

MENU

Almuerzos (Lunes a viernes) 15 Bs.
Sopa, segundo y una porción de ensalada

Sopa de maní (Sábados)..... 8 Bs.
Sopa de gallina (Domingos).....



Pollo porción 13 Bs.
Octava porción de pollo
Guarnición de arroz y papa
Una porción de ensalada



Pollo a la brasa..... 25 Bs.
Cuarta porción de pollo
Guarnición de arroz y papa
Una porción de ensalada



Asado personal 30 Bs.
Carne a la parrilla
Guarnición de arroz y papa
Una porción de ensalada



Asado de tira 50 Bs.
Corte costilla o tira de lomo
Guarnición de arroz y papa
Una porción de ensalada



Bife de chorizo 70 Bs.
Corte de lomo chato - chorizo
Guarnición de arroz y papa
Una porción de ensalada



Cuadril 80 Bs.
(Dos personas)
Corte cuadril
Guarnición de arroz y papa
Dos porciones de ensalada



ANEXO 2: MANUALES DE FUNCIONES

 <p style="text-align: center;">CHURRASQUERIA DON SERGIO MANUAL DE FUNCIONES</p>			
IDENTIFICACION DEL CARGO			
NOMBRE DEL CARGO:		Gerente general	
NIVEL DEL PUESTO:		Nº 1.	
A CARGO DE:			
JORNADA LABORAL:	Turno Mañana y Noche.	HORAS:	10:30am hasta las 03:30pm; 05:30pm hasta 12:00pm.
<p>DESCRIPCION DEL CARGO: Debe lograr un crecimiento rentable tanto en el corto y largo plazo por lo que involucra la dirección de los aspectos comerciales y financieros de la empresa junto a la responsabilidad de desarrollar y poner en marcha estrategias operacionales y organizacionales de ventas, debe tener un conocimiento y dominio técnico con un óptimo desempeño en el ámbito de administración de empresas. Asimismo, deberá impulsar programas de gestión integral, cambio organizacional, planes de contingencia, de servicio al cliente y mejoramiento de la imagen de la empresa. El objetivo principal es Crear y poner en marcha los planes que permitan extender el rango de operaciones de la empresa. Controlar y seleccionar al personal adecuado para obtener mejor rendimiento y de esta manera Captar nuevos clientes y lograr la fidelización de los actuales.</p>			

Nº	FUNCIONES
1	Velar por la visión y misión de la empresa.
2	Establecer políticas para la obtención, mantenimiento, desarrollo y supervisión de los recursos humanos.
3	Desarrollar y definir políticas ya sea internas como externas.
4	Definir políticas de marketing y publicidad.
5	Definir el presupuesto anual de la empresa y velar por su cumplimiento.
6	Supervisar las negociaciones con proveedores locales y buscar las mejores condiciones para la empresa.
7	Realizar capacitaciones y superviciones constantemente para el personal.
8	Elaboración de planes de trabajo, con estimación de costos, requerimientos legales y capital material y humano necesario.
9	Repartición y calendarización de tareas entre el personal a su cargo, así como vigilancia del buen cumplimiento de las mismas.
10	Reuniones periódicas con el resto de las áreas.
11	Dirigir la empresa, tomar decisiones, supervisar y ser un líder dentro de esta.
12	Realizar la compra de materiales, resolver las reparaciones o desperfectos en la empresa.
13	Reunirse con el contador y cancelar los impuestos <u>iva</u> .



**CHURRASQUERIA DON SERGIO
MANUAL DE FUNCIONES**

IDENTIFICACION DEL CARGO

NOMBRE DEL CARGO:		Cajera	
NIVEL DEL PUESTO:		Nº 2.	
A CARGO DE:		Gerente general.	
JORNADA LABORAL:	Turno Mañana y Noche.	HORAS:	10:30am hasta las 03:30pm; 05:30pm hasta 12:00pm.
<p>DESCRIPCION DEL CARGO: Efectuar actividades de recepción, entrega y custodia de dinero en efectivo, cheques y documentos de valor, a fin de lograr recaudación de ingresos para la empresa y la cancelación de los pagos que correspondan a través de caja. Debe tener un contacto directo con el cliente y ofrecerle un buen servicio con respeto y amabilidad para lograr un servicio diferenciado y confianza. Su objetivo principal es velar por el cuidado de los ingresos de la empresa y lograr la confianza del cliente a través de un buen trato.</p>			
<p>REQUISITOS: Tener título de bachiller, ser mayor de edad, tener conocimientos matemáticos, contar con experiencia en el área de caja, conocimiento en el manejo de computadora y programas de computación y contar con valores éticos para la atención al cliente.</p>			

Nº	FUNCIONES
1	Recibe y entrega cheques y dinero en efectivo.
2	Realizar aqueo de caja.
3	Registrar los movimientos de entrada y salida de dinero.
4	Transcribir información operando una computadora.
5	Manejo transparente del efectivo.
6	Elaboración de informes de actividades realizada.
7	Atención a clientes.
8	Realizar cualquier otra tarea afín que se le sea asignada.
9	Ser intermediario con el cliente y personal de trabajo.



**CHURRASQUERIA DON SERGIO
MANUAL DE FUNCIONES**

IDENTIFICACION DEL CARGO

NOMBRE DEL CARGO:		Parrillero.	
NIVEL DEL PUESTO:		Nº 3.	
A CARGO DE:		Gerente o propietario y Chef.	
JORNADA LABORAL:	Turno Mañana y Noche.	HORAS:	10:30am hasta las 03:30pm; 05:30pm hasta 12:00pm.
<p>DESCRIPCION DEL CARGO: Tiene la tarea de prender el carbón, manipular y preparar la materia prima para ofrecer los diferentes platos a la parrillada con higiene, cuidado y mejor sabor para de esta manera satisfacer las necesidades de nuestro mercado. Tiene como objetivo preparar de la mejor manera y cuidado los alimentos para ofrecer la variedad de platos a la parrilla con calidad y satisfacer necesidades del cliente.</p>			
<p>REQUISITOS: tener título en la carrera de gastronomía o estar en curso de la misma como mínimo en tercer año, teniendo el conocimiento adecuado y responsabilidad para ejercer el cargo.</p>			

Nº	FUNCIONES
1	Prende el carbón.
2	Limpia la parrilla.
3	Prepara y coloca los platos a la parrilla.
4	Limpia los utensilios, cuchillos y trinchas que se utilizó.
5	Limpia los mesones y el piso.
6	Guarda la MAT.
7	Limpia la campana (cada 15 días).



**CHURRASQUERIA DON SERGIO
MANUAL DE FUNCIONES**

IDENTIFICACION DEL CARGO			
NOMBRE DEL CARGO:		Chef.	
NIVEL DEL PUESTO:		N° 3	
A CARGO DE:		Gerente o propietario.	
JORNADA LABORAL:	Turno Mañana y Noche.	HORAS:	09:00am hasta 03:00pm. De 06:00pm hasta 12:00am.
<p>DESCRIPCION DEL CARGO: tiene la obligación de preparar el menú para el almuerzo de lunes a viernes. Se encarga del lavado, manipulación y preparación de los diferentes platos que se ofertan en el menú con la mayor calidad en cuanto al sabor y presentación, cuidado e higiene de los mismos.</p> <p>Tiene como objetivo preparar los diferentes platos con dedicación y calidad para de esta manera ofertar productos con el mejor sabor, preparación y lograr la satisfacción el cliente.</p>			
<p>REQUISITOS: tener título en la carrera de gastronomía o estar en curso de la misma como mínimo en tercer año, teniendo el conocimiento adecuado y responsabilidad para ejercer el cargo.</p>			
N°	FUNCIONES		
1	Prepara las guarniciones. <ul style="list-style-type: none"> • Arroz. • Hervir y frito de papas. 		
2	Prepara los platos para el almuerzo. <ul style="list-style-type: none"> • Preparado de la sopa y cremas. • Preparado del segundo según el menú. 		



**CHURRASQUERIA DON SERGIO
MANUAL DE FUNCIONES**

IDENTIFICACION DEL CARGO			
NOMBRE DEL CARGO:		Ayudante de cocina	
NIVEL DEL PUESTO:		N° 4	
A CARGO DE:		Chef principal.	
JORNADA LABORAL:	Turno Mañana.	HORAS:	08:00am hasta Hr. 04:00pm.
DESCRIPCION DEL CARGO: Se encarga de la limpieza del área de trabajo y del servicio (utensilios vajilla, etc.); tiene la obligación del lavado y preparado de la materia prima para la elaboración de los diferentes platos que oferta el restaurante/ churrasquería. Tiene como objetivo ayudar en la limpieza y manipulación de los alimentos con el mayor cuidado, higiene y compromiso para la preparación de diferentes platos que se ofertan en dicho establecimiento.			
REQUISITOS: Cursar la carrera de gastronomía o tener conocimientos básicos de la manipulación, higiene y preparación de los alimentos. Debe contar con conocimiento para la limpieza del área de trabajo.			

N°	FUNCIONES
1	Limpiar la cocina.
2	Lavar servicio.
3	Lavar manteles.
4	Pelado y Hervido de las verduras y Preparado de ensaladas.
5	Limpiar cocina.
6	Limpiar todo el servicio.
7	Guardar las ensaladas.
8	Limpiar la cocina.
9	



**CHURRASQUERIA DON SERGIO
MANUAL DE FUNCIONES**

IDENTIFICACION DEL CARGO

NOMBRE DEL CARGO:		Garzón o Mozo	
NIVEL DEL PUESTO:		Nº 3.	
A CARGO DE:		Gerente o propietario y parrillero.	
JORNADA LABORAL:	Turno Mañana y noche.	HORAS:	10:00am hasta las 05:00pm.
<p>DESCRIPCION DEL CARGO: se encarga de ordenar y limpiar el área de trabajo, pedir la orden del cliente al parrillero y al chef y principalmente debe ofrecer un servicio de calidad al cliente.</p> <p>El objetivo que debe cumplir es ofrecer el mejor servicio en cuanto a la amabilidad, rapidez y confianza para que el cliente se sienta a gusto y lograr la confiabilidad del mismo.</p>			
<p>REQUISITOS: Tener conocimiento, rapidez y experiencia en el área. Contar con valores éticos para el buen desempeño del cargo y ser mayor de 18 años.</p>			
Nº	FUNCIONES		
1	FUNCIONES TURNO MAÑANA:		
2	Ordena las mesas.		
3	Pone los manteles y cuerinas.		
4	Limpia las mesas y las sillas.		
5	Seca los cubiertos.		
6	Limpiar alcuzas (todos los lunes).		
7	Colocar las ensaladas a la mesa bufet.		
8	Atención al cliente.		
9	Alzar el servicio.		
10	Limpiar las mesas.		
11	Lavar los vasos.		
	Llevar las botellas al depósito.		
	FUNCIONES TURNO NOCHE:		
1	Limpieza del local.		
2	Limpieza de las mesas.		
3	Secado de cubiertos.		
4	Limpieza de alcuzas (todos los jueves).		
5	Colocar las ensaladas a la mesa bufet.		
6	Atención al cliente.		
7	Alzar el servicio.		
8	Limpiar las mesas.		
9	Lavar los vasos.		
10	Llevar las botellas al depósito.		
11	Alzar todas las mesas y sillas, dejar el local limpio.		
12			



**CHURRASQUERIA DON SERGIO
MANUAL DE FUNCIONES**

IDENTIFICACION DEL CARGO

NOMBRE DEL CARGO:		Personal de limpieza	
NIVEL DEL PUESTO:		Nº 5.	
A CARGO DE:		Gerente propietario.	
JORNADA LABORAL:	Turno Mañana.	HORAS:	07:00am hasta las 10:00am.
DESCRIPCION DEL CARGO: Tiene la obligacion de limpiar todas las áreas de trabajo, excepto el área de cocina para que el restaurante permanezca limpio e higiénico y así dar la comodidad a nuestros clientes y trabajadores.			
REQUISITOS: Tener conocimiento y experiencia para el cargo, contar con valores éticos y ser mayor de 18 años.			

Nº	FUNCIONES
1	Barrer todo el salón, parrillero y recepción.
2	Trapear dos veces salón, parrillero y recepción.
3	Limpiar los baños, lavar los papeleros y poner nuevos papeles higiénicos.
4	Limpiar los vidrios (1 vez a la semana).

ANEXO 3: INSTALACIONES



ANEXO 4: LICENCIAS DE FUNCIONAMIENTO



ANEXO 5: POLÍTICAS DE LA CHURRASQUERÍA

POLÍTICAS

- ✓ **Brindar trato justo y esmerado a todos los clientes, en sus solicitudes y reclamos, acatando los procedimientos establecidos.**
- ✓ **Lograr que nuestros procesos se desarrollen de manera eficaz y segura.**
- ✓ **Mantener un personal calificado y motivado.**
- ✓ **Alcanzar un servicio rápido y eficiente, siempre cuidando cada paso del proceso, los modales y comportamiento para con el cliente.**
- ✓ **Mantener alta calidad en la presentación de nuestros platillos a través de la óptima selección de los alimentos y bebidas, asegurando con esto que nuestros clientes tengan una vivencia memorables con una atención esmerada.**
- ✓ **Ser amable y solidario con los clientes, compañeros de trabajo y dueños.**
- ✓ **Todos los trabajadores dela empresa deben mantener un comportamiento ético e integro**
- ✓ **Llevar a cabo un cuidadoso proceso de higiene en todas las áreas del local, muebles, equipos de trabajo y alimentos.**
- ✓ **Alcanzar un servicio rápido y eficiente, siempre cuidando cada paso del proceso, los modales y comportamiento para con el cliente.**
- ✓ **Consideramos de suma importancia que se respete el horario de refrigerio.**
- ✓ **Fomentar una cultura de prevención y control, en las condiciones relacionadas con la seguridad y salud del personal, brindando un mejor entorno laboral.**
- ✓ **Promover el desarrollo humano y la felicidad de nuestros trabajadores y la de sus familias, buscando el balance de la vida laboral, personal y familiar en todos los niveles de la organización.**

ANEXO 6: PROPUESTA UNITEL



Global

de Comunicaciones Tarija S.R.L.

TARIFARIO CANAL 29 RED UNITEL

¡El mejor Canal para su publicidad!

Ahora con 2 microprogramas en horarios de ALTA Audiencia para **VENDER MAS.**

"MENCION EN LA REVISTA "
(Horario 7:00 a 8:00)

CONTENIDO: (lunes a viernes)

- Mención con imágenes de apoyo mientras dura la mención

Costo mensual Bs. 4.500.-

"MENCION EN LA REVISTA "
(Horario 8:00 a 9:00)

CONTENIDO: (lunes a viernes)

- Mención con imágenes de apoyo mientras dura la mención

Costo mensual Bs. 4.000.-

+++++

"LA NOTA CURIOSA y/o NOTA DEL DIA " en Informe Regional
(Meridiano Hrs. 13:30)

CONTENIDO: (lunes a viernes)

- Presentación con logo
- Nota Curiosa
- Spot (auspiciador)

Costo mensual Bs. 3.900.-

+++++

"LA NOTA DE SALUD "

Se difunde todos los días en la Revista **AL Despertar** a hrs. 8:00 A 9:00

CONTENIDO: (Lunes a viernes)

- Presentación con logo de casa auspiciadora.
- Presentación de la nota
- Spot (auspiciador)

Costo mensual Bs. 3.500.-

+++++

BLOOPERS U OTRO SECTOR EN LA REVISTA

Se difunde todos los días en la Revista **AL Despertar** a hrs. 8:00 A 9:00

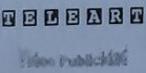
CONTENIDO: (Lunes a viernes)

- Presentación con logo de casa auspiciadora.
- Presentación bloopers
- Spot (auspiciador)

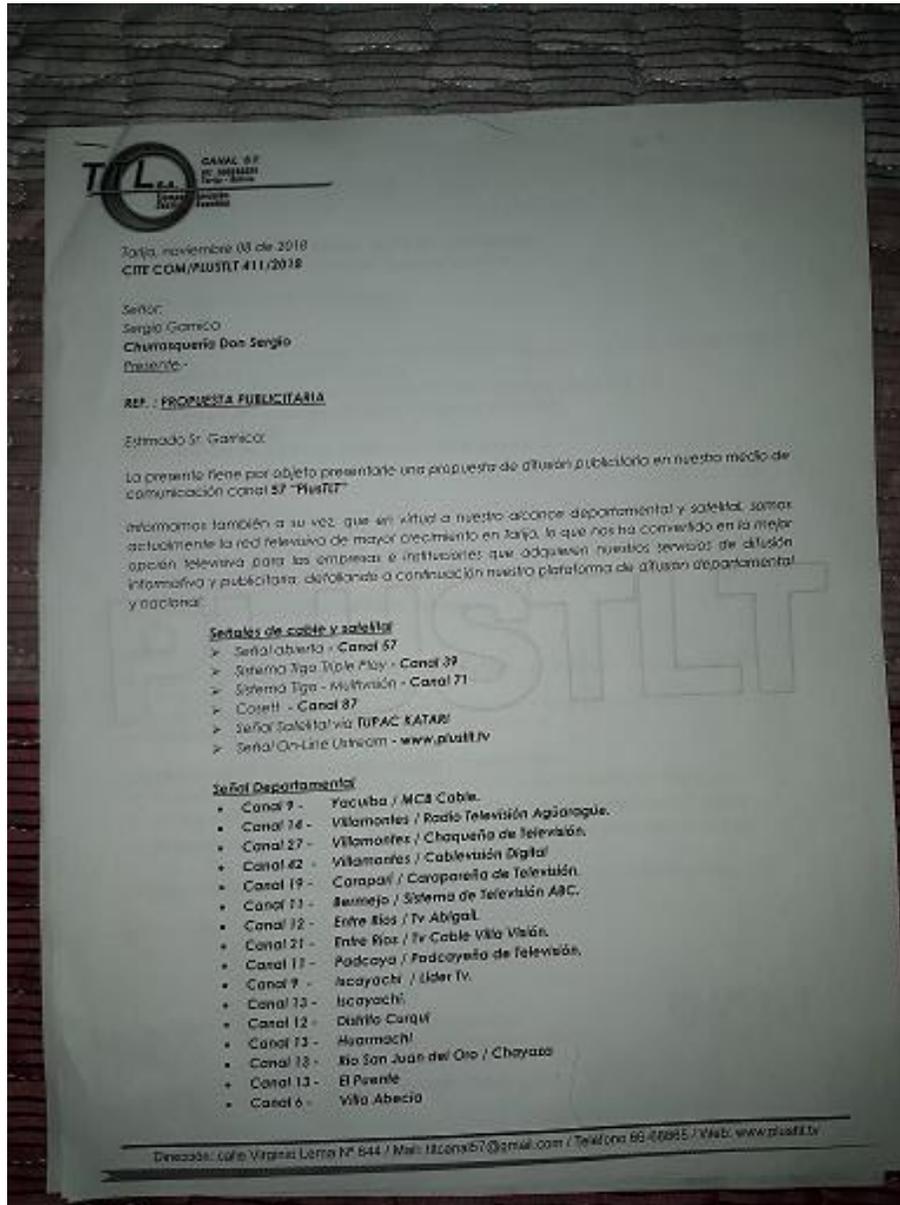
Costo mensual Bs. 3.500.-

Canal 30 Unitel garantiza el éxito comercial de su inversión publicitaria en estos microprogramas , por su alto nivel de audiencia e impacto.

Calle Ingavi N° 339, Edificio A y P, 2° Piso Tel.Fax: (591)4-66 49969 (591)4-6647270 Email: canal30tarja@hotmail.com Tarija - Bolivia



ANEXO 7: PROPUESTA TLT



57 - PLUSTI, incluye horarios Prime Time.

- 3 pases diarios de banner en pie de pantalla distribuidos en la programación.
- 1 mención diaria de lunes a viernes en el programa auspiciado.
- 1 publiciñota mensual.

PRECIO MENSUAL: Bs. 2.000 (Dos Mil 00/100 Bolivianos).

PAQUETE 3

- 4 pases diarios de spot de lunes a domingo distribuidos a lo largo de la programación de Canal 57 - PLUSTI, incluye horarios Prime Time.
- 2 pases diarios de banner en pie de pantalla distribuidos en la programación.

PRECIO MENSUAL: Bs. 1.500 (Un Mil quinientos 00/100 Bolivianos).

PROGRAMAS QUE PUEDE ELEGIR PARA REALIZAR LAS MENCIONES:

- Programa CADA MAÑANA / lun a vie - 07:00 a 09:00 Hrs. (revista matinal de variedad)
- Programa ESTUDIO PLUSTI / lun a vie - 13:00 a 14:00 Hrs. (revista informativa y actualidad)
- Programa TOPS VIP / lun a vie - 21:00 a 22:00 Hrs. (programa de espectáculos y farándula)

Sin otro particular, aprovecho para saludar a Ud. con las consideraciones más distinguidas.

Atentamente

**PARRILLA DE PROGRAMACION
NOVIEMBRE - 2018**

SEÑAL	HORA	PROGRAMA	SEÑAL	HORA	PROGRAMA	SEÑAL	HORA	PROGRAMA
SEÑAL DE ALBISTE	6:30 - 7:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	6:30 - 7:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	7:00 - 7:30	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	7:30 - 8:00	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	7:30 - 8:00	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	7:30 - 8:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	8:00 - 8:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	8:00 - 8:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	8:30 - 9:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	9:00 - 9:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	9:00 - 9:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	9:30 - 10:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	10:00 - 10:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	10:00 - 10:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	10:30 - 11:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	11:00 - 11:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	11:00 - 11:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	11:30 - 12:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	12:00 - 12:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	12:00 - 12:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	12:30 - 13:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	13:00 - 13:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	13:00 - 13:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	13:30 - 14:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	14:00 - 14:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	14:00 - 14:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	14:30 - 15:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	15:00 - 15:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	15:00 - 15:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	15:30 - 16:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	16:00 - 16:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	16:00 - 16:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	16:30 - 17:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	17:00 - 17:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	17:00 - 17:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	17:30 - 18:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	18:00 - 18:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	18:00 - 18:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	18:30 - 19:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	19:00 - 19:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	19:00 - 19:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	19:30 - 20:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	20:00 - 20:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	20:00 - 20:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	20:30 - 21:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	21:00 - 21:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	21:00 - 21:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	21:30 - 22:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	22:00 - 22:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	22:00 - 22:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	22:30 - 23:00	SEÑAL DE ALBISTE
SEÑAL DE ALBISTE	23:00 - 23:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	23:00 - 23:30	SEÑAL DE ALBISTE	SEÑAL DE ALBISTE	23:30 - 24:00	SEÑAL DE ALBISTE

ANEXO 9: COSTO FACEBOOK

El presupuesto mínimo es de 7BOB al día. Aumenta tu presupuesto a 70BOB para continuar.

Duración ?

10 días - +

El anuncio estará en circulación durante 10 días con un presupuesto diario de 10BOB. La cantidad real que se gaste cada día puede ser distinta. [Más información](#)

Pago

[Añadir método de pago](#)

¿Necesitas informar de un problema? [Avisanos.](#)

Promocionar

Al tocar este botón, aceptas los [Términos y condiciones de Facebook](#).

Presupuesto diario

BOB10

566 - 2.593

Número estimado de personas que verán tu anuncio cada día.

1BOB ————— 200BOB

Divisa Bolívar boliviano (BOB) ✎

El presupuesto mínimo es de 7BOB al día. Aumenta tu presupuesto a 70BOB para continuar.

Duración **Promocionar** ?

Al tocar este botón, aceptas los [Términos y condiciones de Facebook](#).

Edad

20 ————— 65+

Sexo

Todos Hombres Mujeres

Crear audiencia

Presupuesto total

BOB140

9.453 - 59.086

Número estimado de personas que verán tu publicación promocionada cada día.

Promocionar publicación ahora

Al tocar este botón, aceptas los [Términos y condiciones de Divisa Bolívar bol Facebook \(BOB\)](#) ✎

Audiencia ?

Personas a las que les gusta tu página

Personas a las que les gusta tu página y sus amigos

Personas que eliges por medio de la segmentación

Usada recientemente

Público objetivo

Región **Dirección**

Tarifa ✎

Intereses ✎

Añade intereses de la audiencia

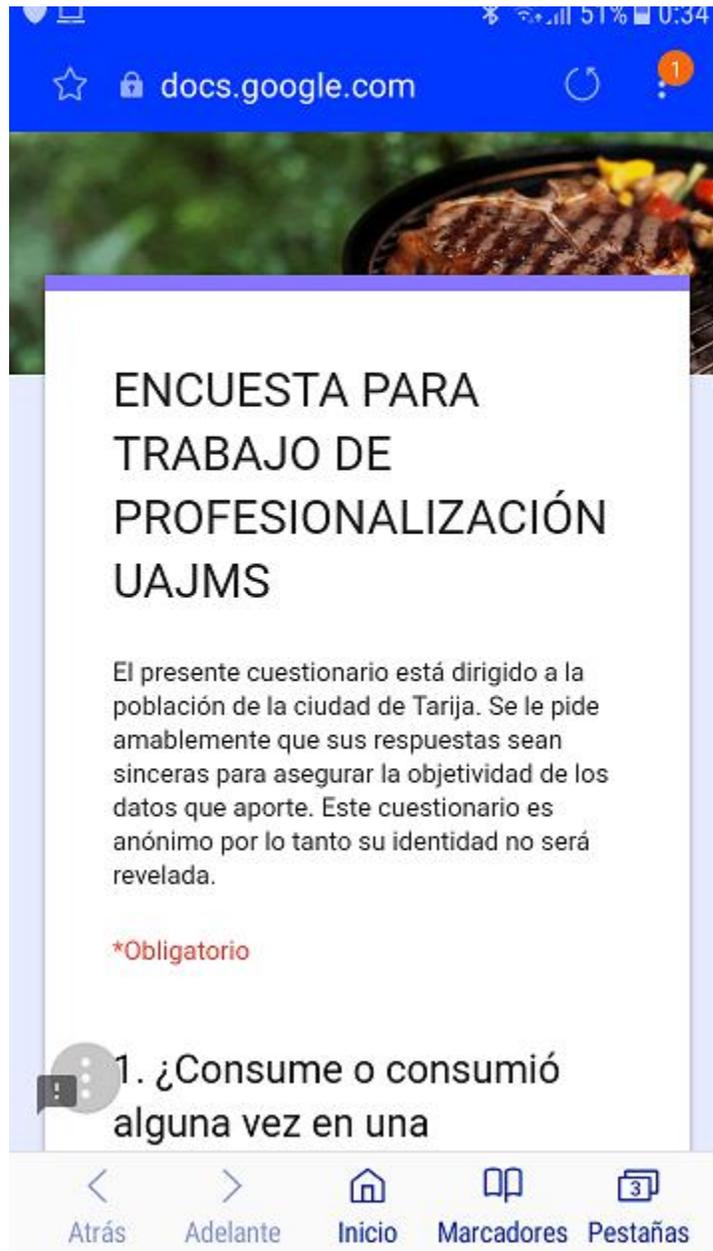
Edad

Promocionar publicación ahora

Al tocar este botón, aceptas los [Términos y condiciones de Facebook](#).

Todos Hombres Mujeres

ANEXO 10: CUESTIONARIO VIRTUAL



docs.google.com

ENCUESTA PARA TRABAJO DE PROFESIONALIZACIÓN UAJMS

El presente cuestionario está dirigido a la población de la ciudad de Tarija. Se le pide amablemente que sus respuestas sean sinceras para asegurar la objetividad de los datos que aporte. Este cuestionario es anónimo por lo tanto su identidad no será revelada.

***Obligatorio**

1. ¿Consume o consumió alguna vez en una

Atrás Adelante Inicio Marcadores Pestañas

ANEXO 11: ENTREVISTA GERENTE

CUESTIONARIO ORIENTADO A LA ELABORACIÓN DEL DIAGNÓSTICO GENERAL DE LA EMPRESA CHURRASQUERÍA DON SERGIO

1. **¿Utilizan o toman en cuenta la información de su entorno general? Si ¿cómo? No ¿Por qué? (información como ser PIB (producto interno bruto), PIB per cápita, crecimiento económico del país, de la región; inflación, el IPC, etc.**

Si se toma en cuenta la información, en especial lo que está relacionado con la inflación, la crisis económica que hay en la región. Porque nos afecta cuando los precios de la materia prima que se utilizan en la Churrasquería suben o bajan.

2. **¿El pago del doble aguinaldo afecta a la empresa? Si ¿Por qué? No ¿Por qué?**

No afecta porque el pago que se realiza a los trabajadores es diario y no por contrato.

3. **¿Cuáles son las fortalezas que posee la Churrasquería? (mínimo 3)**

- Ya es conocida porque fue una de las primeras en la ciudad.
- Las instalaciones son amplias y renovadas.
- Se realizan los productos con higiene y calidad.
- Se realizan diferentes y variados eventos de acuerdo a lo que los clientes pidan y necesiten.
- Ofrezco una atención dedicada a cada cliente, para darles mayor comodidad para que se sientan satisfechos y con ganas de volver.
- Nuestros proveedores en especial del Chancho son los mejores, porque nos dan materia prima de calidad y fresca.

4. **¿Cuáles son las características que hacen a la Churrasquería Don Sergio mejor que sus competidores?**

Yo pienso que entre las cosas que nos hacen diferentes son que los precios de nuestros platos son competitivos y relativamente bajos, además de que la cantidad, las porciones y el sabor también son características que nos diferencia de las demás Churrasquerías.

5. **¿Cuáles son las debilidades de la Churrasquería Don Sergio? (mínimo 3).**

- No se cuenta con un especialista encargado en lo que refiere al tema del marketing, es decir alguien que se encargue constantemente de las promociones y de todo lo que se tendría que hacer para que la empresa siga creciendo. Aunque se tiene una persona externa a la empresa que realiza algunas de las promociones y publicidad que se le pide.
- Nuestros trabajadores no tienen experiencia laboral en cuanto a la atención al cliente, que es muy importante para mejorar el servicio.
- No se realizan análisis financieros de la situación en la que está la Churrasquería, puesto que todo se hace de manera empírica y lo único que se registra son las ventas y los libros diarios.

6. ¿Considera usted que el sabor de los productos de Churrasquería Don Sergio es una característica que lo hace único y diferente que la competencia?

Si, por que la materia prima y los conocimientos en cuanto a la preparación de los platos, son los que hacen que el sabor de nuestros platos sea diferente a las demás Churrasquerías.

7. ¿La participación en el mercado de la empresa ha aumentado? ¿En qué porcentaje (aproximado)?

No tenemos conocimiento exacto del porcentaje de crecimiento de la empresa.

8. ¿En función a que se establecieron los precios de los productos de la empresa?

En función a los precios de la materia prima y al salario que pagamos a los que trabajan en la empresa.

9. ¿La empresa cuenta con estrategias de promoción y publicidad? ¿Cuáles son?

No tenemos estrategias escritas o bien definidas, pero tengo un conocido que se encarga de manejar la página de Facebook por donde se publican imágenes comunicando sobre las peñas y algunos de los platos que ofrecemos, hace algunas promociones mediante la radio Libertas y yo realizo sorteos en el programa “Tomando Mate” que se pasa en el canal Plus TLT.

10. ¿Realizaron algún estudio para determinar las características que deben tener los productos que ofrece la empresa?

No los productos se determinan solo con la experiencia y conocimiento que tengo.

11. ¿Cómo determinó el contenido que tiene la publicidad y promociones que lanza la empresa?

Lo realizamos de acuerdo a nuestras percepciones y tomando en cuenta la publicidad que hacen las demás empresas del sector.

12. ¿El personal de la empresa está capacitado para la elaboración de los productos y el servicio que ofrece?

El sector de la parrilla y la cocina si están capacitados para elaborar los productos, pero los que se encargan de la atención al cliente no están debidamente capacitados.

13. ¿Utilizan algún método para el reclutamiento y selección del personal?

No

14. ¿Cuáles son las empresas del sector que Ud. considera que son sus competidores?

- Churrasquería Don Freddy
- Las Brasas
- El Negro Díaz

15. ¿De qué forma da a conocer la marca de la empresa a sus clientes?

Solamente en Facebook, radio, televisión y mediante las recomendaciones que hacen los clientes y personas apegadas a la empresa.

16. ¿Cómo están las ventas este año en relación a los anteriores?

Las ventas disminuyeron notablemente desde que nos cambiamos de ubicación y creo que es porque no se les dio a conocer a los clientes sobre este cambio importante. Esto es algo que me preocupa porque no tengo a alguien que me guíe y me capacite para tomar decisiones y hacer frente a este problema al cual nos enfrentamos.

17. ¿Considera usted que lo que está invirtiendo en publicidad y promoción está surtiendo efecto?

No, porque gastamos mucho en la radio televisión, pero las ventas no aumentaron en estos últimos meses. Además que existe una gran parte de los clientes que no tienen conocimiento del cambio en la ubicación de la empresa.

ANEXO 12: ENTREVISTA EXPERTO

ENTREVISTA CON LOS EXPERTOS DE LA EMPRESA

ENTREVISTA REALIZADA A: JESÚS FERNANDO MAMANI RUÍZ

1. ¿Cuenta con algún conocimiento técnico acerca del área de marketing?

Tengo conocimiento sobre lo que trata el marketing, pero no curse ningún curso ni capacitaciones sobre este tema y los conocimientos que tengo los adquirí por experiencia ya que tengo bastantes años trabajando en esto.

2. ¿cuenta con algún estudio u oficina para desempeñar su trabajo?

No, lo hago en mi casa, ahí es donde elaboro con ayuda de mi esposa las publicidades o imágenes es por eso que el monto que yo cobro no es muy elevado a comparación de otras empresas que realizan publicidad.

3. ¿Aparte de videos e imágenes que otro servicio ofrece?

También realizamos banners.

4. Al realizar una publicidad, toma en cuenta los objetivos publicitarios como ser: ¿informar, persuadir y recordar?

Se toma en cuenta la información que se quiere transmitir, sino no tuviera caso de realizar una publicidad.

5. ¿De qué manera realiza la publicidad o alguna imagen que esté relacionada con el marketing?

Lo hago tomando en cuenta lo que me piden algunas empresas, no sigo una regla para realizarlo, sino algunas características como ser colores, fotos, letras y el mensaje que quieren transmitir aquellas empresas que me contratan.

6. ¿Realiza algún estudio antes de elaborar y lanzar alguna publicidad?

No realizo ningún estudio, lo hago directamente.

7. ¿Toma en cuenta las características del mercado meta para elaborar la publicidad?

No, ya que para eso es necesario realizar un estudio. A la hora de elaborar la publicidad solo pregunto al gerente o algún encargado acerca del mensaje que quieren transmitir.