



**ESCUELA POLITECNICA DEL EJÉRCITO**

**MODALIDAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA**

**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
ADMINISTRATIVAS Y DE COMERCIO**

**TECNOLOGÍA EN ADMINISTRACIÓN MICROEMPRESARIAL**

**“TRANSFORMACIÓN DE LA PICANTERÍA  
CARMENCITA A RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA”**

**Previa a la obtención del Título de:**

**TECNÓLOGO MICROEMPRESARIAL**

**POR: SEGUNDO MIGUEL GALLO ANGOS**

**DIRECTORA: Ing. María Fernanda Larco**

**CODIRECTOR: Dr. Orestes Jiménez**

**SANGOLQUI, ABRIL DEL 2009**

## **CERTIFICADO**

En nuestra condición de Director y Co-Director CERTIFICAMOS que hemos revisado y evaluado el desarrollo de la Monografía Técnica TRANSFORMACION DE LA PICANTERIA “CARMENCITA” A UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA EN EL SECTOR LA MAGDALENA DEL SUR DE QUITO presentado por el señor Gallo Angos Segundo Miguel, en el cual se han observado las disposiciones de la Institución, metodología y técnicas que regulan esta actividad académica.

Por ello autorizamos al mencionado alumno a reproducir el documento definitivo, presentarlo a las autoridades de la Carrera de tecnología en administración microempresarial-departamento de ciencias económicas, administrativas y del comercio y proceder a la exposición del contenido.

Sangolquí, 30 de Abril del 2009

---

**ING, MARIA FERNANDA LARCO**  
**LA DIRECTORA**

---

**DR. ORESTES JIMENEZ**  
**EL CO- DIRECTOR**

## **CERTIFICADO**

En calidad de alumno del Instituto Tecnológico de Educación a Distancia – ITED, de la Escuela Politécnica del Ejército, CERTIFICO que la presente Monografía Técnica, previa a la obtención del título de TECNÓLOGO EN ADMINISTRACION MICROEMPRESARIAL., es un trabajo inédito el cual no puede ser copiado, ni reproducido parcial ni totalmente sin la autorización escrita del autor.

Es todo cuanto puedo CERTIFICAR en honor a la verdad.

Sangolquí, 30 de Abril del 2009

---

**Segundo Miguel Gallo Angos**

## **DEDICATORIA**

A Dios que me bendice todos los días de mi vida, a la memoria de quien no se encuentra en este momento en cuerpo pero vive en mi corazón, mi padre Roberto, a quien amo y respeto, a mi madre Carmen, mis hermanos Edgar, Wilson, Pilar, y Gina, consejeros y amigos durante toda mi vida.

A mis familiares, amigos que siempre han estado conmigo, y especialmente a las personas que más amo mi esposa Sandra y a mis hijos Lesly y Michael razón de mi vida y superación.

**Segundo Miguel Gallo Angos**

## **AGRADECIMIENTOS**

A mi Dios, el ser que me da la vida y salud para continuar cada día con la consecución de logros y metas como ésta, a mis padres quienes me dieron la vida,. A mi esposa, mujer y amiga la misma que todo este tiempo me ha entregado su apoyo y amor incondicional.

Y un especial agradecimiento a mi Directora de Monografía técnica Ing. María Fernanda Larco, a mi Codirector Dr. Orestes Jiménez. Quienes gracias a su apoyo, dedicación y conocimientos depositados en mí, han sido los pilares fundamentales en el desarrollo del presente proyecto.

A la Escuela Politécnica del Ejército por su valiosa labor en la formación de profesionales y su aporte para el desarrollo de nuestro país.

**Segundo Miguel Gallo Angos**

**HOJA DE LEGALIZACION DE FIRMAS**

**ELABORADO POR:**

---

SEGUNDO MIGUEL GALLO ANGOS

**EL DIRECTOR DE CARRERA EN TECNOLOGÍA  
ADMINISTRACIÓN MICROEMPRESARIAL**

---

ING. ROBERTO ERAZO

Sangoqui, 30 de Abril del 2009

# ÍNDICE

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO	ii
ÍNDICE	iii
LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS	viii

## CAPÍTULO I

---

### GENERALIDADES

---

	<i>Página</i>
1.1 DECLARACIÓN DEL TEMA DEL TEMA DEL PROYECTO	1
1.1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.2.2. Factibilidad	2
1.3.1. OBJETIVOS	3
1.3.1.1. Objetivo General	3
1.3.1.2. Objetivos Específicos	3
1.4. Importancia y Justificación	4

## CAPÍTULO II

---

### ESTUDIO DE MERCADO

---

	<i>Página</i>
2.1. Concepto de estudio de mercado	08
2.1.1. Concepto de Mercado	08
2.1.2. Clases de Mercado	08
2.1.3. Otros Tipos de Mercado	09
2.1.3.1. “Concepto de Producto	09
2.1.3.2. Consumidor	09
2.2. OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO	09
2.2.1. Objetivo General	09
2.2.2. Objetivo Específico	09
2.3. ESTRUCTURA DEL MERCADO	10

2.3.1.	Descripción del producto y servicio	11
2.4.	INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	13
2.4.1.	Introducción	13
2.4.2.	Definición del problema	13
2.4.2.1.	Necesidades y fuentes de información	13
2.4.2.2.	Diseño de recopilación y tratamiento estadístico de los datos	14
2.4.2.3.	Procesamiento y análisis de los datos	14
2.4.3.	OBJETIVOS	14
2.4.3.1.	General	15
2.4.3.2.	Específicos	15
2.4.4.	Segmentación	15
2.4.5.	Tamaño del universo	15
2.4.6.	Determinación de aciertos	16
2.4.7.	Tamaño de la muestra	17
2.4.8.	Metodología de la Investigación de campo	17
2.4.8.1.	Definición de las variables	17
2.4.8.2.	Elaboración del cuestionario	18
2.4.8.3.	Procesamiento de datos	18
2.5.	ANÁLISIS DE LA DEMANDA	28
2.5.1.	Clasificación	28
2.5.2.	Factores que afectan a la demanda	28
2.5.3.	Comportamiento histórico	29
2.5.4.	Demanda Actual del producto y/o servicio	30
2.5.5.	Proyección de la demanda	30
2.6.	ANÁLISIS DE LA OFERTA	32
2.6.1.	Clasificación	32
2.6.2.	Factores que afectan a la oferta	32
2.6.3.	Comportamiento histórico de la oferta	33
2.6.4.	Oferta actual	34
2.6.5.	Proyección de la oferta	34
2.6.6.	Estimación de la demanda insatisfecha	36
2.6.7.	Análisis de Precios	38



2.7. COMERCIALIZACIÓN	39
2.7.1. Estrategia de precio	39
2.7.2. Estrategias de Promoción	40
2.7.3. Estrategia de Producto / Servicio	40
2.7.4. Estrategia de Plaza	40
2.7.5. Canales de distribución	41
2.7.6. Márgenes de precios (comercialización)	41

## **CAPÍTULO III**

---

### **ESTUDIO TÉCNICO**

---

	<i><b>Página</b></i>
3.1 TAMAÑO DEL PROYECTO	42
3.1.1. FACTORES DETERMINANTES DEL TAMAÑO	43
3.1.1.1. El Mercado	43
3.1.1.2. Disponibilidad de recursos financieros	43
3.1.1.3. Disponibilidad de mano de obra	44
3.1.1.4. Disponibilidad de materia prima	45
3.1.1.5. Definición de las capacidades de producción	45
3.2. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	46
3.2.1. Macro Localización	46
3.2.1.1. Justificación	46
3.2.2. Micro Localización	47
3.2.2.1. Criterios de selección de alternativas	48
3.2.2.1.1. Transporte y comunicaciones	48
3.2.2.1.2. Cercanía de las fuentes de abastecimiento	48
3.2.2.1.3. Cercanía al mercado	48
3.2.2.1.4. Factores ambientales	48
3.2.2.1.5. Estructura impositiva y/o legal	48
3.2.2.1.6. Disponibilidad de servicios básicos	49
3.2.2.1.7. Posibilidad de eliminación de desechos	49
3.2.2.1.8. Infraestructura	49

3.2.2.2. Matriz Locacional	50
3.3. INGENIERÍA DEL PROYECTO	51
3.3.1. Diagrama de flujo	51
3.3.2. Proceso de producción	52
3.3.3. Programa de producción	72
3.3.3.1. Distribución de planta	73
3.3.4. Estudio de las materias primas	74
3.3.4.1. Clasificación de las materias primas	74
3.3.4.2. Cantidad necesaria de materias primas	80
3.3.4.3. Producción anual y pronóstico	88
3.3.4.4. Condiciones de abastecimiento	88
3.3.5. Requerimiento de mano de obra	89
3.3.6. Requerimiento de materiales, insumos y servicios	89
3.3.6.1. Materiales e Insumos	90
3.3.6.2. Servicios	90
3.3.7. Estimación de Costos de Inversión	90
3.3.7.1. Maquinaria y equipo	91
3.3.7.2 Equipos de Oficina y Ventas	93
3.3.8. Calendario de ejecución del proyecto	93

## **CAPÍTULO IV**

---

### **LA EMPRESA Y SU ORGANIZACIÓN**

---

	<i><b>Página</b></i>
4.1 LA EMPRESA	94
4.1.1. La microempresa	94
4.1.2. Importancia de la Microempresa en el Ecuador	94
4.1.3. El emprendedor de la microempresa	95
4.1.4. La actividad microempresarial	95
4.2. TIPOS DE EMPRESAS	95
4.2.1. Las empresas según su actividad	95
4.2.2. Las empresas según su capital	95

4.2.3. Las empresas por el número de personas	95
4.2.4. Las empresas según su escala	95
4.2.5. Las empresas según el marco jurídico	96
4.3. Elementos que componen una empresa	96
4.3.1. Factores activos	96
4.3.2. Factores pasivos	96
4.3.3. Organización	96
4.4. Nombre o razón social de la micro empresa	97
4.4.1. Nombre Comercial o Razón Social	97
4.4.2. Logo	97
4.4.3. Titularidad de la propiedad de la empresa	97
4.4.4. Tipo de empresa	98
4.4.5. Clase de actividad	98
4.5. Base legal de la microempresa	99
4.5.1. Constitución legal	99
4.5.2. Requisitos para su funcionamiento	99
4.6. Filosofía de la empresa	100
4.6.1. Visión	100
4.6.2. Misión	100
4.6.3. Estrategia empresarial	101
4.6.4. Objetivos estratégicos	102
4.6.4.1. Financieros	102
4.6.4.2. De volumen	102
4.6.4.3. De imagen	102
4.6.5. PRINCIPIOS Y VALORES	102
4.6.5.1. Principios	102
4.6.5.2. Valores	103
4.7. LA ORGANIZACIÓN	103
4.7.1 Organización administrativa	103
4.7.2 Estructura orgánica	104
4.7.3 Organigrama estructural	104
4.7.4 Descripción de funciones	104

## CAPITULO V

---

### ESTUDIO FINANCIERO

---

	<i>Página</i>
5.1. PRESUPUESTO	107
5.1.1. Presupuesto de Inversión	107
5.1.1.1 Inversión en Activo Fijo	107
5.1.1.2 Inversión en activo Diferido	109
5.1.1.3 Inversión Total en Activo Fijo y Diferido	110
5.1.2 Cronograma de Inversiones	111
5.1.3 Presupuesto de Operación	111
5.1.3.1 Presupuesto de Ingresos	111
5.1.3.2 Presupuesto de Costos de producción	113
5.1.4 Punto de Equilibrio	120
5.2 Estados Financieros Proforma	123
5.2.1 Balance General	123
5.2.2 Estado de Resultados	124
5.2.3 Estado de Origen y Aplicación de recursos	124
5.2.4 Flujos Netos de Fondos (efectivo)	126

## CAPITULO VI

---

### EVALUACIÓN FINANCIERA

---

	<i>Página</i>
6.1 Evaluación Financiera	127
6.1.1 Criterios de Evaluación	127
6.1.1.1 TMAR	127
6.1.1.2 Tasa Interna de Retorno	127
6.1.1.3 Valor Presente Neto (VPN)	128
6.1.1.4 Relación Beneficio Costo (B/C)	129
6.1.1.5 Periodo de recuperación	129

6.1.1.6 Punto de Equilibrio	129
6.1.2 Análisis de sensibilidad	130

## **CAPÍTULO VII**

---

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

---

	<i><b>Página</b></i>
7.1 Conclusiones	131
7.2 Recomendaciones	132
 ANEXOS	 133
ANEXO Mercado Mayorista	
BIBLIOGRAFÍA	

### ***LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS***

#### **CAPITULO I: GENERALIDADES**

Grafico No. 01      Fotografía de platos típicos de la serranía ecuatoriana

#### **CAPITULO II: ESTUDIO DE MERCADO**

Cuadro No. 2.1      Características del servicio

Cuadro No. 2.2      Variedades de productos (menú)

Cuadro No. 2.3      Grupos de personas que laboran en el sector del Sur de Quito la Magdalena

Cuadro No. 2.4      Lugar donde fue tomada la encuesta

Cuadro No. 2.5      Ingreso familiar mensual por estratos

Cuadro No. 2.6      Demanda actual

Cuadro No. 2.7      Proyección de la demanda

Cuadro No. 2.8      Principales restaurantes del sector la magdalena-sur de quito

Cuadro No. 2.9      Oferta actual

Cuadro No. 2.10	Proyección de la oferta
Cuadro No. 2.11	Demanda insatisfecha
Cuadro No. 2.12	Precio promedio del producto ofertado por el restaurante
Grafico No. 2.1	Centro de expendio de comidas Típica en el Sur, Norte, Centro de Quito y los Valles
Grafico No. 2.2	Consumo actual de los productos a ofrecerse en el proyecto
Grafico No. 2.3	Frecuencia de consumo mensual de los productos según encuestas
Grafico No. 2.4	Lugar de consumo de especialidades. hornado, fritada, secos menudo etc.
Grafico No. 2.5	Lugar de consumo de bebidas: jugos naturales, ensaladas de frutas, chicha, cerveza etc.
Grafico No. 2.6	lugar de consumo de antojitos: mote con chicharrón, empanadas, choclo con habas, queso.
Grafico No. 2.8	días de preferencia de consumo.
Grafico No. 2.9	precio establecido por el consumidor para especialidades: hornado, fritada, secos etc.
Grafico No.2.10	Precio determinado por el consumidor para las bebidas: jugos naturales, ensaladas de frutas, chicha etc.
Grafico No.2.11	Precio determinado por el consumidor para las sopas: caldo de gallina, yahuarlocro etc.
Grafico No.2.12	Precio determinado por el consumidor para los antojitos: mote con chicharrón, empanadas, choclo, habas queso etc.
Grafico No.2.13	Cantidad de personas que podrían ingresar al restaurante por cada persona encuestada.
Grafico No.2.14	Aceptación del valor agregado dentro del restaurante.
Grafico No.2.15	Aceptación de otros platos que le gustaría que ofrezca el restaurante
Grafico No.2.16	Aceptación del servicio a domicilio

### **CAPITULO III: ESTUDIO TÉCNICO**

Cuadro No. 3.1	Tamaño del proyecto
Cuadro No. 3.2	Tamaño del mercado para el primer año (60% de la demanda insatisfecha) expresada en ordenes)
Cuadro No. 3.3	Factores de importancia localizacional
Cuadro No. 3.4	Comparación de factores de importancia localizacional
Cuadro No. 3.5	Contenido de un plato de hornado

Cuadro No. 3.6	Contenido de un plato de fritada
Cuadro No. 3.7	Contenido de un seco de gallina
Cuadro No. 3.8	Contenido de un caldo de gallina
Cuadro No. 3.9	Contenido de yahuarlocro
Cuadro No. 3.10	Contenido de papas con cuero o librillo
Cuadro No. 3.11	Contenido de mote con chicharrón
Cuadro No. 3.12	Contenido de empanadas de carne o queso
Cuadro No. 3.13	Contenido de empanadas de verde con pollo
Cuadro No. 3.14	Contenido de choclo con queso y habas
Cuadro No. 3.15	Contenido de jugos naturales.
Cuadro No. 3.16	contenido de ensaladas de frutas
Cuadro No. 3.17	contenido de chicha
Cuadro No. 3.18	Cantidad de materia requerida para los próximos 5 años
Cuadro No. 3.19	Proyección de demanda insatisfecha del proyecto
Cuadro No. 3.20	Mano de obra
Cuadro No. 3.21	Mano de obra indirecta
Cuadro No. 3.22	Personal administrativo
Cuadro No. 3.23	Materiales e insumos
Cuadro No. 3.24	Servicios
Cuadro No. 3.25	Maquinaria y equipo
Cuadro No. 3.26	Equipo de oficina y ventas
Cuadro No. 3.27	Calendario de ejecución del proyecto
Grafico No. 3.1	Mapa de la provincia de pichincha
Grafico No. 3.2	Barrio la magdalena (sector sur de quito)
Grafico No. 3.3	Proceso de la cadena de valor

#### **CAPITULO IV: LA EMPRESA Y SU ORGANIZACIÓN**

Cuadro No. .4.1.	Componentes de la visión
Cuadro No. .4.2.	Componentes de la misión

#### **CAPÍTULO V: ESTUDIO FINANCIERO**

Cuadro No. 5.1	Maquinaria y equipo 1
----------------	-----------------------

Cuadro No. 5.2	Maquinaria y equipo 2
Cuadro No. 5.3	Activo fijo y ventas
Cuadro No. 5.4	Costo de instalaciones
Cuadro No. 5.5	Capital de trabajo
Cuadro No. 5.6	Inversiones de activo diferido
Cuadro No. 5.7	Inversión total activo fijo y diferido
Cuadro No. 5.8	Cronograma de inversión
Cuadro No. 5.9	Presupuesto de ingresos
Cuadro No. 5.10	Costo de materiales e insumos
Cuadro No. 5.11	Costo de servicios
Cuadro No. 5.12	Tabla salarial
Cuadro No. 5.13	Gastos de administración
Cuadro No. 5.14	Gastos de ventas
Cuadro No. 5.15	Costo de mano de obra indirecta
Cuadro No. 5.16	Costo de mano de obra directa
Cuadro No. 5.17	Costo de mantenimiento
Cuadro No. 5.18	Depreciación
Cuadro No. 5.19	Costos totales de producción
Cuadro No. 5.20	Costo de operación
Cuadro No. 5.21	Costo de financiamiento de préstamo (amortización del préstamo)
Cuadro No. 5.22	Costo de materia prima
Cuadro No. 5.23	Punto de equilibrio
Cuadro No. 5.24	punto de equilibrio año 1
Cuadro No. 5.25	punto de equilibrio año 2
Cuadro No. 5.26	punto de equilibrio año 3
Cuadro No. 5.27	punto de equilibrio año 4
Cuadro No. 5.28	punto de equilibrio año 5
Cuadro No. 5.29	Balance general
Cuadro No. 5.30	Estados de resultados
Cuadro No. 5.31	Estado de origen y aplicación de recursos
Cuadro No. 5.32	TMAR
Cuadro No. 5.33	Flujo neto de efectivo

**CAPITULO VI: EVALUACIÓN FINANCIERA DEL PROYECTO**

Cuadro No. 6.01	Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR)
Cuadro No. 6.02	Punto de equilibrio
Cuadro No. 6.03	Análisis de sensibilidad



# ***BIBLIOGRAFÍA***

## ***INSTITUCIONES CONSULTADAS***

- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (Quito)
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. INEC.
- Instituto Nacional Ecuatoriano de Normalización.
- Empresa Eléctrica Quito EEQ.-EMAAP-Q.- ANDINATEL-
- Dirección Metropolitana de Comercialización, Boletín Estadístico Mensual Diciembre 2008 (Mercado Mayorista de Quito)

## ***OBRAS CONSULTADAS***

Introducción a la evaluación económica y financiera de inversiones

Gabriel Baca Urbina, Evaluación de Proyectos, Cuarta edición, Mc Graw Hill, México 2001

Guía para la elaboración de Proyectos IICA Samuel Miragem

NASSAR SAPAG CHAIN Y REINALDO SAPAG CHAIN. Preparación y Evaluación de Proyectos. Universidad de Chile. Mc Graw Hill año 2000

TORRES RODRIGUEZ LUIS. Creación, Formalización y Legalización. Microempresas. Fundación Avanzar Ecuador 2007.

JAMES HARRINGTON. Mejoramiento de los Procesos en la Empresa. Mc Graw Hill. México DF 1996

KINNEAR TOMAS / TAYLOR JAMESE. Investigación de Mercados. Quinta Edición Mc Graw Hill.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA. “SITUACION Y PERPECTIVAS DE LA INDUSTRIA AGRICOLA Y GANADERA ECUATORIANA” Quito- Ecuador.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA Y CENSOS. “PROYECCION DE POBLACION 2001 POR PROVINCIA” Diciembre de 2001, Quito- Ecuador.

FUNDAMENTOS DE MARKETING DE SERVICIOS HOFFMAN Y BATESON II edición

SAPAG Y SAPAG Preparación y Evaluación de Proyectos”, Mc Graw Hill cuarta edición 2000.

Documentos de flujos para la administración de Procesos Ing. Jaime Cadena Gómez Candela, C 2005. la carne de cerdo. Carne de cerdo y alimentación saludable. 2:1-4  
Libro Nueva Cocina Ecuatoriana e Internacional, Terranova Editores Ltda....

### ***REVISTAS ESPECIALIZADAS***

Serie: Avanzar. Luís Torres Rodríguez  
Foro Internacional de la microempresa. Banco Interamericano de Desarrollo. 1998  
Guía legal para empresas Suplemento comercial Quito. 10 de marzo del 2003  
Revista LIDERES.

### ***DOCUMENTOS***

Serie: Avanzar. Luís Torres Rodríguez  
Foro Internacional de la microempresa. Banco Interamericano de Desarrollo. 1998  
Guía legal para empresas Suplemento comercial Quito. 10 de marzo del 2003

### ***PAGINAS WEB***

[www.monografias.com/trabajos6/napro/shtml](http://www.monografias.com/trabajos6/napro/shtml)

[www.AR.LIVRA.com](http://www.AR.LIVRA.com)

[www.bce.ec](http://www.bce.ec)

[www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)

[www.inec.ec](http://www.inec.ec)

[www.quito.restaurantes.com.ec](http://www.quito.restaurantes.com.ec)

[www.hebmexico.com/carnes.html](http://www.hebmexico.com/carnes.html)

[www.goecuador.com](http://www.goecuador.com)

[www.edufuturo.com](http://www.edufuturo.com)