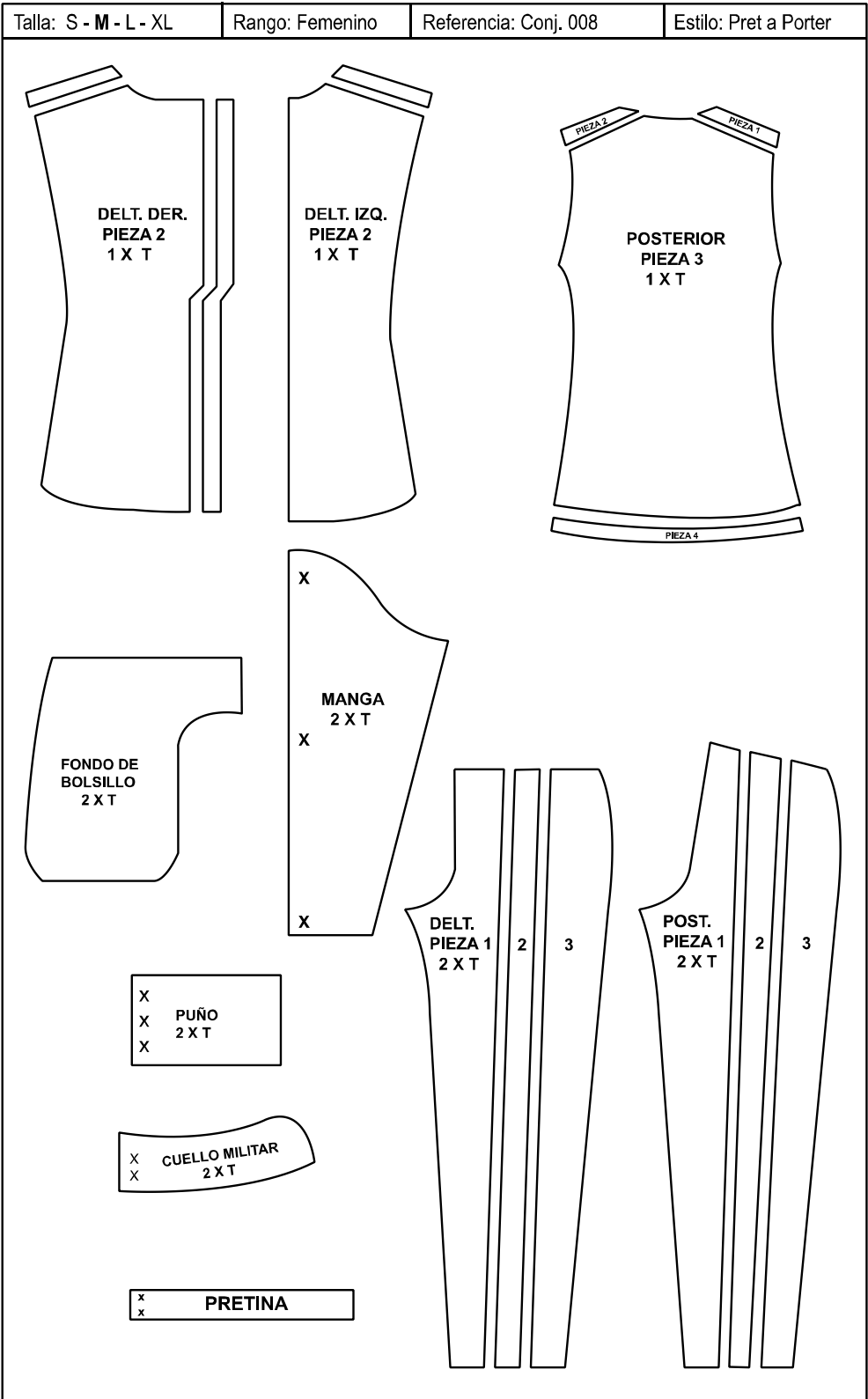
Uniforme de Diario de Limpieza lleva una chaqueta de manga larga color naranja y franjas amarillas, y pantalón de color negro con franjas laterales amarillas.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.29: Ficha de Despiece No. 8

FICHA DE DESPIECE No. 8



Fuente Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.30: Ficha Técnica No. 9

FICHA TECNICA No. 9

Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: Conj. 009	
Rango: Femenino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Diario Cajera					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.31: Ficha Dibujo Plano No. 9

FICHA DIBUJO PLANO No. 9

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 009	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	----------------	-----------------------	-------------------------------

DESCRIPCIÓN:

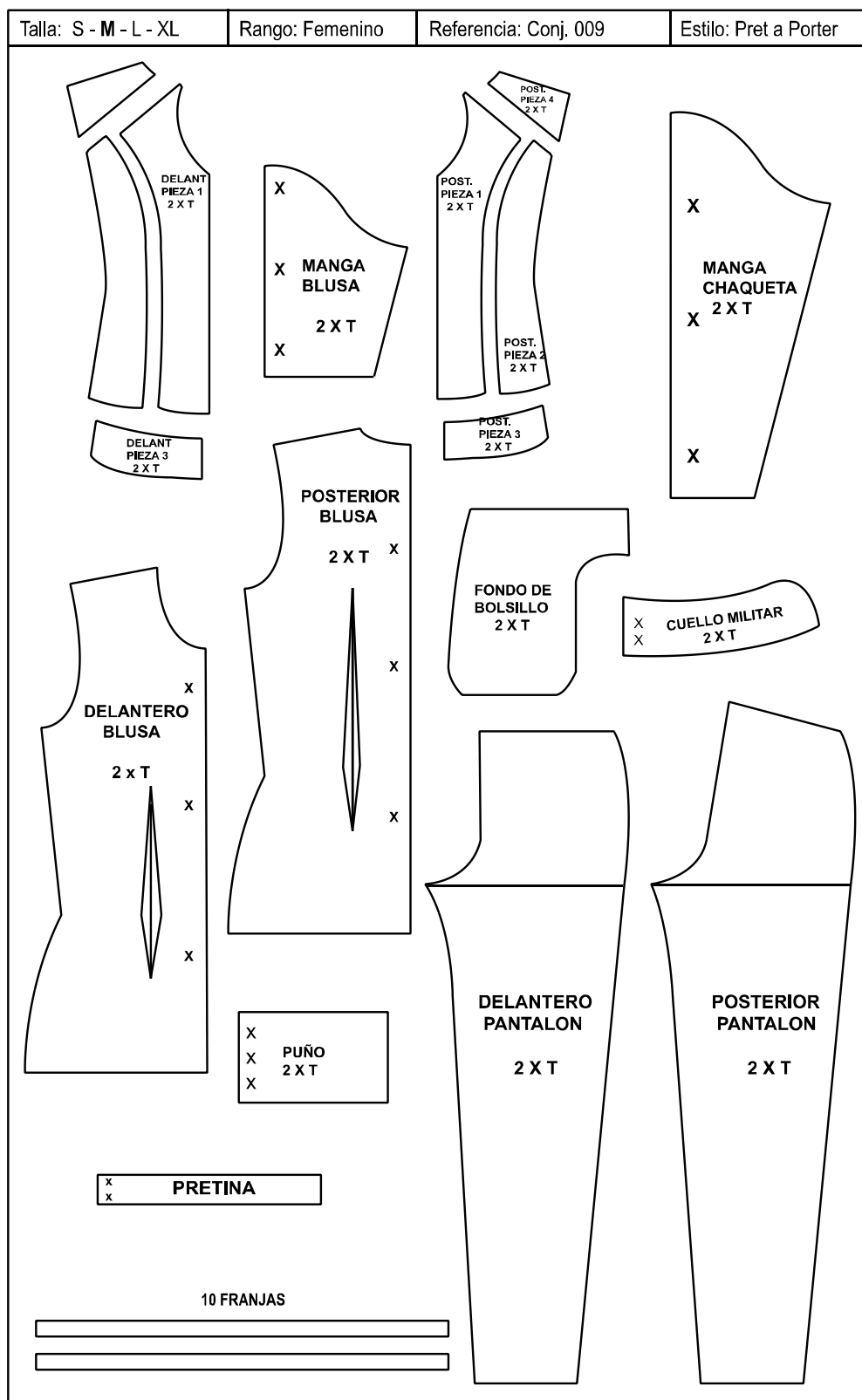
Uniforme de Gala de Cajera, la chaqueta de color naranja, con cortes blancos, cuello militar escote en V redondeada, lleva franjas en los hombros, puños y ruedo en color amarillo, el pantaón en color negro

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.32: Ficha de Despiece No. 9

FICHA DE DESPIECE No. 9

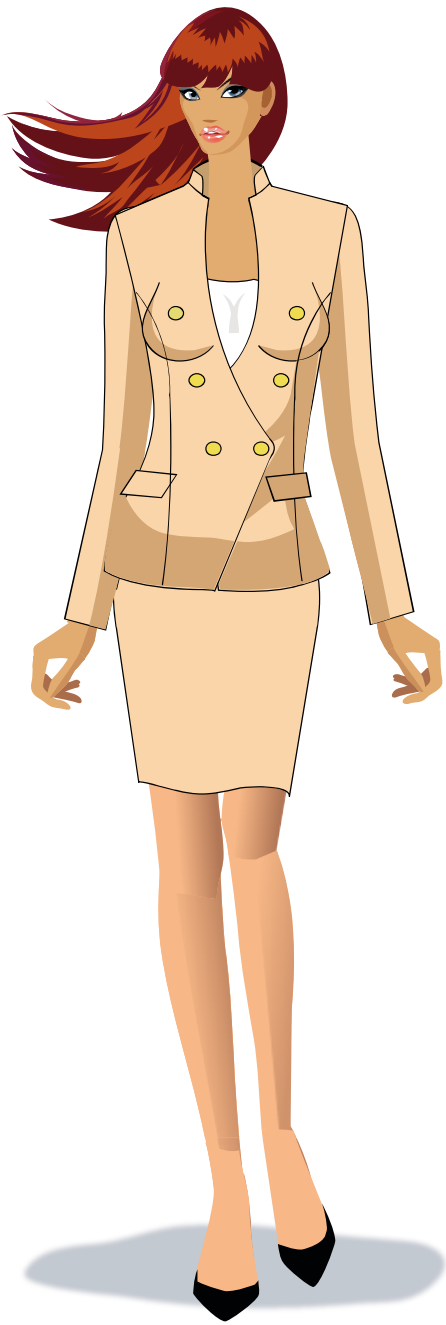
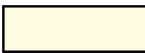
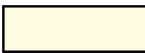
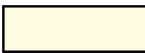


Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.33: Ficha Técnica No. 10

FICHA TECNICA No.10

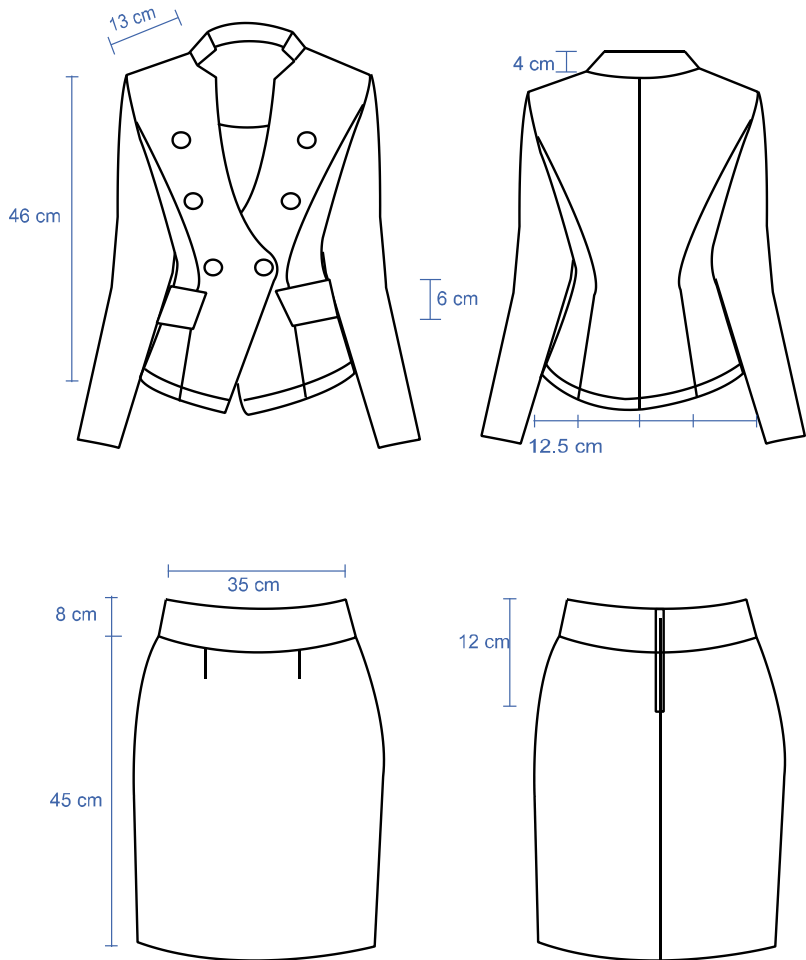
Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 010																																										
Rango: Femenino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1																																										
Descripción: Uniforme de Gala Administrador																																												
ILUSTRACIÓN 																																												
<table><thead><tr><th colspan="3">MATERIALES</th></tr><tr><th>PRENDA</th><th>MATERIAL</th><th>COLOR</th></tr></thead><tbody><tr><td>Blusa</td><td>Charme Strech</td><td></td></tr><tr><td>Chaqueta</td><td>Pana Strech</td><td></td></tr><tr><td>Falda</td><td>Pana Strech</td><td></td></tr><tr><td colspan="3"> </td></tr><tr><th colspan="3">MANO DE OBRA</th></tr><tr><th>MAQUINA</th><th>TIEMPO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>Recta</td><td>12hr</td><td>\$25.00</td></tr><tr><td>Overlock</td><td>30min</td><td>\$5.00</td></tr><tr><td>COSTO TOTAL</td><td colspan="2">\$30.00</td></tr><tr><td colspan="3"> </td></tr><tr><th colspan="3">INDICACIONES</th></tr><tr><td colspan="3">Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, brindandole comodidad al usuario dandole una mejor presentación</td></tr></tbody></table>			MATERIALES			PRENDA	MATERIAL	COLOR	Blusa	Charme Strech		Chaqueta	Pana Strech		Falda	Pana Strech					MANO DE OBRA			MAQUINA	TIEMPO	VALOR	Recta	12hr	\$25.00	Overlock	30min	\$5.00	COSTO TOTAL	\$30.00					INDICACIONES			Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, brindandole comodidad al usuario dandole una mejor presentación		
MATERIALES																																												
PRENDA	MATERIAL	COLOR																																										
Blusa	Charme Strech																																											
Chaqueta	Pana Strech																																											
Falda	Pana Strech																																											
MANO DE OBRA																																												
MAQUINA	TIEMPO	VALOR																																										
Recta	12hr	\$25.00																																										
Overlock	30min	\$5.00																																										
COSTO TOTAL	\$30.00																																											
INDICACIONES																																												
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, brindandole comodidad al usuario dandole una mejor presentación																																												

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.34: Ficha Dibujo Plano No. 10

FICHA DIBUJO PLANO No. 10

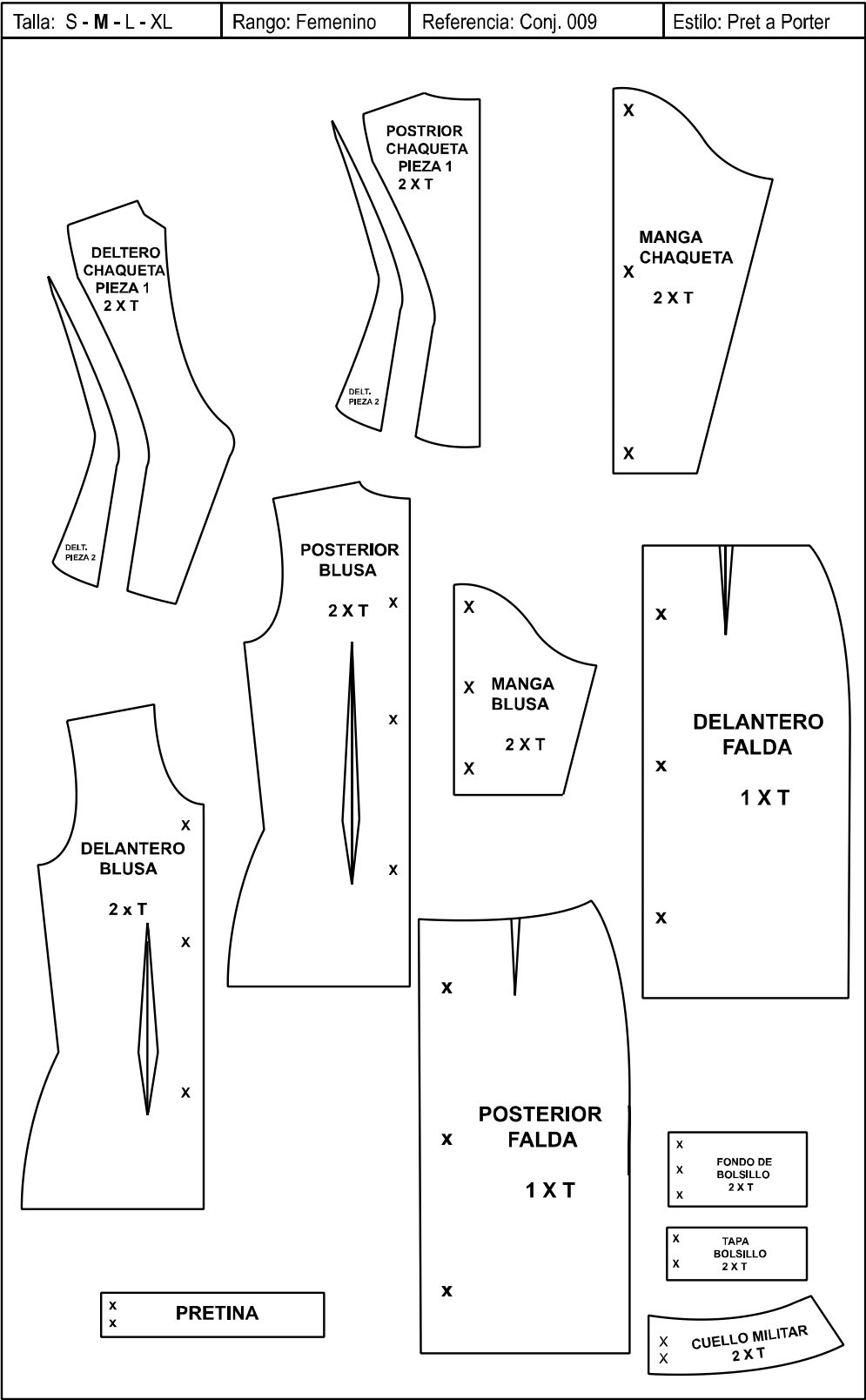
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 010	Talla: XS - S - M - L	Fecha: 27 de Octubre del 2012
 The technical drawing consists of four parts: a front view of a jacket, a back view of a jacket, a front view of a skirt, and a back view of a skirt. Dimensions are provided for each part. Jacket Front View: Shoulder width is 13 cm, total length is 46 cm. Jacket Back View: Shoulder width is 4 cm, waist width is 12.5 cm, and a side seam detail is 6 cm. Skirt Front View: Waist width is 35 cm, waistband height is 8 cm, and total length is 45 cm. Skirt Back View: Waistband height is 12 cm.			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Gala de la Administradora consta de un conjunto de chaqueta y falda, en color durazno, la chaqueta es cruzada abotonadoce al lado izquierdo, la falda es recta y sobre la rodilla, blusa en color beige manga corta y cuello redondo.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.35: Ficha de Despiece No. 10

FICHA DE DESPIECE No. 10



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.36: Ficha Técnica No. 11

FICHA TECNICA No. 11

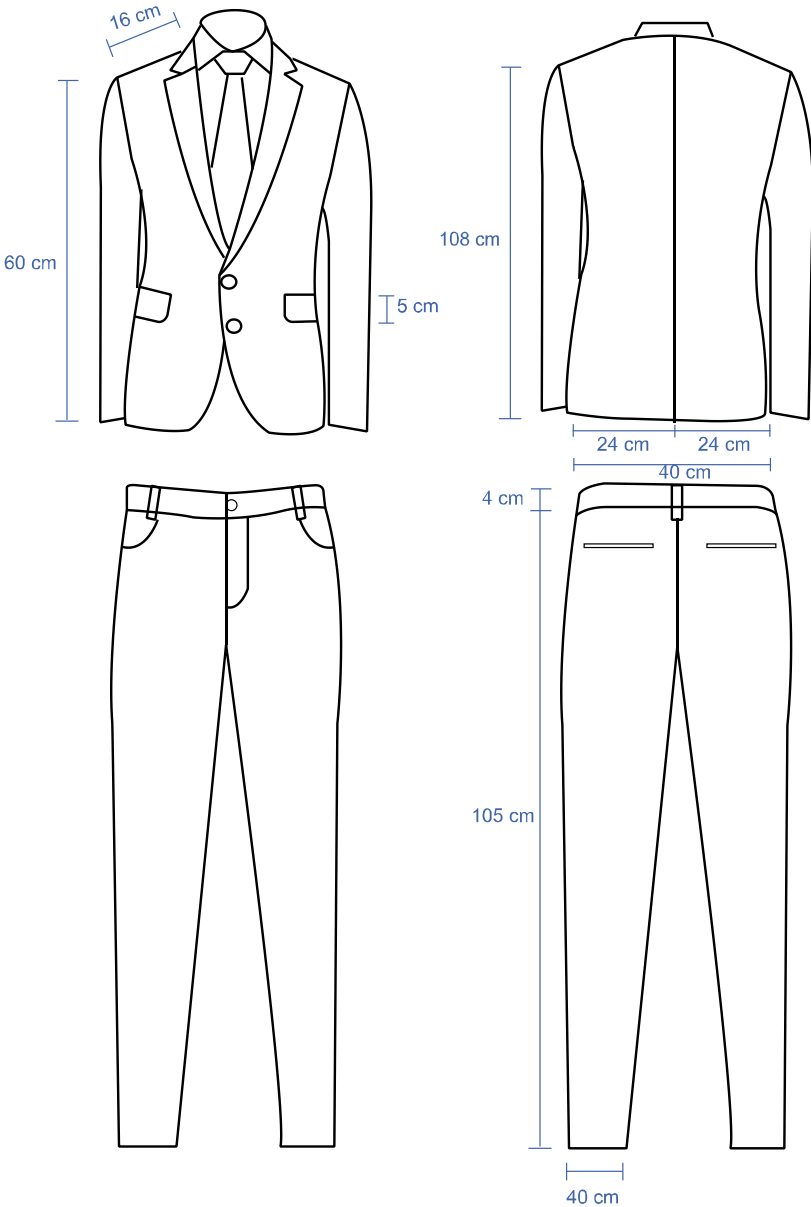
Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 011
Rango: Masculino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Gala Administrador		

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.37: Ficha Dibujo plano No. 11

FICHA DIBUJO PLANO No.11

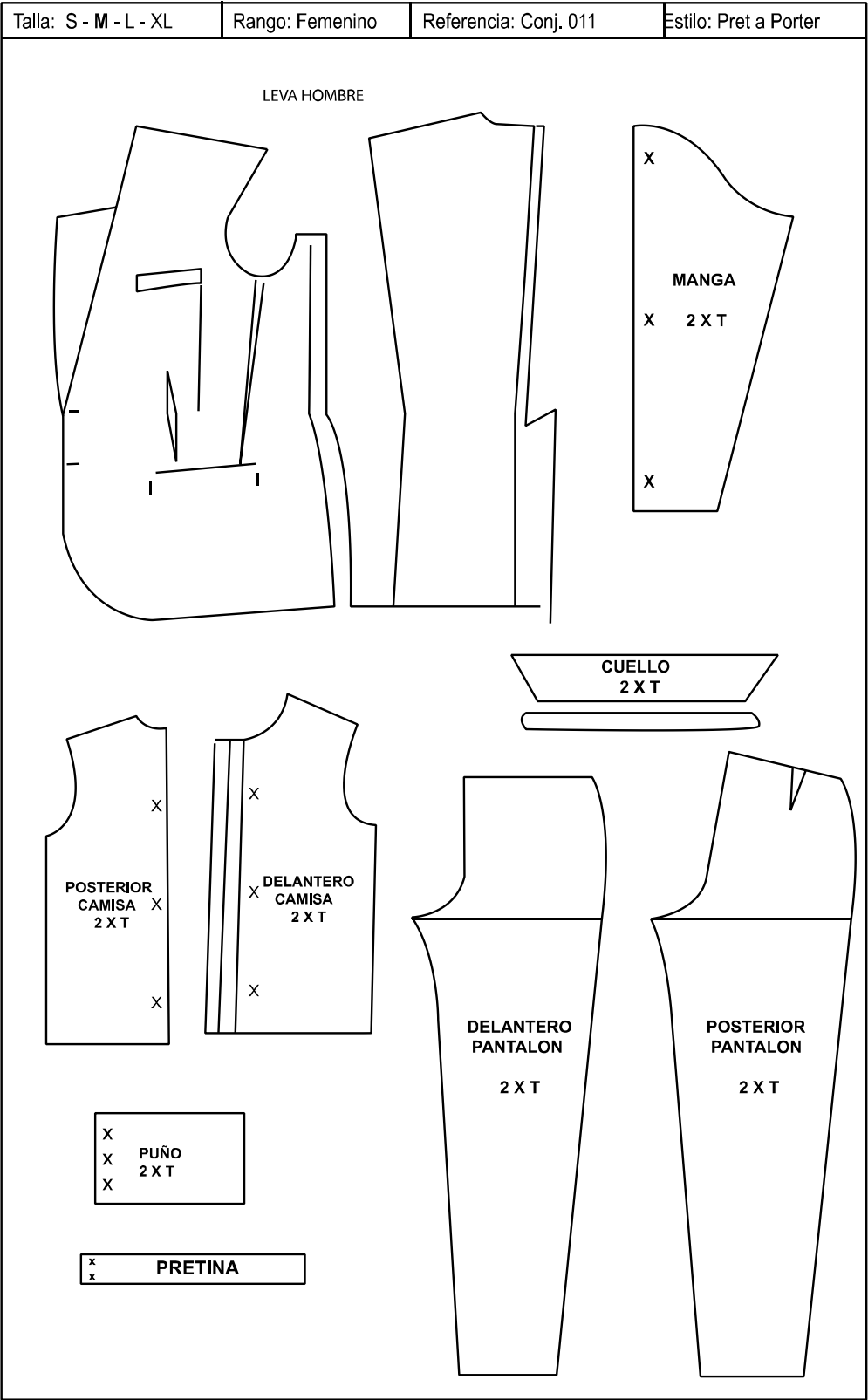
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 011	Talla: XS - S - M - L	Fecha: 27 de Octubre del 2012
 The technical drawing shows a formal suit and trousers. The suit jacket is shown from the front and back. The front view shows a single-breasted jacket with two buttons, a notched lapel, and a waist length of 60 cm. The collar width is 16 cm, and the sleeve length is 5 cm. The back view shows a waist length of 108 cm. The trousers are shown from the front and back. The front view shows a waist width of 40 cm (split into two 24 cm sections) and a length of 105 cm. The back view shows a waist width of 40 cm and a length of 105 cm. The waistband width is 4 cm.			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Gala de la Administradora consta de un conjunto de traje, chaqueta pantalón, camisa y corbata.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.38: Ficha de Despiece No. 11

FICHA DE DESPIECE No.11

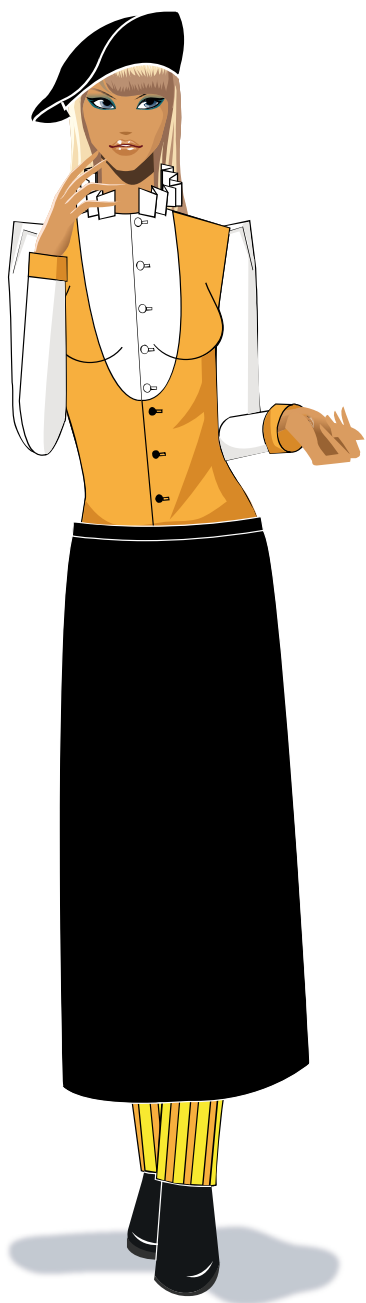


Fuente: Investigador

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.39: Ficha Técnica No. 12

FICHA TECNICA No. 12

Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 012
Rango: Femenino		Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Diario Mesero			
ILUSTRACIÓN 			
MATERIALES			
PRENDA	MATERIAL	COLOR	
Blusa	Tela de Hilo		
Chaleco	Gabardina Alg.		
Pantalón	Gabardina Alg.		
Boina	Paño		
MANO DE OBRA			
MAQUINA	TIEMPO	VALOR	
Recta	12hr	\$25.00	
Overlock	30min	\$5.00	
COSTO TOTAL	\$30.00		
INDICACIONES			
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, ya que repele la suciedad, brindandole comodidad y limpieza al usuario dandole una mejor presentación			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.40: Ficha Dibujo Plano 12

FICHA DIBUJO PLANO No. 2

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 02	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	---------------	-----------------------	-------------------------------

DESCRIPCIÓN:

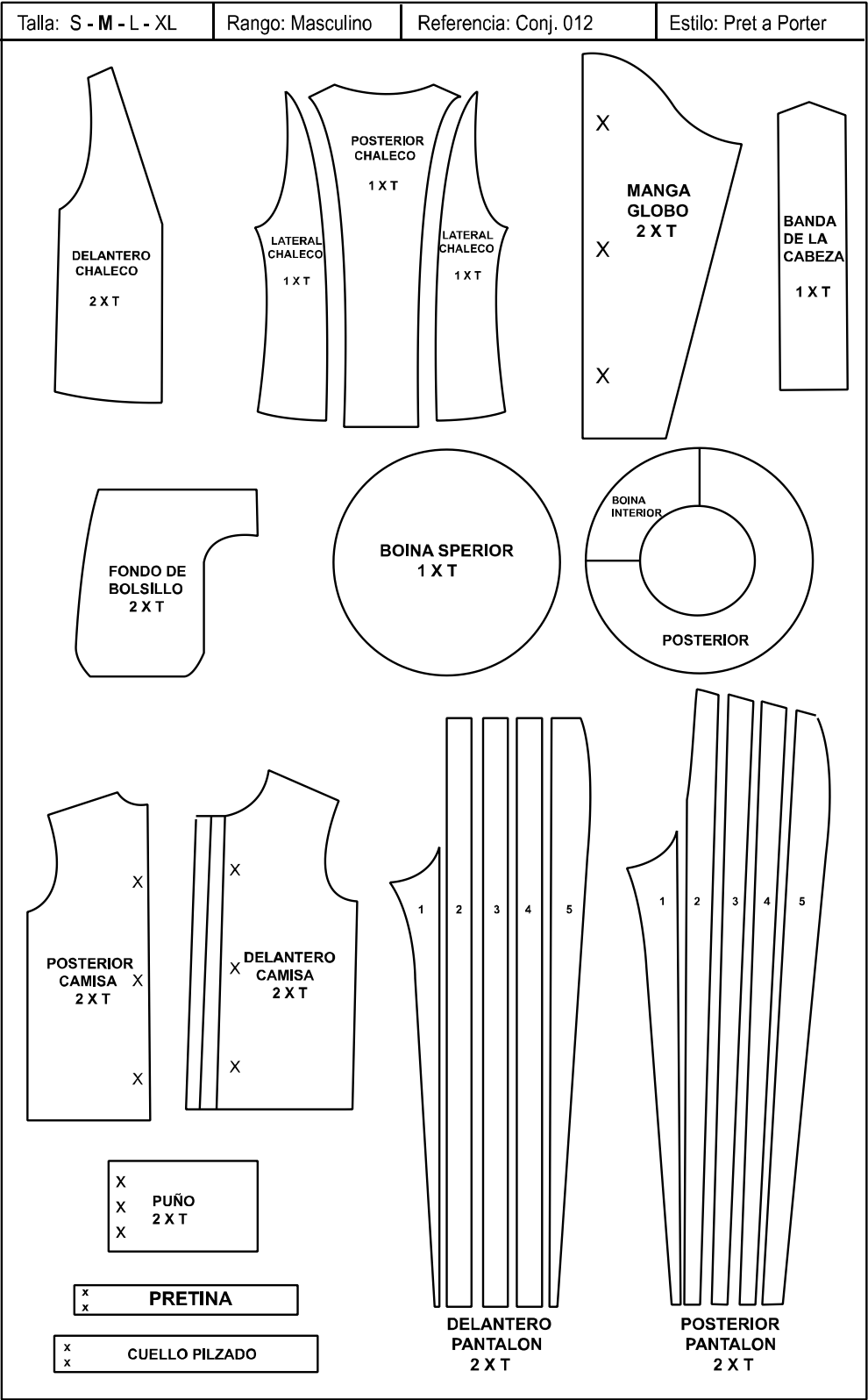
Uniforme de Gala para Mesero Masculino consta de blusa blanca con cuello plizado, chaleco negro y anaranjado, y pantalón negro.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.41: Ficha de Despiece No. 12

FICHA DE DESPIECE No. 2



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.42: Ficha Técnica No. 13

FICHA TECNICA No. 13

Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 013
Rango: Masculino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Diario Mesero		

ILUSTRACIÓN

MATERIALES		
PRENDA	MATERIAL	COLOR
Blusa	Tela de Hilo	
Chaleco	Gabardina Alg.	
Pantalón	Gabardina Alg.	
Boina	Paño	
MANO DE OBRA		
MAQUINA	TIEMPO	VALOR
Recta	12hr	\$25.00
Overlock	30min	\$5.00
COSTO TOTAL	\$30.00	
INDICACIONES		
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, ya que repele la suciedad, brindandole comodidad y limpieza al usuario dandole una mejor presentación		

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.43: Ficha Dibujo Plano No. 13

FICHA DIBUJO PLANO No. 13

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 013	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	----------------	------------------------------	-------------------------------

DESCRIPCIÓN:

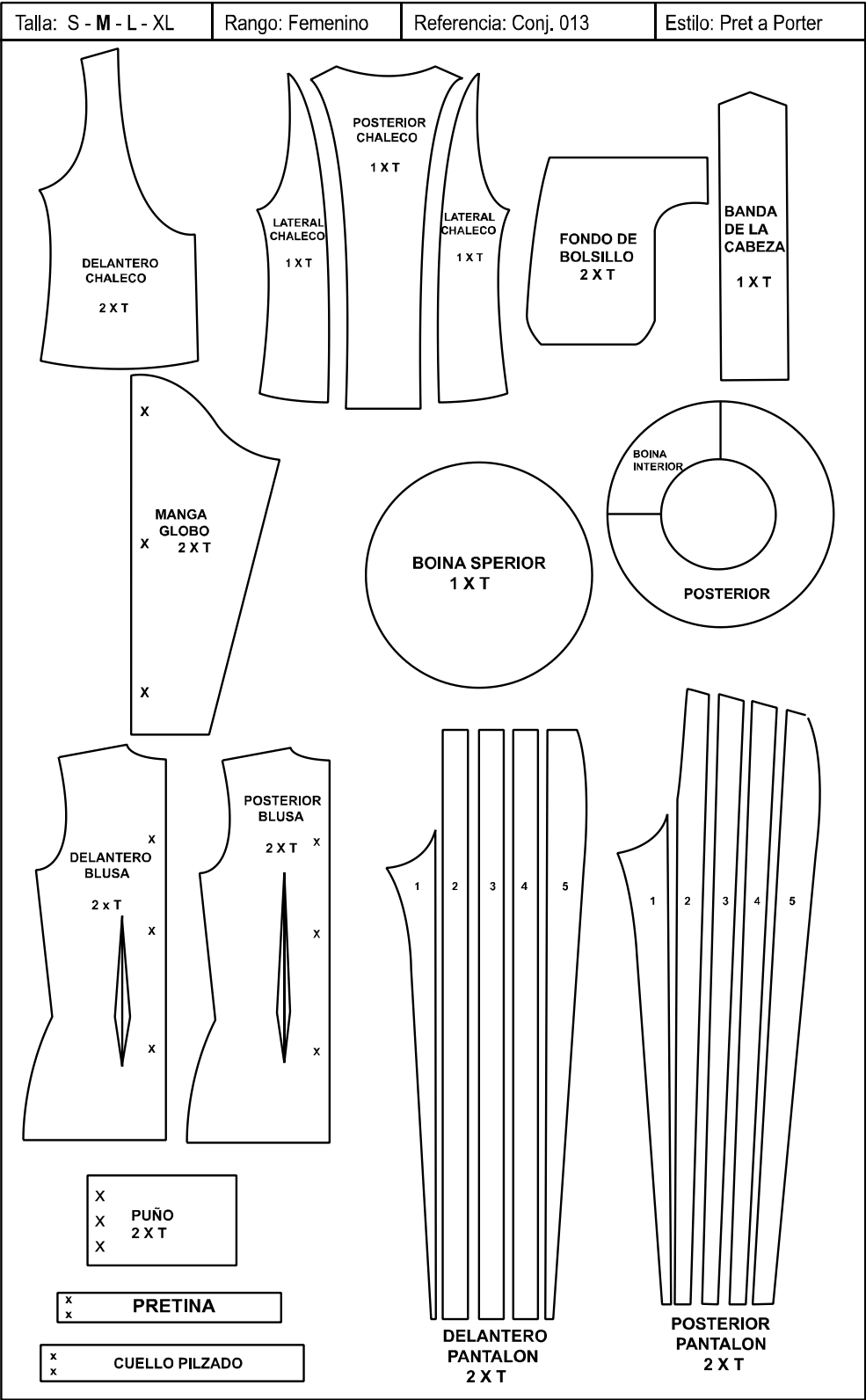
Uniforme de Gala para Mesero Femenino, consta de blusa blanca con cuello plizado, chaleco negro con naranja, y pantalón negro.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.44: Ficha de Despiece No. 13

FICHA DE DESPIECE No. 13

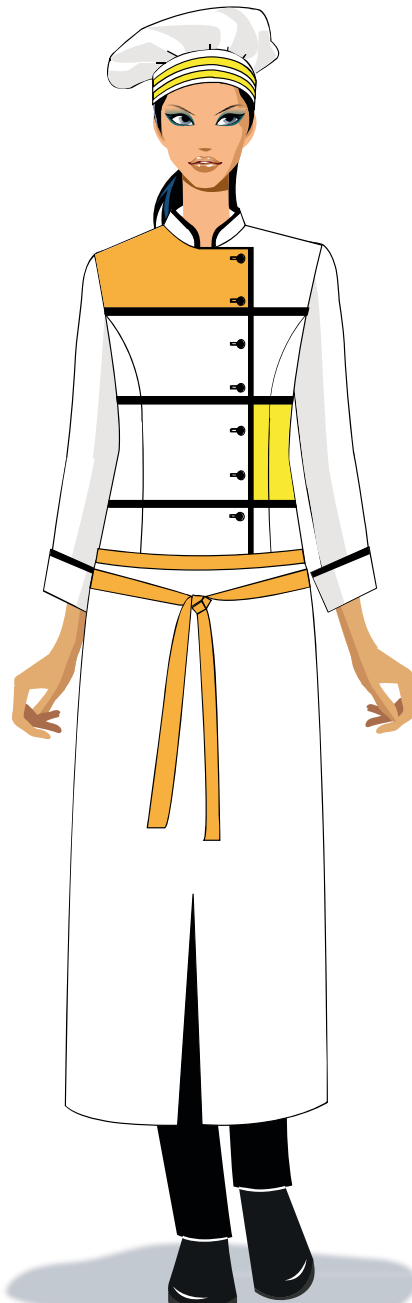


Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.45: Ficha Técnica No. 14

FICHA TECNICA No. 14

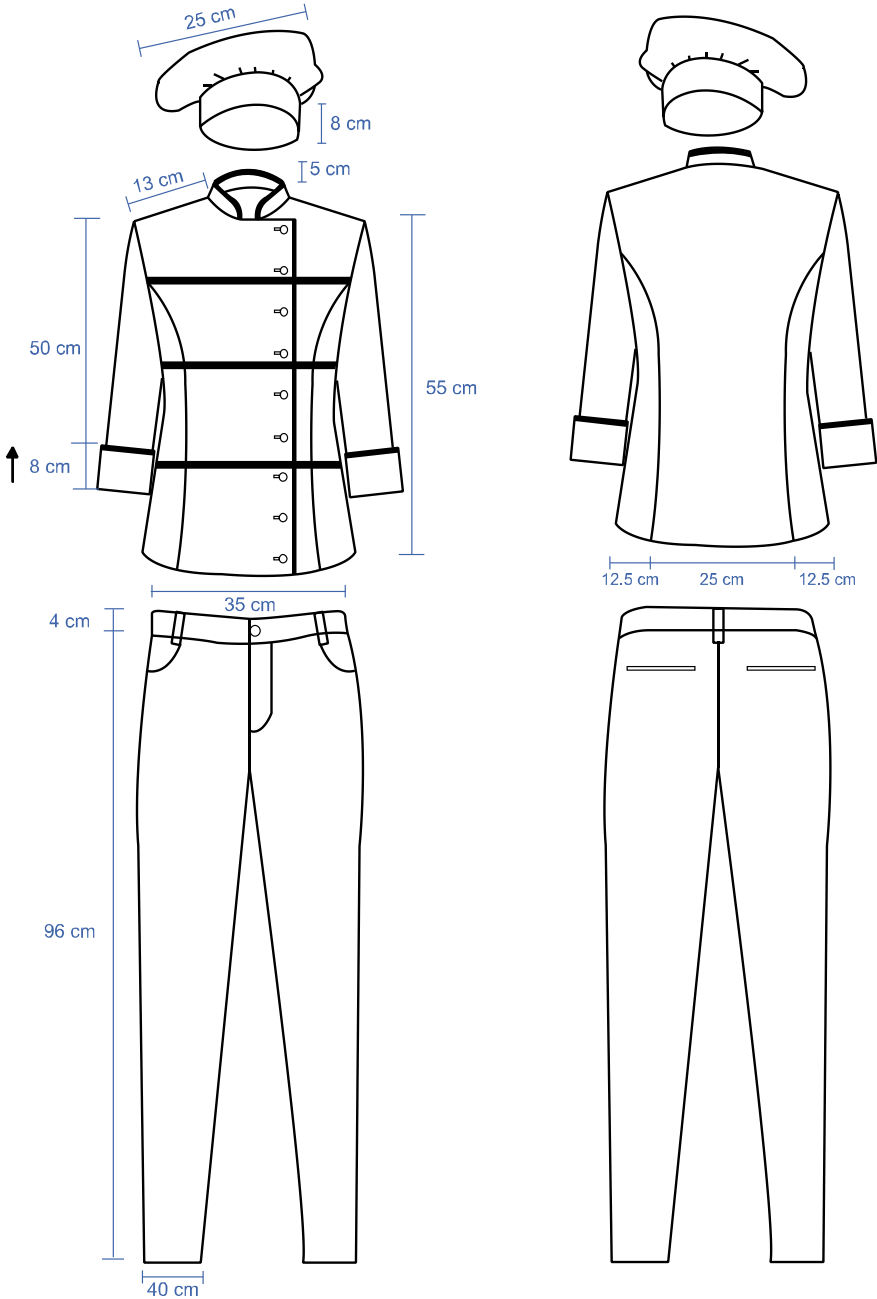
Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: Conj. 014						
Rango: Femenino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1						
Descripción: Uniforme de Diario Chef										
ILUSTRACIÓN 										
						MATERIALES				
						PRENDA	MATERIAL	COLOR		
						Gorra de Chef	Lino Algodón			
Chaqueta	Gabardina Alg.									
Pantalón	Gabardina Str.									
MANO DE OBRA										
MAQUINA	TIEMPO	VALOR								
Recta	12hr	\$25.00								
Overlock	30min	\$5.00								
COSTO TOTAL	\$30.00									
INDICACIONES										
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de una cocina, ya que no es famable y protege al usuario de posibles quemaduras , además de lo mantiene fresco del calor y repele la suciedad										

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.46: Ficha Dibujo Plano No. 14

FICHA DIBUJO PLANO No. 14

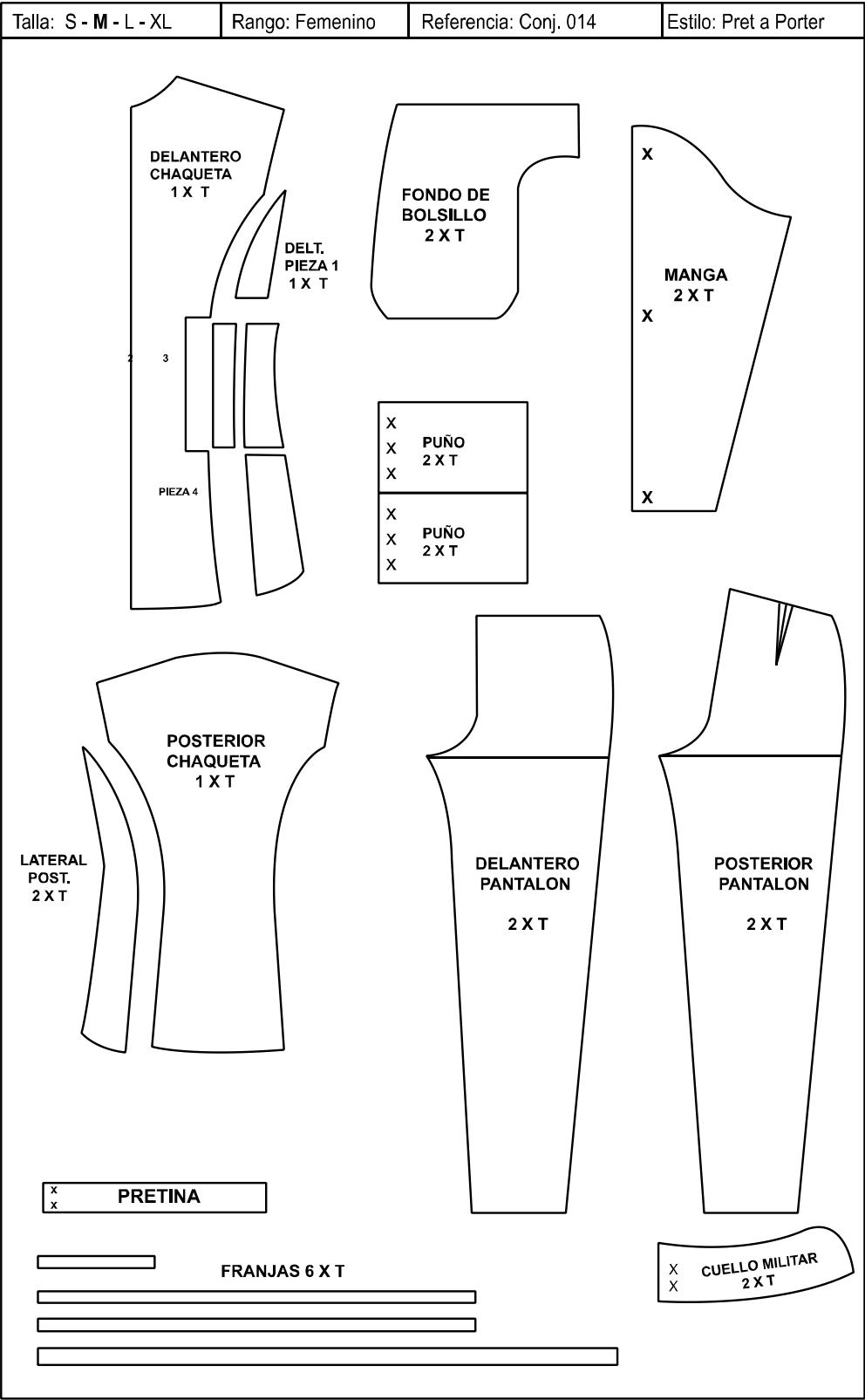
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 014	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
 The technical drawing illustrates the uniform for a 'Diario de Chef'. It includes front and back views of the jacket and pants. The jacket features a high collar, a central button placket with five buttons, and three horizontal black bands across the chest. The sleeves have three-quarter length black bands. The pants are straight-leg with a belt. Dimensions are provided in centimeters: the chef's hat is 25 cm wide and 8 cm high; the jacket collar is 13 cm wide and 5 cm high; the jacket body length is 50 cm (front) and 55 cm (back); the sleeve length is 8 cm; the waistband is 4 cm high and 35 cm wide; the pants length is 96 cm and the hem width is 40 cm. The back view of the jacket shows a 25 cm wide center panel and 12.5 cm wide side panels.			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Diario de Chef en color blanco con franjas negras manga 3/4 y bibiado en cuello y mangas, delantero de chaqueta piezas en color amarillo y naranja, pantalón color negro , y gorro de chef tipo pizzero en color blanco.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.47: Ficha de Despiece No. 14

FICHA DE DESPIECE No. 14



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.48: Ficha Técnica No. 15

FICHA TECNICA No. 15

Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: Conj. 015	
Rango: Masculino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Diario Chef					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.49: Ficha Dibujo Plano No. 15

FICHA DIBUJO PLANO No. 15

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 015	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	----------------	-----------------------	-------------------------------

The technical drawing illustrates the uniform components with the following dimensions:

- Hat:** 25 cm (width), 8 cm (height).
- Jacket (Front View):** 16 cm (collar width), 4 cm (collar height), 50 cm (body length), 8 cm (sleeve length), 58 cm (total length), 25 cm (chest width).
- Jacket (Back View):** 52 cm (width), 42 cm (waist width), 40 cm (hem width).
- Pants (Front View):** 4 cm (waistband height), 105 cm (length).
- Pants (Back View):** 40 cm (hem width).

DESCRIPCIÓN:

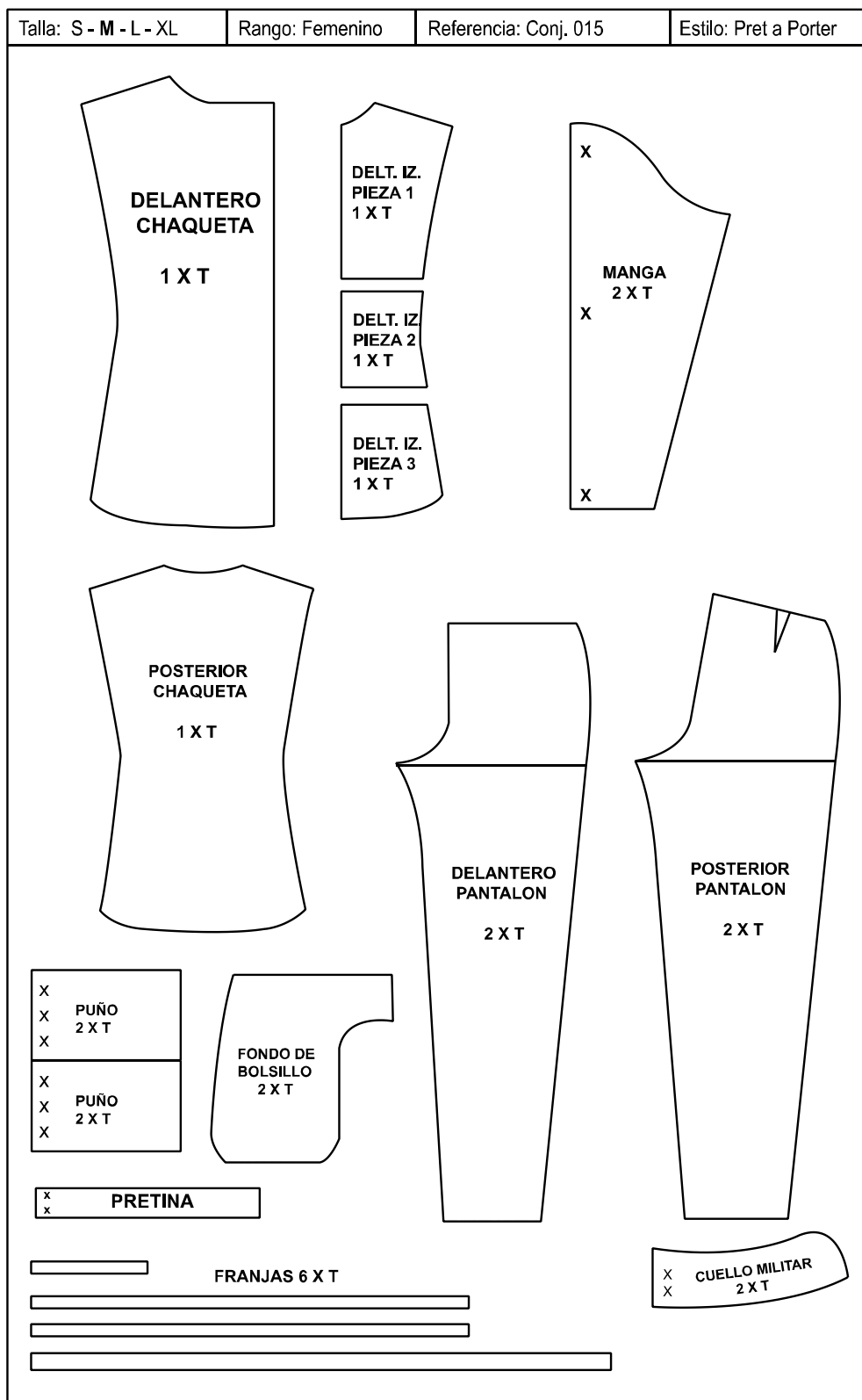
Uniforme de Diario de Chef en color blanco con franjas negras manga 3/4 y bibiado en cuello y mangas, delantero de chaqueta piezas en color amarillo y naranja, pantalón color negro , y gorro de chef tipo pizzero en color blanco.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.50: Ficha de Despiece No. 15

FICHA DE DESPIECE No. 15

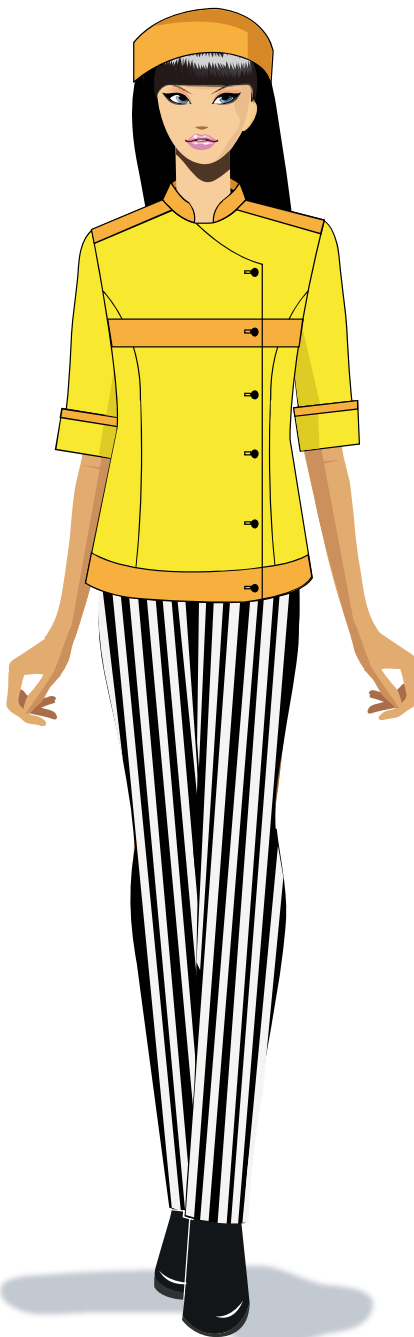


Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.51: Ficha Técnica No. 16

FICHA TECNICA No. 16

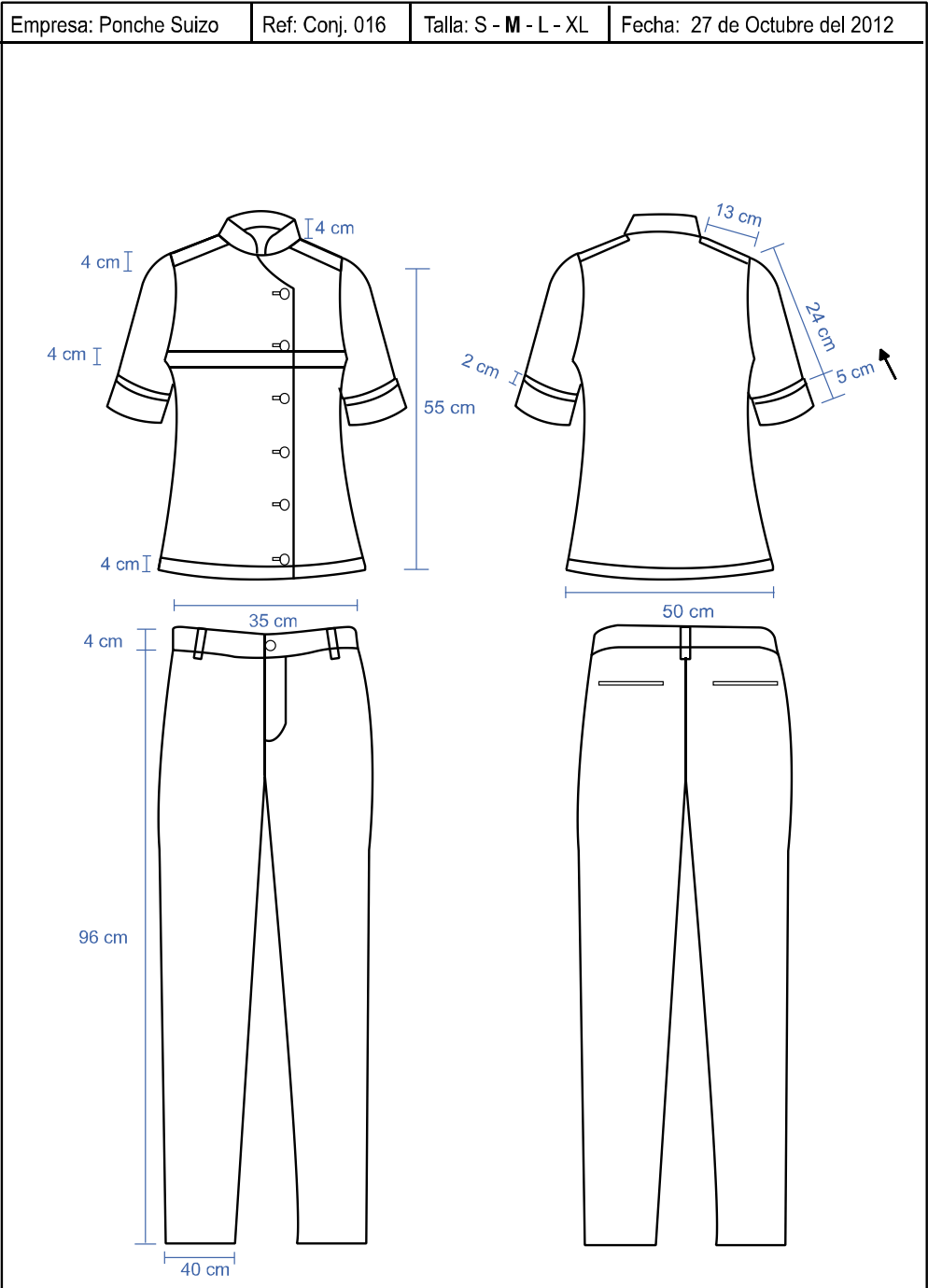
Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 016															
Rango: Femenino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1															
Descripción: Uniforme de Diario Ayudante de Cocina																	
ILUSTRACIÓN 																	
<table><tr><th colspan="3">MATERIALES</th></tr><tr><th>PRENDA</th><th>MATERIAL</th><th>COLOR</th></tr><tr><td>Bandana</td><td>Gabardina Alg.</td><td></td></tr><tr><td>Chaqueta</td><td>Gabardina Alg.</td><td></td></tr><tr><td>Pantalón</td><td>Principe de G.</td><td></td></tr></table>			MATERIALES			PRENDA	MATERIAL	COLOR	Bandana	Gabardina Alg.		Chaqueta	Gabardina Alg.		Pantalón	Principe de G.	
MATERIALES																	
PRENDA	MATERIAL	COLOR															
Bandana	Gabardina Alg.																
Chaqueta	Gabardina Alg.																
Pantalón	Principe de G.																
<table><tr><th colspan="3">MANO DE OBRA</th></tr><tr><th>MAQUINA</th><th>TIEMPO</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>Recta</td><td>12hr</td><td>\$25.00</td></tr><tr><td>Overlock</td><td>30min</td><td>\$5.00</td></tr><tr><td>COSTO TOTAL</td><td colspan="2">\$30.00</td></tr></table>			MANO DE OBRA			MAQUINA	TIEMPO	VALOR	Recta	12hr	\$25.00	Overlock	30min	\$5.00	COSTO TOTAL	\$30.00	
MANO DE OBRA																	
MAQUINA	TIEMPO	VALOR															
Recta	12hr	\$25.00															
Overlock	30min	\$5.00															
COSTO TOTAL	\$30.00																
<table><tr><th>INDICACIONES</th></tr><tr><td>Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de la cocina ya que repele la suciedad, manteniendolo fresco del calor y previniendo posibles quemaduras.</td></tr></table>			INDICACIONES	Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de la cocina ya que repele la suciedad, manteniendolo fresco del calor y previniendo posibles quemaduras.													
INDICACIONES																	
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de la cocina ya que repele la suciedad, manteniendolo fresco del calor y previniendo posibles quemaduras.																	

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.52: Ficha Dibujo Plano No. 16

FICHA DIBUJO PLANO No. 16

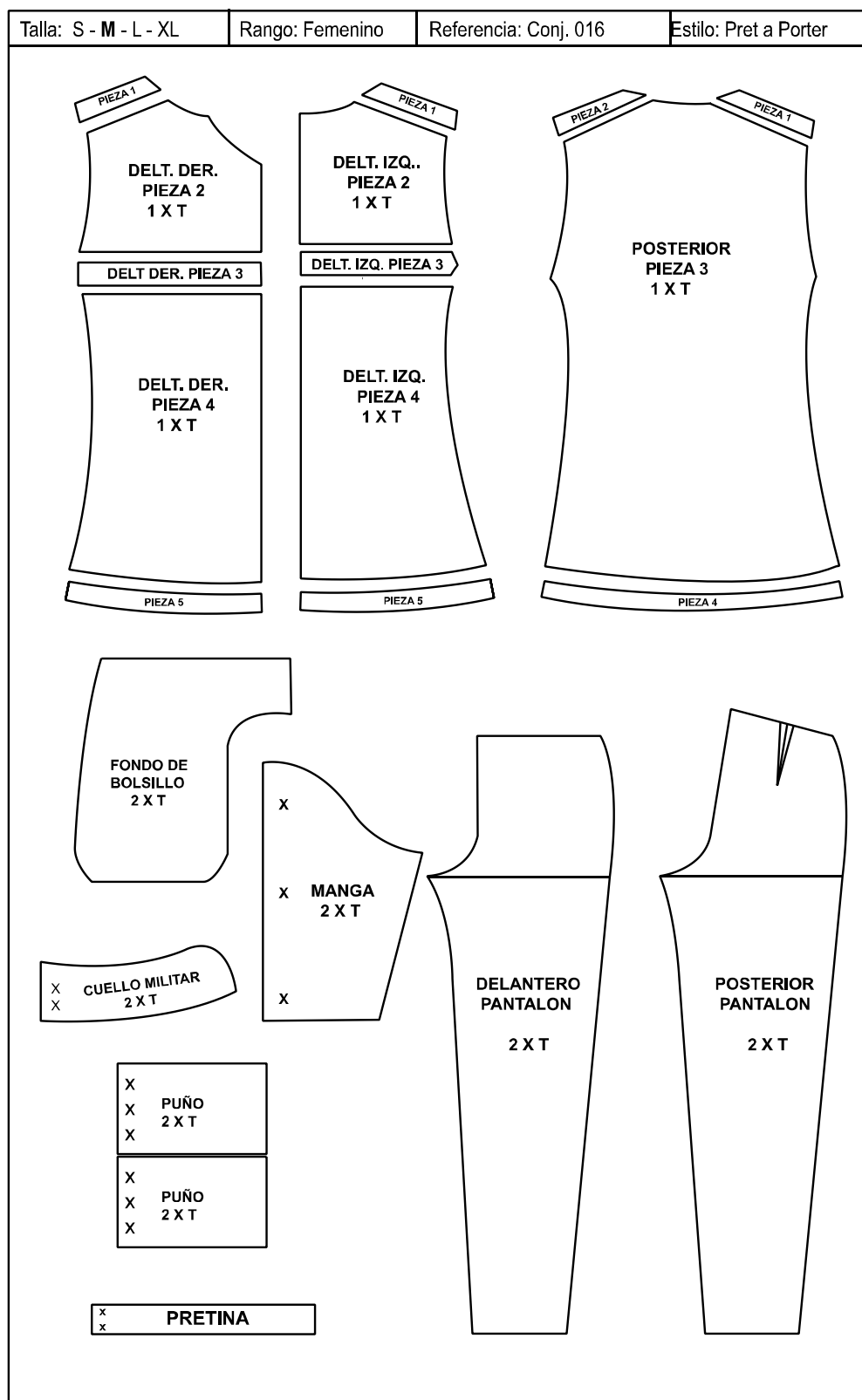
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 016	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Diario del Ayudante de Cocina, consta de una chaqueta en color amarillo con franjas naranjas, mang corta con franja naranja, el pantalón de color negro a rayas basta recta, y una banadana de color naranja.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.53: Ficha de Despiece No. 16

FICHA DE DESPIECE No. 16



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.54: Ficha Técnica No. 17

FICHA TECNICA No. 17

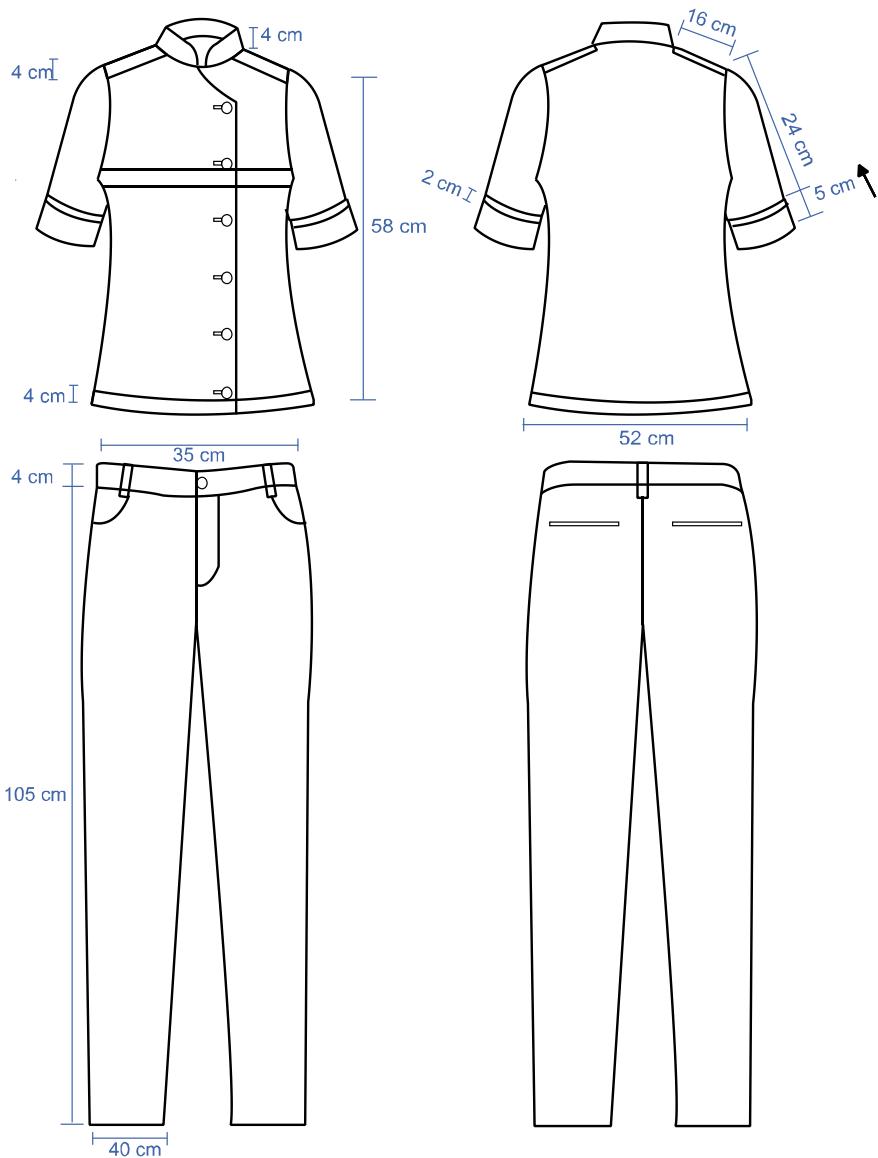
Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 017
Rango: Masculino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Diario Ayudante de Cocina		
ILUSTRACIÓN		
		
MATERIALES		
PRENDA	MATERIAL	COLOR
Bandana	Gabardina Alg.	
Camisa	Gabardina Alg.	
Pantalón	Principe de G.	
MANO DE OBRA		
MAQUINA	TIEMPO	VALOR
Recta	12hr	\$25.00
Overlock	30min	\$5.00
COSTO TOTAL	\$30.00	
INDICACIONES		
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar dentro de la cocina ya que repele la suciedad, manteniendolo fresco del calor, y previniendo posibles quemaduras.		

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.55: Ficha Dibujo Plano No. 17

FICHA DIBUJO PLANO No. 17

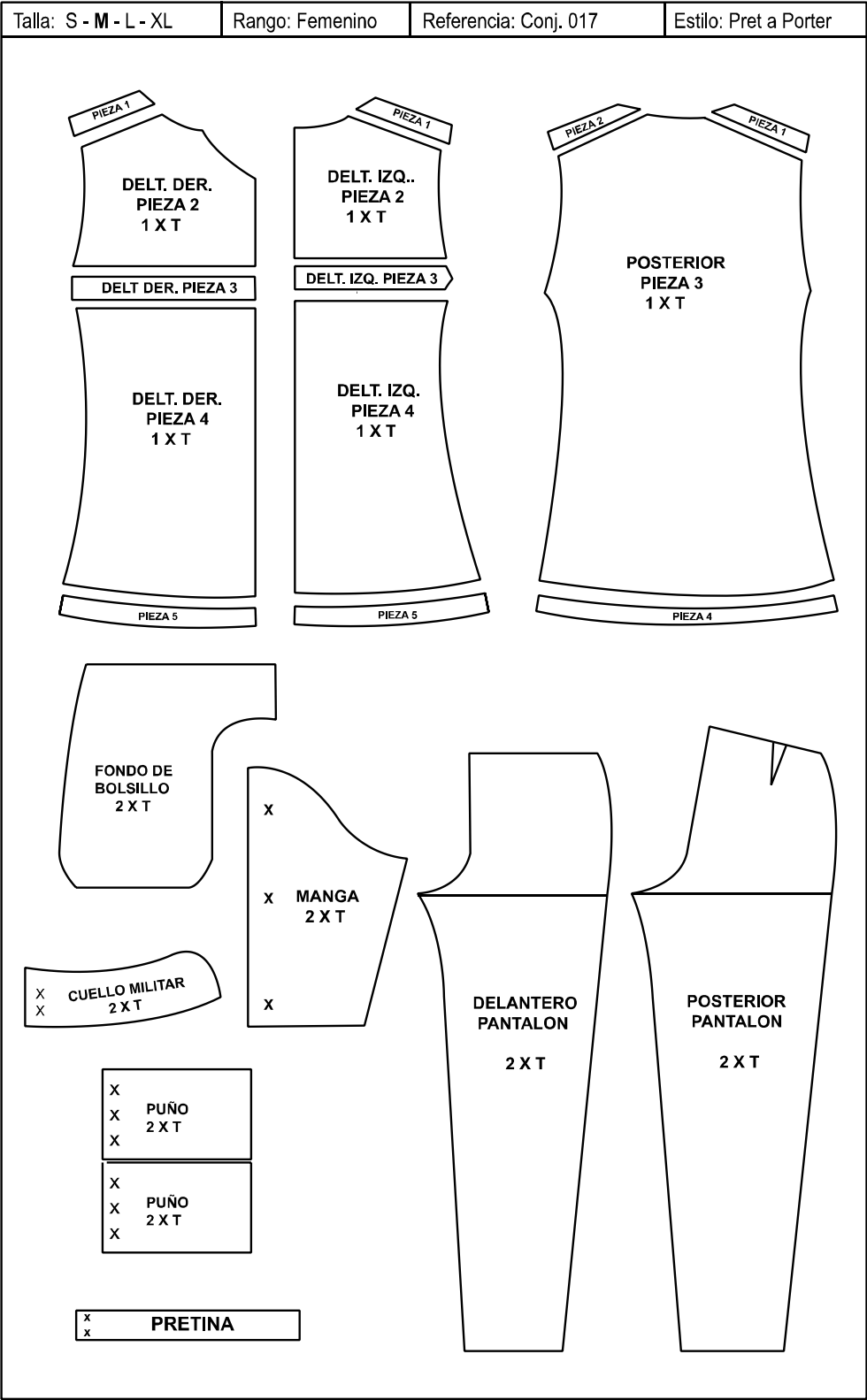
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 017	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
 Technical drawing of a uniform consisting of a short-sleeved jacket and trousers. The jacket is shown from the front and back. The front view shows a high collar (4 cm), a horizontal band across the chest, and a vertical row of buttons. The back view shows a high collar (16 cm), a horizontal band across the back, and a vertical row of buttons. The trousers are shown from the front and back. The front view shows a high waistband (4 cm), a vertical crease down the center, and a horizontal band across the waist. The back view shows a high waistband (4 cm), a vertical crease down the center, and a horizontal band across the waist. Dimensions are provided in centimeters.			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Diario del Ayudante de Cocina, consta de una chaqueta en color amarillo con franjas naranjas, mang corta con franja naranja, el pantalón basta recta de color negro y rayas blancas , y una banadana de color naranja.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.56: Ficha de Despiece No, 17

FICHA DE DESPIECE No. 17



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.57: Ficha Técnica No. 18

FICHA TECNICA No. 18

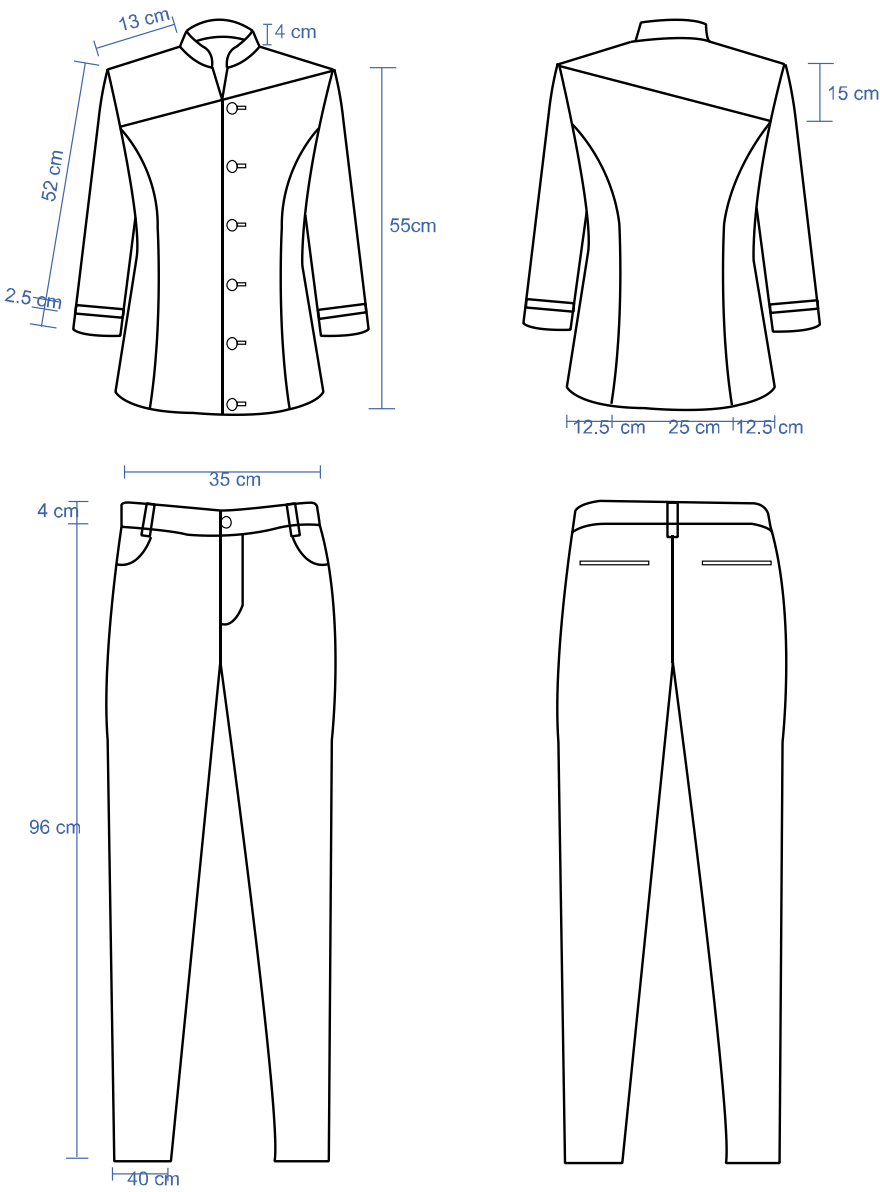
Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: 018	
Rango: Femenino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Diario Limpieza					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.58: Ficha Dibujo Plano No. 18

FICHA DIBUJO PLANO No.18

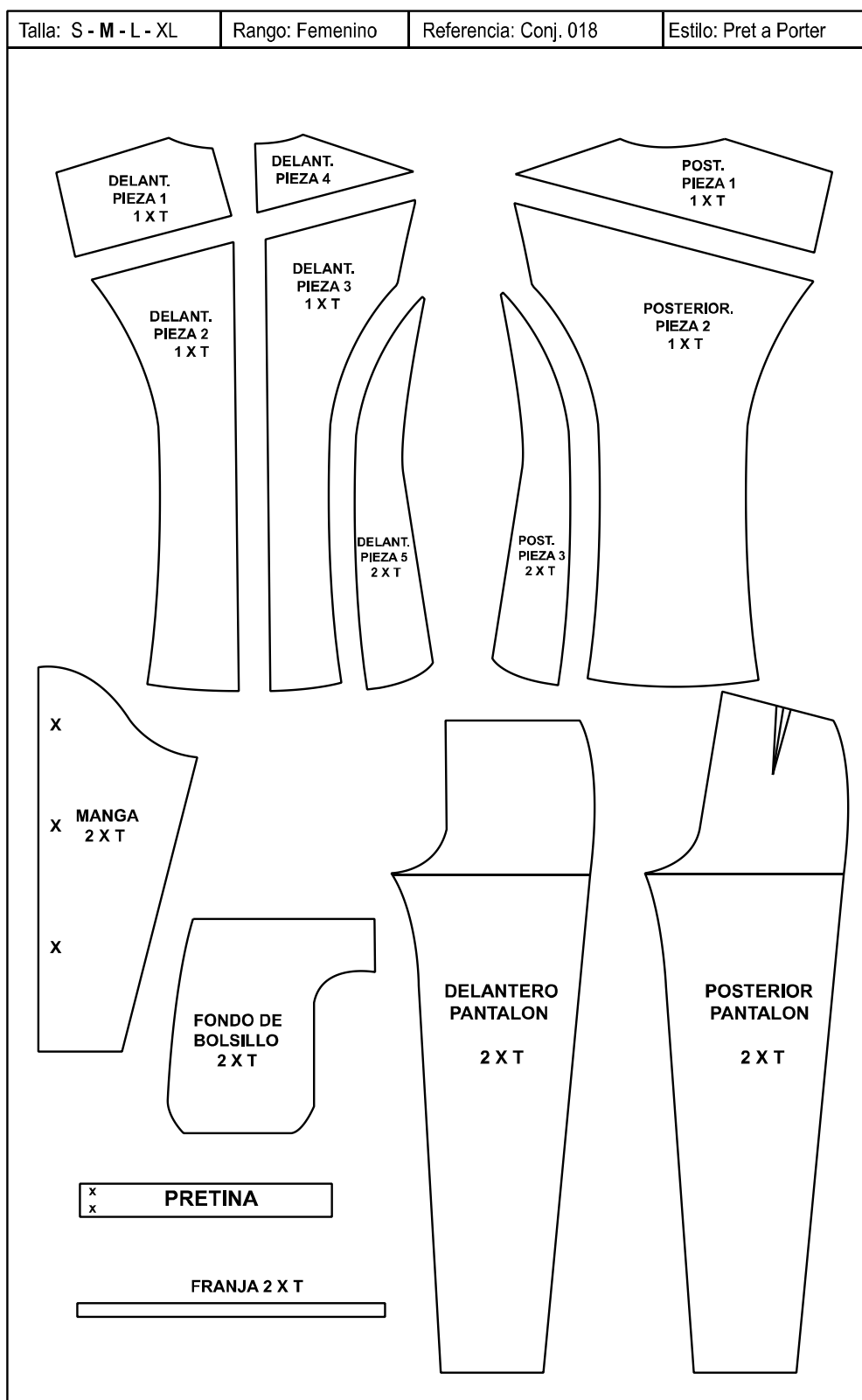
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 018	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Gala para limpieza, lleva la chaqueta 3/4 naranja y amarillo, pantalón de color negro.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.59: Ficha de Despiece No. 18

FICHA DE DESPIECE No. 18



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.60: Ficha Técnica No. 19

FICHA TECNICA No. 19

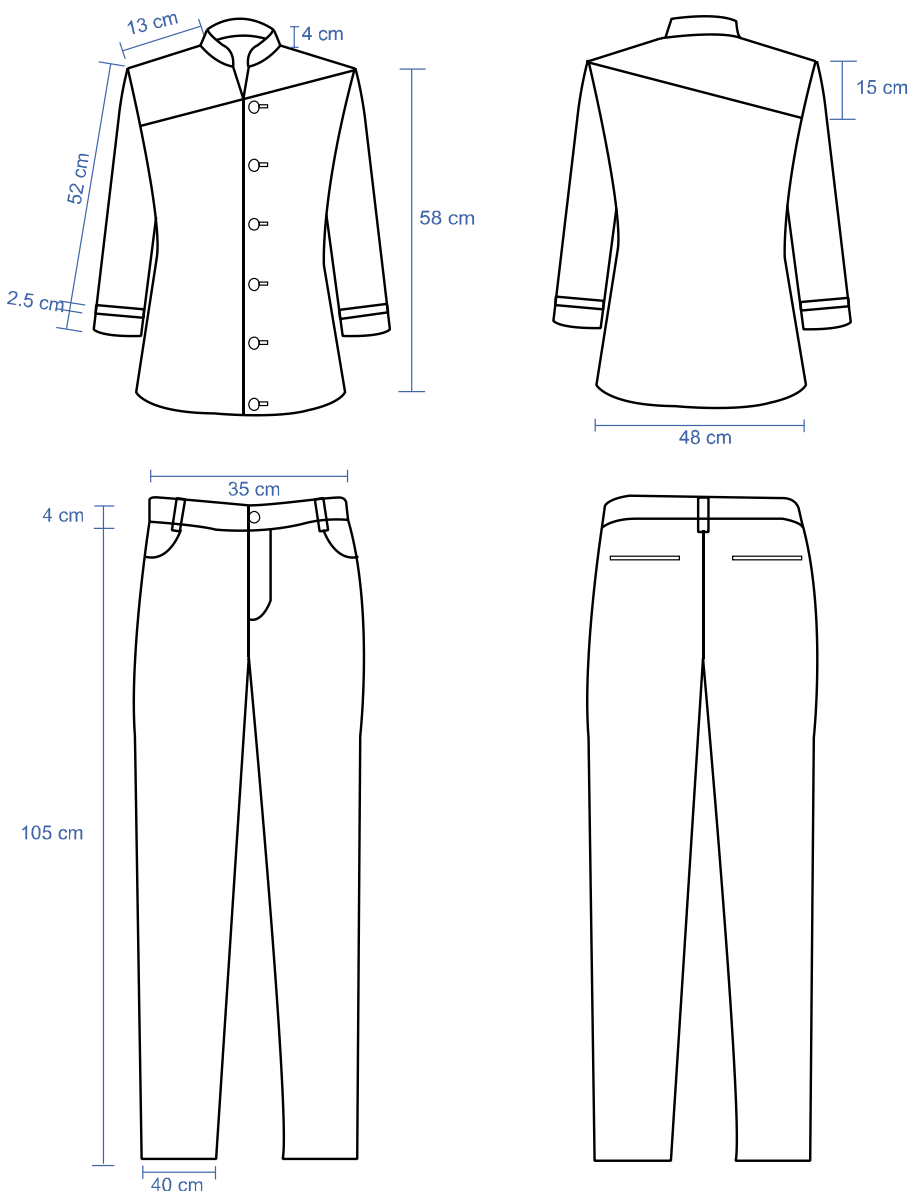
Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref : Conj. 019	
Rango: Masculino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Diario Limpieza					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.61: Ficha Dibujo Plano No. 19

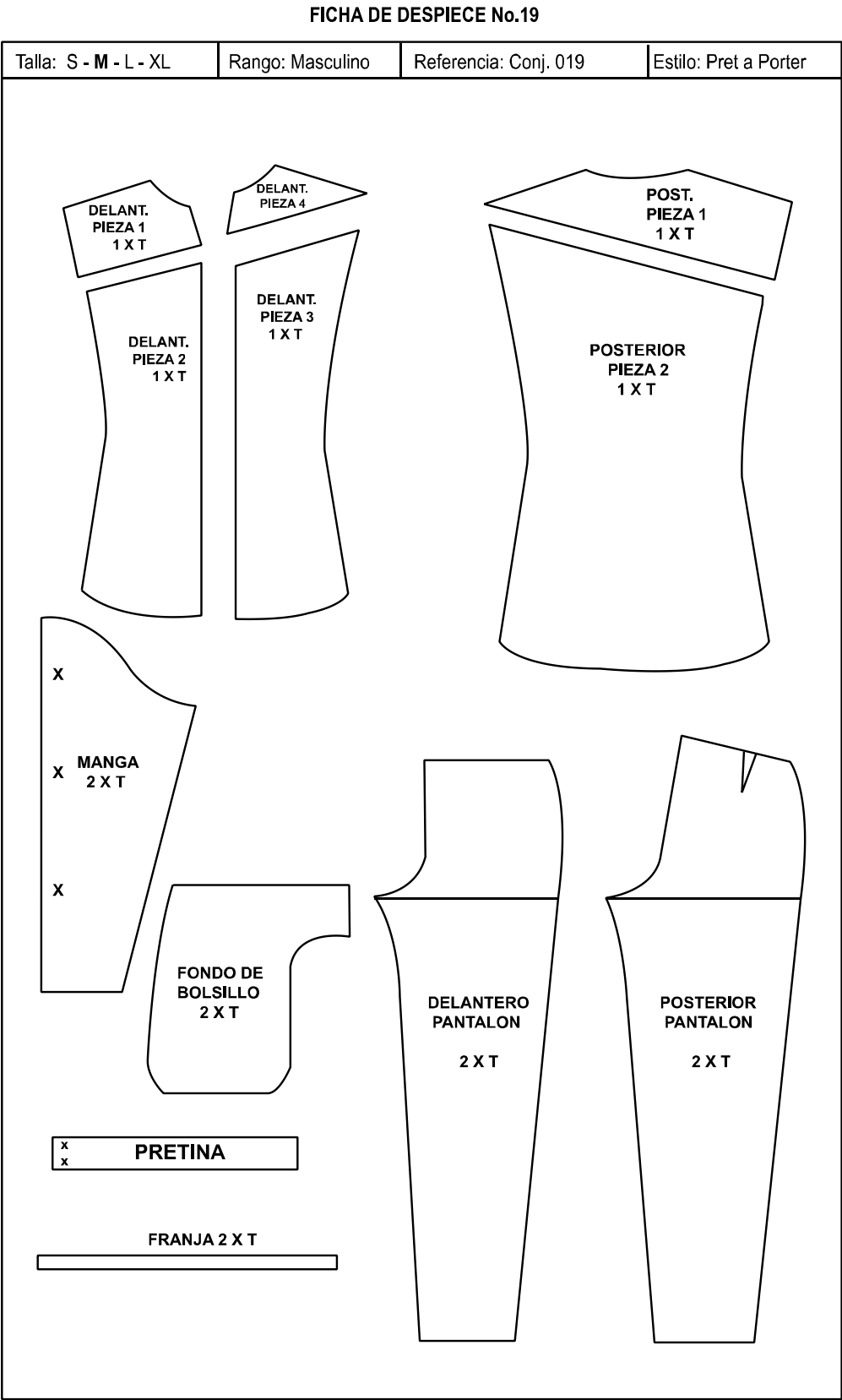
FICHA DIBUJO PLANO No. 8

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 019	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
 Technical drawing of a uniform consisting of a jacket and trousers. The jacket is shown from the front and back, and the trousers from the front and back. Dimensions are provided in centimeters. Jacket Dimensions: - Front view: Shoulder width 13 cm, Collar width 4 cm, Sleeve length 52 cm, Wristband width 2.5 cm, Total length 58 cm. - Back view: Shoulder width 15 cm, Waist width 48 cm. Trousers Dimensions: - Front view: Waist width 35 cm, Waistband height 4 cm, Total length 105 cm, Ankle width 40 cm. - Back view: Waistband height 4 cm.			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Gala para limpieza, lleva la chaqueta 3/4 naranja y amarillo, pantalón de color negro.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.62: Ficha de Despiece No. 19



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.63: Ficha Técnica No. 20

FICHA TECNICA No. 20

Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 020
Rango: Femenino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Diario Cajera		

ILUSTRACIÓN



MATERIALES		
PRENDA	MATERIAL	COLOR
Blusa	Tela de Hilo	
Buso	Lycra Algodón	  
Pantalón	Gabardina Str.	

MANO DE OBRA		
MAQUINA	TIEMPO	VALOR
Recta	12hr	\$25.00
Overlock	30min	\$5.00
COSTO TOTAL	\$30.00	

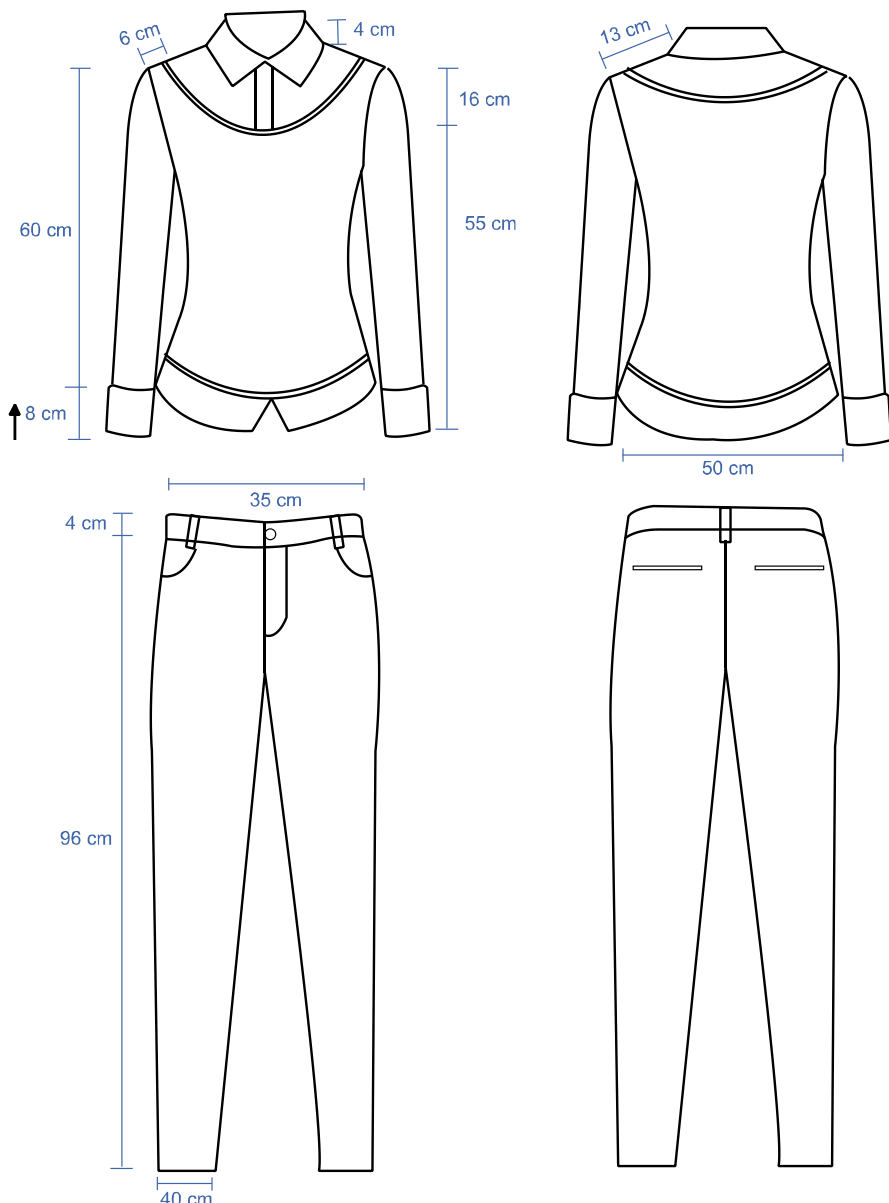
INDICACIONES
Los materiales a utilizarse son optimos para el tipo de trabajo que se va a realizar, ya que repele la suciedad, brindandole comodidad y limpieza al usuario dandole una mejor presentación

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.64: Ficha Dibujo Plano No. 20

FICHA DIBUJO PLANO No. 20

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 020	Talla: XS - S - M - L	Fecha: 27 de Octubre del 2012
			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Diario de cajera consta de dos piezas pantalon en color negro y un buso con cuello, puños y ruedo falso.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.65: Ficha de Despiece No. 20

FICHA DE DESPIECE No. 20

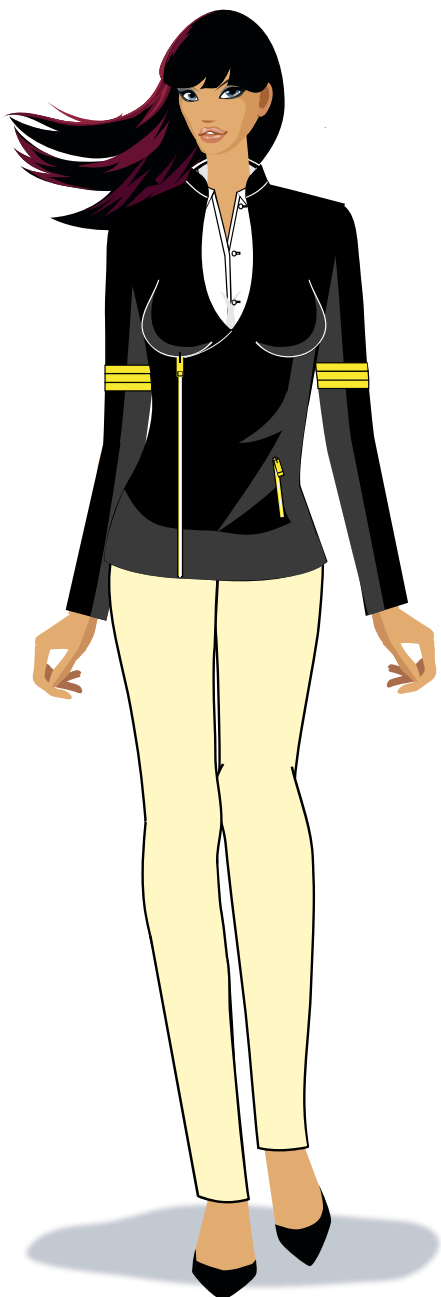
Talla: S - M - L - XL	Rango: Femenino	Referencia: Conj. 020	Estilo: Pret a Porter
DELANTERO BLUSA 2 x T X X POSTERIOR BLUSA 2 X T MANGA 2 X T X X RUEDO POSTERIOR BLUSA 1 X T DELANTERO BUSO 2 x T X X X POSTERIOR BUSO 2 X T X X X RUEDO DELANT. BLUSA 2 X T FONDO DE BOLSILLO 2 X T PRETINA X X PUÑO 2 X T X X X DELANTERO PANTALON 2 X T POSTERIOR PANTALON 2 X T			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.66: Ficha Técnica No. 21

FICHA TECNICA No. 21

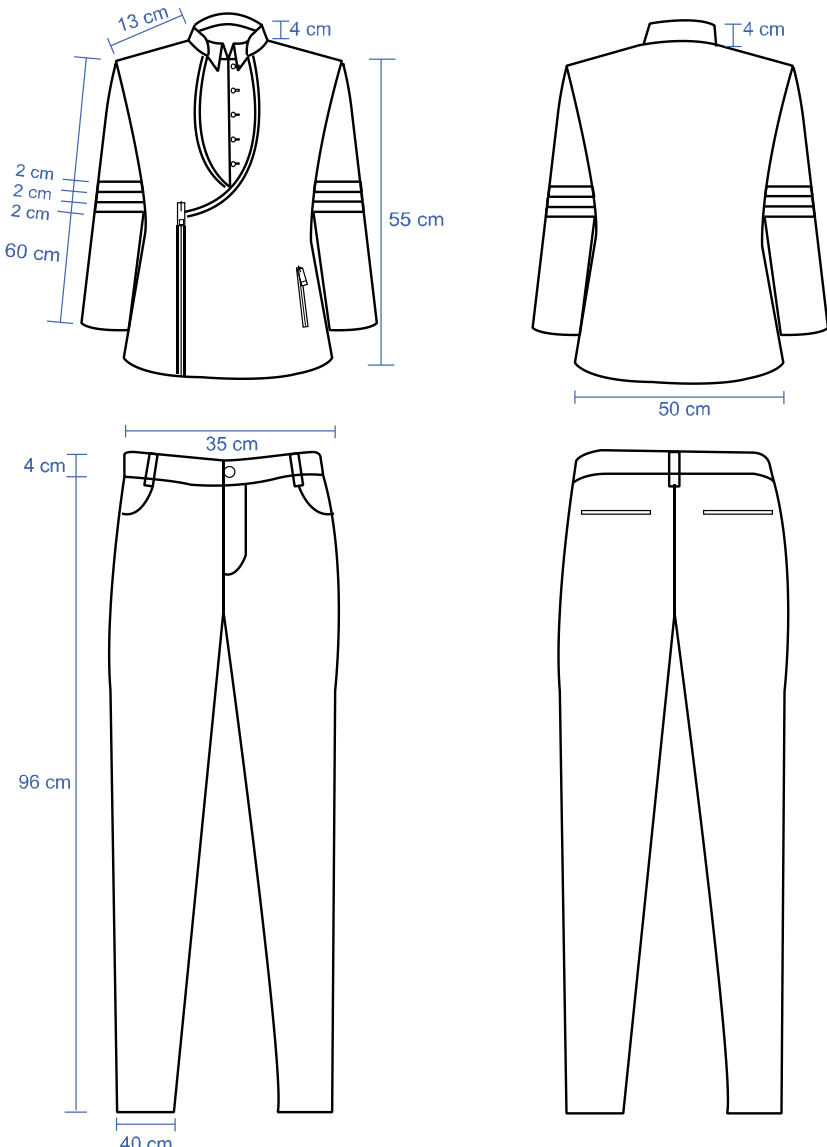
Empresa: Ponche Suizo		Fecha: 27 de Octubre del 2012		Ref: Conj. 021	
Rango: Femenino		Estilo: Pret a Porter		Cantidad: 1	
Descripción: Uniforme de Gala Administrador					
ILUSTRACIÓN					
					
MATERIALES					
PRENDA	MATERIAL	COLOR			
Blusa	Tela de Hilo				
Chaqueta	Paño Americ.				
Pantalón	Gabardina Str.				
MANO DE OBRA					
MAQUINA	TIEMPO	VALOR			
Recta	12hr	\$25.00			
Overlock	30min	\$5.00			
COSTO TOTAL	\$30.00				
INDICACIONES					
Los materiales a utilizarse para la confección de este uniforme brinda comodidad y proteccion al usuario , permitiendole realizar su labor sin ningun problema.					

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.67: Ficha Dibujo Plano No. 21

FICHA DIBUJO PLANO No. 21

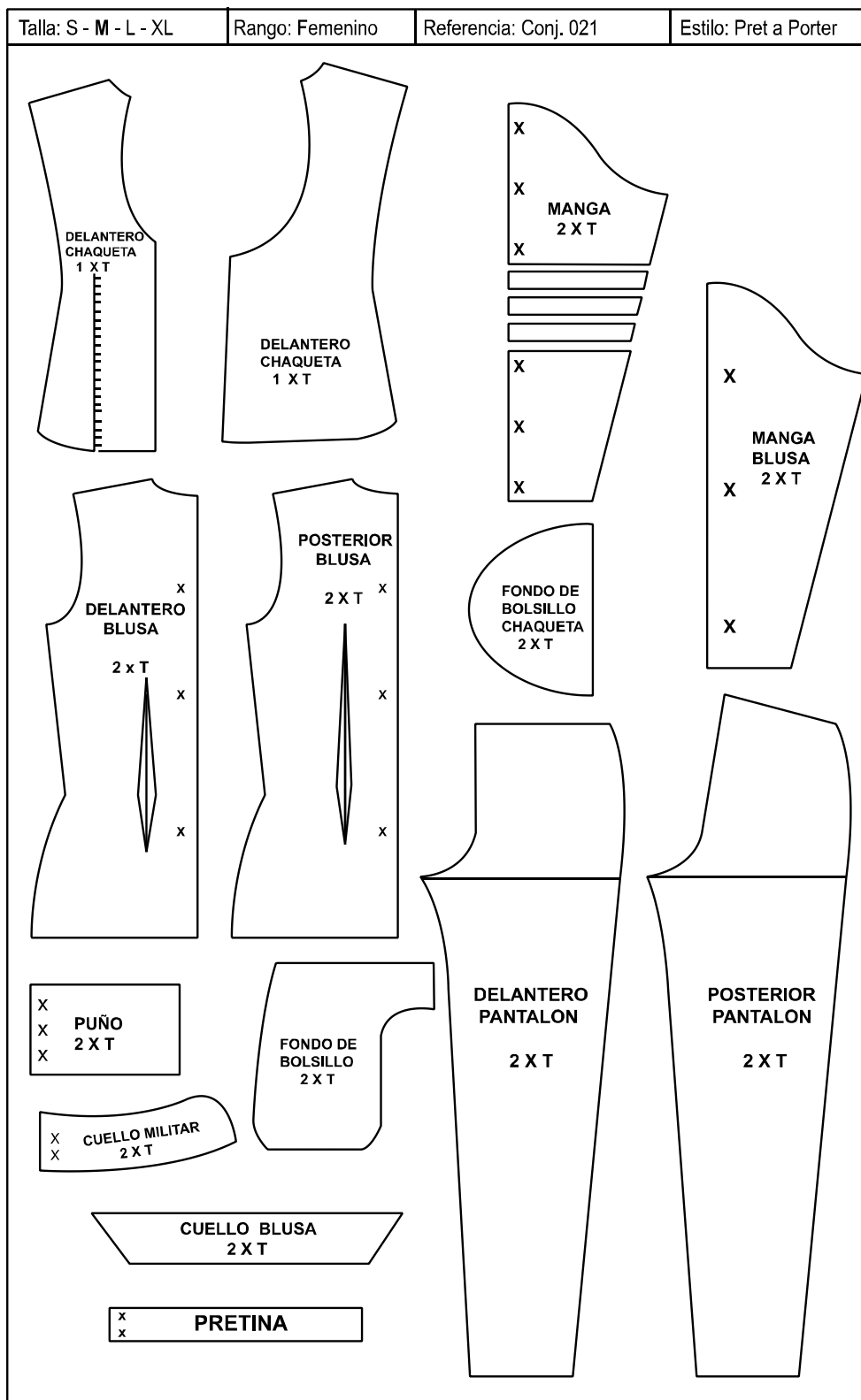
Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 022	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
			
DESCRIPCIÓN:			
Uniforme de Diario del Administrador consta de una chaqueta de cierre al costado derecho en color negro con un bolsillo de cierre en el lado izquierdo, en las mangas lleva tres franjas de color amarillo., busa de color blanco con puños y base de cuello interna del color kaki y pantalón de basta recta color kaki.			

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.68: Ficha de Despiece No. 21

FICHA DE DESPIECE No. 21

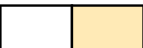
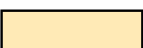


Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.69: Ficha Técnica No. 22

FICHA TECNICA No. 22

Empresa: Ponche Suizo	Fecha: 27 de Octubre del 2012	Ref: Conj. 022
Rango: Masculino	Estilo: Pret a Porter	Cantidad: 1
Descripción: Uniforme de Gala Administrador		
ILUSTRACIÓN		
		
MATERIALES		
PRENDA	MATERIAL	COLOR
Camisa	Tela de Hilo	
Chaqueta	Paño Americ.	
Pantalón	Gabardina Ingl.	
MANO DE OBRA		
MAQUINA	TIEMPO	VALOR
Recta	12hr	\$25.00
Overlock	30min	\$5.00
COSTO TOTAL	\$30.00	
INDICACIONES		
Los materiales a utilizarse para la confección de este uniforme brinda comodidad y proteccion al usuario , permitiendole realizar su labor sin ningun problema.		

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.70: Ficha Dibujo Plano No. 22

FICHA DIBUJO PLANO No. 22

Empresa: Ponche Suizo	Ref: Conj. 022	Talla: S - M - L - XL	Fecha: 27 de Octubre del 2012
-----------------------	----------------	-----------------------	-------------------------------

DESCRIPCIÓN:

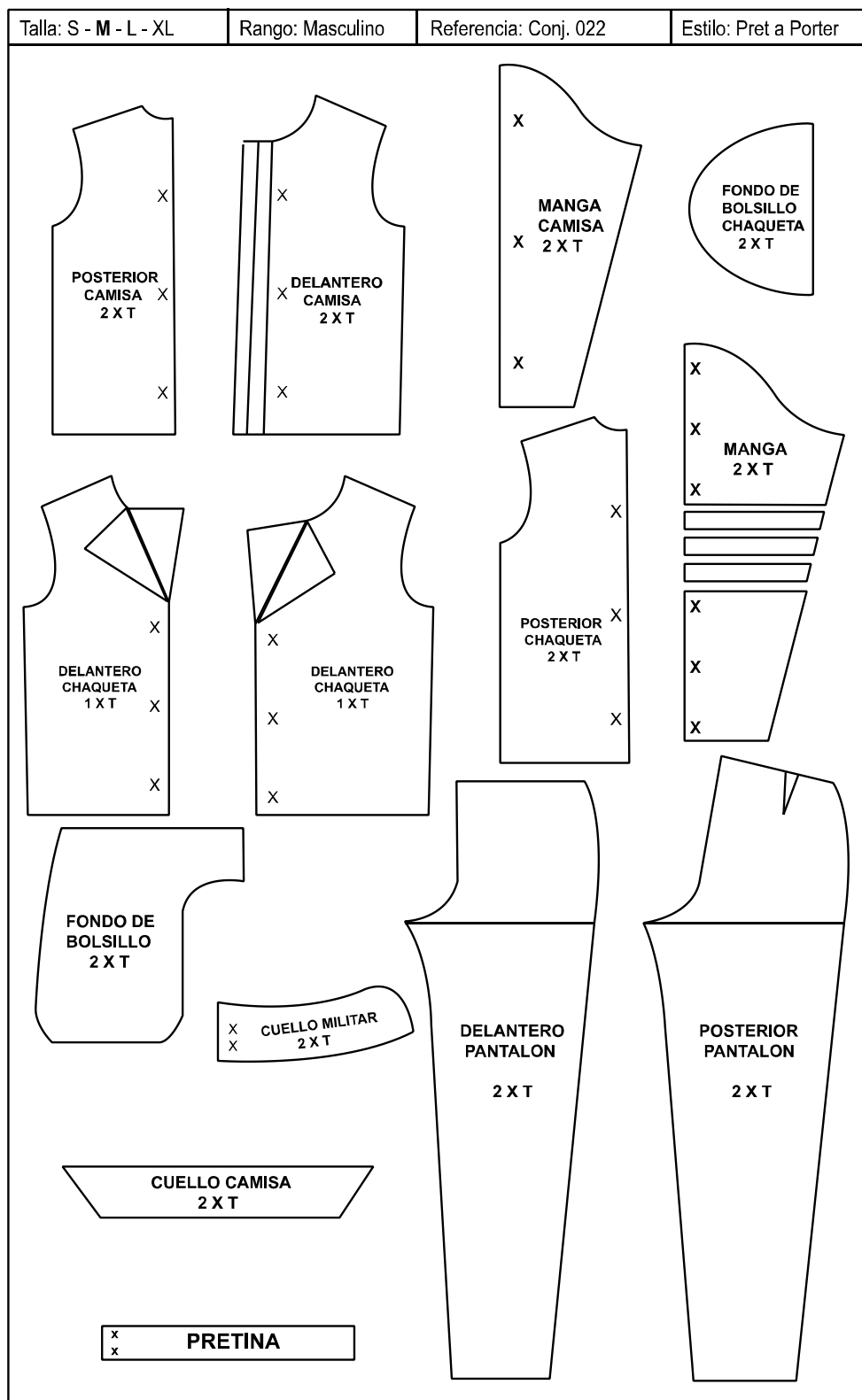
Uniforme de Diario del Administrador consta de una chaqueta de cierre al costado derecho en color negro con un bolsillo de cierre en el lado izquierdo, en las mangas lleva tres franjas de color amarillo., camisa de color blanco con puños y base de cuello interna del color kaki, y pantalón de basta recta color kaki.

Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Tabla 4.71: Ficha de Despiece No. 22

FICHA DE DESPIECE No. 22



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

4.11 Muestras Físicas de la Colección

4.11.1 Uniforme de Diario Chef

Imagen 4.6: Uniforme de Diario Chef



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

4.10.2 Uniforme de Gala Mesera

Imagen 4.7: Uniforme de Gala Mesera



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

4.17.3 Uniforme de Diario Administrador

Imagen 4.8: Uniforme de Diario Administrador



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

CAPITULO V

5. Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

Muchos establecimientos de comida en la ciudad de Ambato utilizan uniformes informales, debido a su bajo costo de producción, y es por eso que los dueños de los restaurantes no miran la necesidad de invertir mucho dinero en la vestimenta de sus empleados, pasando completamente desapercibidos.

Tras una larga investigación de este proyecto, los textiles más adecuados para la elaboración de uniformes en las diferentes áreas de trabajo de un restaurante es la gabardina de algodón ya que protege al usuario de posibles quemaduras, repelen la grasa y permite la transpiración manteniéndolo fresco del calor de la cocina durante sus largas horas de trabajo.

Para la aplicación de la temática en la colección se tomó en consideración la cromática de la imagen corporativa del Ponche Suizo y su temática suiza,

trabajada en los diferentes uniformes del personal de cocina, servicio al público y administrativo.

Para la realización de los diseños se trabajó con lo más representativo de la empresa, en este caso su producto estrella El Ponche Suizo, por medio de la abstracción de uniforme de la Guardia Suiza Pontificia del Vaticano, se fusionaron estos dos conceptos reforzando así la identidad corporativa de la empresa.

5.2 Recomendaciones

Los uniformes de un restaurante cualquiera que este sea, son la carta de presentación del establecimiento a sus clientes, y es por eso que se les debe dar más importancia, y pensar que no es un gasto innecesario, sino más bien una inversión a la largo plazo, ya que serán ellos quienes hablaran bien o mal de una empresa.

Es importante adquirir materiales de calidad, que protejan y brinden seguridad al usuario, ya que de esta manera se evitara posibles accidentes y su durabilidad será mayor.

Se recomienda que antes de aplicar cualquier tipo de temática en un vestuario, se debe analizar con detenimiento el concepto que se desea representar, obteniendo mejores resultados.

BIBLIOGRAFÍA

Arce, C. D. (miercoles 14 de febrero de 2007). *Aromas de cocina*. Obtenido de Historias de Nuestros Uniformes: <http://uncocinero.blogspot.com/2007/02/historia-de-nuestros-uniformes.html>

Baugh, G. (2011). *Manual de tejidos para diseñadores de moda*. España: Parramón moda.

Bingham, N. (2005). *Nuevos espacios para la moda*. Laos: Gamma.

Dawber, M. (2007). *La nueva ilustración de modas*. East Timor: Blume.

Fundación Wikimedia, Inc. (7 de septiembre de 2013). *Wikipedia la enciclopedia libre*. Obtenido de Cafetería: <http://es.wikipedia.org/wiki/Cafeter%C3%ADa>

Fundación Wikimedia, Inc. (4 de abril de 2013). *Wikipedia la enciclopedia libre*. Obtenido de fuente de soda: http://es.wikipedia.org/wiki/Fuente_de_soda

Fundación Wikimedia, Inc. (9 de junio de 2013). *Wikipedia la enciclopedia libre*. Obtenido de Restaurante temático: http://translate.google.com.ec/translate?hl=es&langpair=en%7Ces&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Theme_restaurant

Fundación Wikimedia, Inc. (17 de septiembre de 2013). *Wikipedia la enciclopedia libre*. Obtenido de Restaurante: <https://es.wikipedia.org/wiki/Restaurante>

Fundación Wikimedia, Inc. (29 de mayo de 2013). *Wikipedia la enciclopedia libre*. Obtenido de Uniforme militar: http://es.wikipedia.org/wiki/Uniforme_militar

Fundación Wikimedia, Inc. (13 de septiembre de 2013). *Wikipedia la enciclopedia libre*. Obtenido de Guardia suiza pontificia: http://es.wikipedia.org/wiki/Guardia_Suiza_Pontificia

Gutiérrez, Ó. (28 de febrero de 2009). *Laboratorio Gourmet*. Obtenido de Historia de un uniforme: <http://laboratoriogourmet.blogspot.com/2009/02/el-uniforme-de-un-chef.html>

Jones, S. J. (2002). *Diseño de moda*. East Timor: Blume.

- Kiselev, A. (25 de junio de 2010). *Small business*. Obtenido de Types of workplace attire: <http://smallbusiness.chron.com/types-workplace-attire-10766.html>
- Kliczkowski, H. (2004). *Cafés arquitectura e interiores*. Barcelona: Loft.
- MaFerinBa. (13 de abril de 2010). *Scrib*. Obtenido de Clasificación de los restaurantes: <http://es.scribd.com/doc/29823720/Clasificacion-de-Restaurantes>
- Mendoza , Q. A. (domingo 7 de junio de 2009). *Orígenes de la vestimenta*. Obtenido de Vestimenta: <http://nellyandreaorigenvestimenta.blogspot.com>
- Ministerio de Cultura y Turismo de Tungurahua. (2012). *Establecimientos de Comidas de la Ciudad de Ambato*. Ambato.
- Páez, J. A. (08 de noviembre de 2007). *Monografías.com*. Obtenido de Imagen corporativa: <http://www.monografias.com/trabajos7/imco/imco.shtml>
- Renfrew, E. (2010). *Creacion de una colección de moda*. East Timor: Gustavo Gili.
- Sorger, R. (2008). *Principios básicos del diseño de moda*. East Timor: Gustavo Gili.
- Travers- Spencer, S. (2008). *Directorio de formas y estilo para diseñadores de moda* . East Timor: Acanto.
- Viera, M. P. (2008). *Diseño de uniformes para la Unidad Educativa Experimental Pedro Fermín Cevallos*. Ambato: Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato.
- Volquez, M. L. (20 de noviembre de 2011). *Arqhys Arquitectura*. Obtenido de Historia de los restaurantes: <http://www.arqhys.com/contenidos/restaurantes-historia.html>

GLOSARIO

Ambientación.- Disposición adecuada de un lugar, de acuerdo con un determinado fin.

Antiderrapantes.- Material que permite que se adhiera a la superficie del suelo, evitando resbalones.

Bandana.- Es una pieza triangular o cuadrada de tela, atada alrededor de la cabeza o alrededor del cuello con fines decorativos o protectores.

Bonnet.- Gorro para proteger la cabeza del chef.

Boina de Chef.- Gorra de una sola pieza, sin visera, redonda y chata.

Cafetería.- Establecimiento donde se sirve café y otras bebidas, así como alimentos fríos o que requieran poca preparación, como sándwiches o platos combinados.

Calidad.- Conjunto de cualidades que constituyen la manera de ser de una de un producto o servicio permitiéndola caracterizarla y valorarla como igual, mejor o peor que las restantes de su especie.

Casual Business.- Es un popular código de vestimenta utilizado por los profesionales y oficinistas, basados en un estilo de líneas sencillas y funcionales.

Chaqueta Filipina.- Prenda superior utilizada por los Chefs, que tiene doble abotonadura, y no lleva solapa.

Cofia.- Especie de gorro femenino que forma parte del uniforme propio de algunas profesiones.

Colección.- Conjunto de creaciones que presenta un diseñador para una temporada.

Corporativo.- Que pertenece a un organismo cuyos miembros tienen fines comunes.

Eficaz.- Que logra hacer efectivo un intento o propósito.

Filosofía.- Forma de pensar o de entender la vida, el mundo o un asunto concreto.

Franquicia.- Contrato a través del cual una empresa autoriza a alguien a usar su marca y vender sus productos bajo determinadas condiciones.

Fuente de Soda.- Locales de bebidas sin alcohol muy populares en los años 50's.

Imagen.- Representación mental, idea u opinión que se tiene de una cosa o persona real o irreal.

Identidad.- Conjunto de rasgos o informaciones que individualizan o distinguen algo y confirman que es realmente lo que se dice que es.

Isotipo.- Imagen representativa de un logotipo.

Logotipo.- Distintivo o emblema formado por letras, abreviaturas, etc., peculiar de una empresa, marca, producto.

Los Médicis.- En el s. XV la familia Médicis era una de las más opulentas de Florencia y dio a la Toscana algunos de los duques que la gobernaron., además dio varios Papas a la Iglesia Católica.

Marketing.- Conjunto de técnicas que a través de estudios de mercado intentan lograr el máximo beneficio en la venta de un producto.

Nicho de Mercado.- Es un grupo pequeño: La componen personas, empresas u organizaciones en una cantidad reducida (comparándola con el segmento de mercado al que pertenece).

Publicidad.- Es una forma de comunicación comercial que intenta incrementar el consumo de un producto o servicio a través de los medios de comunicación y de técnicas de propaganda.

Pregnante.- Mensaje que es captado rápidamente por la persona y la recuerda con facilidad.

Presupuesto.- Cantidad de dinero que se calcula o se dispone para un fin.

Producto.- Cosa que es producida de manera natural o artificial.

Pymes.- Empresa pequeña o mediana. El nombre proviene de las siglas de Pequeña Y Mediana Empresa.

Restaurante.- Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local.

Servicio.- Organización y personal destinados a satisfacer necesidades del público.

Souvenirs.- Objeto que sirve como recuerdo de la visita a un lugar.

Tipografía.- Estilo o apariencia de un texto impreso.

Temático.- Que está centrado o dedicado a un conjunto de actividades en torno a una idea común.

Visual.- Es la capacidad de interpretar la información y el entorno de los efectos que nos rodea.

Vestuario.- Conjunto de prendas.

Uniforme.- Traje igual y reglamentario de las personas de un cuerpo o comunidad.

ANEXOS

Anexo 1: Imágenes

Imagen 5.1: Uniforme de Diario Chef 1



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Imagen 5.2: Uniforme de Gala Mesera 1



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Imagen 5.3: Uniforme de Diario Administrador 1



Fuente: Investigación

Elaborado por: VIERA, María

Anexo 2: Establecimientos de Comidas de la Ciudad de Ambato - Catastro 2012

TIPO DE NEGOCIO: RESTAURANTES

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
2644	1800722629	1801501116	Restaurant Aadero LOS CUYES	PAGADO	Acosta Solis Miguel Angel	Espejo 911 y Primera Imprenta	2 423 150	6	Tercera
14544	1802283687	1801501161	Cafetería EL ESPAÑOL	PAGADO	APRAEZ PICON SANDRA ELISABETH	Av. Cevallos 1821 y Mera	2 820710	7	Tercera
17304	1101854055	1801500154	Restaurante La Brasa	PAGADO	Arias Vivanco Jose Luis	Montalvo 823 entre 12 de Noviembre		12	Tercera
16543	1705679338	1801500526	Restaurante RICO POLLO BROSTERIZADO No. 7	PAGADO	Arguello Mejia Oscar Manuel	Leonidas Plaza 403 y Camilo Ponce	2851169	8	Tercera
325342	1802557999	1801501157	Restaurante El Tiesto	2011	Arias Ramirez Edagar Alfonso	Av. Victor Hugo y Los Chasquis	400767	6	Tercera
20658	1802770352	1801500909	Restaurante Alis Parrilada Pizzería Grill # 1	PAGADO	Bakhtiari Dashiri Aliasghr	Av. Victor Hugo frente al Mall de los Andes	2852749	10	Tercera
20658	1802770352	1801500500	Restaurante Alis Parrillada Pizzería Grill # 2	PAGADO	Bakhtiari Dashiri Aliasghr	Manzanas 223 y Guaytambos	2820851	23	Tercera
20658	1802770352	1801500521	Restaurante Alis Parrillada Pizzería Grill # 3	PAGADO	Bakhtiari Dashiri Aliasghr	Bolivar y Mera	2420216	20	Segunda
21487	1802229813	1801501208	Creme Brulee Chocolaterie	PAGADO	Ballesteros López Eliana Lucia	Juan Benign Vela y Castillo	820509	8	Segunda
25772	1802937209	11802501000	Restaurante HOLLYWOOD	PAGADO	Bejarano Mónica del Rocío	Sucre 534 y Martínez	823220		Tercera
27029	1704052800	1801500184	Restaurante Rico Pollo 2	PAGADO	Boada Martinez Ana Clemencia	12 de Noviembre 01-70 y Abdón Calderón	2828922	10	Tercera
27036	1704052891	1801058003	Restaurante Rico Pollo a la Brasa	PAGADO	Boada Martínez José Fernando	Av. 12 de Noviembre y Abdón Calderón	2828922	7	Tercera
312613	1801524321	1801501300	Restaurante LOS CALDITOS DE 31	PAGADO	Bombón Amancha Maria Eloisa	Venezuela 381 y Cooperativas	850485	9	Tercera
27047	1802170454	1801500183	Restaurante Rico Pollo	PAGADO	Boada Martinez Ramiro Santiago	Cevallos y Mariano Eguez	2825318	10	Tercera
29290	0601543267	18529	Restaurante Elite	PAGADO	Brito Brito Luis Alejandro	Av. 12 de Noviembre 08-33 y Maldonado	821995	10	Tercera
380394	1802466662	1801501110	Restaurante SUPER POLLO	PAGADO	Brito Pérez Mónica Ruth	Tomas Sevilla 05-40 y Rocafuerte	095318969	6	Tercera
25096	1801884030	1801500117	Reestaurant BUD WEISEN	PAGADO	Bayas Guerrero Elias Alcivar	Rumiñahui y Atahualpa		6	Tercera
36839	0915168249	1802500955	Restaurante Rico Pollo Nº 5	PAGADO	Canales Tutiven Maryuri Ebetht	Av. Bolivariana Y Julio Jaramillo	415400	6	Tercera
36839	0915168249	1801048002	Restaurante Rico Pollo Nº 4	PAGADO	Canales Tutiven Maryuri Ebetht	Av.Atahualpa frente a la Policía	2851859	7	Tercera
40273	1802323608	1801500159	Restaurante Pizzería La Fornace	PAGADO	Carrillo Ortiz Luis Alberto	Cevallos 1728 y Montalvo	0	10	Tercera
40273	1802323608	18-01500523	Cafetería Gelateria la Fornace	PAGADO	Carrillo Ortiz Luis Roberto	Cevallos 1755 entre Castillo Montalvo	32823244	12	segunda
40273	1802323608	1801500796	Cafetería Gelateria la Fornace 2	PAGADO	Luis A. Martinez 744 y Cevallos	Luis A. Martinez 744 y Cevallos	2821971	16	Segunda
40227	1801486380	1801501001	Restaurante Pollos de Campo Nº 1	PAGADO	Carrillo Mora Rocio del Carmen	Av. 12 de Noviembre y Abdón Calderón	2827636	15	Tercera
42235	1801951342	1801501132	Cafetería Calidad	PAGADO	Castillo Ruiz Mauro	Av. Los Guaytambos y Frutillas	828068	6	Tercera
405514	1803803277	1801501239	Restaurant ESQUINA DEL SABOR	PAGADO	Castro Chamba Marola del Cisne	Misael Acosta Solís y Av. Victor Hugo	93866573	8	Segunda
337565	0801283615	1801500919	Restaurante las Delicias de George	PAGADO	Castro Ferrin Jorge Adalberto	Av. Cevallos y Francisco Flor	2826627	21	Tercera
44393	1802330959	1802330959	RESTAURANTE Cafetería Spice House	PAGADO	Cazar López Patricio Stalin	Rocafuerte 1026 y Quito	423851	10	Tercera
380882	1803379550	1801501042	Marisquería Maremoto	PAGADO	Chulco Toapanta José Braulio	Espejo 617 y Sucre	425000	7	Tercera
392778	1804096467	1801501138	Restaurant LOS CUYES 2	PAGADO	Cordovilla Proaño Juan Francisco	Av. Los Guaytambos 1235 y Cerezas		14	Tercera
46124	1800291997	1801500164	Restaurante Parrilladas Los Charruas	PAGADO	Cisneros Cardenas Marcelo	Av. Atahualpa y los Shirys	2842347	18	Tercera
45690	0501209571	1801501063	Cafetería el Portal	PAGADO	Cevallos Ramirez Mario Javier	Sucre y Castillo	2424507	12	Segunda
53140	1802035962	1801030471	Restaurante Golosone	PAGADO	Criollo Caiza Humberto Bolívar	Av. Rumiñahui 0317 y Pichincha	2848501	10	Tercera
343583	1302713779	1801500886	Restaurante Pollo 1 1/2	PAGADO	Gelgado Rojas Cèsar Vinicio	Av. El Rey y Carihuayrazo	98609745	9	Tercera
67459	1791338898	1801500179	Restaurant POLLOS GUS	PAGADO	Enmardos S.A.	Mera entre Cevallos y Sucre	2829825	12	Tercera
67710	1801620384	1801500972	Restaurante Happy Fried Chicken	PAGADO	Clubis Marcelo Pérez Santana	Juan B. Vela 705 y Mera	822 681	5	Tercera
70768	1801424514	1801501085	CAFETERIA ILL CAFETTO	PAGADO	ESPINOZA NARANJO WILMA PATRICIA	Cevallos y Pasaje Rodó	S/N	3	Tercera
70967	0501116487	1801500923	Restaurante Marisquería "Las delicias del Pacífico Grill"	PAGADO	Espinoza Villacrés Miriam del Rocío	Av. Los Shyris 0765 y la Niña	2401034	8	Tercera
73661	1306791995	1801500144	Restaurante el Típico	PAGADO	Figuroa Dominguez Jhonny Elias	Darque 07-45 y Maldonado	s/n	7	Tercera
155165	1803271749	18676	Restaurante RAMADA	PAGADO	Falconi Ocaña Santiago Israel	Castillo 752 y 12 de Noviembre	98954071	9	Tercera
375150	1803853785	1801501099	Restaurante Combi Pollo Brosterizado	PAGADO	Garcia Gómez Anabel María	Mariano Eguez y Av. 12 de Noviembre	099236121	5	Tercera
248652	1800137463	1801501071	Restaurante Barcelona Nº 3	PAGADO	Yanez Badillo Mariana Magdalena	Mera 786 y 12 de Noviemnre	2828085	30	Tercera
80817	1600231375	1801500840	Restaurant EL MARQUEZ	PAGADO	Ganan Salazar Mario Filoteo	Manuelita Sáenz y Barcelona	2418519	10	Tercera
306107	0501787741	1801500684	Restaurante Barcelona No. 1	PAGADO	Gaviláñez Yáñez Juan Carlos	Mera y 12 de Noviembre	2828085	8	Tercera
396884	1801905371	1801501196	Restaurante MARIA DIOCELINA	PAGADO	Gavilanez Mayorga Adita Marisol	Av. Los Capulies y Rodrigo Pachano	779114	10	Tercera
83514	1709307779	180150	Restaurant RICO POLLO No. 3	PAGADO	Gavilanez Campos Soraya Natalie	Av. Atahualpa y Miguel de Cervantes	842434	10	Tercera
380727	180268682	1801501282	Restaurant RICO POLLO No. 5	PAGADO	Gavilanez Paredes Verónica Patricia	Av. Indoamérica y Av. Pachano	825500	12	Tercera
85013	1802276400	1801030685	Restaurante Barcelona Nª 2	PAGADO	Gaviláñez Yáñez Julio Cesar	Redondel de Huachi Chico	s/n	8	Tercera

86314	1800814434	1801010450	Restaurante las Carnes	PAGADO	Gonzáles Montalvo Emilio Manuel	Los Manzanos y Los Guaytambos	2822797	10	Segunda
87363	1800593764	18035	Restaurante el Alamo Chalet	PAGADO	Grob Putsch Enrique Guillermo	Cevallos 05-60 y Montalvo	2824704	18	Segunda
383085	1792048311	1801500558	Restaurante BUFFALOS GRILL	PAGADO	ALIPROBUQUI	Mall de los Andes Loal 211	2851922	16	Segunda
383084	179204837	1801500559	Restaurante MAYFLOWER	PAGADO	PRODALMACO	Mall de los Andes Local 210	2851978	16	Segunda
249985	1716403017	18650	Restaurante Chifa Nueva China	PAGADO	Gu Yi Wen	Castillo 06-39 y Cevallos	412198	20	Tercera
382438	1803113727	1801501175	Restaurant COMO EN CASA	PAGADO	Guamanquispe Guangasi Lida Piedad	Av. Victor Hugo y Oscar Efren Reyes	2417500	6	Tercera
320690	1801689314	1801500679	Restaurante Bras Bros Chicken	PAGADO	Guamán Carmen Fabiola	Atahualpa via Riobamba - Panamericana Sur	2843985	7	Tercera
97089	1801699586	18684	La Casa de George	PAGADO	Hidalgo Guerra Jorge Humberto	Luis A. Martínez y Cuenca	2824494	10	Segunda
304135	0603235680	1801501017	Restaurante el Rey del Burrito	PAGADO	Holguín Castro Maribel del Carmen	Rodrigo Pachano 15-18 y Montalvo	2420031	10	Segunda
98000	1715559439	1801500926	Restaurante Vegetariano "Zen Wei"	PAGADO	Hsiu Tan Chen	Calle Rocafuerte y Eloy Alfaro	32847862	8	Tercera
311117	1716408032	18064	Restaurante Chifa Heng Long	PAGADO	Huang Kuang Jian Min	Mera 07-44 y Juan B. Vela	2828326	11	Tercera
98054	1716408701	180150093	Restaurante Formosa	PAGADO	Huang Li Yung	Av. Los Capulies 14-20 y Montalvo	32421336	9	Tercera
344466	1804071114	1801500126	Restaurant CHIFA PACIFICO	PAGADO	HUAN YIMIN	Bolívar 7-27 y Manuela Cañizares	421195	8	Tercera
168956	1711637999	1801500124	Restaurante Chifa Asia 1	PAGADO	Huang lin Pei He	Cevallos 0426 y 5 de Junio	2829705	12	Tercera
414583	1102321047	1801501233	Restaurante ASADERO DON YOGO	PAGADO	Iglesias Coloma Augusto Rodrigo	Victor Hugo y Marcos Montalvo	91981554	9	Tercera
328553	1304111618	1801501118	RESTAURANTE HILARY	PAGADO	Intriago Cobeña José Hilario	Av. Guaytambos y Babacos	97321497	8	Segunda
373391	1705274759	180150982	Restaurant AMERICAN DELI	PAGADO	Deli International S.A.	Av. Atahualpa y Victor Hugo	2449999	14	Primera
318378	179141512	1801500576	Restaurant TROPI BURGER	PAGADO	Deli International S.A.	Mall de los Andes local 114	850441	17	Primera
318376	1791415132	1801500575	Int.Food Services Corp. K F C	PAGADO	INT. Food Sevices Corp.	Mall de los Andes local 115	2850412	17	Primera
369963	910139245	1801501009	Restaurante Asadero Delicias LAS PALMAAS	PAGADO	Jaramillo Calderón Ruth Noemí	Canada y Pasaje Bahamas	522895	10	Tercera
102143	1801410497	1802500667	Restaurante King Pollo N° 2	PAGADO	Jaramillo Aguilar Luis Alberto	Av. Cevallos 15-73 y Mera	2828732	17	Tercera
103625	1800708420	18044	Restaurante Parriladas El Gaucho	PAGADO	Jiménez Calvopiña Humberto Miguel	Bolívar y Quito	2828969	18	Segunda
180413	180413518	1801501067	Restaurante Mama Miche Marisquería	PAGADO	Jimenez Vaca Valeria Cristina	Quiz Quiz y Toledo Cdl. España	2841873	7	Tercera
106949	1801607985	18-602	Cafetería Choko Banana	PAGADO	Lalama Tinajero Martha Susana	Bolívar 21-103 y Francisco Flor	2826344	12	Tercera
109778	1500276652	1801500672	Restaurante El Dorado	PAGADO	Ledesma Sarmiento Maria Teresa	Cdla el Dorado Av. Atahualpa y Rio Cutuchi	2841838	11	Tercera
342668	1719401133	18067	Restaurante Chifa Nueva Hong Kong	PAGADO	Li Yixing	Bolívar 1617 y Martínez	829306	14	Tercera
113489	1800031559	18106	Restaurante Pollo Fino	PAGADO	López Gonzalez Eduardo Augusto	Tomas Sevilla 734 y Darquea	2821321	11	Tercera
116179	1716408032	1801630953	RestaurantLas Gallinas de Pinllo "ABAKA FOOD"	PAGADO	López Torres María Seneida	Gonzáles Suárez y Montalvo-Pinllo	2826871	10	Tercera
116773	1716408701	18040	Restaurante Pizzería La Cigarra	PAGADO	Loureiro Ferraro Héctor Ramón	Pasaje Rodo y Sucre CC. Sucre	2829196	10	Tercera
313954	1706798517	1801501299	RESTAURANTE Pizzeria LA CIGARRA	PAGADO	Loureiro Olivera Carla Gabriela	Los Shyris 2129 y Zooposopangui	2418918	10	Tercera
116775	170596036-5	1801501158	Restaurante Pizzería LA CIGARRA DELIVERY	PAGADO	Loureiro Olivera Héctor Alejandro	Los Guaytambos 2130 y Frutillas (Esquna)	2827475	13	Segunda
117767	1711637999	1801500674	Restaurante Ginos 2	PAGADO	Lozada Salcedo Alicia Noemi	Rio Guayllabamba y los Chasquis	2843652	12	Tercera
117767	1711637999	1801500673	Restaurante Ginos 1	PAGADO	Lozada Salcedo Alicia Noemi	Lalama y Cevallos	2825445	18	Tercera
317688	1803832110	1801501003	Restaurante Pollos de Campo N° 3	PAGADO	Mariño Carrillo Victor Andrés	Av. Antonio Clavijo y Sergio Núñez	2417187	10	Tercera
125274	1803669405	1801501004	Restaurante Pollos de Campo N° 4	PAGADO	Mariño Carrillo Diego Miguel	Av. 12 de Noviembre y Abdón Calderón	2821817	10	Tercera
365202	1803214467	1801501002	Restaurante Pollos de Campo N° 2	PAGADO	Mariño Villacís Lucía Fernanda	Av. Bolivariana e Isabela	2416728	10	Tercera
356388	0702108887	1801500935	Restaurante Arrecife de Juanito	PAGADO	Martínez Arevalo Freddy Efrain	Av. Rumiñahui y Pichincha	91839269	6	Tercera
128799	1801991199	1801500934	Restaurante Alis Xpress	PAGADO	Mayorga Arguello María Graciela	Av. Victor Hugo y Atahualpa	2420942	5	Segunda
135880	1800404020	18-630	Café el Conquistador	PAGADO	Miranda Mirand Martha Genoveva	Av. Cevallos 06-46 y Mera	2822799	6	Tercera
397543	1803371952	1801501206	Restaurant BREAK	PAGADO	Mora Mendez Grace Alexandra	Av. Los Chasquis y Rio Guayllabamba	2843823	7	Tercera
93612	1802256345	1801500952	Restaurante Casa Grande 1	PAGADO	Guevara Zamora Isabel del Rocío	Av. Los Chasquis 11-23 e Isidro Viteri	2779053	8	Tercera
144103	1801678937	18015092	Restaurant TAKO EXPRESS	PAGADO	Mosquera Paredes Juan José	Moll de los Andes	850162	19	Segunda
339992	1800886598	1801500856	Restautante Los Cumbes	PAGADO	Morejón Bonilla María Clelia Emperatriz	Av. Juan Montalvo frente a Gasolinera América	2854593	5	Tercera
143994	1800520536	180107443	Restaurante El Faraón	PAGADO	Mosquera Cortez María Belardina	Bolívar 14-42 y Lalama	2821252	30	Segunda
367240	1800031781	1801500833	Listo Restaurante Especialidades	PAGADO	Pippa Rhor Anita Lucila	Guaytambos y Guirachuros	822223	15	Tercera
144692	1801717974	1801500177	Pollo Listo a la Brasa	PAGADO	Moya Pippa Gino Alejandro	Cevallos 1304 y Marianao Eguez	2821643	10	Tercera
144391	1802557262	1801500474	Restaurante Doña Charito	PAGADO	Moya Freire Patricio Enrique	Av. Los Guaytambos 1253 y Gorriiones	2825799	18	Tercera
146346	1707430078	18-481	Cafetería Marcelo's	PAGADO	<Murgueytio Zapata Gustavo Marcelo	Castillo 02-56 y Rocafuerte	828208	25	Tercera
146382	1801565654	1801500130	Parriladas Caminito	PAGADO	Murillo Cárdenas Angel	Cdla. España Saragoza 01-64 y Cádiz	2841826	8	Tercera
105414	1710664101	1801500129	Restaurante Chifa Gran Pacífico	PAGADO	Ne Lz Koon Shing	Mariano Eguez y 12 de Noviembre	2829736	12	Tercera
155990	1801914217	18434	Restaurant Marisquería Delicias del Mar	PAGADO	Olivo Torres Julio César	Gonzales Suárez 04-11 y Abdón calderón	2820891	9	Segunda
368547	1802483196	1801500872	Ceviches de la Rumiñahui	PAGADO	Oquendo Santiago	Bolívar 21-40 y Guayaquil	2421750	12	Segunda
324479	1803105749	18061	Chifa Casa China	PAGADO	Ou Yang Yihui	Espejo 1293 y 12 de Noviembre	2829660	9	Tercera
161917	1801645027	1801501122	Cafetería El Kafecito	PAGADO	Palacios Pérez Rocío Marianela	Guayaquil y Sucre	2842355	5	Tercera

165312	1802329316	1801501108	Restaurante Asadero Buen pollo	PAGADO	Paredes Toledo Gonzalo Marcelo	Luis A. Martinez y Rocafuerte	97781186	8	Tercera
4399	070341249	1801500980	Marisquería Jokay de Manta	PAGADO	Pineda Pineda María Estrellita	Av. Rumiñahui y Pichincha	2844105	9	Tercera
176254	1800069708	18142	Restaurante Salon Media Noche	PAGADO	Pinos Jose Benjamin	12 de Noviembre Centro Comercial Ambato bloqu	2825225	8	Cuarta
179861	1800386219	1801500481	Restaurante Los Cuyes	PAGADO	Proaño Freire Felicia Marlene	Av. Los Guaytambos 01-04 y Manzanas	2826093	10	Tercera
180306	1715672562	1801500169	Restaurant AMERICAN POLLO	PAGADO	Proaño Rivas Mayra Verónica	Av. Los Chasquis y José García	2413292	6	Trcera
180306	1715672562	1801560799	Restaurante Maxi Pollo	PAGADO	Proaño Rivas Mayra Verónica	Panamericana Norte- Redondel de las focas	2854736	8	Tercera
184569	1801885029	1801500137	Restaurante El Buen Sabor	PAGADO	Quisimalin Gallo Nancy Cecilia	Montalvo 08-32 y Olmedo	2824470	8	Tercera
322455	70228669100	1801500764	Restaurant SUPER CEVICHES	PAGADO	Erreyes Solano Carmen Ernestina	Quito 730 y Sucre	855476	8	Tercera
185462	1801932227	1801501281	Restaurante RICO POLLO No. 4	PAGADO	Ramirez Boada Guillermo Alfredo	Av. Los Guaytambos 1319 y las Cerezas	825590	6	Tercera
188557	1800427260	1801501130	Restaurante La Delicia	PAGADO	Revelo Sánchez Mario Marcelo	Espejo 1113 y Av. Cevallos	2842355	5	Tercera
194299	1802137503	1801500930	Restaurante Stake House	PAGADO	Romero Ojeda Blanca Ligia	Sevilla 03162 y Antonio Clavijo	099397613	5	Tercera
196025	1803127503	1801500889	Restaurante YUM YUM CHICKEN 1	PAGADO	Rubio Paredes José Alejandro	Juan Benigno Vela y Montalvo		9	Tercera
196025	1801397033	1801500888	Restaurante Yum Yum Chicken 2	PAGADO	Rubio Paredes José Alejandro	Av. Cevallos 18-71 y Guayaquil	2820389	9	Tercera
196154	1800605774	1801501131	CAFETERIA CALIDAD	PAGADO	Ruiz Abrill Alicia Fabiola	Cuenca 10103 y Martinez	2828078	11	Tercera
196537	1804208906	1801501181	Restaurant EL PAISA	PAGADO	Ruiz Herrera José Norberto	Darquea 1020 y Eloy Alfaro	421657	13	Tercera
202137	1801090232	1801500210	Parriladas Ilusiones	PAGADO	Sanaguano Calero Segundo Lucio	Quiz Quiz 17-17 y Madrid	s/n	10	Tercera
203193	1800912881	1801501154	Cafeteria Delicias al Paso	PAGADO	Sanchez Chacón Fausto Antonio	Quito 3-66 y Sucre	2426048	10	Segunda
3491	1802242337	1801501044	Restaurant BROSTISOL 1	PAGADO	Sánchez Freire Juan Segundo	Martínez 612 y Sucre	2762187	8	Tercera
203491	1802242337	1801501043	Restaurante Brostisol	PAGADO	Sanchez Freire Juan Segundo	Av. 12 de Noviembre 14-10 y Martinez	2829152	6	Tercera
206078	1800050954	1801500132	Restaurante 12 de Noviembre	PAGADO	Sánchez Vasconez Medardo Enrique	13 de Abril 321 y Atahualpa	2843999	8	Tercera+
301413	1718226804	1801500441	Cafeteria Noches de Arabia	PAGADO	Seddigh ir Azimi Mir Hamid	Av. Cevallos 19-31 y Castillo	2422933	15	Tercera
210814	1801501069	1803996782	Restaurant Pizza Cubanos	PAGADO	Sierra Cabrera Aracelio	Lalama 737 y Sucre	2421026	5	Tercera
210284	1800409664	18038	Restaurante la Buena Mesa	PAGADO	Sevilla Callejas Jaime Francisco	Quito entre Rocafuerte y Bolívar	2822330	10	Primera
319971	0902796960	1801500939	Restaurante Corazón Costeño	PAGADO	Suárez Estrada Nieves	Mariano Eguez 0657 y Juan B. Vela	98018072	8	Tercera
224259	0500975826	1801500075	Restaurante el Lince	2011	Toapanta Pérez Martha Alicia	Av. 12 de Noviembre y Mera	2827914	30	Tercera
335217	17920495040	1801500982	Restaurante SHEMLON Menestras del Negro	PAGADO	Tello Nuñez Franklin Alberto	Av. Atahualpa y Víctor Hugo	2449999	8	Primera
224259	0500975826	1801030687	Restaurante El Lince N° 2	2011	Toapanta Perez Martha Alicia	Izamba Santa Clara -Pan. Norte	2827914	8	Tercera
224259	0500975826	1801560688	Restaurante el Lince N° 3	2011	Toapanta Perez Martha Alicia	Huachi Chico Av. Atahualpa	2827914	8	Tercera
394797	503190514	1801501144	Restaurante CHILAQUILES	PAGADO	URIBE VILLEGAS JENNY ROCIO	Av. Manuelita Sáenz y Delibes	s/n	9	Tercera
231372	1803316262	18-689	Restaurant C'Bastian Kafe	PAGADO	Vaca Guevara Luis Antonio	Mariano Egues 422 y 1a Imprenta	2824715	13	Tercera
231405	0200411668	1801500936	Restaurante la Casa de las Menestras	PAGADO	Vaca Hidalgo Iralda Beatriz	Av. 13 de Abril entre Mera y Martínez	2424225	5	Tercera
238411	1802632750	1801501056	Cafetería Candie's 1	PAGADO	Velasco Miño José Luis	Av. Los Guaytambos 806 y Aceitunas	099421751	10	Segunda
238497	1800802173	1801501168	Restaurant COFFE & GRILL ARAZHA	PAGADO	Velasco Silva María del Rosario	Pichincha Alta y Daquilema	825119	9	Tercera
238411	1802632750	1801500794	Cafetería Candie's 2	PAGADO	Velasco Miño Jose Luis	Montalvo 314 y Rocafuerte	2822221	7	Tercera
362812	1308830064	1801501095	Restaurante Pizzeria Camarada	PAGADO	Vera Velez Edy Salvador	Rocafuerte y Quito	2424628	6	Tercera
371744	1802467884	1801500988	Cafetería Nice Cream J.V.	PAGADO	Viera Cortéz Jose Luis	Sucre 544 y Mera	2824471	6	Segunda
372077	1305591529	1801501031	Restaurante Asadero El Regalón N° 1	PAGADO	Vilela Cuello Angela Yaned	Av. 12 de Noviembre 100-104 y Abdón Calderón	s/n	8	Tercera
337061	1802224376	1801501201	Restaurante AJI MACHO	PAGADO	Villacis Villacis Adela del Rosario	Av. Los Guaytambos 1048 y los Girasoles	2 425034	10	Tercera
242451	1703598712	1801500176	Restaurante Pollo Forastero	PAGADO	Villacis Pérez Luis Hernán	Montalvo y Av. 12 de Noviembre	2822669	10	Tercera
245427	1303391245	1801501141	Restaurante El Portal de Daniel	PAGADO	Villamar Ferrin Dennys Severo	Av. Los Guaytambos y Menbrillos	823016	8	Tercera
245272	1800125716	1801501005	Restaurante Pollos de Campo N° 5	PAGADO	Villalva Jurado Beatriz Cumandá	Av. Atahualpa y Julio Jaramillo	2842762	10	Tercera
244825	1703140036	1801501137	Restaurante FAST CHICKEN	PAGADO	Villagran Avendaño Nelly del Carmen	Sucre 207 y Espejo	423137	12	Tercera
400072	930519079	180151226	THE GRANT RESTAURANT	PAGADO	WU YU XIAOHE	Av. Los Guaytambos y la Delicia	426201	38	Tercera
253545	1720681954	1801500476	Restaurante Chifa Pekin	PAGADO	Zhuang Yuezmong	Cevallos 644 y Ayllón	94502917	9	Tercera
252042	1714694799	18693	Restaurante Chifa Nueva Jao Fua	PAGADO	ZHONGYI CHEN	Castillo 06-93 y Cevallos	2822493	14	Tercera

TIPO DE NEGOCIO: BARES Y DISCOTECAS

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
25772	1802937209	1802501000	Bar Hollywood "L"	PAGADO	Bejarano Caiza Mónica del Rocío	Sucre entre Mera y Martínez	2823220	1	Tercera
70604	0600737894	1801500990	Bara Garaje Ejecutivo	PAGADO	Espinoza Galeas Daniel Alberto	Río Coca y río Cutuchi	2841919	1	Tercera
369770	1803066693	1801500964	Bar Karaoke Zodiak	PAGADO	Guerrero Velastegui Jenny Patricia	Av. Atahualpa 607 e Imbabura	2843404	1	Tercera
333082	1802425254	18-631	Bar Cuba Son	PAGADO	Juan Alberto Burbano Nuñez	Sucre y Olmedo	2422094	1	Tercera

378772	1720448164	1801501015	Bar Taj Mahal Resto Bar	2010 2011	Guzmán Noroña Lenin Guillermo	Bolívar 21-52 y Francisco Flor	022451631	1	Tercera

TIPO DE NEGOCIO: FUENTES DE SODA

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
28600	1802563997	18-160	Heladería Oasis	PAGADO	Borja Caicedo Grace Ivón	Sucre 03-17 y Mariano Eguez	2825535	37	Tercera
136896	1802334324	1801500493	Custode	PAGADO	Molina Robalino Menthor Danilo	Miraflores y Las Delicias	2412622	1	Tercera
145920	1801523380	1801501008	Fuente de Soda los Frutos	PAGADO	Muñoz Hugo Josè Humberto	Duchicela 209 y Chalco Maita	2401402	1	Tercera
141146	1802384550	18-163	Fuente de soda Swett Kiss	PAGADO	Morales Mera Herlinda Piedad	Sucre 05-19 y Martínez	2861342	1	Tercera
319709	0190169839	1801500678	Heladería Tutto Freddo S.A.	PAGADO	Medina Guerrero Eduardo	Av. Atahualpa - Mall de los Andes	s/n	1	Primera
319709	0190169839	1801500677	Fuente de Soda Nice Cream	PAGADO	Medina Guerrero Eduardo	Av. Atahualpa y Víctor Hugo - Mall de los Andes	s/n	1	Primera
303385	0601841836	1801500878	Fuente de Soda Heladería Pingüino	PAGADO	Oleas Andrade Alexandra Isabel	Av. Los Guaytambos y Pasaje Checo	098013233	1	Tercera
210269	1800474691	18-159	Fuente de Soda Helados de Paila	PAGADO	Sevilla Caicedo Felipe Santiago	Sucre 04-09 y Quito	2820762	1	Tercera
383134	1803522240	1801500096	Frutilandia	PAGADO	Lopez Villalba Juan Carlos	Juan B. Vela y Quito	2828183	1	Tercera

TIPO DE NEGOCIO: DISCOTECAS

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
310197	1801379478	17058	Imperio Club Discoteca	2011	Bonilla Andrade Robinson Gonzalo	Saraguro Y Pacha	847946	1	Segunda
136888	1801218866	18647	Discoteca Tierra Canela	PAGADO	Jiménez Vaca Juan Carlos	Manuelita Saenz 598 y Quiz Quiz	846670	1	Segunda
110152	1802629798	18551	Discoteca Scrop	PAGADO	Lemus Villacis Roberto Vinicio	Cdla.España Malaga y Cadiz(esq.)	2842694	1	Segunda
183469	1800102822	18580	Discoteca Oveja Negra	PAGADO	Quinde Vargas Luis Alfredo	Las Américas 18-38 y (Argentina yCuba)	2521668	1	Segunda
195494	1801637529	1801500204	Discoteca Caw Boy	PAGADO	Rosero Jácome Byron Wilfrido	Av. Pacha y los Incas	2840633	1	Segunda
202137	1801090232	1801500210	Discoteca Ilusiones	PAGADO	Sanaguano Calero Segundo Lucio	Quiz Quiz 17-17 y Madrir	2843000	1	Segunda

TIPO DE NEGOCIO: AGENCIA DE VIAJES

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
105348	1891711189	18695	K&M Planet Travel	2010	K&M Planet Travel	Cevallos 981 y Tomas Sevilla C.C. La Caverna	2825986	1	Internacional
340437	1891721834	1801500866	Agencia de Viajes Sendertur Cia. Ltda.	PAGADO	Alvarez Vinueza David Santiago	Cevallos 1908 y Quito	32826387	1	Internacional-Operadora
28544	1801250950	18514	Borches Viajes 1 Cia. Ltda.	2009-2010-2011	Arboleda Borche Paco Roberto	Cevallos entre Quito y Guayaquil	s/t	1	Internacional
134341	1890091772	1801500014	Agencia de Viajes Metroambato S.A. N°1	2012	Arias Sarasty Pamela	Av. Los Capulíes y Montalvo C.C.Caracol	2421616	1	Internacional
339695	1891721737	1801500863	Agencia de Viajes Cistour Cia. Ltda.	2010	Cisneros Cortés Marilin Betsabe	Av. Victor Hugo y Los Chasquis	2418170	1	Internacional
63790	1890122031	1801500007	Darvitur S.A.	PAGADO	Darquea Barona Juan Fernando	Bolivar 17-23 y Mera	2421426	1	Internacional-Operadora Dual
64855	1890141773	1801500008	Delgado Travel CIA. LTDA.	PAGADO	Delgado Travel CIA. LTDA.	Mera 6-13 entre Sucre y Bolivar		1	Internacional
77667	0501192389	18550	Freire Turismo Fretur S.A.	PAGADO	Freire Turismo Fretur S.A.	Rocafuerte 14-62 y Castillo	2825881	1	Internacional
365137	1891718639	1801500910	Agencia de Viajes y Turismo Ecualexplorer Travel Agency	2012	Garzón Jacome Rita Cecilia	Sucre 1129 entre Olmedo y Guayaquil	2427278	1	Internacional-Operadora
335116	1891721400	1801500016	Agencia de Viajes y Turismo Albortours	PAGADO	Gavilánez Albornoza Sandra Verónica	Juan B. Vela 0756 y Montalvo	084252623	1	Operadora
344068	1891722480	1801500821	Agencia de Viajes Forumcorp	PAGADO	Jaramillo Peña Natalia Alexandra	Castillo 961 y Rocafuerte	32424682	1	Internacional-Operadora
37307	1891722480	1801500881	Cantabria Viajes y Turismo Cantabriatur	PAGADO	Lalama María Elena	Sucre 11-19 y Guayaquil	2820252	1	Internacional
393951	1,89174E+11	1801501148	Agencia de Viajes y Turismo INTERTURING	PAGADO	Lopez Pazmiño Paulina Soledad	Montalvo 517 y Sucre	99009913	1	Internacional
370126	1891726623	1801050004	Agencia de Viajes y Turismo Vogueltour Cia. Ltda.	PAGADO	León Maldonado Tanya Jimena	Luis A. Martínez 05-28 y Bolívar	2426060	1	Internacional-Operadora
381643	1891731511	1801501051	Agencia de Viajes y Turismo MACARTIN TRAVEL	PAGADO	López Zea Mario Alberto	Martínez 07-60 y Juan B. Vela	2425891	1	Internacional-Operadora
240500	1890093465	1801500901	Viajes y Promociones Magui Turismo	PAGADO	Moya Zambrano Georgina Magdalena	Mera 07-60 y 12 de Noviembre	2422229	1	Internacional

381643	1802405827	1801501051	Macartín Travel Cia.Ltda.	PAGADO	Mario Alberto López Zea	Martínez 760 y Juan B. Vela	2851039	1	Internacional-Operadora
405895	1891737315	11801501211	Agencia de Viajes MULVITUR	PAGADO	Montesdeoca Buenaño Margoth	Sucre 308 y Mariano Eguez	98103377	1	Dual International
363814	1891723497	1801500013	Agencia de Viajes y Turismo Muristour Expediciones	PAGADO	Muyon Erique Fausto Alfredo	Av Cevallos y Mariano Eguez CC Teófilo López Piso	2420641	1	Internacional-Operadora
46455	1890139511	1801500913	Clantour Agencia de Viajes S.A.	PAGADO	Pazmiño Peña Ana Maria	Cevallos 18-57 y Quito	842008	1	Internacional
319875	1891715478	1801500006	Agencia de Viajes Costabellatour Cia. Ltda.	PAGADO	Pazmiño V. Mario F.	Bolivar 17-50 y Montalvo (Paseo C. Catedral)	2840623	1	Internacional
254491	1891711855	1802500555	Maxipromociones y Viajes CIA. LTDA	PAGADO	Salazar Valdiviezo Tatiana	Bolivar 20-23 y Quito	2421160	1	Internacional
22539	1890154030	1801040418	Barose CIA. LTDA.	PAGADO	Sevilla Naranjo Ana Lucia	Bolivar 19-22 y Castillo	2828912	1	Internacional
411300	18917422	1801501380	Agencia de Viajes AVIATUR	2012	Torres Andaluz Ana Mercedes	Montalvo y Rocafuerte	419483	1	Internacioal-Operadora
3709	1890153050	1801500020	Velagui Travel	PAGADO	Velarde Aguirre Victoria Alexandra	Martinez 04-32 y Rocafuerte	2822417	1	Internacional Operadora
379486	1891729495	1801501039	Agencia Oceanic Travel	PAGADO	Parra Sánchez Sandra Jeanette	Juan L. Mera 359 y Bolívar Centro Comercial Mera	2425799	1	Internacional-Operadora
405466	1,89174E+11	1801501227	Agencia de Viajes " Turismo Carrasco Travel	PAGADO	Carrasco Infante Carlos Marcelo	Juan Benigno Vela y Castillo	2-427785	1	Internacional Operadora

TIPO DE NEGOCIO :HOTELES

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA		DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
18071	1800035410	18015000062	HOTEL BELLAVISTA	2009-2010-2011	Aroyo Veloz Angel Adriano	Napo Paztaza y Oriente	2 410247	30	Segunda
327045	1792005833	1802500718	Hotel Emperador Hotel EMP S.A	PAGADO	Alfonso Enrique Pèrez Villas	Cevallos 08-18 y Lalama	2424460	63	Primera
48334	1790537854	1801500058	Hotel Ambato - Comidas y Servicios S.A.	PAGADO	Comidas y Servicios S.A	Guayaquil y Rocafuerte	2422023	60	Primera
52199	1890028647	1801500061	Hotel Miraflores	PAGADO	Corporacion Turistica Internacional	Miraflores 15-27 y las Rosas	2843224	38	Primera
68560	1800518159	18690	International Prestige Hotel	PAGADO	Escobar Luz María Rosa	Izamba calle Principal-Quillán Loma	2854313	40	Segunda
227718	1702792100	18015009578	Hotel Wendys	PAGADO	Torres Villagomez Gilberto Gonzalo	Carihuayrazo y Av. El Rey	2425109	30	Tercera
100514	1802712420	1801501052	Hotel Laurita	PAGADO	Iza Masabanda Segundo Neptalí	Mera 7-52 y 12 de Noviembre	2821377	30	Tercera
238935	1800889287		Hotel de las Flores	2011	VELASTEGUI GALARZA CLOTILDE	El Rey 333 y Mul mul	2851424	32	Segunda
97936	1890056055	18002	Hotel Florida	PAGADO	Maldonado Sevilla Cecilia	Av. Miraflores 11-31	2422007	36	Primera
126565	1701730325	1801500624	Hotel Sagra Inn	PAGADO	Martínez Martínez Sara María	Av. 12 de Noviembre y Abdón Calderón	2823646	27	Tercera
154195	1800042911	18432	Hotel Tungurahua	PAGADO	Núñez Rosero Luis Gonzalo	Cevallos 06-55 y Ayllon	2823585	30	Segunda
308975	1800746271	1801500066	Hotel Internacional	PAGADO	Sánchez Sánchez Ivàn Enrique	Unidad Nacional y 12 de Noviembre	2821350	30	Tercera
230542	1801233394	1801500789	Hotel Nurnberg	PAGADO	Urgilez Garcia Vicente Geovanny	Marieta de Veintimilla y 12 de Noviembre	2828455	24	Tercera
311861	1801538016	1801070486	Hotel del Sol	PAGADO	Urguiles Garcia Patricia de Lourdes	Luis A. Martinez 81-50 y 12 de Noviembre	2825258	25	Tercera
233893	1800788950	1801500064	Hotel San Ignacio	2011	Vallejo Alulema Mariana de Jesús	Maldonado y 12 de Noviembre	426936	40	Segunda
250923	1801493907	1801500026	Hotel Colony INN	PAGADO	Zambrano Barrionuevo Mery Beatriz	12 de Noviembre 01-24 y Av. El Rey	2825789	17	Segunda
21151	1801791086	1801661259	Hotel COMPLEXE VERSAILLES	PAGADO	Balladares Nestor Ramiro	Av. Bolivariana Junto Universidad UNIANDES	840312	32	segunda

TIPO DE NEGOCIO: PENSIONES

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
153444	1801289388	1801500937	Pensión Rumiñahui	PAGADO	Núñez Moya Nelson Abraham	Av. Rumiñahui y Pichincha	032841194	7	Tercera

TIPO DE NEGOCIO: HOSTALES Y RESIDENCIALES

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
4678	1800735647	1801500039	Residencial Ambato	PAGADO	Aguilar Marco Trajano	Marieta de Veintimilla 8-78 y Martínez	2822738	18	Tercera
357164	1712796844	1801500941	Hostal Johanita	PAGADO	Sánchez Vega Sylvana Maribel	Olmedo 01-47 entre Montalvo y Mera	825310	9	Tercera
13006	1802017952	1801500449	Hostal Residencial Royal Hotel	PAGADO	Anda Navarrete María Soledad	Cevallos 05-60 y Vargas Torres	2823528	10	Tercera

	26595	1800780304	1801501073	Hostal Atocha	PAGADO	Salazar Bermeo Paul Roberto	Pasaje Eugenia Mera Vía a Laquigo	2820398	9	Tercera
	40273	1802323608	1801010524	Hostal La Fornace	PAGADO	Carrillo Ortiz Luis Alberto	Los Dactiles y Guaytambos	2422563	12	Segunda
	301944	1802229094	1801500899	Hostal Johsteen	PAGADO	Castro Gavilanes Nelly Jimena	Napo Galera y Av. Julio Jaramillo	2843058	23	Tercera
	39466	1801774637	1801551019	Hostal Madrigal	PAGADO	Carrera Mantilla Miltón José	Av. Atahualpa frente a Gasolinera Sur	587411	15	Primera
	44607	1801829530	1801500490	Hostal El Jardín	PAGADO	Celi Coronel Galo Anibal	Mexico 04-38 y el Salvador	2520881	10	Primera
	59842	1801232149	1801500043	Residencial Italia	PAGADO	Chávez Sánchez Guilber Rodrigo	josè Mires 013 y Estanislao Zambrano	2845409	13	Tercera
	64853	902676683	1801500049	Residencial MARY	PAGADO	Delgado Torres Maríalsabel	Santa Cruz 06 y Bolivariana (Huachi Loreto)	849601	15	Tercera
	304217	1802890457	18581	Hostal ACAPULCO	PAGADO	Escobar Naranjo Edwin Daniel	Quiz Quiz y Atahualpa	842316	15	Tercera
	74342	1801444629	18135	Hostal Residencial Karina	PAGADO	Flores Lasinquiza Nelson Servulo	Darquea 7-37 y Maldonado	2821255	15	Tercera
	335225	1801930445	1801090819	Hostal Residencial "Del Mall"	PAGADO	Flores Morales Edwin Vinicio	Av. Atahualpa y Av. Rumiñahui	32851920	18	Primera
	72624	1800781179	1801010772	Hostal Residencial Vida Linda	PAGADO	Fiallos Andrade Gladys María	Av. Pachano y Calle Soledad Eterna	2828000	25	PRIMERA
	77624	1800880567	1801500054	Hostal Residencial PRINCESS	PAGADO	Freire Toledo Fanny Margarita	Cevallos 01-31 y Gonzalez Suarez	2823072	28	Tercera
	82057	1800475392	1801500036	Hostal Amazonas	PAGADO	Garces Vaca Antonio Clodoveo	Bolivariana e Isidro Viteri	2852474	15	Segunda
	83009	1801093145	18559	Hostal el Paraiso	PAGADO	Garrido Benitez Eugenia de las Mercedes	Calle Inglaterra y Av. Europa Ingauroco Bajo	2851400	13	Tercera
	333059	1802459311	1801500916	Hostal PUERTAS DEL DORADO	PAGADO	Gonzalez Gavilanez Inés Eudoscia	Bolivariana y José Valdivieso	850700	13	Tercera
	87159	1801869296	1801500038	Hostal Metropolitano	PAGADO	Granja Benalcazar Delia Ximena	Condor y Bolivariana	2841356	21	Tercera
	89528	1715254601	1801500538	Hostal Oriental	PAGADO	Guan Zhi Wei	Cevallos 426 y 5 de Junio	2829705	16	Segunda
g		1800731364	1801500075	Hostal Residencial Esmeraldas	2011	Sánchez Martínez Ligia Elena	Av. 12 de Noviembre 16-50 entre Mera y Montalvo	426936	13	Tercera
	97080	1802866846	1801070460	Hostal Residencial Astoria	PAGADO	Hidalgo Hidalgo Gina Gabriela	Marieta de Veintimilla 02-29 y Lalama	2825749	6	Tercera
	108559	1800722383	1801500025	Hostal Señorial	PAGADO	Lascano Freire Segundo Loevigildo	Cevallos y Quito 459	2829536	14	Primera
			1801500048	Hostal Residencial MANABI 1		Mena Chilingua Silvia Alexandra	Rumiñahui y José Suárez	848455	8	Tercera
				Hostal Residencial Manabí		Mena Chilingua Silvia Alexandra	Cuenca y Fernandez	826693	8	tercera
	111851	1704619301	1801500034	Residencial La Pradera	PAGADO	López Abril Ana Maria	Los Chasquis e Isidro Viteri	2840985	12	Primera
	125145	1801873389	18322	Hostal Gran Hotel Napoleon	PAGADO	Marín Guzmán Edwin Napoleón	Roca fuerte 11-13 y Lalama	2824235	24	Primera
	133111	1800682492	18725	Hostal Residencial La Lira	PAGADO	Mena Montero Luis Alfredo	Atahualpa y Caspicara	2842314	16	Tercera
	133190	1200064192	18098	Residencial Pichincha Nº 1	PAGADO	Mena Sánchez Luis Alfonso	Av. 12 de Noviembre 02-14 y Abdon Calderon	2821752	15	Tercera
	133190	1200064192	1801501018	Residencial Pichincha Nº 2	PAGADO	Mena Sánchez Luis Alfonso	Teligote y Camino el Rey	2821752	11	Tercera
	152982	1801099910	1801500637	Hostal Residencial Oro Blue	PAGADO	Núñez Jácome José Ricardo	Espejo 10-36 y Cevallos	2828343	14	Primera
	154331	1801183722	1801500031	Hostal Madrid	PAGADO	Núñez Santana Renan Hermel	Juan Cajas y Abdón Calderón	2828679	22	Tercera
	363583	1802019164	1801500917	Hostal Caribe	PAGADO	Ojeda Ortiz Delia Maria	Pericos y Sócrates-Tangaiche	093622004	13	Tercera
	159350	0903780302	1801501059	Hostal Andino Real	PAGADO	Ortiz Ramos Juan José	Av. Atahualpa y César Villacrés	2779215	20	Tercera
	205128	1801414549	18015009577	Hostal Plaza Cívica	2011	Sánchez Piñuela Mónica Elisabeth	Av. 12 de Noviembre y Quito	2621727	9	Tercera
	350023	0201522380	1801500902	Residencial Alexander	PAGADO	Sánchez Vega Vilma Estela	Olmedo entre Montalvo y Mera	2829702	9	Tercera
	60341	1801295872	180104568	Hostal Residencial Bolivariano	PAGADO	Sanmartín Calle Marco Antonio	Av. Bolivariana y Víctor Hugo	2853254	15	Tercera
	209672	1800671271	180103689	Hostal Segovia	PAGADO	Segovia Vallejo Carlos Alfonso	Alfredo Baquerizo s/n y Av.Los Shyris	2414844	10	Tercera
	354771	201189875	1801501183	Hostal Estrella	PAGADO	Uchubanda Bayas Ana María	12 de Noviembre y Unidad Nacional	2821809	14	Tercera
	356714	0200918753	1801500179	Hostal Residencial LAS VEGAS	PAGADO	Uchubamda Bayas Nieves Lilia	Olmedo 01-14 y Mera	85952566	13	Tercera
	354771	0201189875	1801500050	Hostal Residencial Nacional	PAGADO	Uchubanda Bayas Ana María	Juan Benigno Vela 04-33y Lalama	2821609	20	Tercera
	247342	1100784923	1100784923	Residencial Napo	PAGADO	Vicanco Vivanco Segundo Miguel	12 de Noviembre y Montalvo	2824469	15	Tercera
	237862	1801151984	1801500041	Hostal Residencial El Recreo	PAGADO	Vega Vega Rosa Elena	Camino el Rey 2-76 y Sagatoa	2849647	18	Tercera
	248017	1801883834	18617	Hostal Hollidays	PAGADO	Yancha Miranda Luis Alfredo	Olmedo 02-57 y Castillo	2421168	13	Tercera
	248649	1800818013	1801500055	Residencial San Andrés	PAGADO	Yáñez Badillo Angel Patricio	Av. 12 de Noviembre 6-26 y Montalvo	2821604	23	Tercera
	248652	1800137463	180150042	Hostal Residencial Guayaquil	PAGADO	Yáñez Badillo Mariana Magdalena	Mera 07 82 y 12 de Noviembre	2823886	20	Tercera
	250934	1801407964	18013	Hostal Residencial Imperial INN	PAGADO	Zambrano Barrionuevo Segundo Fernando	Av. 12 de Noviembre y Avda. El Rey	826538 424528	20	Segunda
	252801	1802242451	1801500932	Hostal Nápoles Emperador 1	PAGADO	Zurita Guerrero Luis Patricio	Juan Cajas s/n y Abdón Calderón	423335	30	Tercera
	252801	1802242451	1801500931	Hostal Nápoles Emperador 2	PAGADO	Zurita Guerrero Luis Patricio	Av. Cevallos y Maldonado	2842751	21	Tercera
	252801	1802242451	1801501037	Hostal San Diego	PAGADO	Quirola Montesdeoca Diego Sandro	Calle Agramonte y Ernesto Albán	842751	11	Tercera
	252801	1802242451	1801501159	Hostal Divino Niño Rey	PAGADO	Zurita Guerrero Luis Patricio	12 de Noviembre y Mera	822 079	31	Tercera
	397271	1802133882	1801500022	RESIDENCIAL 9 DE OCTUBRE	PAGADO	Moya Zambrano Nilda Jimena	Mera 756 y 12 de Noviembre	2 421828	33	Tercera

TIPO DE NEGOCIO : HOSTERIAS Y MOTELES

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
232083	1801678689	1801501285	HOSTERIA QUINTA LOREN	PAGADO	Valdiviezo Sánchez Jorge Eduardo F.	Calle Taxos y Nueces	460699	10	Primera
17351	1813500725	18125	Motel Monaco	PAGADO	Armas Cabezas Gonzalo Joaquin	Totoras 5 Cuadras del estadio- B. Cristal	2748112	15	Segunda
20874	1801079946	180150067	Motel Las Gaviotas	PAGADO	Balseca Llerena Jose Leonidas	Izamba via a Pillaro -Yacupamba	2854461	18	Primera
42122	0904261153	1801500069	Motel El Edén	2011	Castillo Pazmiño Jorge Gonzalo	Quillan Loma Alto Via PillaroKm.2		13	Segunda
92869	1800484097	1801500070	Motel El Rosal	2011	Guevara Freire Belgica Renee	Panamericana Norte Km.71/2	2854272	10	Segunda
111851	1704619301	1801500071	Motel La Pradera	PAGADO	López Abril Ana Maria	Panamericana Norte Km.71/2	s/n	10	Segunda
113945	1800120014	1801500068	Motel El Cisne Imperial	PAGADO	López López Carlos Alonso	Via Pillaro Km 3 y Yacupamba	2854508	12	Segunda
114493	1801179894	1801090824	Motel Ruta 69	PAGADO	López Mayorga Jimena Elizabeh	Paso Lateral Huachi San Francisco	2854451	13	Segunda
382524	1802925022	1801551294	Motel LOCURAS	PAGADO	Martinez Mancheno Jorge Fernando	Paso Lateral Huachi Grande	98650851	16	Primera
122212	1801417252	1801500736	Motel Tekendama	PAGADO	Malucin Tite Angel Segundo	Paso Lateral B. Las Frutillas (H.Gr.)	2442230	14	Primera
323603	1890116260	1801500074	Motel El Rancho	PAGADO	Organización Turística el Rancho	Panamericana Norte Km.5 - Izamba	2854589	11	Segunda
321461	1802283844	1801551010	Motel Aventura	PAGADO	Perez Tejada Geovanny Mauricio	Huachi Grande Paso Lateral	091941889	10	Primera
230685	1801244839	1801500816	Hostería la Pastorella	PAGADO	Urquizo Rodriguez Marcia Aracelly	Panamerican Norte Km 15 sector Cunchibamba	2476253	16	Primera
205120	1802327708	1801651235	MOTEL SHARA CONFORTEL	PAGADO	Sánchez Piñuela Catalina Monserrate	Via a Santa Rosa (Bellavista)	99807380	12	Primera

TIPO DE NEGOCIO:COMPLEJOS O CENTROS RECREACIONALES TURISTICOS

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
61209	1801893445	1801520950	Complejo Turístico Hostería Revolution	PAGADO	Chico Nuñez Marlene Elizabeth	Pasaje Cenepa y Av. 22 de Enero-Atahualpa	2452142	1	Primera
117631	1801828284	18663	Complejo Turistico Bella Maria	PAGADO	Lozada Perez Klever Emilio	Calle 13 de Diciembre y Seg. Transv.	2856865	1	Segunda
165986	1801027986	180161195	Complejop Turistico Peñon del Rio	PAGADO	Parra Vargas Julio Enrique	Via Flores sector Aguajan	285243	1	Tercera
247677	1802248797	18688	Complejo Turistico Sol Resort	PAGADO	Wonsang Ching Marlon Jacinto	Cunchibamba calle Jesus del Gran Poder	2476218	1	Segunda

TIPO DE NEGOCIO: SALA DE JUEGOS BINGOS

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
12322	1890140919	18532	Casino Ambaplay CIA. LTDA.	PAGADO	Ambaplay CIA. LTDA.	Roca fuerte 17-32 y Guayaquil	847719	1	Primera
327041	1792005728	1801500717	Casino Emperador	PAGADO	Gamesolutions S.A.	Cevallos 0810 y Lalama	424076	1	Primera
191853	1710253038	18015000081	Bingo la Millonaria	PAGADO	Rocha Velasco Jose Ignacio	Mariano Eguez 08-37 y 12 de Noviembre	821100	1	Tercera
							824130		

TIPO DE NEGOCIO:SALA DE RECEPCIONES DE BANQUETES

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
384076	1803335064	1801631114	Sala de Recepciones y Banquetes El Romeral	PAGADO	Silva López Kléver Efraín	Nieto Polo de Aguila y Cosmos	2425521	1	Segunda
158032	1800708693	1801500688	Sala de Recepciones Villa Alhambra	PAGADO	Ortiz Calvache Luis Alfredo	Av. Miraflores 11-17	2822082	1	Primera

146346	1707430078	1801500907	Salón de Recepciones y Banquites "Marcelos"	PAGADO	Murgueytio Zapata Gustavo Marcelo	Av.Circuvalación La Victoria		1	Primera
242421	18015443230	1801501033	Sala de Recepciones QUINTA CHARLESTONG	PAGADO	Villacís Pérez Carlos Elías	Mirabeles y la Delicia Ficoa	826217	1	Lujo
381065	1703626448	1801501192	Sala de Recpc. Y Banq. LA CUCARDA	PAGADO	yolanda Cecilia Maldonado Naranjo	Río de Janeiro y Caracas (LA PENINSULA)	92746381	1	Tercera

TIPO DE NEGOCIOS TRANSPORTES TURISTICOS

CIU	# CEDULA	REGISTRO	RAZON SOCIAL	CENCIA ANUA	REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCION	TELEFONO	ITEM	CATEGORIA
108101	1890139171	1801500526	Alquiler de Vehiculos "Larrea Autos" Cia. Ltda.	PAGADO	Larrea Palacios Carlos Patricio	Av. Atahualpa y Victor Hugo	2520005	10	Alquiler de vehiculos(Renta Car)
400353	1802741338	1801500054	Turismo Vehiculos Ejecutivos Provinciales	PAGADO	Holguín Paredes Jorge Humberto	Club Tungurahua 290 y las Azaleas	2460170	1	alquiler de vehiculos (TUVEP S.A.)