



ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

Departamento de Ciencias Económicas, Administrativas y de Comercio

PLAN DE NEGOCIO PARA UN PARADERO DE COMIDAS TÍPICAS DE LA REGIÓN COSTA Y SIERRA, EN EL SECTOR DE SANGOLQUI

**Trabajo de Titulación previo a obtener el título de Diplomado Superior en Gestión de
Negocios.**

Profesor Guía: Ing. Carrillo Punina Alvaro Patricio. MBA.

Autor: Ing. Guaigua Guanopatin Sinthia Elizabeth

2011

Sangolqui



ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

Vicerrectorado de Investigación y Vinculación con la Colectividad

Unidad de Gestión de Postgrados

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

Yo, Carrillo Punina Alvaro Patricio certifico que la Srta. Sinthia Elizabeth Guaigua Guanopatin con C.C. No. 1718431032, realizó el presente Proyecto de Aprobación del tema “**Plan de Negocio para un Paradero de Comidas Típicas de la Región Costa y Sierra, en el Sector de Sangolqui**”, es autor intelectual del mismo. El trabajo es original, autentico y personal.

Ing. Carrillo Alvaro. MBA.
Director/Tutor



ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

Vicerrectorado de Investigación y Vinculación con la Colectividad

Unidad de Gestión de Postgrados

CERTIFICADO DE AUTORÍA

El documento del Proyecto de Aprobación con título “Plan de Negocio para un Paradero de Comidas Típicas de la Región Costa y Sierra, en el Sector de Sangolquí”, ha sido desarrollado por Sinthia Elizabeth Guaigua Guanopatin con C.C. No 1718431012 quien posee los derechos de autoría y responsabilidad, restringiéndose la copia o utilización de cada uno de los productos de esta tesis sin previa autorización.

Sinthia Guaigua
1718431032



ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

Vicerrectorado de Investigación y Vinculación con la Colectividad

Unidad de Gestión de Postgrados

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Yo, Sinthia Elizabeth Guaigua Guanopatin, con C.C No. 1718431032, autora del Proyecto con título “Plan de Negocio para un Paradero de Comidas Típicas de la Región Costa y Sierra, en el sector de Sangolquí”, autorizo la publicación del proyecto antes mencionado, en el Repositorio Institucional de la ESPE.

Sinthia Guaigua
1718431032

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a DIOS por darme la oportunidad de vivir y fuerzas para alcanzar este objetivo tan importante en mi vida.

A mis padres, David y Sara por ser unos padres ejemplares, por darme siempre su apoyo, cariño, confianza, paciencia y comprensión en cada instante de mi vida y sobre todo en el transcurso de mi carrera.

A mis hermanos Darwin y Pedrito, por su comprensión y ayuda incondicional.

Sinthia

DEDICATORIA

Dedicado a mi Abuelito Cornelio Guanopatin(+), que siempre me apoyaba y estaba presente en todos mis logros y momentos difíciles de mi vida. Dentro de mi corazón sigue estando presente.

RESUMEN

Paradero Costa Serrana con el eslogan “El Mejor sabor en comida Típica”, busca diferenciarse de los demás paraderos del Sector de Sangolquí, a través de sus distingos y ventajas competitivas.

Al realizar el análisis de mercado y financiero se ha llegado a la conclusión que Paradero Costa Serrana tiene grandes probabilidades de tener éxito en el creciente mercado de comida típica en el sector de Sangolquí. Asimismo se ha realizado un detallado estudio de los aspectos técnicos, operativos (procesos) y legales del negocio.

Una de la metas es hacer que Paradero Costa Serrana este entre los más reconocidos Paraderos de Comida típica en el Sector de Sangolquí, y de Pichincha, generando altos niveles de beneficios y utilidades, así como oportunidades de empleo para muchas personas.

SUMMARY

Whereabouts “Costa Serrana” with the catchphrase “the Best flavor in Typical food”, looked for to be different themselves from the other whereabouts of the Sector of Sangolquí, through its reservations and competitive advantages.

After to realise a study of the market the objective market could be established, which will be conformed by people of all the ages, that visit our business in family, eating quality foods, in a comfortable place and readily accessible.

With the characteristics before mentioned, Whereabouts “Costa Serrana” have great probabilities of being successful in the increasing market of typical food in the sector of Sangolquí. Also a detailed study of the technical, operative aspects has been realised (processes) and legal of the business.