



ESPE
UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS
INNOVACIÓN PARA LA EXCELENCIA

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

**CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y
HOTELERA**

**TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN
ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA**

**AUTOR: CHACÓN LÓPEZ, DIANA JACQUELINE
SÁNCHEZ CUEVA, JESSICA JHOANNA**

**TEMA: DISEÑO DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE EN LA HOSTERÍA Y SALÓN DE BANQUETES “LOS
CACTUS” DEL IESS, UBICADA EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI,
PROVINCIA DE PICHINCHA.**

**DIRECTOR: LIC. JÁCOME, FERNANDO
CODIRECTOR: ECO. CUMBAL, HÉCTOR**

QUITO, ENERO 2014

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

CERTIFICADO

DIRECTOR: Lic. Fernando Jácome
CO-DIRECTOR: Eco. Héctor Cumbal

CERTIFICAN:

Que el trabajo titulado “DISEÑO DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE EN LA HOSTERÍA Y SALÓN DE BANQUETES “LOS CACTUS” DEL IEES, UBICADA EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA DE PICHINCHA”, realizado por las señoritas estudiantes Diana Jacqueline Chacón López y Jessica Jhoanna Sánchez Cueva, ha sido guiado y revisado, periódicamente y cumple normas estatutarias establecidas por la ESPE, en el reglamento de Estudiantes de la Universidad de las Fuerzas Armadas - ESPE.

Debido a que la Tesis muestra un tema de interés para la carrera y ha sido desarrollado con responsabilidad por parte de las estudiantes se recomienda su publicación.

El mencionado trabajo consta de un documento empastado y un disco compacto en el cual contiene los archivos en formato portátil de Acrobat (pdf). Autorizan a Diana Jacqueline Chacón López y Jessica Jhoanna Sánchez Cueva, que lo entregue Esp. Gustavo Paladines, en su calidad de Director de Carrera.

Quito, D.M., 21 de Enero del 2014.

Lic. Fernando Jácome
DIRECTOR

Eco. Héctor Cumbal
CO-DIRECTOR

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Diana Jacqueline Chacón López
Jessica Jhoanna Sánchez Cueva

DECLARAMOS QUE:

El proyecto de grado denominado “DISEÑO DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE EN LA HOSTERÍA Y SALÓN DE BANQUETES “LOS CACTUS” DEL IESS, UBICADA EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA DE PICHINCHA”, ha sido desarrollado con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme las citas que constan el pie en la bibliografía.

Consecuentemente este trabajo es de nuestra autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance científico del proyecto de grado en mención.

Quito, D.M., 21 de Enero del 2014.

Diana Chacón

Jessica Sánchez

UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS -ESPE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA

AUTORIZACIÓN

Yo, Diana Jacqueline Chacón López, y
Jessica Jhoanna Sánchez Cueva

Autorizamos a la UNIVERSIDAD DE LAS FUERZAS ARMADAS - ESPE, la publicación en la biblioteca virtual de la Institución del trabajo “DISEÑO DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE EN LA HOSTERÍA Y SALÓN DE BANQUETES “LOS CACTUS” DEL IESS, UBICADA EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA DE PICHINCHA”, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra exclusiva responsabilidad y autoría.

Quito, D.M., 21 de Enero del 2014.

Diana Chacón

Jessica Sánchez

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mis padres, por el apoyo incondicional que me brindaron para cumplir este sueño.

A mi pareja, que a la distancia siempre me ha estado dando fuerzas y apoyo para culminar la gran meta.

A mi hija, mis hermanos y mi sobrina Barbarita, para que sigan mi ejemplo y sepan que con esfuerzo, perseverancia, paciencia y dedicación se cumple con las metas propuestas.

Diana Chacón.

DEDICATORIA

El presente proyecto dedico a mis padres, por la confianza y el apoyo puesto en mi, y a mi angelito mi querido y siempre recordado tío Franquito, por haber sido un ejemplo a seguir, a luchar por los sueños que deseo alcanzar, por enseñarme a no dejarme vencer por los obstáculos y sobre todo por enseñarme a valorar y amar la vida.

Jessica Sánchez.

AGRADECIMIENTO

Estoy muy agradecida con Dios, porque él me ha dado la fuerza y fortalecimiento de fe, para no dejarme caer a pesar de los obstáculos y sobre todo porque me ha dado la vida.

A mis padres, Abel Chacón y Rosa López, por inculcarme valores de perseverancia y paciencia, por ayudarme y apoyarme en todo momento. Ustedes que siempre estuvieron impulsándome a cumplir este sueño.

A mi pareja, Santiago Gualpa que a pesar de la distancia ha estado apoyándome con total fervor. Has puesto en mi tu confianza, tu paciencia, tu amor, gracias por ayudarme a culminar mi carrera y ser parte de mi vida.

A mi hija, Anahí Gualpa que ha sido fuente de inspiración y motivación, para no dejar de luchar y siempre buscar lo mejor para ofrecerte, tú mi niña bella siempre me iluminaste con tu sonrisa en todos los momentos malos y buenos que hemos compartido juntas.

A mis hermanos, Rolando, Jhony, Denis y Bryan, que me han impulsado a no dejarme vencer por los obstáculos.

A mis grandes amigos Jhony Gualpa y Julio Bonilla, los dos han sido un apoyo fundamental, me han prestado su hombro en los peores momentos de mi vida. Julio, tú me apoyaste y me impulsaste que continúe con mis estudios. Jhony con tus grandes consejos, que siempre me ayudan a buscar soluciones a todo.

A mi compañera de tesis, Jessy por su apoyo, confianza y paciencia.

A mis maestros y tutores por la gran paciencia brindada, por la confianza, por su tiempo, por su entrega, dedicación y sabios conocimientos.

Diana Chacón.

AGRADECIMIENTO

Principalmente a Dios por ser una luz en mi camino, y me ha permitido alcanzar mis sueños con esfuerzo, perseverancia y dedicación.

A mis amados padres por haberme dado el milagro de la vida, y haber hecho de mí una mujer con principios y valores, gracias por el amor, el apoyo incondicional y la confianza de siempre, los amo con mi vida.

A mis queridos hermanos, porque pese a la distancia siempre sentí su apoyo y cariño, son únicos y especiales.

A mis queridos sobrinitos Ainhoita y Aroncito por haberme hecho reír con sus travesuras en momentos difíciles.

A una persona súper importante y especial en mi vida que siempre la recordare con cariño y gratitud.

A toda mi familia, mi querido cuñado, a todas esas personas importantes y especiales que siempre están en mi corazón.

A mi compañera y amiga de tesis Dianita, gracias por tu apoyo, tu paciencia y por ser parte de este sueño.

A mis amigas Lore y Crys por ser mis confidentes, porque juntas compartimos, tristezas y alegrías, siempre las llevare en mí.

Y como olvidar a mis maestros gracias por su comprensión y compartir sus conocimientos, por haber sido más que maestros, amigos.

No me queda más que decir gracias con un corazón y una mente satisfecha por haber alcanzado un peldaño más en mi vida.

Jessica Sánchez

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICADO.....	i
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	ii
AUTORIZACIÓN.....	iii
DEDICATORIA	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xvi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xvi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xviii
ÍNDICE DE TABLAS	xix
ANEXOS.....	xxiii
RESUMEN	xxiv
ABSTRACT.....	xxvi
DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA	xxx
JUSTIFICACIÓN.....	xxxii
VIABILIDAD	xxxii
RESULTADOS ESPERADOS	xxxiv
OBJETIVOS.....	xxxv
MARCO METODOLÓGICO.....	xxxvi
VALOR AGREGADO	xxxvi

CAPÍTULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1	MARCO TEÓRICO.....	1
1.1.1	Historia de los Restaurantes.....	1
1.1.2	Evolución de los restaurantes.....	2
1.1.3	Tipos de Restaurante	3
1.1.3.1	Restaurante de Comida Rápida	3
1.1.3.2	Restaurantes tipo buffet.....	3
1.1.3.3	Restaurantes de alta cocina o gourmet.....	4

1.1.3.4	Restaurantes temáticos	4
1.1.3.5	Comida para llevar.....	4
1.1.4	Categoría de los Restaurantes	5
1.1.4.1	Restaurante de lujo (cinco tenedores).....	5
1.1.4.2	Restaurante de primera (cuatro tenedores).....	6
1.1.4.3	Restaurante de segunda (tres tenedores)	7
1.1.4.4	Restaurante de tercera (dos tenedores).....	8
1.1.4.5	Restaurante de cuarta (un tenedor).....	9
1.1.5	Los alimentos	9
1.1.6	Pirámide alimenticia.....	10
1.1.7	Gastronomía Ecuatoriana.....	11
1.1.8	Comida Típica Ecuatoriana	12
1.2	MARCO CONCEPTUAL.....	16
1.3	MARCO REFERENCIAL	22
1.4	MARCO LEGAL.....	23

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

2.1	MACROENTORNO	25
2.1.1	Factor Geográfico	25
2.1.1.1	Ecuador	25
2.1.1.1.1	Ubicación geográfica	25
2.1.2	Factor demográfico.....	26
2.1.2.1	Población.....	26
2.1.2.1.1	Población por provincias.....	27
2.1.2.1.2	Grupos étnicos de Ecuador	28
2.1.3	Factor político	28
2.1.4	Factor económico	29
2.1.4.1	Ingresos y gastos	29
2.1.4.2	Población económicamente activa del Ecuador (PEA).....	30
2.1.4.2.1	PEA de la Provincia de Pichincha	31
2.1.4.3	Canasta familiar básica	31
2.1.4.4	Canasta familiar vital	32
2.1.4.5	Producto Interno Bruto (PIB)	34

2.1.4.6	Inflación	34
2.1.4.7	Tasa de Desempleo.....	35
2.1.5	Factor legal	36
2.1.5.1	Ley de turismo	36
2.1.5	Factor Tecnológico	39
2.1.6	Factor Socio-Cultural.....	40
2.1.6.1	Religión.....	40
2.1.7	Factor Ambiental	40
2.1.7.1	Buenas prácticas ambientales.....	40
2.1.7.2	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	42
2.2	MICROENTORNO.....	46
2.2.1	Generalidades del Cantón Rumiñahui.....	46
2.2.2	Historia del Cantón Rumiñahui	47
2.2.3	Símbolos del Cantón Rumiñahui	47
2.2.3.1	Bandera y Escudo	47
2.2.4	Origen del nombre Sangolquí.....	47
2.2.5	Situación Geográfica	48
2.2.5.1	Relieve.....	48
2.2.5.2	Hidrografía.....	49
2.2.5.3	Clima	50
2.2.5.4	Fauna	50
2.2.5.5	Producción agrícola.....	50
2.2.6	Mapa y vías de acceso.....	51
2.2.7	Superficie y población.....	52
2.2.8	Festividades del Cantón	53
2.2.8.1	Carnaval	53
2.2.8.2	Semana Santa.....	53
2.2.8.3	Fiestas de San Pedro de Taboada.....	54
2.2.8.4	Fiestas del Maíz y el Turismo	54
2.2.8.5	El Pase del Niño	54
2.2.9	Atractivos turísticos.....	55
2.2.9.1	Plaza Cívica Rumiñahui.....	55
2.2.9.2	Parque Juan de Salinas.....	56

2.2.9.2.1 Pileta Central	56
2.2.9.2.2 Iglesia Matriz	57
2.2.9.3 Polideportivo	57
2.2.9.4 Vivero Municipal	58
2.2.9.5 Hacienda Santa Rita.....	59
2.2.9.6 Hacienda Chillo Compañía	60
2.2.9.7 Mausoleo de Juan de Salinas.....	61
2.2.9.8 El Choclo	61
2.2.9.9 El Colibrí	62
2.2.9.10 A la Sed.....	63
2.2.9.11 Al tiempo.....	64
2.2.10 Atractivos naturales	65
2.2.10.1 Cóndor Machay	65
2.2.10.2 Molinuco y Kymasa.....	66
2.2.10.3 Pita	66
2.2.10.4 Padre Urco	67
2.2.10.5 Rumibosque	68
2.2.11 Artesanías	69
2.2.12 Gastronomía.....	69
2.2.13 Transporte	70
2.2.14 Economía e Industria.....	70
2.3 Cliente	71
2.4 Prestadores de Servicio.....	71
2.5 Competencia	72
2.5.1 Competencia Directa	73
2.5.2 Competencia Indirecta.....	73
2.6 Análisis FODA	75
2.7 Investigación de Mercado.....	76
2.7.1 Formato de la Encuesta para Jubilados	77
2.7.2 Formato de la encuesta para Público en General	80
2.7.3 Población y Muestra para jubilados y público general	83
2.7.4 Tabulación e interpretación de la encuesta jubilados	84
2.7.5 Tabulación e interpretación de la encuesta público general.....	97

2.7.6	Mercado Potencial.....	114
-------	------------------------	-----

CAPÍTULO III

PROPUESTA

3.1	PROCESO ORGANIZACIONAL.....	119
3.1.1	Cultura Empresarial.....	120
3.1.1.1	Logotipo.....	120
3.1.1.2	Isotipo.....	121
3.1.1.3	Isologo.....	122
3.1.1.4	Slogan.....	124
3.1.1.5	Visión.....	125
3.1.1.6	Misión.....	125
3.1.1.7	Objetivos.....	126
3.1.1.7.1	Objetivo General.....	126
3.1.1.7.2	Objetivos Específicos.....	126
3.1.2	Conducta Institucional.....	127
3.1.2.1	Principios.....	127
3.1.2.2	Valores.....	128
3.1.2.3	Fin Social.....	129
3.1.2.4	Políticas.....	129
3.1.2.4.1	Políticas Internas.....	129
3.1.2.4.1.1	Condiciones generales para todas las áreas.....	129
3.1.2.4.1.2	Manual de procedimientos.....	132
3.1.2.4.1.2.1	Higiene del Ambiente.....	132
3.1.2.4.1.2.2	Recepción de Mercadería.....	136
3.1.2.4.1.2.3	Almacenamiento de productos perecibles.....	136
3.1.2.4.1.2.4	Almacenamiento de productos no perecibles.....	139
3.1.2.4.1.2.5	Preparación de alimentos.....	140
3.1.2.4.1.2.5.1	Área de cocina.....	140
3.1.2.4.1.2.6	Prohibiciones relativas al personal manipulador.....	142
3.1.2.4.1.2.7	Proveedores.....	143
3.1.2.4.2	Políticas externas.....	144
3.1.2.4.2.1	Clientes.....	144
3.1.2.5	Organigramas.....	144

3.1.2.5.1 Estructural	144
3.1.2.5.2 Personal	145
3.1.2.6 Perfil de puestos	146
3.1.2.6.1 Requerimiento de personal.....	146
3.1.2.6.2 Perfil de personal.....	147
3.1.2.6.2.1 Gerente	147
3.1.2.6.2.2 Contadora.....	148
3.1.2.6.2.3 Capitán de meseros	149
3.1.2.6.2.4 Mesero	150
3.1.2.6.2.5 Steward	151
3.1.2.6.2.6 Bodeguero.....	152
3.1.2.6.2.7 Chef.....	153
3.1.2.6.2.8 Auxiliar de cocina	154
3.1.3 Metodología del Marco Lógico.....	155
3.1.3.1 Diagrama Causa-Efecto	155
3.1.3.2 Cadena de Valor de Porter	155
3.2 PROCESO TÉCNICO.....	160
3.2.1 Equipamiento.....	160
3.2.1.1 Equipos de Oficina.....	160
3.2.1.2 Muebles y enseres para área de cocina y servicio	161
3.2.1.3 Equipos y Utensilios	163
3.2.1.3.1 Equipos.....	163
3.2.1.3.2 Utensilios.....	165
3.2.1.3.3 Menaje (Vajilla, cubertería y cristalería).....	168
3.2.1.4 Mantelería.....	171
3.2.1.5 Equipos de Limpieza	172
3.2.1.6 Uniforme Del Personal.....	173
3.2.1.6.1 Uniformes para el chef y auxiliar de cocina	173
3.2.1.6.2 Uniforme para Capitán de meseros	174
3.2.1.6.3 Uniforme para meseros	175
3.2.1.6.5 Uniforme para Bodeguero	177
3.2.2 Plano de la empresa.....	178
3.2.2.1 Distribución física del restaurante.....	179

3.3	PROCESO DE MARKETING	180
3.3.1	Producto	180
3.3.2	Precio	188
3.3.3	Plaza.....	190
3.3.3.1	Ubicación.....	190
3.3.4	Promoción	191
3.3.5	Publicidad.....	191
3.3.5.1	Medios on line	191
3.3.5.2	Medios off line	192
3.3.5.2.1	Flyres.....	192
3.3.5.2.2	Tarjetas de presentación con calendario	193
3.3.5.2.3	Roll up	193
3.3.5.2.4	Esferográficos y jarros	194
3.3.5.2.5	Revista COSAS	194
3.3.5.2.6	Radial	195
3.4	PROCESO LEGAL	196
3.5	PROCESO AMBIENTAL	204
3.5.1	Plan de manejo de residuos	204
3.5.1.1	Objetivos.....	204
3.5.1.2	Identificación de los residuos.....	205
3.5.1.3	Sitio donde se van a almacenar los residuos	205
3.5.1.4	Destinación de residuos	206
3.5.1.5	Gestores Residuales	206
3.6	PROCESO FINANCIERO.....	209
3.6.1	Presupuesto de Inversión.....	209
3.6.1.1	Activos fijos.....	210
3.6.1.2	Activos intangibles o diferidos	215
3.6.1.3	Capital de trabajo	216
3.6.2	Gastos administrativos	216
3.6.2.1	Gastos de salarios.....	217
3.6.2.2	Gastos de limpieza área administrativa.....	218
3.6.2.2	Gastos de suministros de oficina.....	219
3.6.2.3	Gastos de servicios básicos	220

3.6.3	Gastos de mano de obra directa	221
3.6.3.2	Salarios.....	222
3.6.3.3	Implementos de limpieza	223
3.6.3.4	Servicios básicos.....	224
3.6.3.5	Uniformes	225
3.6.4	Gastos de servicio y bodega	226
3.6.4.2	Sueldos.....	226
3.6.4.3	Implementos de limpieza	228
3.6.4.4	Servicios básicos	229
3.6.4.5	Uniformes para área de servicio y bodega	229
3.6.5	Gastos de venta	230
3.6.6	Insumos.....	231
3.6.6.1	Insumos menú concertado.....	232
3.6.6.2	Insumos menú típico.....	233
3.6.6.3	Insumos postres	233
3.6.6.4	Insumos bebidas	234
3.6.7	Precio de venta.....	234
3.6.7.1	P.V.P menú concertado	235
3.6.7.2	P.V.P menú típico	235
3.6.7.3	P.V.P postres.....	236
3.6.7.4	P.V.P bebidas.....	236
3.6.8	Gasto de depreciaciones.....	236
3.6.9	Financiamiento del proyecto.....	237
3.6.10	Estado de situación financiera inicial	237
3.6.11	Costos	238
3.6.11.1	Costos fijos	238
3.6.11.2	Costos Variables	239
3.6.11.3	Costos totales.....	239
3.6.12	Ventas	240
3.6.12.1	Platos fuertes.....	240
3.6.12.2	Bebidas.....	243
3.6.12.3	Postres	244
3.6.13	Costos de producción.....	246

3.6.13.1 Platos fuertes.....	246
3.6.13.2 Bebidas.....	249
3.6.13.3 POSTRES	250
3.6.14 Estado de Pérdidas y Ganancias	251
3.6.15 Flujo de Caja	252
3.6.16 Valor Actual Neto (VAN).....	254
3.6.17 Tasa interna de retorno (TIR)	256
3.6.18 Periodo de recuperación de la inversión (PRI)	257
3.6.19 Punto de equilibrio.....	258
CAPÍTULO IV.....	262
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	262
4.1 CONCLUSIONES	262
4.2 RECOMENDACIONES	264
GLOSARIO	266
BIBLIOGRAFÍA.....	269

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Organigrama estructural.....	144
Cuadro 2: Organigrama personal.....	145
Cuadro 3:Diagrama Causa-Efecto.....	155
Cuadro 4: Cadena de valor de Michael Porter.....	159

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 2: Pirámide Alimenticia.....	10
Gráfico 3: Mapa político administrativo de Ecuador.....	26
Gráfico 4: Auto-identificación de la población.....	28
Gráfico 5: Población económicamente activa de Ecuador.....	30
Gráfico 6: PEA de la provincia de Pichincha.....	31
Gráfico 7: Producto Interno Bruto.....	34

Gráfico 8: Desempleo.	35
Gráfico 9: Bandera y escudo del Cantón Rumiñahui	47
Gráfico 10: Mapa y vías de acceso.....	51
Gráfico 11: Mapa de la Provincia de Pichincha.....	52
Gráfico 12: Edad.....	84
Gráfico 13: Género.	85
Gráfico 14: Bondades del menú concertado.....	86
Gráfico 15: Menú concertado.....	87
Gráfico 16: Comida típico ecuatoriana.....	88
Gráfico 17: Menú típico.....	89
Gráfico 18: Creación del Restaurante.....	90
Gráfico 19: Uso del restaurante.	91
Gráfico 20: Frecuencia de asistencia al restaurante.	92
Gráfico 21: Número personas con las que iría al restaurante.....	93
Gráfico 22: Bebida	94
Gráfico 23: Postre.....	95
Gráfico 24: Factor importante al decidir un restaurante.....	96
Gráfico 25: Edad.....	97
Gráfico 26: Género.	98
Gráfico 27: Hostería y salón de banquetes “LOS CACTUS”.....	99
Gráfico 28: Menú concertado.....	100
Gráfico 29: Comida típica Ecuatoriana.	101
Gráfico 30: Creación del restaurante.	102
Gráfico 31: Uso del restaurante.	103
Gráfico 32: Menú típico.....	104
Gráfico 33: Degustación de menú concertado.....	106
Gráfico 34: Menú concertado.....	107
Gráfico 35: Asistencia al restaurante.	109
Gráfico 36: Número de personas con las que acudiría.	110
Gráfico 37: Bebida.	111
Gráfico 38: Postre.....	112
Gráfico 39: Factor importante al escoger un restaurante.....	113
Gráfico 40: Logotipo.....	120
Gráfico 41: Isotipo.....	121

Gráfico 42: Isologo.....	122
Gráfico 43: Isologo.....	124
Gráfico 44: Plano del restaurante “El Caldero”.....	178
Gráfico 45: Distribución física del restaurante “El Caldero”.....	179
Gráfico 46: Carta del Restaurante “El Caldero”.....	189
Gráfico 47: Ubicación del Restaurante “El Caldero”.....	190
Gráfico 48: Modelo de Flyres.....	192
Gráfico 49: Modelo de tarjeta de presentación con calendario.....	193
Gráfico 50: Modelo de roll up.....	194
Gráfico 51: Punto de equilibrio.....	261

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Plaza Cívica Rumiñahui.....	55
Ilustración 2: Pileta Central Parque Juan de Salinas.....	56
Ilustración 3: Iglesia Matriz.....	57
Ilustración 4: Polideportivo.....	57
Ilustración 5: Vivero Municipal.....	58
Ilustración 6: Hacienda Santa Rita.....	59
Ilustración 7: Hacienda Chillo Compañía.....	60
Ilustración 8: Mausoleo de Juan de Salinas.....	61
Ilustración 9: Monumento El Choclo.....	61
Ilustración 10: Monumento El Colibrí.....	62
Ilustración 11: Monumento a la Sed.....	63
Ilustración 12: Monumento al Tiempo.....	64
Ilustración 13: Cascada Cóndor Machay.....	65
Ilustración 14: Cascadas Kymisa y Molinuco.....	66
Ilustración 15: Cascada Pita.....	66
Ilustración 16: Cascada Padre Urco.....	67
Ilustración 17: Cascada Rumibosque.....	68

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Viabilidad Académica.....	xxxiii
Tabla 2: Viabilidad Económica.....	xxxiii
Tabla 3: Marco Metodológico.....	xxxvi
Tabla 4: Pirámide Alimenticia.....	11
Tabla 5: Listado de platos y bebidas típicas ecuatorianas.....	16
Tabla 6: Población por provincias.....	27
Tabla 7: Canasta Familiar Básica.....	32
Tabla 8: Canasta Familiar Vital.....	33
Tabla 9: Desempleo Junio 2013/ Marzo 2011.....	36
Tabla 10: Área y densidad poblacional del Cantón Rumiñahui.....	52
Tabla 11: Vivero Municipal del Cantón Rumiñahui.....	59
Tabla 12: Proveedores.....	72
Tabla 13: Competencia Directa.....	73
Tabla 14: Competencia Indirecta.....	74
Tabla 15: Análisis Foda.....	75
Tabla 16: Edad.....	84
Tabla 17: Género.....	85
Tabla 18: Bondades del menú concertado.....	86
Tabla 19: Menú concertado.....	87
Tabla 20: Comida típica Ecuatoriana.....	88
Tabla 21: Menú típico.....	89
Tabla 22: Creación del Restaurante.....	90
Tabla 23: Uso del restaurante.....	91
Tabla 24: Frecuencia de asistencia al restaurante.....	92
Tabla 25: Número personas con las que iría al restaurante.....	93
Tabla 26: Bebida.....	94
Tabla 27: Postre.....	95
Tabla 28: Factor importante al decidir un restaurante.....	96
Tabla 29: Edad.....	97
Tabla 30: Género.....	98
Tabla 31: Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”.....	99

Tabla 32: Menú concertado.	100
Tabla 33: Comida típica Ecuatoriana.	101
Tabla 34: Creación del restaurante.	102
Tabla 35: Uso del restaurante.	103
Tabla 36: Menú típico.	104
Tabla 37: Degustación de menú concertado.	106
Tabla 38: Menú concertado.	107
Tabla 39: Asistencia al restaurante.	109
Tabla 40: Número de personas con las que acudiría al restaurante.	110
Tabla 41: Bebida.	111
Tabla 42: Postre.	112
Tabla 43: Factor importante al escoger un restaurante.	113
Tabla 44: Competencia.	116
Tabla 45: Mercado potencial.	116
Tabla 46: Posibles cliente en una semana para el restaurante.	118
Tabla 47: Detalle de uniformes por actividad.	130
Tabla 48: Desinfección.	137
Tabla 49: Manual de funciones de Gerente general.	147
Tabla 50: Manual de funciones de Contadora.	148
Tabla 51 : Manual de funciones de Capitán de meseros.	149
Tabla 52 : Manual de funciones de Mesero.	150
Tabla 53 : Manual de funciones de Steward.	151
Tabla 54: Manual de funciones de Bodeguero.	152
Tabla 55 : Manual de funciones de Chef.	153
Tabla 56 : Manual de funciones de Auxiliar de cocina.	154
Tabla 57: Equipos de Computación.	160
Tabla 58: Muebles y enseres para área de cocina y servicio.	162
Tabla 59: Equipos.	164
Tabla 60: Utensilios.	167
Tabla 61: Vajilla.	168
Tabla 62: Cubertería.	169
Tabla 63: Cristalería.	170
Tabla 64: Mantelería.	171
Tabla 65: Equipos de limpieza.	172

Tabla 66: Uniformes para chef y auxiliar de cocina.	173
Tabla 67: Uniformes para capitán de meseros.	174
Tabla 68: Uniformes meseros.	175
Tabla 69: Uniformes steward.	176
Tabla 70: Uniformes para bodeguero	177
Tabla 71: Menú de platos fuertes para público general.	181
Tabla 72: Menú de platos fuertes para público general.	183
Tabla 73: Menú cebiches para público general.	183
Tabla 74: Menú pescados para jubilados.	185
Tabla 75: Menú pollos para jubilados.	186
Tabla 76: Bebidas.	187
Tabla 77: Postres.	188
Tabla 78: Gestores reduales autorizados.	207
Tabla 79: Inversión.	210
Tabla 80: Equipos de computación.	211
Tabla 81: Muebles y enseres.	211
Tabla 82: Equipos.	212
Tabla 83: Utensilios.	213
Tabla 84: Cristalería.	213
Tabla 85: Vajilla.	214
Tabla 86: Cubertería.	214
Tabla 87: Cristalería.	214
Tabla 88: Equipos de limpieza.	215
Tabla 89: Activos diferidos.	215
Tabla 90: Capital de trabajo.	216
Tabla 91: Sueldos de área administrativa.	218
Tabla 92: Insumos de limpieza para área administrativa.	218
Tabla 93: Gastos de insumos de limpieza para área administrativa.	219
Tabla 94: Suministros de oficina para área administrativa.	219
Tabla 95: Gastos suministros de oficina para área administrativa.	220
Tabla 96 : Gastos servicios básicos para área administrativa.	220
Tabla 97: Total gastos área administrativa.	221
Tabla 98: Sueldos mano de obra directa.	222
Tabla 99: Implementos de limpieza área de cocina.	223

Tabla 100: Gastos de implementos de limpieza área de cocina.....	224
Tabla 101: Gastos servicios básicos área de cocina.	224
Tabla 102: Uniformes.....	225
Tabla 103: Gastos de uniformes para área de cocina.	225
Tabla 104: Gastos de uniformes para área de cocina.	225
Tabla 105: Sueldos para área de servicio y bodega.	227
Tabla 106: Implementos de limpieza para área de servicio y bodega.	228
Tabla 107: Gastos de implementos de limpieza para servicio y bodega. ..	228
Tabla 108: Gastos de servicios básicos para área de servicio y bodega...	229
Tabla 109: Gastos de servicios básicos para área de servicio y bodega...	229
Tabla 110: Gasto de uniformes para área de servicio y bodega.....	230
Tabla 111: Gastos totales para área de servicio y bodega.....	230
Tabla 112: Gasto de ventas.....	231
Tabla 113: Valor insumos de menú concertado.....	232
Tabla 114: Valor insumos menú para público general.....	233
Tabla 115: Valor insumos postres.....	233
Tabla 116: Valor insumos postres.....	234
Tabla 117: P.V.P menú concertado.	235
Tabla 118: P.V.P menú típico.	235
Tabla 119: P.V.P postres.	236
Tabla 120: P.V.P postres.	236
Tabla 121: Depreciaciones proyectadas totales.	237
Tabla 122: Estado de situación inicial.....	238
Tabla 123: Costos fijos.	239
Tabla 124: Costos variables.	239
Tabla 125: Costos totales.	240
Tabla 126: Ventas de lunes a viernes platos fuertes.	241
Tabla 127: Ventas de fines de semana platos fuertes.	242
Tabla 128: Ventas totales platos fuertes.....	242
Tabla 129: Ventas bebidas lunes a viernes.	243
Tabla 130: Ventas bebidas fines de semana.	244
Tabla 131: Ventas totales bebidas.....	244
Tabla 132: Ventas postres lunes a viernes.	245
Tabla 133: Ventas postres fin de semana.....	245

Tabla 134: Ventas totales postres.....	245
Tabla 135: Ventas proyectadas a cinco años.	246
Tabla 136: Costos de producción platos fuertes lunes a viernes.....	247
Tabla 137: Costos de producción platos fuertes fin de semana.....	248
Tabla 138: Total costos de producción.	248
Tabla 139: Costos de producción bebidas lunes a viernes.....	249
Tabla 140: Costos de producción bebidas fin de semana.	249
Tabla 141: Total costos de producción platos fuertes.....	249
Tabla 142: Costos de producción postres lunes a viernes.....	250
Tabla 143: Costos de producción postres lunes a viernes.....	250
Tabla 144: Costos de producción postres lunes a viernes.....	250
Tabla 145: Costos de producción proyectado.....	251
Tabla 146: Estado de pérdidas y ganancias proyectado.	252
Tabla 147: Flujo de caja mensual.	253
Tabla 148: Flujo de caja proyectado.....	254
Tabla 149: Cálculo de VAN.....	256
Tabla 150: Punto de equilibrio.	259
Tabla 151: Punto de equilibrio unidades.....	260
Tabla 152: Comprobación de punto de equilibrio.....	260

ANEXOS

ANEXO No. 1: Resolución de la creación de la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”.

ANEXO No. 2: Lista de precios de la Competencia.

ANEXO No. 3: Receta de Costos

ANEXO No. 4: Exoneración de pago de impuesto a la renta

ANEXO No. 5: Proformas

RESUMEN

El presente proyecto de tesis abarca el tema de: DISEÑO DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE EN LA HOSTERÍA Y SALÓN DE BANQUETES “LOS CACTUS” DEL IESS, UBICADA EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA DE PICHINCHA.

El Cantón Rumiñahui se encuentra ubicado en la Provincia de Pichincha, tiene una población de 85.852 habitantes, es muy conocido por su exquisita y variada gastronomía como el hornado, el caldo de gallina criolla, la fritada entre otros.

En los últimos años, ha existido una creciente demanda de turistas que visitan Sangolquí para poder disfrutar de sus paisajes, clima, cascadas, monumentos, plazas.

Tomando en cuenta que la hostería cuenta con espacio físico para la creación del restaurante y la afluencia de turistas, ha dado la pauta para que se pueda dar la creación del restaurante en determinado Cantón, ofreciendo al cliente un menú de comida típica para el público en general, y un menú concertado exclusivamente dirigido a la clase jubilada, ofertando al cliente un producto sano, de calidad, fresco y a precios accesibles.

Se realizó un estudio de mercado para determinar gustos y preferencias de nuestros futuros clientes, se procedió a evaluar a la competencia, y se pudo observar tras los resultados obtenidos que el proyecto es viable mediante un estudio financiero.

Con la creación del mismo se pretende contribuir al desarrollo del nivel de calidad de vida a través de la generación de empleo, enriquecer el turismo del Cantón Rumiñahui, y sobre todo cuidar la salud de las personas de la tercera edad con productos saludables.

ABSTRACT

This thesis covers the topic of: DESIGN OF A PROJECT FOR THE CREATION OF A RESTAURANT AND BANQUET ROOM " CACTUS "AT THE HOSTERIA OF THE IESS , LOCATED IN CANTON RUMIÑAHUI , PICHINCHA PROVINCE.

The Rumiñahui Canton is located at the province of Pichincha, has a population of 85,852 inhabitants, and is well known for its exquisite and varied cuisine as baked pork, Creole chicken broth, Fried pork among others.

In recent years there has been a growing demand of tourists visiting Sangolquí to enjoy its scenery, climate, waterfalls, monuments, plazas and parks.

Considering that the hosteria has physical space for the creation of the restaurant and the influx of tourists , has set the opportunity for the creation of the restaurant at the mentioned canton , offering guests a menu of traditional food to the public and a special menu exclusively aimed for elderly and retired class , offering our customers a quality, healthy , fresh food with affordable prices.

A study was made to determine the market preferences of our future customers , we proceeded to evaluate the competition , and it was observed after the results that the project is viable by a financial study.

The creation of this project pretends to contribute and improve the quality of life through the employment generation, enrich tourism at Ruminahui Canton, especially health care for elderly people with healthy products.

“DISEÑO DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE EN LA HOSTERÍA Y SALÓN DE BANQUETES “LOS
CACTUS” DEL IEES, UBICADA EN EL CANTÓN RUMIÑAHUI, PROVINCIA
DE PICHINCHA”.

Según el Ministerio de Turismo (MINTUR), en los años 2008 hasta el 2011, la industria gastronómica en el país ha experimentado un desarrollo constante que se refleja en la creciente demanda y especialización del sector en un 16%. El sector gastronómico en Ecuador ha generado ventas por miles de dólares durante los últimos 4 años; así mismo estas ventas han incrementado plazas de trabajo en esta área.

Por otra parte, los datos del Censo realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), en el año 2001 la población del Cantón Rumiñahui fue de 65.882 habitantes, y con el pasar de los años ha ido aumentando en un 23,26% con un total 85.852 habitantes del último censo realizado en el 2010.

El Cantón Rumiñahui mantiene muchos vínculos geográficos, históricos y poblacionales con el Distrito Metropolitano de Quito. Se caracteriza por el aroma de la buena mesa, el romanticismo de la noche ofertando delicias gastronómicas, acompañadas por la belleza del pasado retenido en el Cantón. (Municipio del Cantón Rumiñahui)

Es hacia esta exclusiva zona donde ahora apuntan los sentidos de residentes y turistas que buscan una alternativa placentera. El Cantón Rumiñahui es famoso, sobre todo, por su rica y variada gastronomía, entre la que se destaca a escala nacional, el hornado, que es el plato típico de Sangolquí. Por este motivo se le conoce como la Capital Mundial del hornado.

El sector de la gastronomía en el Cantón Rumiñahui, ha presentado un fuerte crecimiento en los últimos 4 años, calculándose en un 6% anual. Esto se traduce en un mayor dinamismo en la economía de las diferentes zonas como el sector de Selva Alegre, la Avenida Gral. Enríquez y el Mercado Cerrado de El Turismo, dedicadas especialmente a la gastronomía. (Municipio del Cantón Rumiñahui)

Como se puede observar, luego de haber analizado la zona, detectamos un vacío producido por la falta de difusión de la gastronomía del Cantón Rumiñahui en el plano nacional, se puede determinar que no existe un restaurante con características específicas en la elaboración de un menú en base a las necesidades que requieren las personas jubiladas. Dado que las ofertas de comidas que demanda la zona son rutinarias y sin dar oportunidad a la degustación de nuevos sabores a la gente de la región como a la población de la capital y de sus alrededores, proponemos que aplicando un plan de negocios moderno e innovador y destinando técnicas y estrategias acorde a la hostelería moderna.

DETERMINACIÓN DEL PROBLEMA

La Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, tiene los siguientes problemas técnicos que influyen negativamente en la satisfacción de las necesidades del cliente:

- No tiene un servicio de restaurante exclusivo, ya que en la actualidad el servicio de alimentación se ofrece en el salón de recepciones.
- No cuenta con personal técnico en gastronomía.
- No dispone de equipos y utensilios necesarios para la operación de un restaurante.
- Las personas jubiladas que hacen uso de la misma no se sienten satisfechos debido que la comida es de mala calidad y no es variada.

Tomando en cuenta que la Hostería cuenta con espacio físico para la creación del restaurante y la creciente demanda de turistas que visitan el Cantón Rumiñahui en los últimos años, ha dado la pauta para que en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, se analice la posibilidad de crear un restaurante especializado, en el cual se ofrezca al cliente una amplia gama de variedades de cocina ecuatoriana abierto a todo público y un menú concertado mediante la elaboración de un ciclo de opciones de comida exclusivamente para la clase jubilada, brindando al cliente una alternativa de comida variada y equilibrada, con servicio personalizado, es decir, que sea rápido y eficaz, para satisfacer las expectativas del cliente y fidelizar los mismos.

JUSTIFICACIÓN

Mediante la creación del restaurante, se pretende:

- Generar mayores ingresos económicos a la Hostería.
- Ofrecer un producto y servicio de alta calidad a todos los turistas que visitan la misma.
- Que el cliente se sienta a gusto y disponga de una variedad de platos para que no estén limitados a lo tradicional, sino fusionar lo tradicional con lo moderno en gastronomía.
- Incrementar nuevas plazas de trabajo.
- Difundir la calidad de servicio creando un público semilla y además enriquecer el turismo en el Cantón Rumiñahui de la Provincia de Pichincha.
- Dar el manejo adecuado a los desechos provenientes de la cocina, motivando de esta manera a los empleados y a los turistas que visitan el lugar al cuidado del ambiente.

Dar a conocer a través de medios de publicidad on line y off line, tanto a empleados como afiliados del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y público en general, la existencia de la hostería y del restaurante para que puedan acceder a sus servicios, dado que estas personas tiene un descuento, en especial la clase jubilada.

VIABILIDAD

Tecnológica: En el presente proyecto se pretende equipar el área de la cocina con equipos y artefactos de última tecnología, para preparar los alimentos de manera más rápida e higiénicamente elaborados.

Ambiental: Se debe tomar en cuenta, en no afectar al ambiente, es decir; residuos de alimentos, aceites y grasas usadas no van a ser desechados por la red de alcantarillado, las cortezas serán utilizadas como abono para plantas de la zona, se utilizará equipos ahorradores de energía y agua de esta manera se contribuirá a cuidar el ambiente.

Académica: Dentro de la viabilidad académica, se ha tomado en cuenta las materias que se consideran las más importantes y tienen una estrecha vinculación con el tema del proyecto planteado, que se detallará a continuación:

MATERIA	APORTE
Administración Financiera	Ayuda a elaborar estados financieros, y tiene relación con la administración en este caso de la hostería.
Administración de Recursos Humanos	Selecciona al personal que está en la capacidad y actitud para desempeñarse en diferentes áreas.
Bases de producción culinaria	Introducción de los cortes y tipos de cocción, procesos de elaboración de alimentos y técnicas que se utilizan para realizar los mismos.
Contabilidad de Costos	Proporciona información de cuentas, estados financieros, balances etc.
Dietética y Nutrición	Contribuye para que las personas se alimenten de la manera sana y correcta, es decir incorporando en sus comidas carbohidratos, proteínas, vitaminas, hierro, calcio, entre otras.
Enología	Seleccionar los mejores vinos para acompañar con diferentes tipos de carne que se ofrecerá en el restaurante.
Gastronomía Ecuatoriana	Se refiere a la elaboración de platos típicos de nuestro país.

Continúa tabla:

Gerencia Hotelera	Ayuda a coordinar, planificar y distribuir los recursos de la manera correcta.
Gestión de Eventos y Banquetes	Montaje de mesas, cubertería, cristalería, arreglos florales de acorde a la ocasión.
Gestión de la Calidad	Guía las acciones de la fuerza de trabajo, la maquinaria y equipos que asegure la satisfacción del cliente y bajos costos para la calidad.
Introducción Turismo y Hotelería	Como se debe incursionar dentro del turismo y la hotelería.
Mercadotecnia de servicios	Ayuda a dar a conocer un producto en el mercado, por su calidad, precio, características.
Operación de Bares	Contribuye a la correcta utilización de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
Pastelería y Repostería	Elaboración de diferentes bocadillos de sal y de dulce para el acompañamiento de los platos fuertes.
Planificación de menús	Seleccionar los alimentos adecuados y cantidades necesarias, para la composición de diferentes platos.
Técnicas de Restaurante	Aplica las técnicas que se deben de utilizar en un restaurante.

Tabla 1: Viabilidad Académica.

Fuente: Estudios realizados por las autoras en la ESPE.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Económica: La Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, dispone de un fondo monetario, dado por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) para mejorar e implementar lo que sea necesario en este lugar, con el fin de ofrecer un servicio y producto de calidad a los turistas, los gastos que se han dado en la elaboración del presente plan, que se detallará a continuación:

RESTAURANTE "EL CALDERO"	
INVERSIÓN	
Activos Fijos	\$ 81.764,14
Activos Intangibles	\$ 906,00
Capital de Trabajo	\$ 95.736,17
Total	\$ 178.478,41

Tabla 2: Viabilidad Económica.

Fuente: Estudio Financiero del restaurante “EL CALDERO”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Legal: La Universidad de las Fuerzas Armadas – ESPE, impulsa a la creación del diseño de un proyecto, para la realización de la tesis de grado, con el auspicio de la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Social: El aporte que el presente proyecto brinda a la sociedad, es provechoso ya que generaría plazas de trabajo y por ende contribuye a la disminución del desempleo.

RESULTADOS ESPERADOS

- Con el desarrollo del presente proyecto se desea cumplir con los tiempos estimados en la elaboración y ejecución del diseño de la creación del restaurante.
- Satisfacer de manera directa los gustos y tendencias de alimentación de los clientes.
- Conocer los implementos y equipos necesarios para la creación del restaurante, como para la elaboración y presentación de los alimentos. Tomando en cuenta que el espacio físico ya existe.
- Determinar el valor real del presupuesto a utilizarse en la creación del restaurante.
- Concientizar tanto al personal que trabajan en el restaurante como a los que visitan el mismo, acerca del cuidado del ambiente.

OBJETIVOS

Objetivo General

Diseñar un proyecto para la creación de un restaurante en la Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS" del IESS, con el propósito de generar nuevos ingresos económicos y brindar un producto y servicio de primera calidad, satisfaciendo los paladares más exigentes de los afiliados, jubilados del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y de los clientes de la zona del Cantón Rumiñahui y sus alrededores.

Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado, para determinar gustos y preferencias de los posibles clientes.
- Elaborar un estudio técnico, para conocer la manera correcta de la estructuración del restaurante.
- Determinar la inversión total en la creación del restaurante, mediante un estudio financiero.
- Definir estrategias de mercado, para atraer y conservar futuros clientes.
- Establecer procesos para el manejo adecuado de los desechos que emiten el área de cocina, para que sean utilizados como abono para plantas nativas del lugar.

MARCO METODOLÓGICO

ETAPAS	MÉTODO	TÉCNICO	RESULTADOS
Plan	Histórico – Lógico	Recopilación de datos, hechos que han tenido trascendencia en el Cantón Rumiñahui.	Aprobación del plan de tesis.
Capítulo I Fundamentación Teórica	Analítico - Sintético permite conocer más del objeto de estudio.	Entrevista	Aprobación
Capítulo II Diagnostico	Estadístico, Descriptivo, mediante el cual se recopilaran datos, para analizarlos e interpretarlos	Encuesta	Tabulación de encuestas
Capítulo III Propuesta	Financiero, para determinar los costos de implementación del restaurante	Factibilidad del negocio	Diseño de un proyecto para la creación de un restaurante en la hostería "LOS CATUS" Cantón Rumiñahui, Provincia de Pichincha

Tabla 3: Marco Metodológico.

Fuente: (Agosto, pág. 24)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

VALOR AGREGADO

El valor agregado que se ofrecerá en el restaurante de la Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS" es brindar al cliente un servicio personalizado, bebidas tradicionales del nuestro país, postres elaborados a base de frutas orgánicas que se cultivan en la hostería.

CAPÍTULO I

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 MARCO TEÓRICO

1.1.1 Historia de los Restaurantes

Desde el año 1700 A.C. se conoce la existencia de las tabernas, las cuales eran usadas como sitios de reunión, muchas personas acudían a relajarse después de un arduo día de trabajo, descansar de un largo viaje y otros para planificar el asalto, en los inicios las tabernas solo se ofrecía bebidas, vino exclusivamente para sus visitantes, estaban reguladas por una asociación o gremio que les permitía auto regular sus funciones. (elconventillodelamuseologa.blogspot.com/2010/04/el-conventillo-variete-el-primer.html, 2010)

Se dice que en el año 1765, un hombre llamado Boulanger, decidió abrir una taberna, vender vino y empezó a vender sopa hecha a base de patas de oveja o cerdo. El dato curioso de este hecho adicional de la demanda que ganó Boulanger al gremio tabernero, fue el letrero que este colocó fuera de su local *“Venite ad me vos quistomacholaboratis et ego restaurabo vos”* que al castellano, podríamos traducir como: “Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré”. (elconventillodelamuseologa.blogspot.com/2010/04/el-conventillo-variete-el-primer.html, 2010)

Es la última palabra usada por Boulanger (restauraré), es la que le da el nombre actual a los negocios que venden comida para deleitar el paladar de sus comensales. A diferencia de los inicios de la restauración, cuando solo se servían sopas elaboradas con ingredientes sencillos, hoy en día contamos con una gama de restaurantes y comidas que pueden deleitar los más exigentes paladares. (elconventillodelamuseologa.blogspot.com/2010/04/el-conventillo-variete-el-primer.html, 2010)

1.1.2 Evolución de los restaurantes

El negocio comercial de los restaurantes comenzó a evolucionar después de la segunda guerra mundial, debido que existía varias personas con posibilidades económicas y adquirieron el hábito de comer fuera de casa, los chefs de renombre que habían laborado solo para familias adineradas de buenas condiciones económicas dejaron de trabajar para las mismas y abrieron sus propios establecimientos. (www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/informacion/origenesderestaurante.html)

1.1.3 Tipos de Restaurante

1.1.3.1 Restaurante de Comida Rápida

Este es uno de los más populares, como su nombre lo dice “comida rápida”, en el mundo acelerado en el que actualmente se vive, muchas veces las personas no disponen de tiempo para esperar por un plato muy elaborado, por lo que se recurre a los restaurantes de comida rápida.

A continuación se menciona los establecimientos más conocidos de este tipo:

- Tropi Burguer.
- Mac Donald's.
- Kentucky Fried Chicken (KFC)

1.1.3.2 Restaurantes tipo buffet

En este tipo de restaurantes, los clientes tienen la oportunidad de servirse lo que quiere y la cantidad que desee, por lo general se debe pagar una sola tarifa, quienes más usan este tipo de buffet son los hoteles. La siguiente entidad es la más visitada:

- Toronto

1.1.3.3 Restaurantes de alta cocina o gourmet

Por lo general ofrecen un menú extenso de platos elaborados en la alta cocina. Los siguientes que se mencionaran son los más conocidos:

- Techo del mundo.
- Barlovento alta mar.
- Tanoshi.

1.1.3.4 Restaurantes temáticos

Este tipo de restaurante por lo general están clasificados por el tipo de comida que sirven, Francesa, Mexicana, Española, Asiática, Mediterránea, Latina, etc. A continuación se mencionan los restaurantes que son de este tipo:

- Friday's.
- Pídeme la luna.

1.1.3.5 Comida para llevar

Brinda al cliente la facilidad de comer en la comodidad y la privacidad de su casa o trabajo, por lo general se lo sirve en recipientes desechables. Dentro de este tipo de establecimiento se puede incluir al servicio de catering, los siguientes son los más visitados:

- Cebiches de la Rumiñahui.
- Menstras del Negro.

1.1.4 Categoría de los Restaurantes

Los restaurantes reciben una clasificación basada en varios conceptos:

- Instalaciones.
- Servicio.
- Menú.

Siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los criterios más valorados, a continuación se señalara los requisitos básicos que son tomados en cuenta como parámetros para clasificar los restaurantes.

1.1.4.1 Restaurante de lujo (cinco tenedores)

Este tipo de establecimiento debe tener una organización eficaz regida por normas y procedimientos, contar con políticas internas y externas para el manejo del mismo. Suelen ser adornados generalmente con maderas finas, las mesas y sillas deben estar acordes a la decoración, alfombras de buena calidad, música en vivo o ambiental debe ser suave, las luces (focos y lámparas) deben ser graduables y el aire acondicionado debe ser controlado por termostato.

Los alimentos y las bebidas tienen que ser de la más alta calidad, la higiene debe estar presente en todas las áreas, frente, salón, cocina, baños y el personal debe estar debidamente uniformado e impecable.

El personal de servicio debe estar capacitado para cada función debe ser entrenado periódicamente para garantizar un servicio eficiente y elegante y debe contar con:

- Aire acondicionado.
- Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.
- Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independiente damas y caballeros.
- Decoración de acuerdo al rango del establecimiento.
- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos extractores de humo y olores.
- Carta con variedad de platos de la cocina nacional e internacional carta de vinos amplia, modificada periódicamente.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable o de plata.

1.1.4.2 Restaurante de primera (cuatro tenedores)

Este tipo de restaurante es conocido también como full service, contiene una variedad limitada de bebidas alcohólicas, los trabajadores del establecimiento deben tener la capacitación y conocimiento necesario de los productos que vende y preparan.

Y debe ofrecer lo siguiente:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal.
- Guardarropa.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Aire acondicionado.
- 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.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.

1.1.4.3 Restaurante de segunda (tres tenedores)

También conocido como turístico, deben tener el abastecimiento necesario de productos para el establecimiento con los distintos proveedores, la capacidad será más restringida en espacio y su carta contara con entremeses, sopas y cremas, verduras, huevos o pasta, especialidades de carne y de pescado, el personal siempre debe estar impecable y uniformado.

Y debe contar con lo siguiente:

- Entrada para los clientes independiente de las personas de servicio.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.

- Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén, fregaderos, extractor de humo y olores.
- Carta de acuerdo a la categoría de establecimiento.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.

1.1.4.4 Restaurante de tercera (dos tenedores)

La cocina debe disponer de la maquinaria necesaria para la conservación de diferentes productos alimenticios con buena ventilación, y extractor de humo. El personal debe portar un uniforme sencillo pero limpio.

Y debe disponer de lo siguiente:

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

1.1.4.5 Restaurante de cuarta (un tenedor)

Este restaurante debe tener el comedor independiente de la cocina, su carta menú es sencilla y debe ofrecer sopas, guisados, especialidades, postre de la casa y frutas. Debe contar con lo siguiente.

- Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios.
- Personal aseado.

(Taller de Turismo practico)

1.1.5 Los alimentos

El alimento es cualquier sustancia normalmente ingerida por los seres vivos con fines nutricionales, que le permite al ser humano la regulación del metabolismo y mantenimiento de las funciones fisiológicas, como la temperatura corporal y fines psicológicos para la satisfacción y obtención de sensaciones gratificantes. (Jara, 2012)

Estos dos fines no han de cumplirse para que una sustancia sea considerada alimento. Así por ejemplo; las bebidas alcohólicas no tienen interés nutricional, pero si tienen un interés frutivo, por ello son consideradas alimento. Por el contrario no se consideran alimentos las sustancias que no se ingieren o que una vez ingeridas, alteran las funciones metabólicas del organismo. (Jara, 2012)

1.1.6 Pirámide alimenticia



Gráfico 1: Pirámide Alimenticia.
Fuente: (Vásquez)

Mediante la pirámide alimenticia se puede observar la gran variedad, cantidad y proporción de alimentos que deben ser consumidos por los seres humanos, para que el organismo pueda realizar todas sus funciones y se mantenga en buenas condiciones. (Vásquez)

En la siguiente tabla se detallará por niveles:

Primer nivel Carbohidratos	Cereales, pan, arroz, harinas, papas, legumbres frescas.
Segundo nivel Vitaminas y Minerales	Hortalizas y frutas, las mismas que generan vitaminas A y C, se los considera alimentos pobres en grasa.
Tercer nivel Proteínas	Este nivel es subdividido en 2: El grupo de lácteos y el que agrupa carnes, pescados, pollos, huevos, mariscos y legumbres.
Cuarto nivel Grasas y aceites	Este nivel agrupa a mantequillas, grasas, aceites y aquellos alimentos que contienen una importante cantidad de grasa como las aceitunas, frutos secos, vegetales de oliva, canola y soya.
Quinto nivel Azúcares	Es el nivel más pequeño, donde se ubica la miel, azúcar y aquellos alimentos que lo contengan en abundancia.

Tabla 4: Pirámide Alimenticia.

Fuente: (Vásquez)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

1.1.7 Gastronomía Ecuatoriana

La Gastronomía Ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, diversidad de climas así como la variedad de productos que existen en el país. Además, la herencia indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. A esta combinación tan singular se la ha definido como comida criolla. Asimismo se ha incluido la exótica región amazónica con curiosas recetas como la Chicha de chontaduro, el Casabe, o la Shinchicara. (Cocina Ecuatoriana)

El Ministerio de Turismo pone a disposición del público una completa guía de gastronomía nacional así como la historia que originó los platos más representativos de cada región con su respectiva forma de preparación. La oferta va desde la clásica fritada y hornado, los alimentos envueltos entre los que se encuentran tamales, humitas y quimbolitos, hasta los ceviches de concha, camarón, langostino y pescado, y una gran selección de postres a base de frutas que demuestran la identidad culinaria de cada provincia.

1.1.8 Comida Típica Ecuatoriana

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es variada. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonía y Región Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país, se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales. (Ministerio de Turismo)

Pescado

El pescado suele comerse en la Costa Ecuatoriana es conseguido de las aguas del Océano Pacífico, o de los ríos navegables de la zona. Entre los principales pescados se encuentran el picudo, albacora, dorado, camotillo, chame, corvina y la trucha. Algunos de los platos populares con pescado están: sopa marinera, ceviche de pescado, corviche, bollo, cazuela y encocado. (Gastronomía Ecuatorina)

Plátano

Ecuador es un principal país exportador de plátano, por lo que este representa un importante elemento en la gastronomía, en especial en la Costa Ecuatoriana. Existen tres principales variedades de plátano: el plátano verde, el plátano maduro y el guineo. (Gastronomía Ecuatorina)

El guineo, es el nombre típico de la banana ecuatoriana; suele comerse crudo como una fruta cualquiera, aunque también hay una abundancia de postres preparados a base del guineo. Existe, además, un tipo de guineo en miniatura, que se conoce con el nombre de “orito”. (Gastronomía Ecuatorina)

Verduras y legumbres

Las verduras especialmente se las acompaña con arroz, con yuca, salsa de maní o tostado. El Puré de papas también es muy típico, o se lo sirve junto con los llapingachos que son tortillas de papa, o se utiliza en la preparación del famoso locro de papas. (Gastronomía Ecuatorina)

Carnes

En Ecuador se suele comer carne de vaca, cerdo, cordero, pollo y también de cabra. Algunos platos se combinan con verduras como el seco de chivo o el seco de gallina, que consta de trozos de carne, tipo estofado,

acompañado con arroz. Dentro de los platos exóticos se tiene el cuy, que suele comerse asado en las celebraciones de ciertas partes andinas del país. La carne de chancho (cerdo, lechón), que se come en varios lugares del Ecuador, participa en la elaboración de diversos platos, algunos de ellos como fritada, hornado y chugchucaras. Un plato muy popular es el yahuarlocro, que es una sopa de papas que lleva como ingrediente vísceras de borrego y una salsa especial. (Gastronomía Ecuatorina)

Frutos

En las diferentes regiones de Ecuador se dan en gran mayoría diferentes frutos, varios de estos frutos son utilizados para elaborar platos fuertes, postres de la gastronomía Ecuatoriana. Entre estos se encuentra la frutilla, la mora, el mortiño, la manzana, la uva, la piña que son utilizados para elaborar la tradicional colada morada, los duraznos, la manzana se los coloca en los postres, el famoso comibebé es del deleite de muchas personas. Y con una fruta muy exótica del país, como es la guanábana se elaboran deliciosos helados de paila. (Gastronomía Ecuatorina)

Aderezos

Canela: Su aroma especial la hace imprescindible dentro de la pastelería para aromatizar pasteles, mousses y cremas.

Especies

Cilantro: Sus hojas se utilizan enteras o picadas como adorno de diferentes platos.

Ajo: No es una hierba pero aromatiza como tal, contiene propiedades medicinales, y su aroma es básico en algunos platillos de la gastronomía ecuatoriana.

Albahaca: Proviene de la india, combina muy bien con el tomate y el aceite de oliva, generalmente se la pica al final para que no pierda su aroma y sabor.

Curri: Es una mezcla de especias, se compone de cilantro, canela, comino, pimienta, nuez moscada, jengibre, cúrcuma y clavo de olor, sirve para acompañar pollos, carnes, arroz entre otros.

Jengibre: Es utilizado para la elaboración de platos dulces y salados, tiene un sabor picante y ácido a la vez, posee propiedades digestivas.

Laurel: Aunque no es una hierba, realiza una gran labor en la aromatización de los platillos, es perfecto para aromatizar guisados.

Orégano: Es muy bueno para el acompañamiento de salsas, guisados, sopas y aves.

Perejil: La combinación de esta con el ajo se la conoce como provenzal.

Romero: Es ideal para añadirlo en una botella con aceite de oliva, es excelente para acompañar pescados y carnes.

Listado de platos y bebidas Típicas Ecuatorianas			
Costa	Sierra	Amazonia	Insular
	Repe	Ancas de rana	
Bandera	Caldo de gallina	Ayampacos	Ceviche de langosta
Cangrejada	Llapingachos	Cariucho	Gelatina de coco
Salpíetra	Chicha huevona	Cazabe	
	Rosero	Chicha de caña	
Encocado de michillas	Hornado	Chicha de chonta	Torta de pescado
Ensumacao	Locro de papas	Chicha de yuca	Buñuelos de bacalao
Arroz con menestra	Caldo de pata	Chicharon de yuca	
Tapao de pargo blanco	Morocho con empanadas de viento	Chontacuro asados	Sopa marinera
Trigriño	Locro de cuy	Frijol con orejas	
Bollo de pescado	Cecina	Guanta asada	Sopa de ostiones
Corviche	Chugchucaras	Mayto de pescado	Pescado estofado
Caldo de salchicha	Conejo asado	Motelo	
Encebollado	Jucho	Pescado al vapor	Pescado macabeo
	Mote sucio	Sahino asado	
Achasca	Fritada	Tamal de yuca	Sopa de camarones
Biche de pescado	Empanadas de morocho	Tamal de maqueño	Escabeche de corvina
Seco de gallina	Tamales de maíz	Tortilla de plátano	
Carne en palito	Humitas	Tortillas de papa china	Arroz con mariscos
Emborrajados	Yahuarlocro	Uchumanga	Caldo de bagre
Muchines	Ají de cuy	Volquetero	
Bolón de verde	Papas con cuy	Zarapatoca	Ceviche de langostino

Tabla 5: Listado de platos y bebidas típicas ecuatorianas.

Fuente: (Saltos).

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

1.2 MARCO CONCEPTUAL

Si bien es cierto al hablar de Plan de Negocio en el ámbito de la hostelería el abanico de términos es favorecedor, a continuación se detallará algunos de los términos que más se utiliza en la hostelería:

Alimento: Se consideran a todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados para la normal nutrición humana. (Pérez)

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que

forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio de alimentos. (Reglamento de Buenas prácticas ambientales para alimentos procesados, 2006)

Aperitivo: Es el alimento (generalmente salado) que se ingiere, para abrir el apetito, normalmente antes de la comida principal del mediodía (almuerzo). Suele constar de diferentes pinchos o tapas (o en los países del este mediterráneo, acompañados de alguna bebida como vino o cerveza). (Pérez)

Arte Culinario: Es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura en términos de conocimiento respecto a los alimentos. (Proveedor definición de)

Bebida: Es cualquier líquido que se ingiere y aunque la bebida por excelencia es el agua, el término se refiere por antonomasia a las bebidas alcohólicas y las bebidas gaseosas. (OMNIA diccionario, 2005)

Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Reglamento de Buenas prácticas ambientales para alimentos procesados, 2006)

Calidad: Es un conjunto de características de un producto o servicio que le proporcionen la aptitud para satisfacer las necesidades de cliente. (Riesco, 2011)

Chef: Es la persona que cocina por oficio o profesión, que tiene estudios culinarios también toma platos de la cocina tradicional y a su vez crea platos convirtiéndolos en arte. (Pérez)

Clientes: Persona que utiliza los servicios de un profesional, el que frecuenta un comercio para hacer compras. (OMNIA diccionario, 2005)

Cubertería: Es cualquier instrumento empleado de forma manual para papiar, cortar, preparar y especialmente ingerir alimentos, los elementos que la componen son especialmente los tenedores, las cucharas y los cuchillos, etc. (Pérez)

Demanda: Gran venta de mercancía o servicios. (OMNIA diccionario, 2005)

Degustación: Significa apreciar el sabor de una bebida o alimento. (OMNIA diccionario, 2005)

Desinfección: Es el conjunto de métodos utilizados para destruir completamente o minimizar a niveles tolerables la presencia de microorganismos en superficies, instalaciones y utillaje, teniendo en cuenta que dichos microorganismos son microscópicos y, por ello, no detectables a simple vista. (Riesco, 2011)

Factibilidad: Se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados. La factibilidad se apoya en 3 aspectos básicos: operativo, técnico y económico. El éxito de un proyecto está determinado por el grado de factibilidad que se presente en cada una de los tres aspectos anteriores. (OMNIA diccionario, 2005)

Gastronomía: Es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno. (OMNIA diccionario, 2005)

Gastrónomo: Persona a la que le gusta la buena comida y sabe mucho de cocina y de buenos restaurantes. (OMNIA diccionario, 2005)

Higiene de los Alimentos: Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios. (Riesco, 2011)

Hostelería: Es el nombre genérico de las actividades económicas consistentes en la prestación de servicios ligados al alojamiento y la alimentación esporádicos, muy usualmente ligados al turismo. (Pérez)

Hostería: Casa donde se da comida y alojamiento mediante pago. (OMNIA diccionario, 2005)

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos. (Reglamento de Buenas prácticas ambientales para alimentos procesados, 2006)

Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante. (Reglamento de Buenas prácticas ambientales para alimentos procesados, 2006)

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos. (Riesco, 2011)

Inversión: La inversión consiste en la aplicación de recursos financieros a la creación, renovación, ampliación o mejora de la capacidad operativa de la empresa.

Jubilado: Es la persona que está retirada de su trabajo por haber cumplido la edad determinada por la ley o por enfermedad, y cobra la pensión correspondiente. (OMNIA diccionario, 2005)

Limpieza: Es el conjunto de tareas encaminadas a eliminar impurezas, residuos y restos visibles de suciedad de las superficies de trabajo, utillaje y maquinaria. (Riesco, 2011)

Menú: Es el conjunto de platos que constituyen una comida (desayuno, almuerzo o cena). También se lo conoce como la carta donde se indican las comidas, postres y bebidas, disponible en un restaurante o establecimiento similar. (Pérez)

Menaje: Utensilios utilizados especialmente en la cocina, para preparar distintos alimentos. (Pérez)

Menú concertado: Es un menú que va dirigido a un segmento de mercado determinado.

Mercado: Es el lugar al que asisten las fuerzas de la oferta y la demanda para realizar la transacción de bienes y servicios a un determinado precio. (Dvoskin, 2004)

Mesero: Persona que sirve la comida o bebidas en cualquier establecimiento hostelero. (Pérez)

Nutrientes: Son las sustancias integrantes de los distintos alimentos, útiles para el metabolismo orgánico, y que correspondan a los grupos genéricamente denominados proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sustancias minerales y agua. (Pérez)

Oferta: Son los productos y servicios que posee un establecimiento y los pone a disposición del cliente, en el mercado a precios convenientes. (OMNIA diccionario, 2005)

Plan de Negocio: Es un documento que especifica, en lengua escrita, un negocio que se pretende iniciar o que ya se ha iniciado.

Posicionamiento: Es el lugar mental que ocupa la concepción del producto y su imagen cuando se compara con el resto de los productos o marcas de los competidores, además indica lo que los consumidores piensan sobre las marcas y productos que existen en el mercado. (OMNIA diccionario, 2005)

Rentabilidad: Es la remuneración al capital invertido. Se expresa en porcentaje sobre dicho capital. (OMNIA diccionario, 2005)

Repostería: Este término se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción, decoración de platos y piezas dulces tales como postres, galletas. (Pérez)

Restaurante: Establecimiento comercial en el mayor de los casos público en donde, se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. (OMNIA diccionario, 2005)

Servicio: Prestación humana que satisface alguna necesidad social y que no consiste en la producción de bienes materiales. (Dvoskin, 2004, pág. 27)

Tercera edad: Personas mayores de 65 años. (OMNIA diccionario, 2005)

Turistas: Un turista es aquella persona que se traslada de su domicilio habitual a otro punto geográfico, estando ausente de su lugar de residencia habitual más de 24 horas y menos de un año.

Venta: Es el intercambio de un servicio o producto por una cierta cantidad de dinero. (OMNIA diccionario, 2005)

1.3 MARCO REFERENCIAL

Se ha tomado como referencia el “Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comida ecuatoriana con especialidad en cuy” de la Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de Turismo y preservación ambiental, hotelería y gastronomía.

Dicho proyecto se refiere a la creación de un restaurante en el Valle de los Chillos , con un segmento de mercado enfocado a la gente quiteña y a las personas que viven en el Sangolquí, ya que no existe un restaurante exclusivo que ofrezca este tipo de gastronomía en el sector, sin lugar a dudas el Cantón se ha convertido en un sitio estratégico por la demanda de turistas que visitan el mismo, el presente proyecto tiene como finalidad convertirse en líder en lo que se refiere a la preparación y distribución de platos típicos con especialidad en cuy frito y asado en horno de leña.

Su visión es llegar a ser el mejor restaurante de comidas típicas de San Rafael ofreciendo al cliente productos saludables es un lugar cómodo y agradable para los comensales.

Mediante este proyecto se pretenden generar beneficios socioeconómicos, ya que se crearán nuevas fuentes de empleo tanto para profesionales como trabajadores operativos.

Para saber la factibilidad del mismo, procedieron a elaborar un estudio de mercado, mediante una encuesta realizada a los pobladores del Cantón y a los turistas que visitan Sangolquí. Dentro de la investigación de mercados tomaron en cuenta a la competencia que es parte fundamental para emprender un negocio, para darse a conocer como restaurante utilizaron publicidad como flyers, volantes, afiches y pancartas. Para determinar el precio de cada plato utilizaron un método basado en la competencia, como referencia de otros productos. El restaurante consta de varias áreas para el buen funcionamiento del mismo tendrá área de contabilidad, área de cocina, área de servicio y área de seguridad, un factor muy importante que tomaron en cuenta para la creación del restaurante fue la ubicación es decir que sea fácil de llegar, que este a la vista del cliente y características de local y espacio. Pretenden ser pioneras con este tipo de producto y darse a conocer por el buen servicio y la calidad de los alimentos a precios accesibles para el consumidor.

1.4 MARCO LEGAL

Es aquel que proporciona las bases legales, para que el establecimiento pueda empezar a funcionar por la vía correcta sin que existan anomalías.

1.4.1 Base Legal de la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”

La Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, constituye su base legal mediante la resolución N° 755 del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), en la cual resuelve expedir un reglamento general de funcionamiento de los centros de jubilados del IESS. Ver el ANEXO N° 01

1.4.2 Reseña histórica de la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”

Fue adquirida en el año de 1977 a la Familia Velasco en un valor de 6 millones de sucres, por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), la adquisición se dio gracias a que los jubilados tenían la necesidad de tener un lugar de sano esparcimiento en donde puedan realizar actividades diferentes a las cotidianas con sus familiares, en un espacio alejado del ruido de la ciudad, y a precios cómodos para ellos; el establecimiento llevaba el nombre de “Centro Recreacional Los Cactus” pero con el pasar de los años y la necesidad de subsistencia del lugar las personas encargadas del mismo obtuvieron el permiso del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) para alquilar el establecimiento para eventos sociales y de esta manera tener ingresos extras para mantener precios cómodos para los jubilados. Gracias al éxito que se tiene en eventos realizados se vio la necesidad de cambiar y mejorar su nombre a Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

2.1 MACROENTORNO

2.1.1 Factor Geográfico

2.1.1.1 Ecuador

Su nombre oficial es República del Ecuador, su capital es la Ciudad de Quito, cuenta con una extensión de 256.370 km², el idioma oficial es el español, su gobernante actual es el Eco. Rafael Correa.

Ecuador es un país mega diverso ubicado al Noroeste de América del Sur, exporta a diferentes países petróleo, bananas, camarones, pescado, flores, café entre otros.

2.1.1.1.1 Ubicación geográfica

Ecuador limita al Oeste con el Océano Pacífico, al Norte con Colombia, y al Sur y al Este con Perú. Consta de cuatro zonas geográficas muy diferentes: La Sierra o tierras altas de los Andes, la Costa, la Amazonia y El Archipiélago de las Islas Galápagos, en el Océano Pacífico, a 1.000 km. del continente.



Gráfico 2: Mapa político administrativo de Ecuador.
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

2.1.2 Factor demográfico

2.1.2.1 Población

La población actual de Ecuador hasta Octubre del presente año, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), es de 15'852.438 personas, ha tenido un crecimiento notorio desde el último censo realizado en el año 2010, que consistía de 14'483.499, es decir en 2 años y 11 meses ha aumentado 1'368.939 habitantes.

2.1.2.1.1 Población por provincias

Nombre de la Provincia	Hombre	Mujer
AZUAY	337,044	375,083
BOLIVAR	89,875	93,766
CAÑAR	105,235	119,949
CARCHI	81,155	83,369
COTOPAXI	198,625	210,580
CHIMBORAZO	219,401	239,180
EL ORO	304,362	296,297
ESMERALDAS	271,312	262,780
GUAYAS	1,815,914	1,829,569
IMBABURA	193,664	204,580
LOJA	220,794	228,172
LOS RIOS	398,099	380,016
MANABI	689,299	680,481
MORONA SANTIAGO	74,849	73,091
NAPO	52,774	50,923
PASTAZA	42,260	41,673
PICHINCHA	1,255,711	1,320,576
TUNGURAHUA	244,78	259,800
ZAMORA CHINCHIPE	47,452	43,924
GALAPAGOS	13,021	12,103
SUCUMBIOS	92,848	83,624
ORELLANA	72,130	64,266
SANTO DOMINGO	183,058	184,955
SANTA ELENA	156,862	151,831
ZONAS NO DELIMITADAS	17,156	15,228
TOTAL	7,177,683	7,305,816

Tabla 6: Población por provincias.

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

Elaborado por: Diana Chacón-Jessica Sánchez.

Según la tabla de RADATAM elaborada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, la Provincia de Guayas tiene la mayor población con 3'645.483 personas, seguido de la Provincia de Pichincha con 2'576.287 y con la menor concentración de habitantes Galápagos con 25.124 ecuatorianos.

2.1.2.1.2 Grupos étnicos de Ecuador

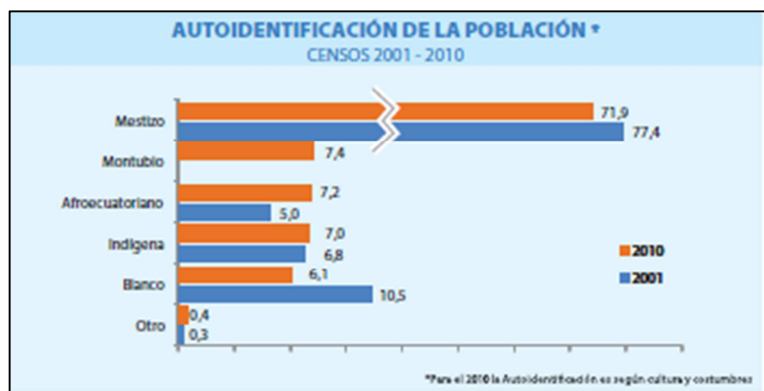


Gráfico 3: Auto-identificación de la población.
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

En el Ecuador las personas se auto-identifican como Mestizos 10'413.636, Montubios 1'135.506, Afro ecuatorianos 1'042.812, Indígena 1'013.844, Blancos 883.493 y otros 579.339. Es decir; que la mayoría de población ecuatoriana se auto identifica mestiza.

2.1.3 Factor político

Actualmente Ecuador tiene el poder legislativo, es decir, la Asamblea Nacional, encargada de presentar y aprobar leyes, que se encuentra vigente desde el año 2008 con la aprobación de la nueva constitución.

La Asamblea Nacional actualmente se encuentra en un proceso de rediseño, creación e implementación de leyes, las cuales que de manera directa o indirecta afectan a diversos sectores industriales y sociales, que por motivo de la propagación de estas tienen que reestructurar sus estilos de vida y negocios, como tal es el caso del sector de los medios de

comunicación, educación, etc. Y en cuanto se refiere al sector turístico y de restauración no ha existido ninguna modificación de una nueva ley, que pueda afectar al desempeño de las actividades o sean motivo de una alteración necesaria para mantener en funcionamiento o para la creación de empresas en este sector.

El Servicio de Rentas Internas (SRI), es el ente regulador en lo que se representa a impuestos y recaudación de los mismos, en la actualidad se encuentra renovando sus bases de datos, y manteniendo un control más estricto en cuanto a pagos, notificaciones, revisión de facturación y cruce de información con entidades, el cual obliga a la empresa a tener al día el pago de sus adeudos con el estado y mantener un adecuado manejo financiero.

Por último como factor legal principal que pueda afectar a la organización y la puesta en marcha del negocio, es necesario e importante mencionar los requisitos indispensables para el funcionamiento del restaurante, rigiéndose a las leyes del país así como ordenanzas municipales del Cantón Rumiñahui.

2.1.4 Factor económico

2.1.4.1 Ingresos y gastos

El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), mediante los resultados de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos en Hogares

Urbanos y Rurales 2011 – 2012 (ENIGHUR), una de las encuestas más importantes del país, la misma que posibilita tener una visión más clara de la economía de los hogares.

Según la encuesta, el 58,8% de la población ecuatoriana tiene capacidad de ahorro, mientras el 41,1% registra mayores gastos que ingresos. El ingreso total promedio mensual en Ecuador es de 892,9 dólares frente a 809,6 dólares de gasto promedio mensual.

En relación a los gastos monetarios de consumo, el 24,4% de ellos es destinado a la adquisición de alimentos y bebidas no alcohólicas, seguido por transporte con el 14,6%.

2.1.4.2 Población económicamente activa del Ecuador (PEA)

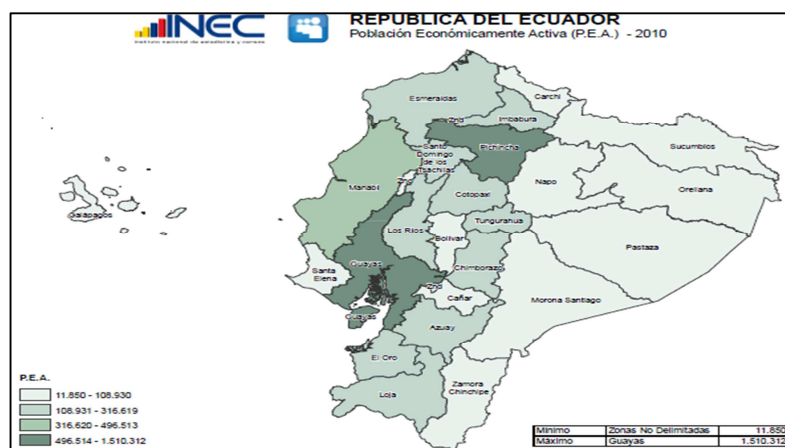


Gráfico 4: Población económicamente activa de Ecuador.
Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

La mayor concentración de Población Económicamente Activa (PEA) se registra en las provincias de Guayas y Pichincha, pero en las provincias

de Sucumbíos, Orellana, Zamora Chinchipe, Pastaza, Morona Santiago, Carchi, Cañar, Bolívar y Santa Elena están el menor número de PEA.

2.1.4.2.1 PEA de la Provincia de Pichincha

La población económicamente activa se calcula de acuerdo al INEC, a partir de los 10 años de edad en adelante, como se puede observar en el gráfico, la ciudad de Quito tiene una población de 2'576.287 de la cual 705.030 representa a los hombres que se encuentran ejerciendo un trabajo y 44.920 son mujeres que de igual manera laboran.

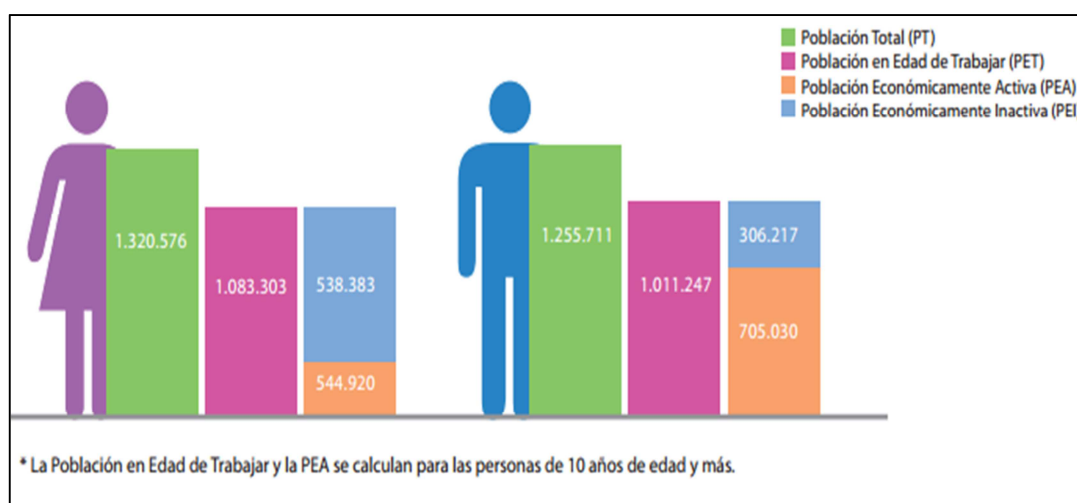


Gráfico 5: PEA de la provincia de Pichincha.

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

2.1.4.3 Canasta familiar básica

En Septiembre la Canasta básica se ubicó en \$ 612,05, mientras el ingreso familiar mensual con 1,6 perceptores es de \$ 593,60, es decir,

\$18,45 dólares menos. El costo de la Canasta básica aumentó en un 0,41% en referencia al mes anterior.

Mes	Canasta Básica (a)	Variación mensual	Ingreso Mensual Familiar (b)	Restricción en el consumo (a)-(b)
sep-12	594,06	1,05%	545,07	48,99
oct-12	595,44	0,23%	545,07	50,37
nov-12	596,42	0,16%	545,07	51,35
dic-12	595,70	-0,12%	545,07	50,63
ene-13	601,61	0,99%	593,60	8,01
feb-13	602,07	0,08%	593,60	8,47
mar-13	604,25	0,36%	593,60	10,66
abr-13	605,52	0,21%	593,60	11,92
may-13	605,92	0,07%	593,60	12,32
jun-13	606,29	0,06%	593,60	12,69
jul-13	606,48	0,03%	593,60	12,88
ago-13	609,57	0,51%	593,60	15,97
sep-13	612,05	0,41%	593,60	18,45

Tabla 7: Canasta Familiar Básica

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

El valor de la Canasta básica en la Región Sierra fue de \$ 615,12 dólares, la de la Costa fue de \$ 611,60 dólares, siendo Loja la ciudad más cara con un valor de \$ 628,51 dólares.

2.1.4.4 Canasta familiar vital

La Canasta vital se determinó en \$ 436,56 dólares, generando un excedente de \$ 157,04 dólares respecto al ingreso familiar. El costo de la Canasta vital disminuyó en -0,14% en el último mes.

El valor de la Canasta vital en la Región Sierra es de \$ 440,06 dólares, de la Costa es de \$ 434,66 dólares.

Mes	Canasta Vital (a)	Variación mensual	Ingreso Mensual Familiar (b)	Recuperación en el consumo (a)-(b)
sep-12	432,71	1,47%	545,07	-112,36
oct-12	434,70	0,46%	545,07	-110,37
nov-12	434,04	-0,15%	545,07	-111,03
dic-12	431,32	-0,63%	545,07	-113,75
ene-13	435,47	0,96%	593,60	-158,13
feb-13	436,27	0,18%	593,60	-157,33
mar-13	436,27	0,00%	593,60	-157,33
abr-13	437,87	0,37%	593,60	-155,73
may-13	436,97	-0,21%	593,60	-156,63
jun-13	435,70	-0,29%	593,60	-157,90
jul-13	436,33	0,14%	593,60	-157,27
ago-13	437,18	0,19%	593,60	-156,42
sep-13	436,56	-0,14%	593,60	-157,04

Tabla 8: Canasta Familiar Vital.

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

Análisis de la Canasta vital y Canasta básica

La Canasta básica familiar se clasifica en: Canasta básica y Canasta vital, estas son determinadas por cantidad y calidad de sus productos. Están elaboradas para satisfacer necesidades en lo que se refiere a alimentos, bebidas, vivienda, indumentaria, y misceláneos de la ciudadanía.

La Canasta básica está compuesta por 75 productos, que sirven para controlar la subida de precios y relacionarlos en base a las remuneraciones de la población y su capacidad de consumo. Por otro lado la Canasta vital se compone de 73 artículos en menor calidad y cantidad, que la Canasta básica, se la denomina vital porque señala el límite de supervivencia de una familia.

2.1.4.5 Producto Interno Bruto (PIB)

El PIB de Ecuador tuvo un crecimiento anual de 3,5% en el primer trimestre del 2013, según el Banco Central del Ecuador.

El sector no petrolero contribuyó al aumento del PIB, que registró un incremento anual de 4.2%, la formación bruta de capital fijo creció 2%, el consumo de los hogares 0,7% y las exportaciones 1,3%.

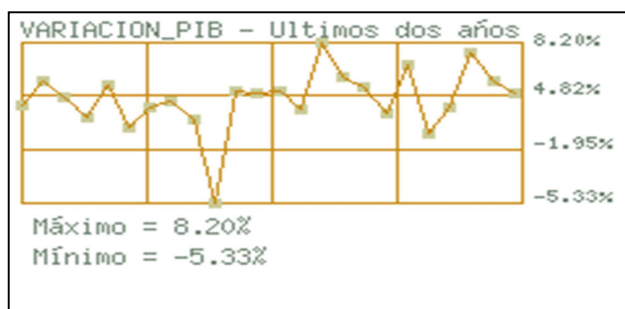


Gráfico 6: Producto Interno Bruto.
Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE).

2.1.4.6 Inflación

Según el último reporte del Índice de Precios al Consumidor (IPC), publicado por INEC, en Septiembre de 2013 la inflación del país fue del 0,57%. En el 2012 la inflación del país se ubicó en 1,12%. Este reporte indica que en Septiembre de 2013, la inflación anual llegó a 1,71%. Mientras que en el noveno mes de 2012, la inflación anual se encontraba en 5,22%.

Debido a que hasta Agosto gran parte de la población se encontraba en su época de descanso, los alimentos y bebidas no alcohólicas fueron las que más contribuyeron a la variación de precios; seguidos del apartado de hoteles y restaurantes 24,14%.

2.1.4.7 Tasa de Desempleo

Durante los 3 primeros meses del presente año, la cifra de desempleo se ubicó en el 4,61% esto implica un descenso con respecto a la cifra del año anterior en el que alcanzo 4,91%. De igual manera es inferior a la registrada en Diciembre del año pasado que tuvo el porcentaje del 5%, las ciudades en las que se registró índices altos de población desempleada fue Ambato y Guayaquil, esta información fue realizada únicamente en la población urbana.



Gráfico 7: Desempleo.
Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE).

FECHA	VALOR
Junio-30-2013	4.89 %
Marzo-31-2013	4.64 %
Diciembre-31-2012	5.00 %
Septiembre-30-2012	4.60 %
Junio-30-2012	5.19 %
Marzo-31-2012	4.88 %
Diciembre-31-2011	5.07 %
Septiembre-30-2011	5.52 %
Junio-30-2011	6.36 %
Marzo-31-2011	7.04 %

Tabla 9: Desempleo Junio 2013/ Marzo 2011.
Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE).

2.1.5 Factor legal

2.1.5.1 Ley de turismo

“LEY DE TURISMO (FEDERACIÓN HOTELERA DEL ECUADOR)
CAPÍTULO II DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIÉNES LAS
EJERCEN

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a) Alojamiento;
- b) Servicio de alimentos y bebidas;
- c) Transportación cuando se dedica principalmente al turismo, inclusive al transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d) Operación cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento; y

- e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos, congresos y convenciones.

Art. 6.- Los actos y contratos que se celebren para las actividades señaladas en esta Ley estarán sujetos a las disposiciones de este cuerpo legal y en los reglamentos y normas técnicas y de calidad respectivas.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia Única Anual de Funcionamiento, lo que les permitirá:

- a) Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;
- b) Dar publicidad a su categoría;
- c) Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario, instalación o establecimiento;
- d) Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor, a falta de otra; y,
- e) No tener que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas.

Art. 11.- Los empresarios temporales, aunque no accedan a los beneficios de esta Ley están obligados a obtener un permiso de funcionamiento que acredite la idoneidad del servicio que ofrecen y a sujetarse a las normas técnicas y de calidad.

Normativas para los hoteles y restaurantes

El ente regulador que establece las normas para las actividades de los establecimientos hoteleros en nuestro país es el Ministerio de Turismo, el mismo que no menciona estándares de los procesos.

El reglamento hotelero del Ecuador señala en el capítulo V De la prestación de servicios en los establecimientos hoteleros según su categoría y menciona en relación al servicio de A y B.

“Sección Primera Art. 32: Para que un establecimiento pueda ser clasificado en el subgrupo de hoteles, deberá reunir, además de las condiciones necesarias para la categoría que le corresponda las siguientes parámetros:

Literal b).- Facilitar al público tanto el servicio de alojamiento como de comidas.

“Según el Manual Legal de Turismo, mediante los siguientes artículos acuerdan:

Art. 18.- Que las condiciones de higiene y de servicios de agua potable, electricidad y sistema contra incendios así como la seguridad.

Art. 22.- “se cuidara especialmente de que en la preparación de los platos se utilicen alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación así como el que su presentación sea adecuada, según la categoría del establecimiento.”

Art. 28.- “Todo el personal de servicio de las distintas dependencias vestirá uniforme de acuerdo al servicio que presten y según los usos y costumbres en la industria hotelera. (Turismo, 2000)

2.1.5 Factor Tecnológico

Dentro del mundo que se desenvuelven las personas hoy en día, el factor tecnológico es el ente principal para el desarrollo de diferentes empresas, desde años atrás las personas se han visto involucradas y han sido testigos de una revolución tecnológica en lo que se refiere a telecomunicaciones.

Analizando los datos presentados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) según la Encuesta Nacional de Empleo Desempleo y Subempleo – ENEMDUR, el 76,3% de la población Ecuatoriana utiliza teléfono celular, el servicio de internet lo ocupan 496.477 personas esto se ve reflejado un 1%, de igual manera el 26,3% utiliza computadora, por otro lado el 17,5% posee tv cable en sus hogares.

La Provincia de Pichincha cuenta con el mayor porcentaje de personas que hace uso del Internet con el 46,9%. Sin embargo, la que

registró el mayor crecimiento es Los Ríos con 8,7 puntos, seguida de la Provincia de Azuay con 7,5 puntos en el año 2010.

2.1.6 Factor Socio-Cultural

2.1.6.1 Religión

El Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) presenta por primera vez estadísticas sobre religión 8 de cada 10 ecuatorianos que dicen tener una filiación religiosa, son católicos, el 91,95% de la población afirma tener una religión, de los cuales el 80,4% pertenece a la religión Católica, el 11,3% Evangélica, 1,29% Testigos de Jehová y el restante 6,96% pertenecen a otras religiones.

2.1.7 Factor Ambiental

2.1.7.1 Buenas prácticas ambientales

El ambiente es el entorno donde día a día los seres humanos desarrollan la vida, se debe asumir responsabilidades y empezar a conocer todas las cosas buenas que se puede poner en marcha para contribuir, proteger el ambiente. Empezar a ahorrar energía, agua y disminuir la cantidad de residuos. (Riesco, 2011)

Las Buenas Prácticas Ambientales analizadas por la Dirección del Ambiente para los restaurantes que están vigentes en la actualidad son relativamente básicas para poder ejecutarlas.

El restaurante “EL CALDERO” deberá regirse a esta resolución en cuanto al manejo integral de residuos, manejo de aguas reduales no domésticas y manejo ambiental de emisiones atmosféricas y ruidos.

Por otro lado el Gobierno a través de la página web [ecuadorencifras](http://ecuadorencifras.gub.ek) ofrece a los ciudadanos las estadísticas ambientales actuales sobre indicadores de buenas prácticas ambientales, que se dan hoy en día, en los hogares de cada familia ecuatoriana.

Estas cifras reflejan el grado de conocimiento y aplicación de buenas prácticas ambientales, insumo necesario para la propuesta de políticas que contribuyan con la educación ambiental. Es importante conocer datos estadísticos de cómo la población Ecuatoriana está contribuyendo al cuidado del ambiente.

Conocimiento en prácticas ambientales

En la Región Sierra el 44,41% conoce las buenas prácticas ambientales con el fin de preservar el ambiente, el 55,59% desconoce estas prácticas, en las zonas rurales el 75,67% no sabe nada acerca del tema y el 24,33% si conoce acerca del mismo dentro de la capacitación ambiental en

la Región Sierra, el 24,45 % ha tenido la oportunidad de capacitarse en lo que se refiere a prácticas ambientales, y el 75,55% no ha recibido la debida capacitación acerca del tema, respecto a la disposición final de residuos el 85,23% no da el tratamiento adecuado a la basura, es decir; la tira en una funda de basura en los recolectores, la mezcla y no la clasifica en basura orgánica e inorgánica y el 14,77% si da el tratamiento necesario a la basura que sale de sus hogares es decir la clasifica:

Con respecto a la energía el 81,10% de los ciudadanos utiliza focos ahorradores de energía, y el 18,90% no utiliza en la Región Sierra.

2.1.7.2 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

TÍTULO III

REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

CAPÍTULO I

DE LAS INSTALACIONES

Art. 3.- DE LAS CONDICIONES MÍNIMAS BÁSICAS: Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos en armonía con la naturaleza de las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento, de manera que puedan cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Que el riesgo de contaminación y alteración sea mínimo;
- b. Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento,

limpieza y desinfección apropiada que minimice las contaminaciones;

c. Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar; y,

d. Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

Art. 4.- DE LA LOCALIZACIÓN: Los establecimientos donde se procesen, envasen y/o distribuyan alimentos serán responsables que su funcionamiento esté protegido de focos de insalubridad que representen riesgos de contaminación.

Art. 6.- CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS, ESTRUCTURAS INTERNAS Y ACCESORIOS: Estas deben cumplir los siguientes requisitos de distribución, diseño y construcción:

I. Distribución de Áreas.

a) Las diferentes áreas o ambientes deben ser distribuidos y señalizados siguiendo de preferencia el principio de flujo hacia adelante, esto es, desde la recepción de las materias primas hasta el despacho del alimento terminado, de tal manera que se evite confusiones y contaminaciones;

b) Los ambientes de las áreas críticas, deben permitir un apropiado mantenimiento, limpieza, desinfección y minimizar las contaminaciones cruzadas por corrientes de aire, traslado de materiales, alimentos o circulación de personal; y,

c) En caso de utilizarse elementos inflamables, éstos estarán ubicados en una área alejada de la planta, la cual será de construcción adecuada y ventilada. Debe mantenerse limpia, en buen estado.

V. Instalaciones Eléctricas y Redes de Agua.

- a) La red de instalaciones eléctricas, de preferencia debe ser abierta y los terminales adosados en paredes o techos. En las áreas críticas, debe existir un procedimiento escrito de inspección y limpieza;
- b) En caso de no ser posible que esta instalación sea abierta, en la medida de lo posible, se evitará la presencia de cables colgantes sobre las áreas de manipulación de alimentos; y,
- c) Las líneas de flujo (tuberías de agua potable, agua no potable, vapor, combustible, aire comprimido, aguas de desecho, otros) se identificarán con un color distinto para cada una de ellas, de acuerdo a las normas INEN correspondientes y se colocarán rótulos con los símbolos respectivos en sitios visibles:

VII. Calidad del Aire y Ventilación.

- a) Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, directa o indirecta y adecuada para prevenir la condensación del vapor, entrada de polvo y facilitar la remoción del calor donde sea viable y requerido;
- b) Los sistemas de ventilación deben ser diseñados y ubicados de tal forma que eviten el paso de aire desde un área contaminada a una área limpia; donde sea necesario, deben permitir el acceso para aplicar un programa de limpieza periódica;
- c) Los sistemas de ventilación deben evitar la contaminación del alimento con aerosoles, grasas, partículas u otros contaminantes, inclusive los provenientes de los mecanismos del sistema de ventilación, y deben evitar la

incorporación de olores que puedan afectar la calidad del alimento; donde sea requerido, deben permitir el control de la temperatura ambiente y humedad relativa;

d) Las aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y deben ser fácilmente removibles para su limpieza;

e) Cuando la ventilación es inducida por ventiladores o equipos acondicionadores de aire, el aire debe ser filtrado y mantener una presión positiva en las áreas de producción donde el alimento esté expuesto, para asegurar el flujo de aire hacia el exterior; y,

f) El sistema de filtros debe estar bajo un programa de mantenimiento, limpieza o cambios.

VIII. Control de Temperatura y Humedad Ambiental.

Deben existir mecanismos para controlar la temperatura y humedad del ambiente, cuando ésta sea necesaria para asegurar la inocuidad del alimento.

IX. Instalaciones Sanitarias.

Deben existir instalaciones o facilidades higiénicas que aseguren la higiene del personal para evitar la contaminación de los alimentos. Estas deben incluir:

a) Instalaciones sanitarias tales como servicios higiénicos, duchas y vestuarios, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres, de acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene laboral vigentes;

- b) Ni las áreas de servicios higiénicos, ni las duchas y vestidores, pueden tener acceso directo a las áreas de producción;
- c) Los servicios sanitarios deben estar dotados de todas las facilidades necesarias, como dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y recipientes preferiblemente cerrados para depósito de material usado;
- d) Las instalaciones sanitarias deben mantenerse permanentemente limpias, ventiladas y con una provisión suficiente de materiales; y,
- e) En las proximidades de los lavamanos deben colocarse avisos o advertencias al personal sobre la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los servicios sanitarios y antes de reiniciar las labores de producción. (Reglamento de Buenas prácticas ambientales para alimentos procesados, 2006)

2.2 MICROENTORNO

2.2.1 Generalidades del Cantón Rumiñahui

El Cantón Rumiñahui es en superficie uno de los más pequeños del Ecuador. Sangolquí como originalmente fue su nombre, el 31 de Mayo de 1938 se la eleva a la categoría de Cantón, separándola de Quito y se le cambia el nombre por el de Rumiñahui. (Municipio del Cantón Rumiñahui)

El Cantón se ha caracterizado por ser agropecuaria, se formó con la unión de tres haciendas: El Suro, San Antonio y Rumipamba. (Municipio del Cantón Rumiñahui)

2.2.2 Historia del Cantón Rumiñahui

Los primeros pobladores del Valle de los Chillos se habrían asentado en la zona de El Inga, que comprendía el actual Cerro Ilaló, hace más de 11.000 años A.C. Avanzando el siglo XV aproximadamente los *Quitú - Caras* amos y señores de la antigua ciudad de Quito emigraron al valle, debido a las bondades de su clima y sobre todo a la riqueza de su suelo.

2.2.3 Símbolos del Cantón Rumiñahui

2.2.3.1 Bandera y Escudo



Gráfico 8: Bandera y escudo del Cantón Rumiñahui
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

2.2.4 Origen del nombre Sangolquí

Dentro de las versiones existe una que más se acerca a la realidad, la cual se detallará a continuación; explica que procede del término quechua *sango* que significa "manjar de los dioses" y *qui* que significa "abundancia", unidos los dos términos se forma "manjar de los dioses en abundancia" o "abundancia del manjar de los dioses".

2.2.5 Situación Geográfica

El Cantón Rumiñahui es el corazón del Valle de los Chillos, está rodeado por laderas, estribaciones, cerros y nevados que integran la Cordillera de los Andes.

Se encuentra ubicado en la Provincia de Pichincha, al Suroriente del Distrito Metropolitano de Quito. La Capital del Cantón Rumiñahui es San Juan Bautista de Sangolquí, una ciudad de encanto y tradición.

Sus límites son:

Norte: Con el Distrito Metropolitano de Quito; el Río San Pedro como límite natural, los mismos que se encuentran unidos por la Autopista General Rumiñahui y es el medio para llegar hacia Quito.

Sur: Con el Cantón Mejía y el Cerro Pasochoa.

Este: Con el Distrito Metropolitano de Quito, con las parroquias rurales de Alangasí y Pintag, cuyo límite natural es el Río Pita.

Oeste: Con el Distrito Metropolitano de Quito con las parroquias rurales Amaguaña y Conocoto cuyo límite natural es el Río San Pedro.

2.2.5.1 Relieve

Está rodeado por las siguientes elevaciones:

- El Cerro Ilaló al Norte.
- La Cordillera Oriental de los Andes con el hermoso Antisana al Este.

- La Cordillera Central en la que destaca el Pichincha al Oeste.
- Al Suroeste está el Atacazo, Corazón y Viudita; el Pasochoa.
- El Cotopaxi y Sincholagua al Sur.

El terreno del Cantón es relativamente plano con ligeras ondulaciones, está a una altura promedio de 2.500 metros sobre el nivel del mar.

2.2.5.2 Hidrografía

Hidrográficamente el Cantón está ubicado en la micro cuenca del Río San Pedro, su cauce principal lo constituye el Río Pita alimentados por vertientes y deshielos de los Volcanes Rumiñahui, Cotopaxi, y Pasochoa con patrones de drenaje rectangular subparalelo, paralelo, radial, con curso alineado y cambios bruscos de dirección, otros importantes caudales tenemos:

- Río Santa Clara.
- Cachaco.
- Capelo.
- Pita.
- Sambache.
- San Nicolás.
- San Pedro.
- Santa Clara.
- Tinajilla.

2.2.5.3 Clima

El clima del Cantón Rumiñahui es muy agradable, oscila desde los 16°C en promedio y a veces es caluroso en días soleados, llegando a marcar los 23°C de temperatura, así como en las noches baja hasta los 8°C, que es muy frío. El clima de Rumiñahui es uno de los principales recursos naturales de esta zona.

2.2.5.4 Fauna

La fauna en el Cantón Rumiñahui está representada por especies como: el ganado vacuno, bobino, porcino, caballar, mular, caprino y asnal. Además de una gran variedad de aves voladoras como: tórtola, mirlo, gallinazo negro etc.

2.2.5.5 Producción agrícola

En las distintas variedades de terrenos se siembra toda clase de cereales, hortalizas, leguminosas, arenosas, plantas frutales, cerciorándose que se produce lo que se siembra si el trabajo y el cálculo de tiempo son adecuados.

El principal producto que constituye la primera línea de exportación es el maíz en sus diferentes variedades, en orden de importancia luego, la cebada de la que se puede obtener hasta dos cosechas en el año. En las

faldas de la cordillera están las haciendas denominadas altas destinadas con preferencia al cultivo de papas y trigo con rendimiento satisfactorio, otra productividad es el cultivo de la oca, camote, zanahoria y melloco.

Dentro del aspecto forestal los bosques de eucalipto, han dado margen al desarrollo de la industria de la construcción y de los combustibles. El cantón Rumiñahui se ha destacado por tener la mejor ganadería, la misma que ha generado trabajo para sus habitantes.

2.2.6 Mapa y vías de acceso



Gráfico 9: Mapa y vías de acceso.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Desde la ciudad de Quito se puede acceder por la autopista Gral. Rumiñahui, otro acceso hacia el Cantón Rumiñahui es la panamericana y la vía Intervalles.

2.2.7 Superficie y población

Tiene una población de 85.852 habitantes, la superficie total del Cantón es de 137.2 km². Al comparar esta superficie, se puede afirmar que se trata del Cantón más pequeño de la Provincia de Pichincha y Ecuador.

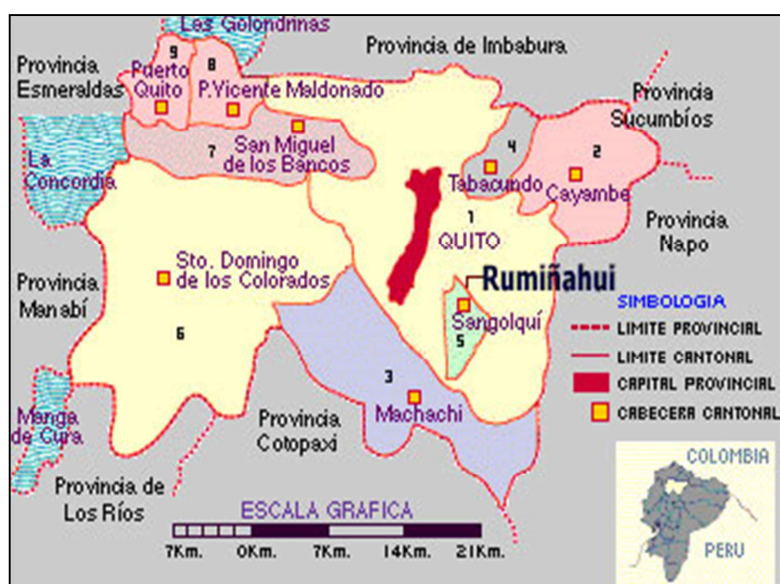


Gráfico 10: Mapa de la Provincia de Pichincha.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Parroquias/Cantón	Área (Km ²)	Población	Densidad Poblacional (Hab/Km ²)
Sangolquí	50,42	58254	1175
San Rafael	2,55	6699	2637
San Pedro de Taboada	5,11	16187	3125
Total parroquias urbanas	58,08	81140	1416
Cotogchoa	35,35	3937	108
Rumipamba	42,25	775	18
Total Parroquias Rurales	77,60	4712	60
CANTÓN TOTAL	135,68	85852	632

Tabla 10: Área y densidad poblacional del Cantón Rumiñahui.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.
Elaborado por: Diana Chacón – Jessica Sánchez.

2.2.8 Festividades del Cantón

Las fiestas de Cantonización se realiza en el mes de Mayo, desarrollándose un sin número de eventos, culturales, sociales y deportivos, entre los cuales podemos destacar: El Desfile Cívico Militar, Elección de Reinas, La Cabalgata de Identidad Rumiñahuense, bailes populares, festivales gastronómicos, corridas de toros, muestras culturales, exposiciones artesanales, entre otros.

2.2.8.1 Carnaval

Desde hace varios años atrás, se realizan desfiles de carros alegóricos, comparsas, danzas y bailes típicos que tienen como escenario las principales calles del centro de la ciudad.

2.2.8.2 Semana Santa

Se conmemora con todos los fieles cristianos y en el mundo es conocida como la "Semana Mayor", recordando la vida y pasión de Jesús de Nazaret. El Jueves Santo se realiza la procesión por las calles principales del Cantón. El Viernes Santo, representa el Vía Crucis y las 7 palabras que Jesús hablo ante sus apóstoles.

2.2.8.3 Fiestas de San Pedro de Taboada

Desde los primeros días del mes de Junio, la parroquia de San Pedro de Taboada se prepara para celebrar a su patrono. La fiesta se inicia a vísperas del 28 de mayo, la misma que se animan con la presencia de la banda de pueblo, la quema de chamiza y los juegos pirotécnicos.

2.2.8.4 Fiestas del Maíz y el Turismo

Se celebra los primeros días del mes de Septiembre todos los años desde 1960 con la finalidad de mostrar al país la tradición, gastronomía y el folklor que brinda el Cantón Rumiñahui y su gente.

2.2.8.5 El Pase del Niño

El Pase del Niño tiene como motivación la advocación que el pueblo de Sangolquí tiene por imagen del Divino Niño. Esta manifestación de carácter religioso, se realiza durante todo el año.

2.2.9 Atractivos turísticos

2.2.9.1 Plaza Cívica Rumiñahui



Ilustración 1: Plaza Cívica Rumiñahui.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Obra del genial maestro de las artes plásticas Oswaldo Guayasamín de raíces Sangolquileñas. La obra duro 9 años de construcción, mide una altura promedio de 18,30 metros y está realizada en bronce repujado, hierro, y hormigón. El maestro Guayasamín realizó los planos generales de este colosal monumento del Héroe Indio Rumiñahui, defensor de la Nacionalidad Ecuatoriana.

2.2.9.2 Parque Juan de Salinas

2.2.9.2.1 Pileta Central



Ilustración 2: Pileta Central Parque Juan de Salinas.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Ubicada en el Parque Juan de Salinas, la misma que estuvo durante toda la época colonial en la Plaza Grande de Quito y fue obra maestra de un artista anónimo de la colonia.

Su bello pretil de piedra es la entrada de este templo de fe que, en sus costados, alberga la capilla de San Francisco, el Mausoleo del Prócer Juan de Salinas y la Casa Parroquial.

2.2.9.2.2 Iglesia Matriz



Ilustración 3: Iglesia Matriz.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

La Iglesia tiene cerca de 100 años de construcción, en la que coinciden el simbolismo y la funcionalidad, con su hermosa fachada y columnas con capitel corintio, columnas y tímpanos propios de la arquitectura griega, con las torrecillas y hornacinas de corte romano. En medio, se levanta grácil y esbelta, como una atalaya, la torre principal, con su campanario; el atrio y su bello pretil de piedra.

2.2.9.3 Polideportivo



Ilustración 4: Polideportivo.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

En el sector El Ejido que está junto a los Colegios Juan de Salinas, Jacinto Jijón y Colegio de Ingenieros, existen canchas deportivas, tales como: Canchas de fútbol, pista de bici cross, pista atlética y una laguna artificial donde adultos y niños gozan de la sana distracción que brinda este sector.

2.2.9.4 Vivero Municipal



Ilustración 5: Vivero Municipal.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

A pocos minutos de Sangolquí, en la urbanización Club Los Chillos, existe un espacio en el que se puede encontrar gran variedad de plantas y disfrutar de la naturaleza.

Es ese lugar se puede hallar hortalizas, plantas ornamentales y árboles frutales tales como arúpos, cipreses, sauces, margaritas, aguacate, higo, chirimoya, tomate de árbol, entre otras.

VARIEDAD DE PLANTAS		
Ornamentales	Frutales	Forestales
Escancel bicolor	Aguacate	Cepillo Blanco
Cineraria	Plátano	Álamo Blanco
Cucarda	Capulí	Arrayan
Escancel verde	Cerezas	Arupos
Escancel rojo	Chirimoya	Cepillo Fucsia
Eves	Higos	Cepillo Rojo Llorón
Fosforito rojo	Manzana	Cholan
Fosforito amarillo	Nispero	Ciprés
Geranios	Tomate de árbol	Jacaranda
Lechero rojo	Uvas	Olivo
Mala madre	Taxo	Palma
Manzana de eva	-	Sauce
Margarita amarilla	-	7 cueros
Margarita blanca	-	Trueno bicolor
Mil flores	-	Trueno fino
Verónicas	-	Trueno verde
Pulguitas	-	-

Tabla 11: Vivero Municipal del Cantón Rumiñahui.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.
Elaborado por: Diana Chacón – Jessica Sánchez.

El lugar pretende, que los visitantes aprendan el proceso completo de sembrío y motivar para que la población llene de plantas los parques y espacios verdes y así, incentivar al cuidado del ambiente.

2.2.9.5 Hacienda Santa Rita



Ilustración 6: Hacienda Santa Rita
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Situada en el extremo Sureste de la Parroquia de Rumipamba, a 20 km. de Sangolquí. Reserva Ecológica privada que por su belleza paisajista y diversidad de flora y fauna, ofrece un sin número de actividades de aventura como tours en bicicleta de montaña, trekking, rappel, tours de alta montaña, cumbre del Pasochoa, pesca deportiva, paseos a caballo, área de camping; uno de los atractivos más ejecutados por los turistas es el canyopy que cuenta con 7 cruces.

2.2.9.6 Hacienda Chillo Compañía



Ilustración 7: Hacienda Chillo Compañía.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Considerada, “Santuario Cívico de la Patria”, fue testigo de la reunión conspiratoria contra la tiranía española, el 24 de Diciembre de 1808, en la que valerosos patriotas, como el Sangolquileño Juan de Salinas, forjaron el Primer Grito de Independencia el 10 de Agosto de 1809, está ubicada en el barrio Selva Alegre.

2.2.9.7 Mausoleo de Juan de Salinas



Ilustración 8: Mausoleo de Juan de Salinas.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

En el interior se conservan las cenizas traídas desde el año 1955 de este ilustre personaje, respetado por sus convicciones de gallardía y sus inquebrantables anhelos de libertad.

Está implantado en el Pasaje Conventillo junto a la Iglesia Matriz de Sangolquí

2.2.9.8 El Choclo



Ilustración 9: Monumento El Choclo.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Fue construido por el pintor y escultor ecuatoriano Gonzalo Endara Crown, realiza la entrega de este monumento en 1989. Sangolquí recibió la gran ofrenda de hierro y hormigón de 6m de alto y 2m de diámetro, En este monumento se refleja el dorado manjar de los dioses utilizando la técnica NAIF, obra artística donde se muestra vitalidad existente en las cosas sencillas.

Está ubicado en el redondel de la Av. Luis Cordero y Av. Abdón Calderón dentro de 2000 m². Conmemora la fertilidad del Valle de los Chillos, que en el pasado fue esencialmente agrícola, cultivándose preferentemente el maíz que se le conoció con el nombre de “maíz chillo”, por sus granos gruesos de color amarillo intenso, sus mazorcas robustas y anchas y sus tallos muy altos y gruesos. Los maíces de colores son de acuerdo a la vestimenta de sus ante pasados.

2.2.9.9 El Colibrí



Ilustración 10: Monumento El Colibrí.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

El Monumento está representado por un colibrí y huevos de diferentes colores, obra realizada por el pintor y escultor Gonzalo Endara Crown elaborado en 1989 con materiales hierro, hormigón y cemento. Viste su cuerpo con tonos multicolores el verde que refleja la constante renovación de la madre naturaleza, el color negro que retrata a la tierra, la solemnidad del sol que se refleja en el amarillo, anaranjado y el oro, el grana símbolo de lucha, esfuerzo, guerra y sangre y con el azul oscuro, energía y salud.

2.2.9.10 A la Sed



Ilustración 11: Monumento a la Sed.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

El Monumento a La Sed, obra que consta de dos piletas inteligentes y un mural denomina “El Rondador”, obra del pintor Luis Napoleón Valencia representante de la Casa de la Cultura Ecuatoriana.

La escultura a “La Sed” de 3 metros de alto y un pedestal de 5 metros elaborado por el escultor quiteño Flavio Eddie Crespo, obra de tributo al maestro Eduardo Kingman, que muestra el expresionismo indígena.

La obra está representada por un campesino que al momento de su descanso, busca el agua y parece no encontrarla, por el hombre sentado, tomando agua del pilche, casi lamiéndolo. Obra de denuncia y puede tener múltiples interpretaciones, en primera instancia a los problemas sociales que tiene el ser humano especialmente el campesino por la marginación histórica que ellos han tenido.

2.2.9.11 Al tiempo



Ilustración 12: Monumento al Tiempo.

Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Representa a los dos solsticios: el solsticio de verano (22 de Junio) es el día más largo del año (en el hemisferio norte). Al mediodía el sol alcanza el punto más alto del cielo durante el año. El solsticio de invierno (21 de Diciembre) es el día más corto del año (en el hemisferio Norte). Al mediodía el sol alcanza el punto más bajo del cielo durante el año.

2.2.10 Atractivos naturales

2.2.10.1 Cóndor Machay



Ilustración 13: Cascada Cóndor Machay.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

En quichua significa “Nido del Cóndor”, situada en la Parroquia de Rumipamba, al Sureste del Cantón Rumiñahui, a 17 km. de Sangolquí, el trayecto cuenta con hermosos y pintorescos paisajes, la parte más alta ofrece un panorama espectacular de elevaciones que forman parte de la Ruta Turística conocida como la Avenida de los Volcanes tales como: Pichincha, Ilaló, Cotopaxi, Sincholagua, Rumiñahui, Pasochoa, Antisana, Cayambe, Ilinizas, Atacazo, Corazón, La Viudita.

El tiempo estimado del recorrido es de 4 a 5 horas, entre ida y retorno en total se recorren 84 Km. Su altitud está entre 3.103 y 3.174 m.s.n.m su clima es frío templado, con una temperatura que oscila entre los 8° a 22° grados centígrados.

2.2.10.2 Molinuco y Kyma



Ilustración 14: Cascadas Kyma y Molinuco.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Ubicada a 15 km. de Sangolquí en la Reserva Ecológica Molinuco, lugar donde podrá disfrutar y admirar la generosidad de la madre naturaleza. Está en medio de imponentes encañonados, con una exuberante flora donde predomina el zuro, aliso, puma maqui, cedrillo, helechos, entre otros; el trinar de jilgueros, mirlos y el elegante vuelo de colibríes. En este lugar se puede encontrar servicio de restaurante con platos típicos, hospedaje, camping, cabalgatas y pesca deportiva.

2.2.10.3 Pita

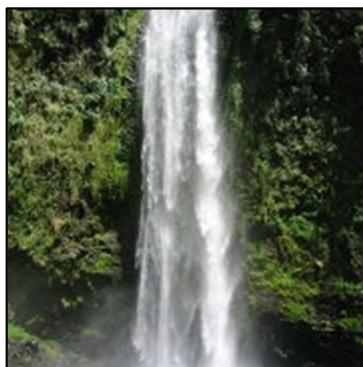


Ilustración 15: Cascada Pita.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Ubicada a 15 km de Sangolquí, es un lugar inigualable donde podrá regocijarse y admirar la belleza de la naturaleza. En medio de imponentes encañonados podrá recrearse con el hermoso ecosistema de flora y fauna, especies propias de las partes altas de la región Andina.

El recorrido ofrece tres opciones denominadas la pequeña, la mediana, y la gran aventura, esta última opción lo llevará a la Gran Cascada del Pita, la misma que posee una altura aproximada de 60 metros, también encontrará una área asignada para camping y un restaurante, donde podrá degustar exquisitos platos tradicionales.

2.2.10.4 Padre Urco

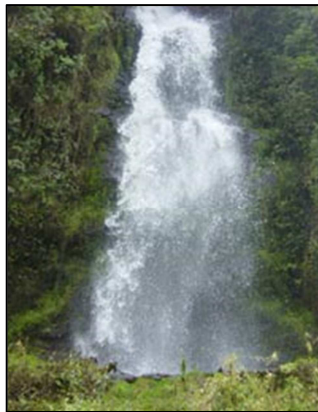


Ilustración 16: Cascada Padre Urco.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Tiene una hermosa caída de agua de 25 metros aproximadamente, cuyo desplome de aguas produce una especie de llovizna, su nombre se debe a una formación pétreo, que vista a lo lejos se asemeja a un sacerdote con un libro en las manos.

Se puede admirar y disfrutar del paraíso natural que ofrecen las faldas del Volcán Pasochoa, cuya flora y fauna, propia de los páramos de la región interandina, los dejaron realmente maravillados. La caminata hasta llegar al atractivo turístico dura alrededor de 30 minutos, y está localizada en el sector de Pullincate perteneciente a la Parroquia de Cotogchoa.

2.2.10.5 Rumibosque



Ilustración 17: Cascada Rumibosque.
Fuente: Ilustre Municipio de Rumiñahui.

La Cascada Rumibosque, localizada en la Finca Integral Sustentable Inkamaya, sector de Loreto a 12 km de la Ciudad de Sangolquí. En el trayecto del Río Pita, cuyas aguas cristalinas provienen de los deshielos del Sincholagua y del Volcán Cotopaxi, donde existe un maravilloso recorrido descendiendo por empinados senderos hasta llegar a las Cascadas: “Pailón de Oro, Surohuaico, y la Yumbita”, en un ecosistema con especies propias de la Región Andina. Sitio ideal para amantes de la naturaleza, donde se puede realizar: mountabike, senderismo, cabalgatas y cayoning.

2.2.11 Artesanías

El Cantón Rumiñahui, es cuna de artesanos cuyos trabajos son cotizados a nivel nacional e internacional, de entre todas las ramas artesanales se destaca la orfebrería, que ha sobrepasado el interés internacional ya que los orfebres aparte de exportar joyas de finos acabados han realizado trabajos importantes en otros países, también, sobresalen artesanos en la sombrerería, zapatería, cerería, tallados en palo de balsa, sastrería; actividades que se las puede ver practicar en los talleres ubicados en el centro de la ciudad de Sangolquí.

2.2.12 Gastronomía

En Sangolquí podemos encontrar una variada Gastronomía Nacional, tanto de la Sierra como de la Costa, particularmente y por tradición se degustan: caldos de gallina, yahuarlocro, fritada, caldo de treinta y uno, tortillas con caucara, caldo de librilla, ville, menudo con mote, chicha de jora entre otros.

El alimento estrella de la zona, es el afamado hornado, los principales sitios de expendio se los puede encontrar a lo largo de la Av. General Enríquez, en el Mercado Cerrado del turismo y en diferentes locales especializados en la elaboración de este plato típico, su preparación y fama data alrededor de cien años atrás. Este delicioso platillo tiene :carne de cerdo con trozos de cuero crocante, tortillas de papa, mote, aguacate,

tostado, y en varios locales lo acompañan con maduro frito, todo esto bañado por el agrio que no es otra cosa que, chicha de jora con cebolla paiteña, tomate, lechuga, ají, perejil entre otros condimentos.

En el sector de Selva Alegre, a cinco minutos de Sangolquí, se puede degustar de los renombrados Cuyes asados, los cuales se expenden con papas cocinadas, salsa de maní, lechuga, tomate y aguacate.

2.2.13 Transporte

Existen diferentes transportes para acceder hasta el Cantón tales como:

- Vingala.
- Condorvall.
- Turismo.
- Los Chillos.
- Capelo.
- Marco Polo.

2.2.14 Economía e Industria

Rumiñahui tiene un desarrollo industrial, existen fábricas de fibras sintéticas, vidrio, harina, textiles, productos farmacéuticos. La población se dedica a actividades como mecánica, confección textiles, orfebres, talabarteros y otros lo que lo ha convertido al Cantón en una zona artesanal.

2.3 Cliente

Es parte fundamental para el éxito de una empresa, la prioridad es ofrecerle un buen servicio para fidelizar los mismos y por ende traiga clientes futuros.

2.4 Prestadores de Servicio

Los proveedores son parte primordial dentro del restaurante, ya que van hacer los encargados de suministrar distintos tipos de productos que van hacer utilizados dentro de la preparación de los alimentos, como de la infraestructura del mismo.

Se ha escogido estos proveedores porque a través de la adquisición de sus productos aportan beneficios como:

- Menores costos de los productos.
- Confiabilidad de productos.
- Facilidad de transporte de los productos para comprarlos.
- Buena atención al cliente.
- Cercanía a la ubicación al Restaurante.
- Frescura de los alimentos.

En la siguiente tabla se presenta los posibles proveedores del Restaurante "EL CALDERO":

Embutidos y carnes	<ul style="list-style-type: none"> • Embutidos (CARNIDEM) • Casa Guillo • Suiza del valle
Pollo	<ul style="list-style-type: none"> • Pronaca • Vicky Pollo
Viveres Secos	<ul style="list-style-type: none"> • Bodega "DIMAXI" • Megamaxi
Verduras y Legumbres	<ul style="list-style-type: none"> • Mercado de Sangolquí
Bebidas no alcohólicas	<ul style="list-style-type: none"> • ARCA Ecuador de Coca Cola • The Tesalia Spring Company
Bebidas Alcohólicas	<ul style="list-style-type: none"> • Megamaxi • Cervecería Nacional
Productos de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Bodega "Dimaxi" • Megamaxi
Imprenta y diseño	<ul style="list-style-type: none"> • Gráficas LITOMARCZ
Mesas y sillas	<ul style="list-style-type: none"> • Ferrisariato
Cubertería	<ul style="list-style-type: none"> • Montero
Mantelería	<ul style="list-style-type: none"> • Merylan
Equipos y utensilios para cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Agroindustrias
Uniformes	<ul style="list-style-type: none"> • El Uniforme

Tabla 12: Proveedores.

Fuente: Visita a cada proveedor.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

2.5 Competencia

Para que una empresa tenga éxito debe satisfacer las necesidades y gustos del consumidor, se debe competir en cuanto a:

- Costos
- Atención al cliente
- Buen servicio
- Amabilidad
- Calidad en los productos.

2.5.1 Competencia Directa

Son todos aquellos negocios que venden un producto igual o casi similar al nuestro y que lo venden, es decir, buscan a nuestros mismos clientes para venderles prácticamente lo mismo. De acuerdo con la investigación se ha determinado que existen 4 restaurantes, que se lo pueden apreciar a continuación:

Nombre del Restaurante	Ubicación
Restaurante "La Quinta"	Gral. Enríquez 27-43 y Portoviejo a una cuadra del San Luis Shopping.
Paradero "Dieguito"	Av. Gral. Enríquez y Grupo Dávalos.
Hornados "Doña Faby"	Av. Gral. Enríquez entre Chone y Calzeta.
Hornito Leñero	Av. Ilaló y Río Curaray.

Tabla 13: Competencia Directa.
 Fuente: Visita a cada restaurante.
 Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

2.5.2 Competencia Indirecta

La integran todos los negocios que intervienen de forma lateral en nuestro mercado, que buscan satisfacer las mismas necesidades de forma diferente y con productos sustitutos, según la investigación realizada existen 12 restaurantes, que se detallarán a continuación:

Nombre del Restaurante	Ubicación
Restaurante “Federer”	Calle Isla Isabela y Av. Ilaló.
Restaurante – Bar “El Bigote”	Calle Isla Isabela y Av. Ilaló.
Restaurante “El Arriero” Steak House	Isla Española y Av. Ilaló.
Micholi Cubichería	Geovanny Farina e Isla San Cristóbal.
“Las Palmeras”	Calle Isla Isabela y Av. Ilaló.
Parrilladas Wild Bull	Av. Ilaló y Río Pastaza.
Cebiches de la Rumiñahui	Av. Ilaló e Isla Isabela
Los Tres Guabos	Vía Amaguaña
La Tablita de Tártaro	San Luis Shopping
Buffalo´s	San Luis Shopping
Menestras del Negro	San Luis Shopping
Vaco y Vaca Restaurante – Cafetería	San Luis Shopping

Tabla 14: Competencia Indirecta.

Fuente: Visita a cada restaurante.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

2.6 Análisis FODA

I N T E R N O		FORTALEZAS		DEBILIDADES
	<u>F1</u>	Posee, habitaciones alfombradas con baño privado y tv, espacios verdes, salón de eventos, canchas deportivas para distracción del turista	<u>D1</u>	Existe demanda insatisfecha a nivel de la clase jubilada
	<u>F2</u>	Mediante la autogestión que realiza la administración, ofrece descuentos en alojamiento y alimentación exclusivamente para la clase jubilada	<u>D2</u>	La Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS", no cuenta con restaurante especializado
	<u>F3</u>	Ofrece a sus clientes precios cómodos y accesibles	<u>D3</u>	La hostería y salón de banquetes "LOS CACTUS" disponiendo de espacio físico y recursos económicos, no posee servicios como: piscina, sauna, turco, hidromasaje, toboganes entre otros
	<u>F4</u>	Tiene parqueadero privado y guardia de seguridad para la tranquilidad del cliente.	<u>D4</u>	La falta de asignación de personal especializado, por parte del IESS.
	<u>F5</u>	La Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS" está ubicado en un lugar donde se puede respirar aire puro	<u>D5</u>	La Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS", no labora en horarios extendidos
	<u>F6</u>	Capacitación constante del personal para que se desempeñe en diferentes áreas	<u>D6</u>	Cada 12 meses se cambia cierto número de trabajadores, debido a que el seguro únicamente hace el contrato por este tiempo
E X T E R N O		OPORTUNIDADES		AMENAZAS
	<u>O1</u>	El cantón cuenta con muchos atractivos turísticos como cascadas, monumentos, parques, museos entre otros que llaman la atención del turista	<u>A1</u>	La competencia cuenta con mayor infraestructura y diversidad de servicios muchas veces más llamativos para el cliente
	<u>O2</u>	Proximidad a la ciudad de Quito	<u>A2</u>	Por la ubicación geográfica el Municipio designó al "Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS", como albergue ante una eventual erupción del Volcán Cotopaxi.
	<u>O3</u>	La Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS" se encuentra alejado del ruido y la contaminación	<u>A3</u>	La calle principal para acceder a la Hostería, se encuentra un poco deteriorada.
	<u>O4</u>	Los fines de semana existe gran demanda de turistas que visitan el Cantón Rumiñahui.	<u>A4</u>	Existen pocas líneas de transporte público, cercanas a la Hostería.
	<u>O5</u>	El cantón Rumiñahui se encuentra ubicado a 20 minutos de la Capital de los Ecuatorianos	<u>A5</u>	El tráfico vehicular del Valle de los Chillos, causa molestia en los usuarios, ya que constantemente se arma los conocidos cuellos de botella.
	<u>O6</u>	El Cantón Rumiñahui cuenta con un clima agradable que atrae al visitante	<u>A6</u>	El Cantón Rumiñahui cuenta con numerosos y reconocidos restaurantes de comida típica Ecuatoriana.

Tabla 15: Análisis FODA.

Fuente: Hostería "LOS CACTUS", Ilustre Municipio de Rumiñahui.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

2.7 Investigación de Mercado

Es importante realizar el estudio de mercado ya que es una herramienta de mercadeo que permite la obtención de datos, que serán analizados mediante procesos estadísticos para obtener resultados y poder determinar si el producto tiene o no aceptación en el mercado, se puede definir de manera más clara con que surgen las respuestas, características, especificaciones y encontrar variables de mucha importancia como la plaza: es decir, aquel lugar específico donde los clientes van a comprar el producto y cuál es el precio que están dispuestos a pagar.

Se podrá definir con total claridad el target, es decir el grupo de clientes con características comunes a los que se va a dirigir. Cabe destacar que el proyecto va dirigido a público en general y a jubilados de clase media y media alta, ya que se está ofertando productos de calidad en un restaurante de categoría.

2.7.1 Formato de la Encuesta para Jubilados



La presente encuesta tiene como finalidad obtener información necesaria que permita realizar un estudio de mercado para el diseño de un proyecto de creación de un restaurante que ofrezca un menú concertado especialmente para la clase jubilada y comida típica ecuatoriana para público, en general, en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” del IESS”

Encuesta para clase jubilada

1.- ¿Edad?

50 - 60 años	<input type="checkbox"/>
61 - 70 años	<input type="checkbox"/>
71 años en adelante	<input type="checkbox"/>

2.- ¿Género?

Masculino	<input type="checkbox"/>
Femenino	<input type="checkbox"/>

3.- ¿Conoce las bondades del menú concertado?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

Si responde No, pase a la pregunta 5.

4.- Dentro del menú concertado, ¿Cuál serían los platos que más consumiría?

Encocado de pescado	<input type="checkbox"/>
Pescado sudado	<input type="checkbox"/>
Pescado al vapor	<input type="checkbox"/>
Pescado apanado	<input type="checkbox"/>
Pescado rebosado	<input type="checkbox"/>
Pescado en papillote	<input type="checkbox"/>
Arroz con pollo	<input type="checkbox"/>
Pollo al curry	<input type="checkbox"/>
Pollo a la plancha con verduras	<input type="checkbox"/>
Pechuga de pollo rellena	<input type="checkbox"/>

5.- ¿Le gusta la comida típica Ecuatoriana?

Si

No

Si responde No, pase a la pregunta 7.

6.- De los siguientes platos típicos de nuestro país, ¿Cuáles son los que más consumiría usted?

Hornado	<input type="checkbox"/>
Fritada	<input type="checkbox"/>
Cuy asado	<input type="checkbox"/>
Cecina	<input type="checkbox"/>
Arroz con camarón	<input type="checkbox"/>
Llapingachos	<input type="checkbox"/>
Aguado de gallina	<input type="checkbox"/>
Guatita	<input type="checkbox"/>
Churrasco	<input type="checkbox"/>
Ceviches	<input type="checkbox"/>
Menestras	<input type="checkbox"/>
Parrillada	<input type="checkbox"/>

7.- ¿Le gustaría que se dé la creación de un restaurante en la Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS", en el cual se ofrezca un menú concertado especialmente para la clase jubilada, comida típica ecuatoriana para el público en general y servicio personalizado para el cliente?

Si

No

8.- ¿Usted estaría interesado en hacer uso de este establecimiento?

Si

No

9.- ¿Con qué frecuencia usted acudiría a este lugar?

Todos los días	<input type="checkbox"/>
Todos los fines de semana	<input type="checkbox"/>
2 veces al mes	<input type="checkbox"/>

10.- ¿Con cuántas personas acudiría a este establecimiento?

1 – 2 personas	<input type="checkbox"/>
3 – 4 personas	<input type="checkbox"/>
5 – 6 personas	<input type="checkbox"/>
7 – 8 personas	<input type="checkbox"/>
9 en adelante	<input type="checkbox"/>
Solo(a)	<input type="checkbox"/>

11.- ¿Qué tipo de bebida le gustaría acompañar a su orden?

Gaseosas	<input type="checkbox"/>
Jugos Naturales	<input type="checkbox"/>
Te helado	<input type="checkbox"/>
Chicha de jora	<input type="checkbox"/>
Cerveza	<input type="checkbox"/>

12.- ¿Le gustaría añadir un postre bajo en calorías a su orden?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

13.- ¿Cuál es el factor más importante en su decisión al momento de escoger un restaurante?

Precio	<input type="checkbox"/>
Calidad y asistencia en el servicio	<input type="checkbox"/>
Comida y sabor	<input type="checkbox"/>
Ambiente del lugar	<input type="checkbox"/>

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

2.7.2 Formato de la encuesta para Público en General



La presente encuesta tiene como finalidad obtener información necesaria que permita realizar un estudio de mercado para el diseño de un proyecto de creación de un restaurante que ofrezca un menú concertado especialmente para la clase jubilada y comida típica ecuatoriana para público, en general, en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” del IESS”.

1.- Edad

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 20 - 30 años | <input type="checkbox"/> |
| 31 - 40 años | <input type="checkbox"/> |
| 41 - 50 años | <input type="checkbox"/> |
| 51 años en adelante | <input type="checkbox"/> |

2.- ¿Género?

- | | |
|-----------|--------------------------|
| Masculino | <input type="checkbox"/> |
| Femenino | <input type="checkbox"/> |

3.- ¿Conoce usted la Hostería y Salón de banquetes “LOS CACTUS” del IESS ubicada en el cantón Rumiñahui?

- | | |
|----|--------------------------|
| Si | <input type="checkbox"/> |
| No | <input type="checkbox"/> |

4.- ¿Sabe usted lo que es un menú concertado?

- | | |
|----|--------------------------|
| Si | <input type="checkbox"/> |
| No | <input type="checkbox"/> |

5.- ¿Usted consume comida típica ecuatoriana?

- | | |
|----|--------------------------|
| Si | <input type="checkbox"/> |
| No | <input type="checkbox"/> |

6.- ¿Le gustaría que se dé la creación de un restaurante en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, en el cuál se ofrezca un menú concertado, comida típica ecuatoriana y servicio personalizado para el cliente?

- | | |
|----|--------------------------|
| Si | <input type="checkbox"/> |
| No | <input type="checkbox"/> |

7.- ¿Usted estaría interesado en hacer uso de este establecimiento?

Si
No

8.- De los siguientes platos típicos de nuestro país, ¿Cuáles son los que más consumiría usted?

Hornado
Fritada
Cuy asado
Cecina
Arroz con camarón
Llapingachos
Aguado de gallina
Guatita
Churrasco
Ceviches
Menestras
Parrillada

9.- ¿Le gustaría degustar el menú concertado?

Si
No

10.- Dentro del menú concertado, ¿cuál serían los platos que más le agradarían a usted?

Encocado de pescado
Pescado sudado
Pescado al vapor
Pescado apanado
Pescado Rebosado
Pescado en papillote
Arroz con pollo
Pollo al curry
Pollo a la plancha con verduras
Pechugas de pollo rellenas

11.- ¿Con qué frecuencia usted acudiría a este lugar?

Todos los fines de semana
2 fines de semana
1 vez al mes

12.- ¿Con cuántas personas acudiría a este establecimiento?

1 – 2 personas
3 – 4 personas

- 5 – 6 personas
- 7 – 8 personas
- 9 en adelante
- Solo (a)

13.- ¿Qué tipo de bebida le gustaría acompañar a su orden?

- Gaseosas
- Jugos Naturales
- Te helado
- Chicha de jora
- Cerveza

14.- ¿Le gustaría acompañar un postre a su orden?

- Si
- No

15.- ¿Cuál es el factor más importante en su decisión al momento de escoger un restaurante?

- Precio
- Calidad y asistencia en el servicio
- Comida y sabor
- Ambiente y decoración del lugar

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

2.7.3 Población y Muestra para jubilados y público general

La población con la que se va a trabajar en el presente diseño de proyecto es infinita, porque no se conoce las características del Cantón Rumiñahui ni de los Jubilados, las mismas que sobrepasa los 30.000 habitantes y jubilados respectivamente, se la podrá determinar mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 * p * q}{e^2}$$

- N = Total de la población.
- $Z^2 = 1.96^2$ (si la seguridad es del 95%).
- p = probabilidad a favor (en este caso 5% = 0.05).
- q = probabilidad en contra (en este caso 95% = 0.95).
- e= error de estimación (en este caso es 4% = 0.04).

Proceso matemático de muestra:

$$n = \frac{1.96^2 * 0.05 * 0.95}{0.06^2}$$

$$n = \frac{0.182476}{0.0016}$$

$$n = 114 \text{ Personas a encuestar.}$$

Se realizarán 114 encuestas para segmentar el mercado, y determinar la factibilidad del proyecto, gustos, preferencias de los posibles clientes.

2.7.4 Tabulación e interpretación de la encuesta para jubilados

Pregunta N° 1.- Edad

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos 50-60 años	42	36,8	36,8	36,8
61-70 años	57	50,0	50,0	86,8
71 años en adelante	15	13,2	13,2	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 16: Edad.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N°1.

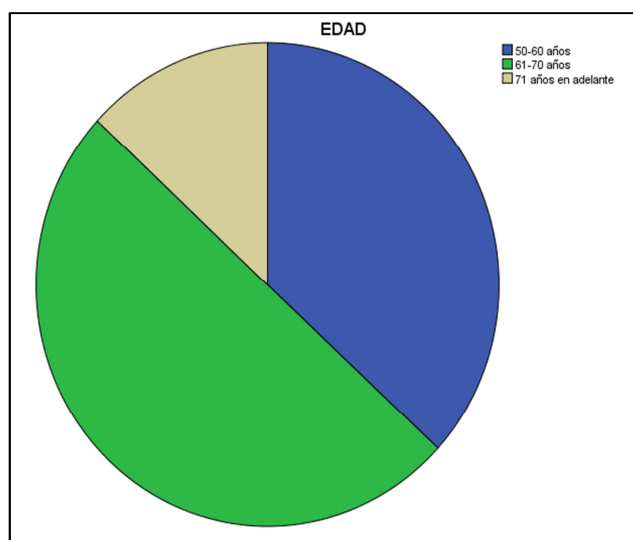


Gráfico 11: Edad.

Fuente: Tabla 16.

INTERPRETACIÓN:

En la presente encuesta nos da a conocer que el 50% de encuestados son personas con la edad de 61 a 70 años, seguido con un 37% de personas de 50 a 60 años y tan solo un 13% superan los 71 años.

Pregunta Nº 2.- Género

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Masculino	51	44,7	44,7	44,7
	Femenino	63	55,3	55,3	100,0
	Total	114	100,0	100,0	

Tabla 17: Género.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta Nº 2.

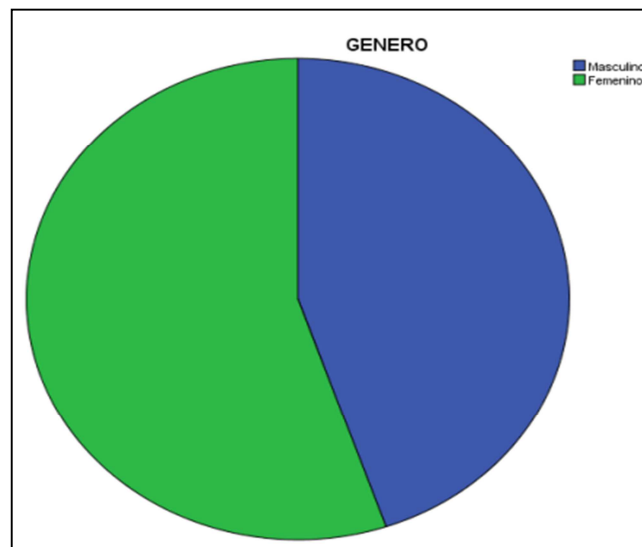


Gráfico 12: Género.

Fuente: Tabla 17.

INTERPRETACIÓN:

El 55% de encuestados son mujeres y su diferencia son hombres.

Pregunta N° 3.- ¿Conoce las bondades del menú concertado?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	114	100,0	100,0	100,0

Tabla 18: Bondades del menú concertado.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 3.

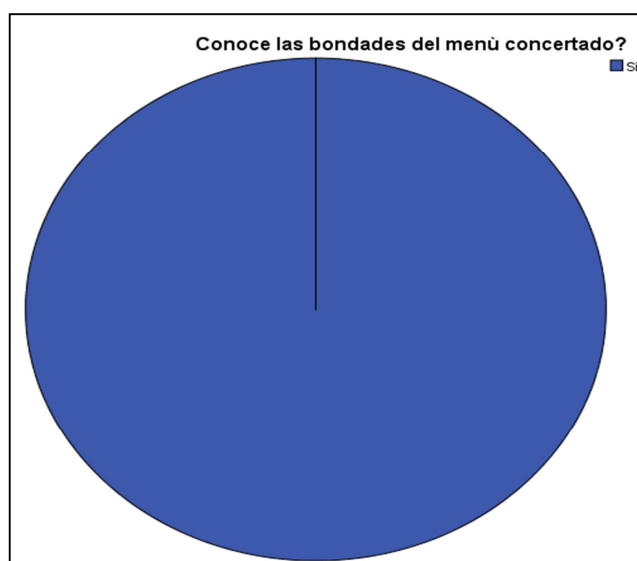


Gráfico 13: Bondades del menú concertado.

Fuente: Tabla 18.

INTERPRETACIÓN:

El 100% de encuestados conocen las bondades del menú concertado, dado que se dio una breve explicación sobre la misma, antes de empezar con la encuesta.

Pregunta N° 4.- Dentro del menú concertado, ¿cuál serían los platos que más consumiría?

Encocado de pescado	76
Pescado Sudado	44
Pescado al vapor	19
Pescado apanado	99
Pescado rebozado	41
Pescado en papillote	56
Arroz con pollo	87
Pollo curry	45
Pollo a la plancha con verduras	87
Pechuga de pollo rellena	79
TOTAL	633

Tabla 19: Menú concertado.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 4.

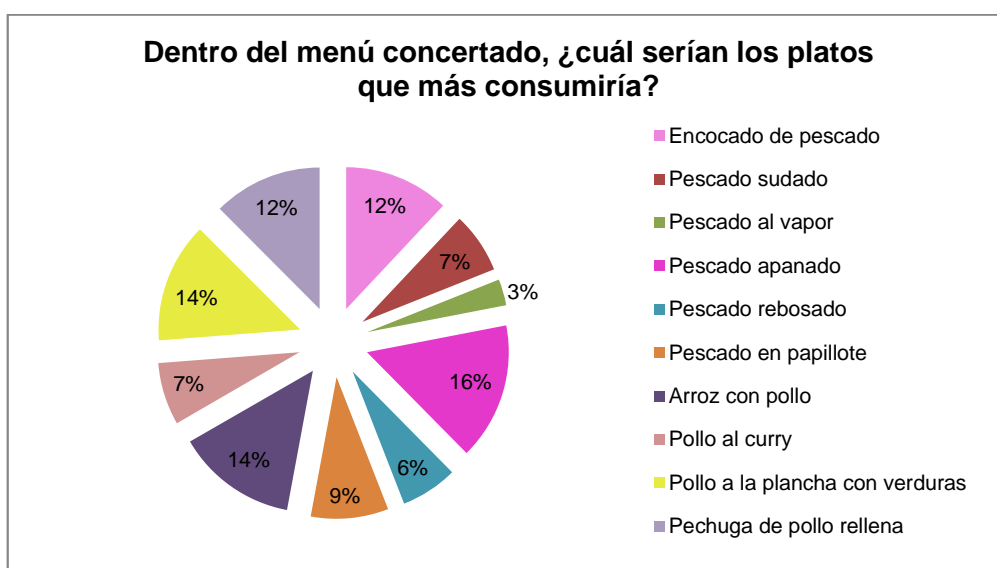


Gráfico 14: Menú concertado.

Fuente: Tabla 19.

INTERPRETACIÓN:

Los platos que más consumirían son el pescado apanado, seguido de arroz con pollo y pollo a la plancha con verduras y por último con un pescado al vapor, obviamente los que tiene más aceptación son aquellos que se preparara en mayor cantidad en el restaurante.

Pregunta Nº 5.- ¿Le gusta la comida típica ecuatoriana?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	105	92,1	92,1	92,1
No	9	7,9	7,9	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 20: Comida típica ecuatoriana.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta Nº 5.

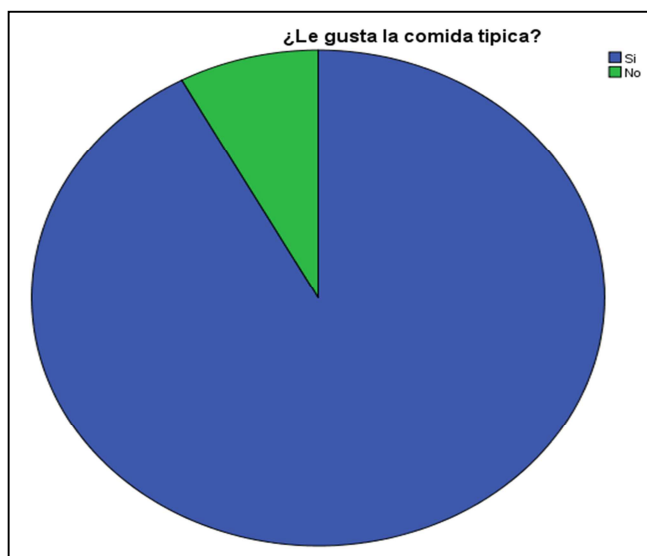


Gráfico 15: Comida típico ecuatoriana.

Fuente: Tabla 20.

INTERPRETACIÓN:

Según los datos obtenidos el 92% de los encuestados que representa 105 personas le gusta la comida ecuatoriana, ya que dentro de la gastronomía de nuestro país hay una infinidad de platos que pueden degustar, y el 8% que no le gusta obviamente otras deben ser sus preferencias.

Pregunta N° 6.- De los siguientes platos típicos de nuestro país, ¿Cuáles son los que más consumiría usted?

Hornado	108
Fritada	101
Cuy asado	78
Cecina	45
Arroz con camarón	69
Llapingachos	44
Aguado de gallina	56
Guatita	78
Churrasco	71
Ceviches	73
Menestra	67
Parrillada	57
TOTAL	847

Tabla 21: Menú típico

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 6.

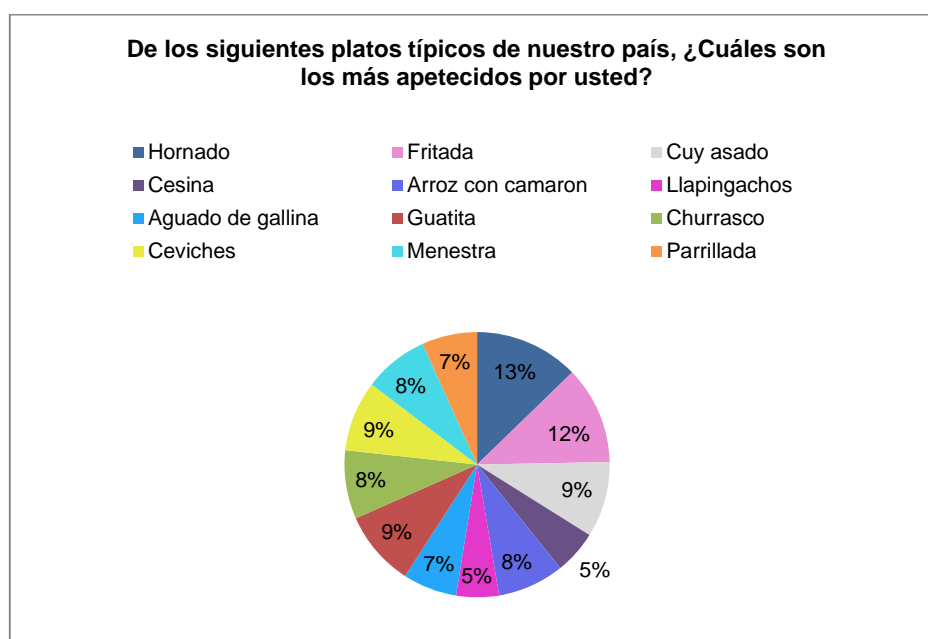


Gráfico 16: Menú típico.
Fuente: Tabla 21.

INTERPRETACIÓN:

Los platos que son de su preferencia son el hornado, seguido de fritada, cuy asado, guatita, y por ultimo con un 5% llapingachos y cecina.

Pregunta N° 7.- ¿Le gustaría que se dé la creación de un restaurante en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, en el cual se ofrezca un menú concertado, comida típica ecuatoriana y servicio personalizado para el cliente?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	114	100,0	100,0	100,0

Tabla 22: Creación del Restaurante.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 7.



Gráfico 17: Creación del Restaurante.

Fuente: Tabla 22.

INTERPRETACIÓN:

Con un resultado notario y positivo ya que esta respuesta impulsa a que se dé la creación del restaurante en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, el 100% de los encuestados está de acuerdo, obviamente porque se ofertara un mejor servicio, calidad y variedad de comida.

Pregunta N° 8.- ¿Usted estaría interesado en hacer uso de este establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	114	100,0	100,0	100,0

Tabla 23: Uso del restaurante.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 8.

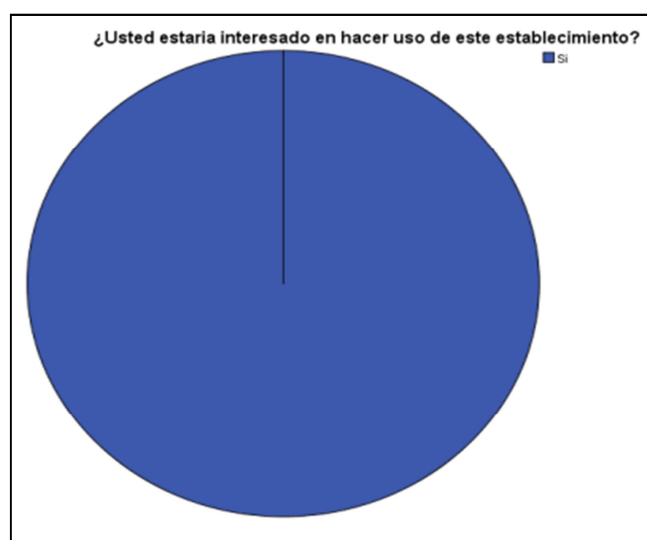


Gráfico 18: Uso del restaurante.

Fuente: Tabla 23.

INTERPRETACIÓN:

El 100% de los encuestados que representan 114 personas si está interesado en hacer uso de este establecimiento, se debe tomar en cuenta que la clase jubilada acude con mucha frecuencia a este lugar, y por ende estarían en la capacidad de adquirir el producto y servicio que se va a dar en este lugar.

Pregunta N° 9.- ¿Con qué frecuencia usted acudiría a este lugar?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Todos los días	57	50,0	50,0	50,0
Todos los fines de semana	45	39,5	39,5	89,5
2 veces al mes	12	10,5	10,5	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 24: Frecuencia de asistencia al restaurante.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 9.

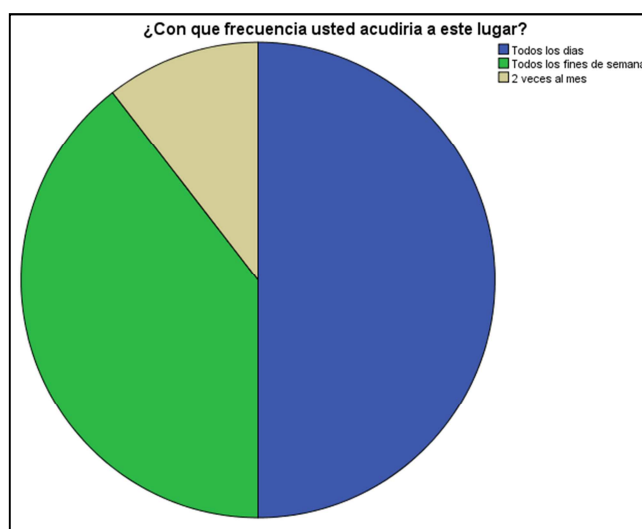


Gráfico 19: Frecuencia de asistencia al restaurante.

Fuente: Tabla 24.

INTERPRETACIÓN:

Del total de los encuestados responden con un 50% que irían todos los días al restaurante, como se mencionaba anteriormente acuden con mucha frecuencia, un 39% todos los fines de semana este dato es importante ya que se incrementarían las ventas, y por ultimo con un 11% acudiría 2 veces al mes.

Pregunta N° 10.- ¿Con cuántas personas acudiría a este establecimiento?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	1-2 personas	14	12,3	12,3	12,3
	3-4 personas	18	15,8	15,8	28,1
	5-6 personas	39	34,2	34,2	62,3
	7-8 personas	23	20,2	20,2	82,5
	9 en adelante	15	13,2	13,2	95,6
	Solo (a)	5	4,4	4,4	100,0
Total		114	100,0	100,0	

Tabla 25: Número personas con las que iría al restaurante.
Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 10.

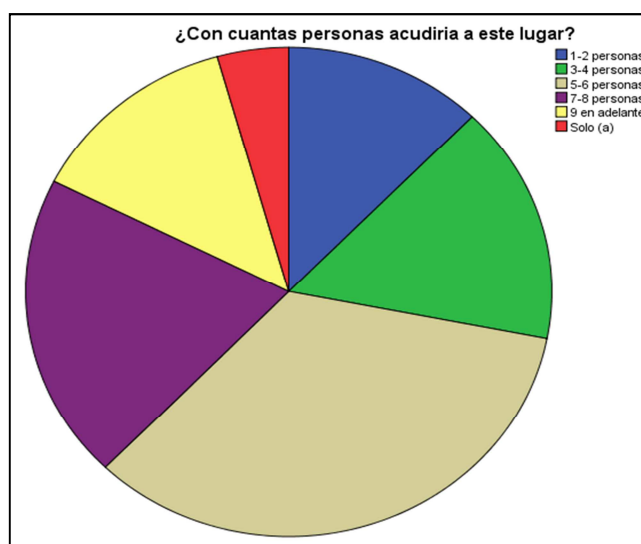


Gráfico 20: Número personas con las que iría al restaurante.
Fuente: Tabla 25.

INTERPRETACIÓN:

El 34% de los encuestados acudiría al restaurante con 5 a 6 personas, seguido del 20% con 7 a 8 personas, el 13% con más de 9 personas consideramos que este porcentaje debe ser en fechas especiales, el 12% con 1 a 2 personas es decir acudirían en pareja y tan solo el 5% iría solo.

Pregunta N° 11.- ¿Qué tipo de bebida le gustaría acompañar a su orden?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Gaseosas	3	2,6	2,6	2,6
	Jugos Naturales	52	45,6	45,6	48,2
	Te helado	4	3,5	3,5	51,8
	Chicha de jora	55	48,2	48,2	100,0
	Total	114	100,0	100,0	

Tabla 26: Bebida.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 11.

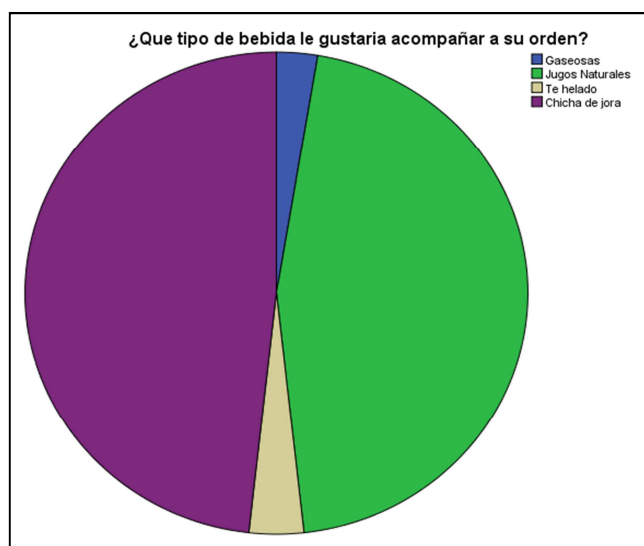


Gráfico 21: Bebida

Fuente: Tabla 26.

INTERPRETACION:

El 48% acompañaría su orden con chicha de jora y un 46% con jugos naturales se puede notar que la clase jubilada cuida mucho su salud y se inclinan por bebidas nutritivas, tan solo el 3% con gaseosa y ninguno acompañaría con cerveza su orden, debido que por su edad ya no consumen bebidas que perjudiquen su salud.

Pregunta N° 12.- ¿Le gustaría añadir un postre bajo en calorías a su orden?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	99	86,8	86,8	86,8
No	15	13,2	13,2	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 27: Postre.

Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 12.

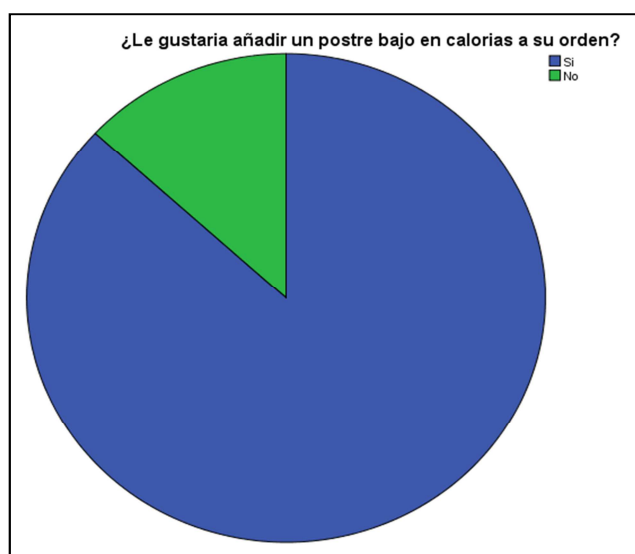


Gráfico 22: Postre.

Fuente: Tabla 27.

INTERPRETACION:

Un 87% de jubilados encuestados respondieron que si añadirían un postre a su orden debido que es un postre bajo en calorías que no afectaría su salud y podría degustar de algo rico después de su almuerzo, el 13% no acompañaría un postre a su orden.

Pregunta N° 13.- ¿Cuál es el factor más importante en su decisión al momento de escoger un restaurante?

Precio	33
Calidad y asistencia en el servicio	69
Comida y sabor	65
Ambiente y decoración del lugar	66
TOTAL	233

Tabla 28: Factor importante al decidir un restaurante.
Fuente: Encuesta realizada a Jubilados – pregunta N° 13

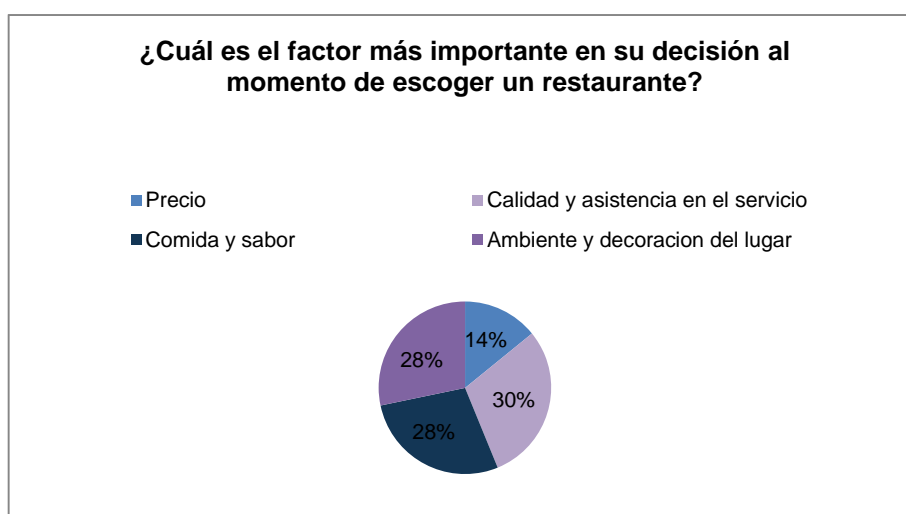


Gráfico 23: Factor importante al decidir un restaurante.
Fuente: Tabla 28.

INTERPRETACIÓN:

La mayoría de encuestados con un 30% dice que el factor más importante al momento de escoger un restaurante es la calidad y asistencia en el servicio, los alimentos ser de calidad, deben ser preparados con las más altas normas de higiene, seguido con 28% la comida y sabor es muy importante la sazón que se les pueda dar en los alimentos; y ambiente y decoración del lugar con un 28% ya que al cliente siempre le va a llamar la atención un lugar bonito, limpio, bien presentado, y por ultimo con un 14% el precio.

2.7.5 Tabulación e interpretación de la encuesta para público general

Pregunta N° 1.- Edad

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	20-30	13	11,4	11,4	11,4
	31-40	33	28,9	28,9	40,4
	41-50	44	38,6	38,6	78,9
	50 o mas	24	21,1	21,1	100,0
	Total	114	100,0	100,0	

Tabla 29: Edad.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 1.

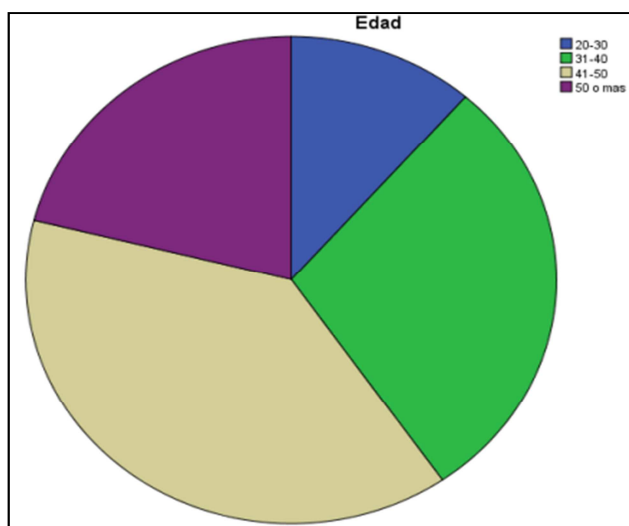


Gráfico 24: Edad.

Fuente: Tabla 29.

INTERPRETACIÓN:

Como se puede observar de los 114 encuestados el 41% oscila entre los 41 y 50 años de edad, el 29% representa a los de 31 a 40 años, el 19% tienen más de 51 años y con el 11% las personas que tienen entre 20 y 30 años de edad, es decir está acorde al target que se desea llegar con el producto y servicio que se va a ofrecer al cliente, en el restaurante.

Pregunta N° 2.- ¿Género?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Masculino	66	57,9	57,9	57,9
	Femenino	48	42,1	42,1	100,0
Total		114	100,0	100,0	

Tabla 30: Género.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 2.

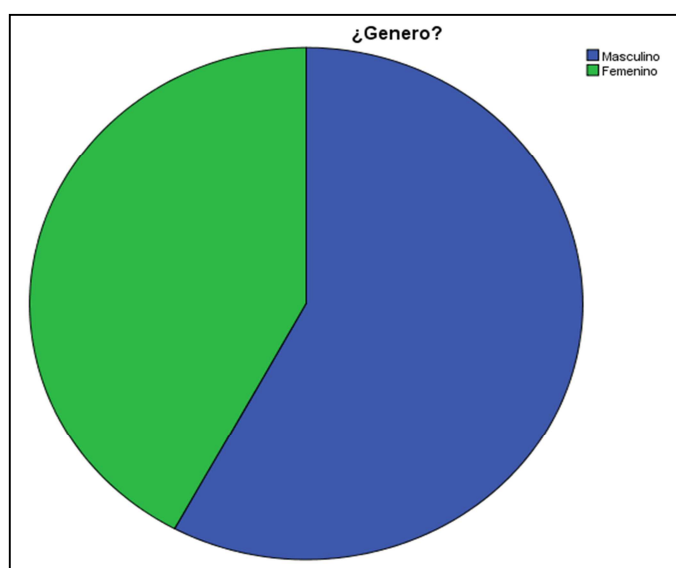


Gráfico 25: Género.

Fuente: Tabla 30.

INTERPRETACIÓN:

De los encuestados el 45% fueron de género femenino y el 55% fueron de género masculino, es un dato que nos sirve únicamente para caracterizar.

Pregunta N° 3.- ¿Conoce usted la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” del IESS ubicada en el cantón Rumiñahui?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	71	62,3	62,3	62,3
No	43	37,7	37,7	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 31: Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”
Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 3.

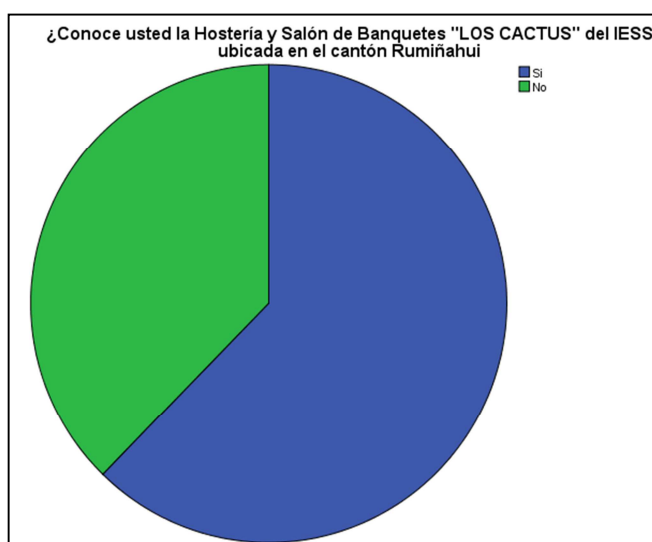


Gráfico 26: Hostería y salón de banquetes “LOS CACTUS”
Fuente: Tabla 31.

INTERPRETACIÓN:

El 62% de los encuestados conocen la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” que representan 71 personas y el 38% desconoce del lugar, esta cifra se ve reflejada en 43 personas, obviamente por la falta de información por parte de los empleados del IESS a sus afiliados, no existe medios de publicidad que promocionen y oferten la hostería al cliente, ya que la mayoría de personas que conoce únicamente son los empleados del IESS y hacen uso de la misma en especial la clase jubilada.

Pregunta N° 4.- ¿Sabe usted lo que es un menú concertado?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	98	86,0	86,0	86,0
No	16	14,0	14,0	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 32: Menú concertado.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 4.

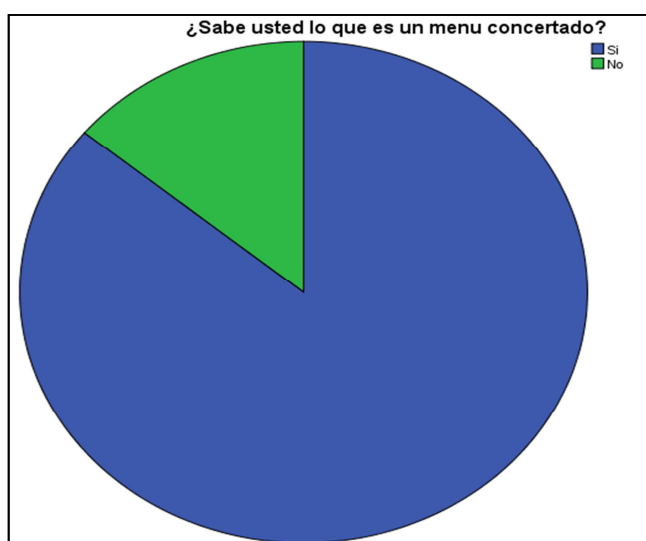


Gráfico 27: Menú concertado.

Fuente: Tabla 32.

INTERPRETACIÓN:

Tomando en cuenta que la mayoría de los encuestados no sabía lo que era un menú concertado, se les dio la información necesaria acerca de este menú, y puedan tener la idea más clara acerca del tema, el 86% de los encuestados pudo mencionar que si sabe lo que es un menú concertado, obviamente después de la explicación, y el 14% respondió que no ya que deben de haber considerado que desde el principio de la encuesta no lo sabían, el menú concertado llamo mucho la atención sobre todo en aquellas personas que cuidan su salud y no quieren subir de peso, comiendo algo nutritivo y saludable.

Pregunta N° 5.- ¿Usted consume comida típica ecuatoriana?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	110	96,5	96,5	96,5
	No	4	3,5	3,5	100,0
Total		114	100,0	100,0	

Tabla 33: Comida típica Ecuatoriana.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 5.

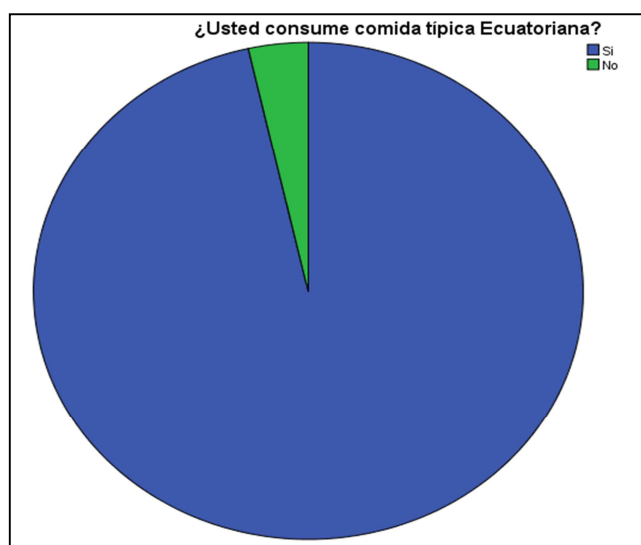


Gráfico 28: Comida típica Ecuatoriana.

Fuente: Tabla 33.

INTERPRETACIÓN:

El 96% de los encuestados que representan a 110 personas consume comida típica ecuatoriana, este factor es muy importante debido que lo que se ofrecerá en el restaurante es variada gastronomía ecuatoriana, para todos los gustos y deleitar a través de la sazón diferentes paladares, y en si buscar de manera absoluta la satisfacción del cliente para fidelizar los mismos, al 4% no le gusta la comida típica ecuatoriana obviamente deben de tener otros gustos o preferencias, o puede darse el caso que son personas extranjeras.

Pregunta N° 6.- ¿Le gustaría que se dé la creación de un restaurante en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” en el cual se ofrezca un menú concertado, comida típica ecuatoriana y servicio personalizado para el cliente?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	89	78,1	78,1	78,1
	No	25	21,9	21,9	100,0
	Total	114	100,0	100,0	

Tabla 34: Creación del restaurante.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 6.



Gráfico 29: Creación del restaurante.

Fuente: Tabla 34.

INTERPRETACIÓN:

Al 78% de las personas llamo la atención que se dé la creación del restaurante debido que se va a ofertar comida para todos los gustos, hacer degustar al cliente un menú concertado que es nutritivo, saludable, es algo innovador porque no existe competencia alguna dentro del estudio realizado y el 22% no está de acuerdo con la creación del restaurante.

Pregunta N° 7.- ¿Usted estaría interesado en hacer uso de este establecimiento?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	91	79,8	79,8	79,8
No	23	20,2	20,2	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 35: Uso del restaurante.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 7.

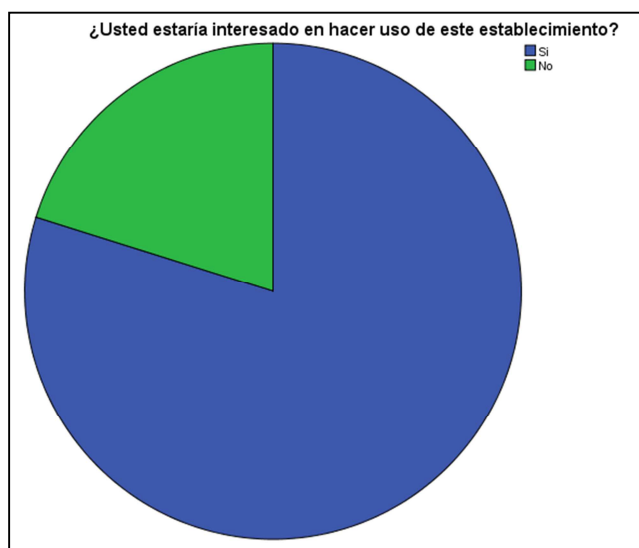


Gráfico 30: Uso del restaurante.

Fuente: Tabla 35.

INTERPRETACIÓN:

Este resultado es un factor determinante, debido a que el 79% si está interesado en visitar este lugar y por ende consumir los alimentos que se preparan en el mismo, se podría decir que pueden ser nuestros posibles o futuros clientes, el 21% no haría uso del establecimiento es decir no acudirían al lugar.

Pregunta N° 8.- De los siguientes platos típicos de nuestro país, ¿Cuáles son los que más consumiría usted?

Hornado	97
Fritada	86
Cuy asado	44
Cecina	64
Arroz con camarón	47
Llapingachos	66
Aguado de gallina	79
Guatita	39
Churrasco	85
Ceviches	105
Menestras	91
Parrilladas	85
TOTAL	888

Tabla 36: Menú típico.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 8.

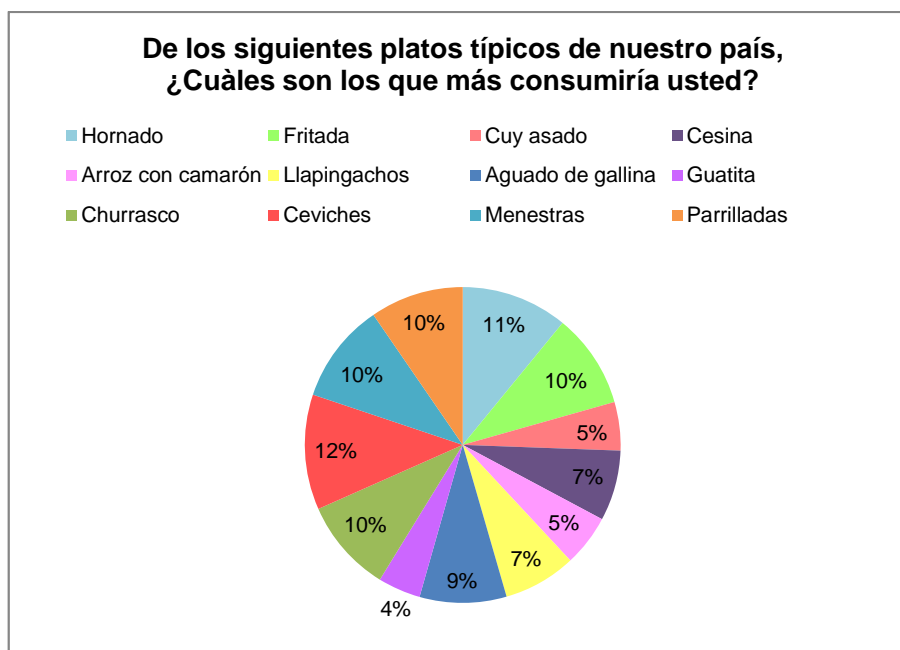


Gráfico 31: Menú típico.

Fuente: Tabla 36.

INTERPRETACIÓN:

Proviniedo de un país que cuenta con 4 regiones naturales, muchas iban hacer las respuestas que los encuestados darían respecto a los platos de su preferencia, entre los más apetecidos se encuentran el Hornado con el 11%, Fritada con el 10%, Cebiches el 12%, Menestras con lomo, cerdo, pollo el 10%, Parrillada con el 10%, y la auténtica Cecina lojana 10%, Churrasco 10%, es decir estos platos se van a vender más, y tienen más aceptación por parte de los clientes.

Los platos menos apetecidos son la Guatita con 4%, el Cuy asado con 5%, Arroz con camarón con 5%, el infaltable Caldo de gallina criolla con 9%, y el Llapingacho con 7%, es decir estos últimos platos son los que se van a vender poco, y obviamente en el restaurante no se preparara en cantidades grandes.

Pregunta Nº 9.- ¿Le gustaría degustar el menú concertado?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	106	93,0	93,0	93,0
	No	8	7,0	7,0	100,0
	Total	114	100,0	100,0	

Tabla 37: Degustación de menú concertado.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta Nº 9.

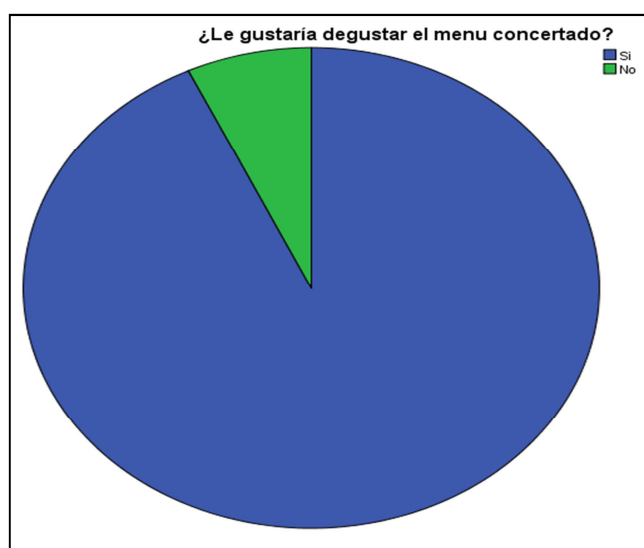


Gráfico 32: Degustación de menú concertado.
Fuente: Tabla 37.

INTERPRETACIÓN:

El 93% de los encuestados que representa 106 personas, están interesados en degustar el menú concertado, este dato es importante porque da la pauta para saber que tiene aceptación, y llama la atención en el cliente, es decir va a ser consumido por los comensales que visiten el lugar, y con un dato del 7% no le gustaría probar el menú concertado, obviamente les debe de gustar otro tipo de comida.

Pregunta N° 10.-Dentro del menú concertado, ¿Cuál serían los platos que más le agradarían a usted?

Encocado de pescado	72
Pescado sudado	49
Pescado al vapor	35
Pescado apanado	81
Pescado rebosado	56
Pescado en papillote	79
Arroz con pollo	92
Pollo al curry	86
Pollo a la plancha con verduras	104
Pechuga de pollo rellenas	98
TOTAL	752

Tabla 38: Menú concertado.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 10.

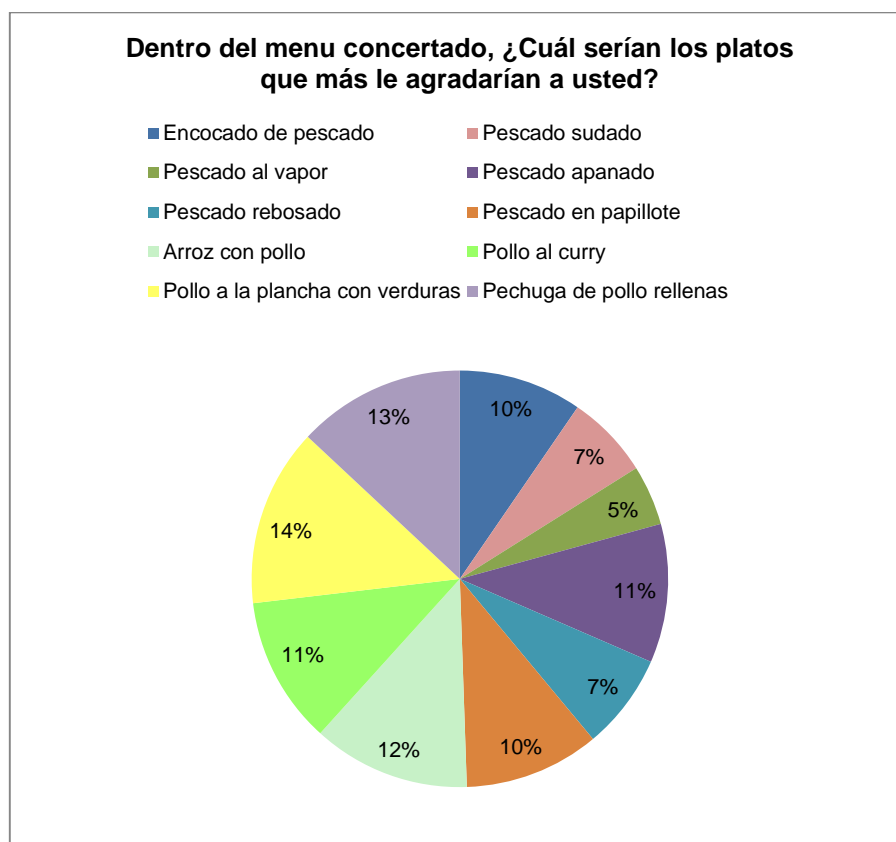


Gráfico 33: Menú concertado.

Fuente: Tabla 38.

INTERPRETACIÓN:

El menú concertado está dirigido a cierto grupo de personas, que desean alimentarse de forma nutritiva, saludable, y deliciosa dentro de los platos más apetecidos por los encuestados se encuentra el pescado apanado, el encocado de pescado, el arroz con pollo, pollo a la plancha con verduras con un 14% , pescado en papillote, el pollo al curry, pechugas de pollo rellenas y los platos que no tendrían mucha acogida sería el pescado rebosado, pescado al vapor, pescado sudado es decir se venderían en menores cantidades por ende no se prepararía en cantidades grandes estos platos con el fin de no guardar, ya que la idea es ofrecer al cliente un producto fresco y de calidad.

Pregunta N° 11.- ¿Con que frecuencia acudiría usted a este lugar?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Todos los fines de semana	66	57,9	57,9	57,9
Dos fines de semana	25	21,9	21,9	79,8
Una vez al mes	23	20,2	20,2	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 39: Asistencia al restaurante.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 11.

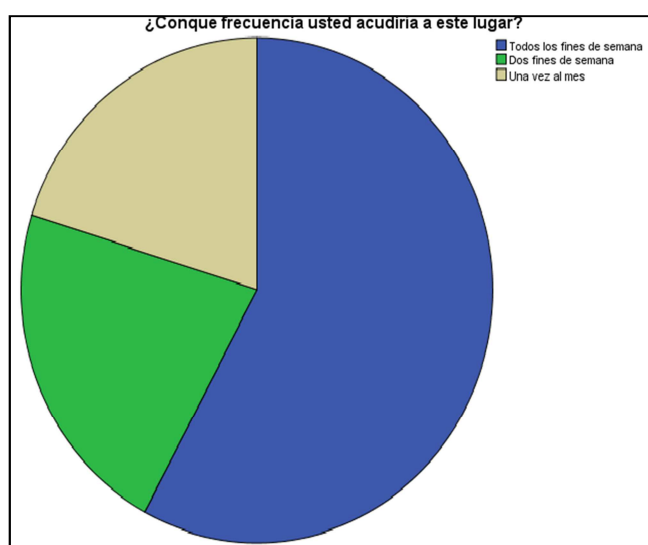


Gráfico 34: Asistencia al restaurante.

Fuente: Tabla 39.

INTERPRETACIÓN:

De acuerdo a los datos obtenidos el 59% de los encuestados que representa 70 personas, acudiría al restaurante los fines de semana, el 21% visitaría el restaurante 2 fines de semana, y una vez al mes acudiría el 20% que representa 23 personas, esto da la pauta para saber que más del 50% de los encuestados haría uso del restaurante y serian nuestros consumidores.

Pregunta Nº 12.- ¿Con cuántas personas acudiría a este establecimiento?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	1-2	33	28,9	28,9	28,9
	3-4	21	18,4	18,4	47,4
	5-6	47	41,2	41,2	88,6
	7-8	4	3,5	3,5	92,1
	Solo(a)	9	7,9	7,9	100,0
Total		114	100,0	100,0	

Tabla 40: Número de personas con las que acudiría al restaurante.
Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta Nº 12.



Gráfico 35: Número de personas con las que acudiría.
Fuente: Tabla 40.

INTERPRETACIÓN:

Mediante los datos obtenidos el 41% acudiría al restaurante con 5 a 6 personas ya que por lo general acuden con sus familias al momento de ir a comer a un restaurante, el 29% con 1 a 2 personas, el 18% con 1 a 4 personas que es un dato importante ya que serían más los comensales que visitarían el lugar, el 4% acudiría con 7 a 8 personas, el 8% acudiría solo (a) es decir no irían con compañía, y con 9 personas en adelante no iría nadie.

Pregunta N° 13.- ¿Qué tipo de bebida le gustaría acompañar a su orden?

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Gaseosas	47	41,2	41,2	41,2
	Jugos Naturales	38	33,3	33,3	74,6
	Te helado	8	7,0	7,0	81,6
	Chicha de jora	15	13,2	13,2	94,7
	Cerveza	6	5,3	5,3	100,0
	Total	114	100,0	100,0	

Tabla 41: Bebida.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 13.



Gráfico 36: Bebida.

Fuente: Tabla 41.

INTERPRETACIÓN:

El 41% de los encuestados le gustaría acompañar su comida con gaseosas, obviamente por el impacto publicitario que estas generan en el cliente, ya están acostumbrados a sus sabores, marcas etc, al 13% le gustaría la chicha de jora una bebida hecha a base de maíz, que es típica de nuestro país y nutritiva, y se prepara en el restaurante, este dato es importante el 34% se impulsa por jugos naturales hechos a base de pulpa de fruta y son saludables, el 7% prefiere té helado y el 5% prefiere acompañar con cerveza.

Pregunta N° 14.- ¿Le gustaría acompañar un postre a su orden?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Si	108	94,7	94,7	94,7
No	6	5,3	5,3	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 42: Postre.

Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 14.



Gráfico 37: Postre.

Fuente: Tabla 42.

INTERPRETACIÓN:

El 95% de los encuestados, le gustaría acompañar un postre a su orden, es un dato importante ya que consumirían los postres que en el restaurante se van a ofertar, por ende las ventas se incrementarían y el 5% no acompañaría a su plato un postre, deben ser por diferentes razones o simplemente no les gusta.

Pregunta N° 15.- ¿Cuál es el factor más importante en su decisión al momento de escoger un restaurante?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos Precio	24	21,1	21,1	21,1
Calidad y asistencia en el servicio	41	36,0	36,0	57,0
Comida y sabor	33	28,9	28,9	86,0
Ambiente y decoración del lugar	16	14,0	14,0	100,0
Total	114	100,0	100,0	

Tabla 43: Factor importante al escoger un restaurante.
Fuente: Encuesta realizada a público general – pregunta N° 15.

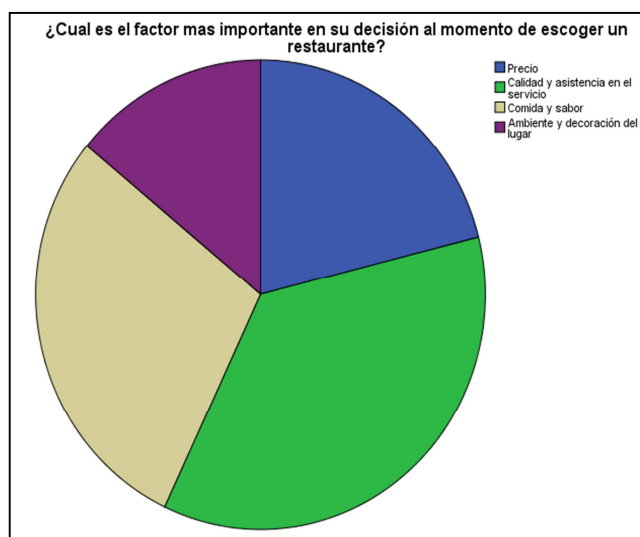


Gráfico 38: Factor importante al escoger un restaurante.
Fuente: Tabla 43.

INTERPRETACIÓN:

Uno de los factores que más influye en el momento en el que el cliente decide escoger un restaurante, es la calidad y asistencia en el servicio con 36%, es decir que el producto debe estar elaborado con alimentos frescos, de buena calidad, nutritivo y el servicio debe ser ágil, rápido, personalizado, y con un 21 % y debe de estar acorde al producto y servicio que ofrece, el ambiente y decoración del lugar.

2.7.6 Mercado Potencial

Público en general

Se ha tomado en cuenta la tasa de ocupados plenos de la ciudad de Quito, según la tabla de la clasificación de población urbana según condición de actividad por ciudades principales y sexo del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

La población de Quito es de 2'239.191 habitantes, multiplicado por la tasa de ocupados plenos de la ciudad de Quito que representa el 60%, da como resultado 1'343.515.

Tomando como referencia la pregunta N° 7(usted estaría interesado en hacer uso de este establecimiento), el 79,8% representa el sí, se multiplica por el 1'343.515 y da como resultado 1'072.125.

Se considera el 5% asistirá al restaurante multiplicado por 1'072.125, y se obtiene un resultado de 53.606, debido que la capacidad del restaurante es de 154 pax.

Jubilados

Se tomó en cuenta el número de jubilados por vejez del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social del Cantón Rumiñahui que son 1.181 y de la ciudad de Quito que representan 63.408, y eso sumado da como resultado 64.589, mediante la pregunta N° 7 de la encuesta realizada a 114 personas de la clase jubilada (¿Usted estaría interesado en hacer uso de este establecimiento?), el 100% está de acuerdo, este porcentaje se multiplica por 64.589, obteniendo el mismo valor.

Pero se considera solo el 5% del resultado anterior, debido a la capacidad del restaurante (154) y se obtiene 3.229.

Rondas

Para determinar el mercado potencial también hay que tomar en cuenta las rondas en el restaurante los fines de semana y de lunes a viernes, para elaborar las rondas se realizó una entrevista con el Sr. Eduardo González Administrador de la Hostería y Salón de Banquetes "LOS CACTUS" quien manifestó que la afluencia de comensales diarios para los días laborales es menor a la de los fines de semana, de igual forma que en los días laborales asisten solo las personas jubiladas, entonces la ronda para los fines de semana será de 2 y de lunes a viernes será de 1 ronda, tomando también en cuenta que los comensales se demoran 45 minutos en

servirse sus alimentos y los clientes empiezan a llegar desde el mediodía. La competencia es la siguiente:

COMPETENCIA	
NOMBRES	MES
Parrilladas Will Bull	680
Menestras del Negro	1105
Buffalo's	680
Vaco y Vaca	760
Tablita del Tártaro	520
Los 3 Guabos	510
Los Cebiches de la Rumiñahui	800
Las Palmeras	830
Restaurante - Bar "El Bigote"	400
Restaurante "El Arriero" Steak House	516
Federer	320
Micholi Cebichería	830
Hornito Leñero	690
La Quinta Restaurante	330
Hornados Doña Faby	770
Paradero Dieguito	1250
TOTAL	10991

Tabla 44: Competencia.
Fuente: Visita a cada restaurante

Entonces el mercado potencial queda de la siguiente manera:

Segmentos de mercado	Mercado Potencial
Ocupados plenos	53.606
Jubilados	3.229
TOTAL	56.835
(-) Competencia	10.991
TOTAL	45.844

Tabla 45: Mercado potencial.
Fuente: Cálculo de mercado potencial.

Pero el mercado potencial real es la capacidad del restaurante. La capacidad del restaurante multiplicado por las rondas de los fines de semana:

$$154*2=308;$$

Y se multiplica x los 2 días (sábado y domingo)

Entonces, $308*2= 616$ entre los 2 segmentos.

Para distribuir entre jubilados y público no jubilado, acotamos la pregunta N°11 de la encuesta realizada al público general.- ¿Con qué frecuencia acudiría usted a este lugar?, el 57,9% asistirá todos los fines de semana.

616 pax dos segmentos:

No jubilados: 57,9% asistencia en fines de semana*616= 357pax.

Jubilados: $616-357=259$ es decir la diferencia es 259 jubilados.

Y para los días laborables (lunes a viernes): Tomamos en cuenta la pregunta N° 9.- ¿Con qué frecuencia usted acudiría a este lugar? Realizada a las personas jubiladas, dando como respuesta que el 50% acudiría todos los días.

154 capacidad del restaurante *1 rondas=154,

Se multiplica x los 5 días (lunes a viernes),

Entonces, $154*5= 770$ solo el segmento jubilado, según este estudio de mercado de lunes a viernes no asiste el segmento no jubilado.

$$770*50%=385.$$

Detalle	Cantidad
Fines de semana	616
Días laborables	385
Total a la semana	1.001

Tabla 46: Posibles cliente en una semana para el restaurante.
Fuente: Cálculo de mercado potencial.

CAPÍTULO III

PROPUESTA

Tomando en cuenta que la Hostería cuenta con espacio físico estructuralmente adecuado, para la creación del restaurante y la creciente demanda de turistas que visitan el Cantón Rumiñahui en los últimos años, ha dado la pauta para que en la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”, se analice la posibilidad de crear un restaurante especializado, en el cual se ofrezca al cliente gastronomía ecuatoriana abierto a todo público y un menú concertado, brindando al cliente un menú variado y equilibrado, con servicio personalizado, es decir, que sea rápido y eficaz, para satisfacer las expectativas de los comensales y fidelizar los mismos.

3.1 PROCESO ORGANIZACIONAL

Se refiere a la distribución formal de los empleados dentro de la organización, mediante el diseño de objetivos y la designación de una imagen corporativa para el establecimiento.

3.1.1 Cultura Empresarial

3.1.1.1 Logotipo

Logo significa palabra. Por tanto, no son logotipos todos aquellos identificativos formados por símbolos o iconos junto al texto, sólo aquellos que se limiten solo tipografía o letras.



“El Caldero”

Gráfico 39: Logotipo.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

El nombre del restaurante está asociado con el tipo de producto y servicio que se quiere ofrecer al cliente, se diferencia de la competencia, es fácil de recordar y está enfocado al target que se desea llegar, en este caso clase jubilada y público en general.

Se ha escogido el nombre el caldero, ya que se asocia directamente con productos alimenticios, viene a la mente del consumidor que es un lugar, donde se preparan alimentos con especias y aromatizantes que utilizaban nuestros progenitores.

El origen de un caldero (del latín *caldarium*, baño caliente) es un recipiente de fondo cóncavo y metálico. Es uno de los más antiguos utensilios de cocina usado por el ser humano.

3.1.1.2 Isotipo

El Isotipo es únicamente un símbolo, este logo se lo reconoce sin necesidad de ser acompañado de tipografía. Etimológicamente “iso” significa “igual”, es decir, se intenta equiparar un icono a algún aspecto de la realidad.



Gráfico 40: Isotipo.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Dentro del Isologo del restaurante se ha escogido el siguiente gráfico para poder crear el isotipo del mismo.

El caldero: Tiene la forma redonda, da la sensación de familiaridad, representa a nuestros antepasados, el rescate de la cocina Ecuatoriana donde se adobaban, condimentaban y cocinaban los alimentos que

proviene de la tierra, y el cliente puede identificar a simple vista que tipo de producto es el que se está ofreciendo.

El humo: Representa el calor del hogar, el aroma de los platos tradicionales y su rescate.

El fuego: Significa la culminación, el punto exacto de madurez, para degustar, disfrutar y alimentarse de la elaboración de los productos.

La leña: Representa la lealtad con nuestros antepasados, para no perder la esencia en la elaboración de distintos alimentos y de esta manera rescatar y mantener la cultura gastronómica Ecuatoriana.

3.1.1.3 Isologo

Es la combinación de un logotipo con un isotipo, es decir, tiene tanto tipografía como ícono.; el texto y la imagen se encuentran fundidos entre sí.



Gráfico 41: Isologo
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Los colores es uno de los elementos visuales que tiene una relación intensa con las emociones de todos los seres humanos, es por eso, que se ha utilizado en el Isotipo y logotipo colores que van acorde al perfil del consumidor, al tipo de producto que deseamos hacer llegar al cliente de un restaurante de comida Ecuatoriana, denominado “El Caldero” Déjate tentar...!!!.

3.1.1.3.1 Colores

Amarillo: Es el color más intelectual e innovador, representa calidez ya que se relaciona con el sol, o con el poder, pues se asemeja al oro. Llama la atención y causa un fuerte impacto en el público.

Rojo: Es el color que transmite energía y vigor, el amor, la alegría, simboliza el calor, fuego, revolución, acción, pasión y fuerza.

Naranja: Se utiliza para simbolizar entusiasmo, exaltación, alarma, fuerza activa, energética, radiante y expresiva. Es de carácter estimulante genera hambre.

Marrón: Es el color de la madre tierra es decir de donde provienen los alimentos, se lo relaciona con el hambre, con la alimentación sana e incentiva a la estimulación del apetito.

Vino: Es un color que se lo hace referencia con el rojo, es generador de energía, vitalidad, poder y es un color muy intenso a nivel emocional.

Blanco: Se lo asocia con la luz, con la bondad, frescura, asepsia y tiene una connotación positiva en las personas

Negro: Es utilizado para expresar elegancia, línea gourmet, expresa seriedad, nobleza, prestigio, concentra todo en sí mismo.

Beige: El color beige es una muestra de divinidad, también representa la verdad que no se puede ver. El yang, sofisticación, pulcritud, destreza, elegancia y seguridad en sí mismo.

3.1.1.4 Slogan

El eslogan o lema publicitario se usa en un contexto comercial o político, como parte de una propaganda y con la intención de resumir y representar una idea. Lo importante es que dicha frase sea fácil de recordar para el público.

Déjate tentar...!!!!

Gráfico 42: Isologo.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

El slogan es una herramienta fundamental que se usará inteligentemente y debe ser el factor diferenciador para el éxito del restaurante, Déjate tentar es fácil de recordar, motiva al cliente a sacarle una sonrisa, resalta las cualidades del producto que se desea ofrecer al cliente.

El Isologo y el Slogan son elementos básicos de imagen corporativa y constituyen la auténtica carta de presentación del negocio.

3.1.1.5 Visión

“El Caldero” Para el 2019 posicionarnos como el mejor restaurante de comida típica ecuatoriana para así ser reconocidos, por el buen servicio y la calidad de alimentos que ofrecemos, tratando a los clientes con calidad humana y principios éticos, para lograr que sea un negocio altamente competitivo, productivo y dedicado a la satisfacción plena de los clientes.

3.1.1.6 Misión

“El Caldero” Ser un restaurante comprometido en promover la cultura del buen comer, la innovación y la creatividad, sobrepasar las expectativas de nuestros clientes con una gama amplia de platillos típicos de la gastronomía Ecuatoriana, un ciclo de menú concertado, garantizando productos de calidad y brindar un servicio personalizado con un grupo humano comprometido con nuestros valores y con el trabajo en equipo.

3.1.1.7 Objetivos

3.1.1.7.1 Objetivo General

Realizar una investigación de mercados a través de métodos de campo para determinar la factibilidad de la creación de un restaurante denominado “El Caldero” Déjate tentar...!!! Dentro de las instalaciones de la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”.

3.1.1.7.2 Objetivos Específicos

Analizar la información obtenida y la probabilidad de aceptación del presente proyecto.

- Realizar un estudio de mercado, en la zona donde se va a crear el restaurante para conocer el comportamiento de la demanda.
- Elaborar un estudio financiero adecuado que otorgue la buena rentabilidad del negocio “EL CALDERO”.
- Elaborar un proyecto final de la investigación de mercados con los resultados obtenidos.

3.1.2 Conducta Institucional

Es el conjunto subyacente de valores, creencias, acuerdos y normas cruciales, compartido por todo el grupo humano de trabajo. Estos valores básicos pueden referirse al comportamiento ético, al compromiso con los colaboradores, a la efectividad o al servicio al cliente, y representan el elemento esencial que mantiene unidos a los miembros de la organización.

3.1.2.1 Principios

 Honestidad.

 Productividad.

 Respeto.

 Compromiso.

 Innovación.

 Dedicación.

 Constancia.

 Optimismo.

3.1.2.2 Valores

Calidad: Ofrecer a los clientes lo mejor en productos, esto se basa en altas exigencias a los proveedores, en el adecuado manejo y en el control bacteriológico de cada producto.

Honestidad: Ser transparentes con los clientes y colaboradores, otorgar lo que se ofrece; no prometer si no se puede cumplir lo acordado.

Pasión: Crear los productos buscando satisfacción propia y del cliente. Hacer las cosas con la idea y el sentimiento de lograr el bien cumplido.

Empatía: Pensar y adecuar los actos buscando la satisfacción del cliente como propia. Ponerse en los zapatos de los comensales y hacer las cosas como deseamos sean hechas para nosotros.

Precios Razonables: Precios que estén al alcance de todas las personas, sin deteriorar la calidad, ni cantidad del producto.

Trabajo en Equipo: Capacitar y concientizar al personal sobre la cooperación que es la base fundamental para un correcto trabajo en equipo.

Empresa:

- Mantener en el Restaurante “EL CALDERO” un sistema de información sobre los trabajos realizados en cumplimiento de sus funciones, proyectos y planes operativos, promoviendo el uso de manuales de operaciones para todas las áreas.
- Lograr que los procesos se desarrollen de manera eficaz y segura.
- Mantener un personal calificado y motivado, para de esta manera obtener resultados positivos para el establecimiento.
- Capacitación constante del personal.

3.1.2.3 Fin Social

Contribuir al desarrollo del nivel de calidad de vida de quienes integran la organización, a través de la generación de empleo y prestaciones sociales. A la sociedad en general a partir de criterios económicos, ofreciendo un excelente producto y servicio para la satisfacción de las necesidades. El aporte de manera directa a la clase jubilada, mediante la atención y servicio personalizado que se brindará en este establecimiento.

3.1.2.4 Políticas

Es una de las vías para hacer operativa la estrategia. Son necesarias ya que, facilita la delegación de autoridad, indican al grupo humano de trabajo como debe actuar en sus respectivas obligaciones y contribuyen a lograr los objetivos de la empresa.

3.1.2.4.1 Políticas Internas

3.1.2.4.1.1 Condiciones generales para todas las áreas

Entrada y salida de sus actividades

- La hora de ingreso 8:00 a.m.
- La hora de salida 16:30 p.m.

Cumplimiento con uniforme

- Los uniformes deben estar siempre limpios y con buena presentación.
- No está permitido el uso de llaveros prendidos en los uniformes.

El personal que trabaja en el restaurante “El Caldero”, debe siempre llevar su uniforme completo, a continuación se detallará como debe estar vestido:

ACTIVIDAD	DETALLE DE UNIFORME
Capitán de meseros y meseros	<ul style="list-style-type: none"> • Camisa o blusa, pañoleta o corbatín, pantalón, chaleco, chaqueta (exclusivo para Capitán de meseros), zapatos bajos y mandil o delantal.
Chef	<ul style="list-style-type: none"> • Chaqueta, pantalón, gorro, zapatos antideslizantes, delantal, pico, malla para cabello, mascarilla y guantes desechables.
Bodeguero	<ul style="list-style-type: none"> • Camiseta blanca, pantalón jean azul y zapatos cómodos.
Steward	<ul style="list-style-type: none"> • Camiseta blanca, pantalón jean azul, zapatos cómodos y mandil plástico.

Tabla 47: Detalle de uniformes por actividad.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Higiene Personal

- Mantener la higiene, el aseo personal y utilizar artículos de limpieza adecuados, el vestuario, y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de usos exclusivo para su trabajo.

- Lavarse las manos con agua caliente y jabón, tantas veces como requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto de trabajo. Tener las uñas cortas y limpias.
- El trabajador que se encuentre con alguna enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes, deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total recuperación.
- En caso que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directo o indirectamente con los alimentos, al trabajador se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.

Barba/Cabello

- Los trabajadores varones mantendrán sus cabellos cortos, y diariamente deben rasurarse la barba antes de iniciar las actividades.
- El personal femenino sin excepción debe recoger su cabello con un moño y todo el personal deberá cubrirlo con una malla. Es prohibido peinar o tocar los cabellos dentro del ambiente de trabajo.

Lavar las manos cada vez que:

- Use instalaciones sanitarias.
- Use paños para la limpieza
- Se suene la nariz.
- Manipule alimentos.

El restaurante contará con un botiquín de primeros auxilios, para el tratamiento inmediato de cortes, quemaduras o lesiones, verificando constantemente que el botiquín este completo y los medicamentos no estén caducados.

Propinas

La propina que reciba cada empleado, serán depositados en una alcancía, estas se pagarán cada fin de mes así: (El 60% se le pagará a los empleados y el 40% cogerá la empresa para dotación de uniformes).

3.1.2.4.1.2 Manual de procedimientos

3.1.2.4.1.2.1 Higiene del Ambiente

Es el conjunto de procedimientos a seguir para mantener niveles óptimos de higiene, eliminando la suciedad que se produce diariamente en el desarrollo normal de actividades, instalaciones, equipo y utillaje, a la vez que se evitan acumulaciones, en el caso de espacios físicos de difícil acceso. (Riesco, 2011)

No puede existir una limpieza profesional sin una posterior desinfección, del mismo modo que para desinfectar cualquier objeto o área es necesario una limpieza previa.

Área de Depósito de Basura

Es un almacén de los restos y desechos orgánicos que se han producido en el día. Para la higiene de esta área necesita:

- Ventilación
- Debe estar aislado de todo contacto con materias primas y elementos que se utilizan en la cocina
- Mantener los recipientes de residuos en tachos con tapa, en un local seco, libre de insectos y roedores.
- Llevar las bolsas de residuos, por lugares no comunes, tales como, área de manipulación de los alimentos, área de servicio, y sin arrastrar por el piso.
- No dejar que las bolsas de residuos se llenen ya que no pueden ser cerradas de la manera correcta, se debe cerrar con un nudo o con una cinta de envoltorio permitiendo el escape del aire existente. Lo recomendable renovar las fundas de residuos cada 4 horas.
- Lavar todos los días los tarros de basura con agua, detergente y luego desinfectarlos con 2 gotas de cloro por cada litro de agua.
- Tener en consideración que las bolsas deberán ser de aproximados 200 micrones.

Área de Bodega

Es el espacio destinado para almacenar los insumos no perecibles, limpieza y bebidas. Debe estar situada en una zona cercana a la recepción de mercancías.

El objetivo principal es conservar en forma segura los productos alimenticios secos (cereales, harinas, enlatados, etc.) productos de limpieza y productos descartables. A continuación se detallará los parámetros:

- Estos tres tipos de productos deben almacenarse en áreas separadas y respectivamente señaladas.
- Disponer de tarimas o estanterías que los mantengan separados del suelo a una distancia de 15 cm.
- Las estanterías tienen que estar separadas a 10 cm de las paredes del depósito.
- El local debe estar bien iluminado, ventilado y libre de humedad, a fin de ofrecer buenas condiciones de almacenamiento para prevenir el deterioro de los alimentos.
- Los pisos, estanterías y recipientes deben mantenerse libres de restos de alimentos.
- La limpieza debe ser general (paredes, pisos, vidrios, etc.) un día antes del ingreso de nueva mercadería o cuando fuese necesario.
- Debe garantizarse que el local esté libre de roedores o insectos.

Área de recepción

Es el área donde los proveedores deben hacer la entrega de las mercancías y donde se deben comprobar cantidad, pesos, precio, calidad y estándares de los alimentos.

- Siempre debe permanecer limpia, sin indicios de alimentos, incluyendo la balanza.
- Mantener el área organizada evitando la presencia de materiales ajenos a la misma.

Área de producción

- El área de trabajo debe estar limpia y organizada antes, durante y después del servicio.
- Mantener el piso limpio y seco.
- Deben contar con recipientes de residuos con tapa y bolsa plástica.
- Lavar y desinfectar con 12,5 - 25 ppm de yodo las manos, tabla y cuchillo cada 20 minutos.

3.1.2.4.1.2.2 Recepción de Mercadería

Todas las materias primas destinadas a la preparación deben ser inspeccionadas por el Chef, con la presencia del Gerente del Restaurante, cuando sea necesario, a fin de evaluar la calidad y estado de conservación de los alimentos. Se verificará la fecha de vencimiento de los productos.

Para el control de los proveedores del restaurante, en la recepción se debe disponer de un formulario que constará de los siguientes parámetros:

- Horario de entrega
- Vehículo adecuado
- Calidad del producto
- Temperatura
- Caducidad
- Etiquetado
- Embalaje.

3.1.2.4.1.2.3 Almacenamiento de productos perecibles

La limpieza de los insumos antes de ser almacenados previene infestaciones con cucarachas, hormigas y roedores:

Detalle	(Parte por millón) PPM
Agua	2
Legumbres	3-5
Frutas	7-9
Carnes	10-12

Tabla 48: Desinfección

Fuente: (Riesco, 2011)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Carnes

- Congeladas: deben ser mantenidas a temperatura máxima de *18° C.
- Refrigeradas: deben ser mantenidas a temperatura de 0 a 5° C.
 - Las carnes deben estar identificadas por su tipo, cantidad y fecha de recepción.
 - Serán retiradas de su embalaje original acondicionándolas en recipientes adecuados e higienizados y cubiertos con papel film.
 - Las carnes almacenadas en envases plásticos deben almacenarse en pequeños lotes a fin de favorecer la circulación del frío.
 - Deben definirse zonas dentro del área de refrigeración. En las estanterías más bajas se colocarán los productos crudos, en las estanterías del medio los productos pre elaborados y en las estanterías superiores los alimentos cocidos.
 - No mezclar envases primarios, secundarios y terciarios (embalaje de transporte con envase de contacto con el alimento).

Productos Lácteos

- Deben tener el rótulo con su fecha de recepción y almacenados a temperatura entre 0° C y 5° C.
- Se deben apilar de manera que exista buena circulación de aire.
- El yogurt, leche y derivados lácteos serán almacenados en su embalaje original, teniendo en cuenta el respectivo cuidado de no llevar suciedad a la cámara. En caso de requerirse serán lavados antes de ingresar.

Huevos

- Deben ser conservados en cubetas de cartón, los cuales luego de su uso deben ser desechadas.
- Retirar los huevos quebrados, dañados o con residuos de heces.
- Almacenarlos en una temperatura de 6° C a 8° C evitar dejarlos a temperatura ambiente.

Hortalizas y Frutas

- Se separa de su embalaje original (cajas, cartones, bolsas) inmediatamente después de la recepción.
- Se lava con jabón y se desinfecta con cloro y se enjuaga.
- Se adecuarán en recipientes plásticos debidamente higienizados y separadas por clase.

- Se almacenarán con una temperatura de 6° C a 8° C.
- Las verduras congeladas se mantendrán a temperatura de 18° C.

3.1.2.4.1.2.4 Almacenamiento de productos no perecibles

Descartables

Las cajas con los descartables deben ser apiladas en forma organizada agrupándolas de acuerdo a su finalidad y en una zona específica del depósito, para posteriormente deshacerse de las mismas.

Artículos Secos

Deben ser almacenados en un lugar distinto, al de los artículos de limpieza y estarán organizados de acuerdo al tipo de alimento, debiendo figurar siempre la fecha de vencimiento y elaboración.

Consideraciones Generales

- Las etiquetas deben estar a la vista del colaborador.
- Nunca se debe apilar la mercadería directamente sobre el piso, es necesario colocarla sobre una tarima a 15 o 20 cm del mismo.
- Se deben vaciar las bolsas de cartón una vez abiertas y traspasar el contenido a un recipiente plástico con tapa e identificarlos.
- Los víveres deben usarse en método FIFO.

3.1.2.4.1.2.5 Preparación de alimentos

3.1.2.4.1.2.5.1 Área de cocina

La cocina es el área de elaboración de la oferta gastronómica y en ella se pueden diferenciar tres zonas importantes en el establecimiento:

- Zona fría: Es el centro distribuidor de la cocina, por estar bajo su responsabilidad y control las cámaras. Su misión consiste en el despiece, la limpieza el racionamiento de carnes y pescados.
- Cocina caliente: Esta área, tiene como función principal transformar los alimentos crudos en cocinados, por medio de calor. Tiene comunicación directa con el área de servicio, con la zona de lavado de menaje y debe estar próximo a la zona fría.
- Pastelería y panadería: Es el área donde se elabora la repostería, pastelería y confitería para postres.

Los productos obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos animales y vegetales, con o sin adicción de otras sustancias autorizadas, se detallará a continuación los parámetros a seguir:

- Preparar los alimentos tan cerca como sea posible del momento del servicio para asegurar excelente calidad (sanitaria, nutricional).
- En lo posible se evitar las preparaciones previas. En el caso que sea inevitable, se almacenarán protegidas en cámara de frío (5°C). El almacenamiento adecuado luego de su cocción las protegerá de contaminación y atenúa el crecimiento de microorganismos.

- Los peligros más importantes que están asociados a la cocción (preparaciones calientes y frías) están relacionados a la supervivencia de patógenos, debido a una cocción inadecuada. Si la cocción es realizada a temperaturas correctas ésta podrá destruir casi todos los microorganismos existentes 65°C.
- Si después de la cocción, el alimento permanece a temperatura ambiente, manipulado sin cumplir las normas de higiene, se producirá contaminación bacteriana.
- Con respecto a las preparaciones frías, el peligro está asociado al desarrollo de bacterias por la exposición a temperatura ambiente.
- Las preparaciones no deben permanecer a temperatura ambiente por más de 1 hora.

Carnes y preparaciones calientes

- Durante la cocción la temperatura interna de la carne debe alcanzar los 75 - 80° C. Se deberá controlar el cumplimiento de la misma una vez finalizada la cocción con un termómetro.
- Las carnes se cocinarán enteras, y luego de 1 hora máximo mantener a temperatura ambiente, después se refrigerarán y retirar cuando vayan a ser utilizadas.

Preparaciones frías

- Deben estar expuestas el menor tiempo posible a temperatura ambiente, permaneciendo siempre protegidas. Mantenerlas a temperatura de refrigeración de 0 a 5° C. Se utilizarán utensilios adecuadamente higienizados para su montaje.

Tratamiento de los restos o sobras

- Los restos o sobras se deben almacenar cubiertos con film y poner fecha.
- Refrigerarlas a menos de 5° C.
- Consumir preferentemente dentro de las 24 horas.

Precauciones:

- Se debe tener la precaución que si la sobra sufrió exposición a temperatura ambiente por más de 1 hora y media se debe desechar.
- Después de la cocción o de haber vuelto a calentar, nunca conservar los restos de salsa, preparaciones con carne picada, con huevo, rellenos, preparaciones condimentadas, cremas y mayonesa.

3.1.2.4.1.2.6 Prohibiciones relativas al personal manipulador

Se prohíbe durante el ejercicio de la actividad:

- Fumar y masticar goma de mascar.
- Comer en el puesto de trabajo.
- Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias

- Estornudar o toser sobre los alimentos.
- Cualquier actividad que pueda causar contaminación de los alimentos.

3.1.2.4.1.2.7 Proveedores

- El proveedor debe cumplir con los plazos y las condiciones de entrega de sus productos para evitar inconvenientes con el restaurante.
- Todos los proveedores que correspondan a materia primas perecederos, serán evaluados según, la calidad de los productos de acuerdo a las exigencias del restaurante.
- El restaurante requiere 3 proveedores, que manejen productos de primera calidad.
- Está prohibido aceptar regalos u obsequios de los proveedores.
- Está prohibido ofrecer anticipos a proveedores, cualquier excepción debe ser aprobada por el Gerente.
- Los productos deben de estar bien empaquetados y sellados.
- Entrega puntual de los pedidos.
- Entrega de productos frescos.

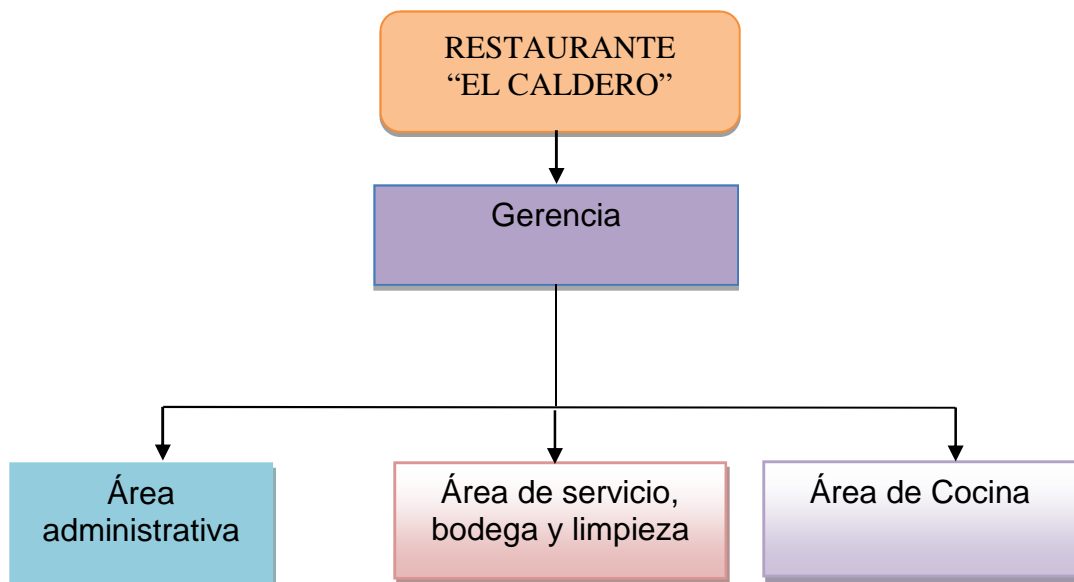
3.1.2.4.2 Políticas externas

3.1.2.4.2.1 Clientes

- Prohibido fumar en el establecimiento (parte interior y exterior).
- No ingresar con otros alimentos, ni bebidas al restaurante.
- No se permite el ingreso de mascotas.
- No se aceptan cheques.
- Hacer uso de las instalaciones de manera correcto.

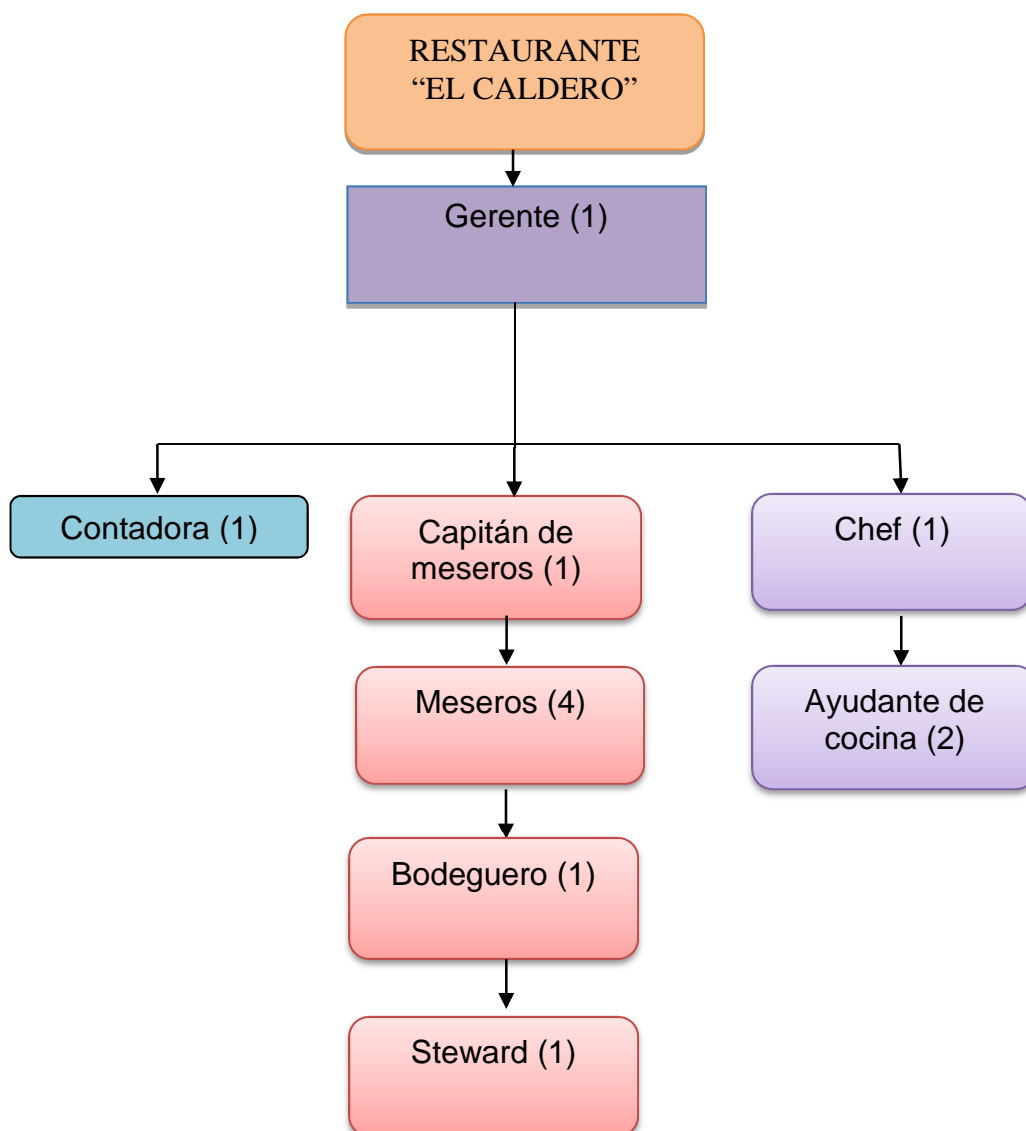
3.1.2.5 Organigramas

3.1.2.5.1 Estructural



Cuadro 1: Organigrama estructural.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.1.2.5.2 Personal



Cuadro 2: Organigrama personal.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.1.2.6 Perfil de puestos

3.1.2.6.1 Requerimiento de personal

- Gerente
- Contadora
- Chef
- Capitán
- Mesero
- Auxiliar de cocina
- Bodeguero
- Steward

3.1.2.6.2 Perfil de personal

3.1.2.6.2.1 Gerente

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Gerente General	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	1
HORARIO	08h00 a 17h00	SUPERVISA A	Todo el personal
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Directivos del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social	RELACIONES INTERNAS CON	personal
ÁREA	Administrativa	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Planifica y desarrolla cursos y seminarios de capacitación para el personal del establecimiento. • Debe tener en cuenta los movimientos que generan la competencia, analizando los datos estadísticos de su empresa, sobre todo la liquidez y estudia el presupuesto del negocio buscando superarlo. • Logra que el restaurante tenga éxito con los productos en el mercado. • Planifica, organiza y dirige las actividades y tareas a realizarse. • Supervisa el centro de consumo, para que cuente con el equipo necesario en óptimas condiciones de limpieza como lo establecen los estándares. • Soluciona problemas y quejas de los clientes. • Hace relaciones públicas con sus clientes y controla el servicio al cliente. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de 27 años		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Título profesional en Administración de Empresas, o Ingeniería en Administración Turística y Hotelera.		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Administración, Contabilidad, Finanzas y nivel avanzado escrito y hablado del idioma Inglés		
EXPERIENCIA	Mínimo 3 años en el área hotelera.		

Tabla 49: Manual de funciones de Gerente general.
Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

3.1.2.6.2.2 Contadora

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Contadora	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	1
HORARIO	08h00 a 17h00	SUPERVISA A	Ninguno
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Gerente General	RELACIONES INTERNAS CON	personal
ÁREA	Administrativa	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Lleva el registro de la empresa, por ende la contabilidad. • Responsable de los activos del restaurante. • Encargado de contestar llamadas a la administración. • Elabora informes necesarios sobre la contabilidad. • Elabora cartas, memorandos y demás documentos que se requieran en el restaurante. • Justifica ingresos y egresos de la empresa. • Prepara estados financieros y balances de pérdidas y ganancias. • Contabiliza las nóminas de pago del personal de la organización. • Analiza la información de los documentos que le son asignados. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de 24 años		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Superior en Administración, Contabilidad o Finanzas Certificación CPA.		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Contabilidad, Finanzas y nivel avanzado escrito y hablado del idioma Inglés. Manejo de paquetes informáticos.		
EXPERIENCIA	Experiencia de 2 años mínimo en el área de contabilidad.		

Tabla 50: Manual de funciones de Contadora.
Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

3.1.2.6.2.3 Capitán de meseros

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Capitán de meseros	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	1
HORARIO	08h00 a 17h00	SUPERVISA A	Meseros
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Gerente General	RELACIONES INTERNAS CON	personal
ÁREA	Servicio y bodega	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Supervisa el cumplimiento de todos los procedimientos y normas establecidas en el restaurante. • Ante el gerente tiene la responsabilidad de tener en perfecto funcionamiento el restaurante. • Organizar y dirigir el trabajo del área de servicio. • Atiende y da la bienvenida al cliente, ofreciendo los servicios y carta disponible. • Adopta procedimientos que se ajusten a los estándares exigidos de higiene y seguridad alimentaria, teniendo en cuenta la salud y bienestar del cliente. • Conoce a la perfección los ingredientes de todos los platos, así como de sus tiempos aproximados de preparación. • Supervisa al mesero, para que sirva la orden a la brevedad posible. • Supervisa las porciones y presentación de los platos que salen de la cocina, y devuelve al área los que no cumplen con los debidos estándares de calidad. • Supervisa la limpieza del área de servicio. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de 24 años		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Título de administrador hotelero y gastronómico.		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Hostelería, nivel avanzado escrito y hablado del idioma Inglés, manejo de talento humano y conocimiento técnico en el área gastronómica.		
EXPERIENCIA	Experiencia mínima de 4 años en el área		

Tabla 51 : Manual de funciones de Capitán de meseros.
Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

3.1.2.6.2.4 Mesero

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Mesero	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	4
HORARIO	08h00 a 17h00	SUPERVISA A	Ninguno
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Gerente General y Capitán de meseros	RELACIONES INTERNAS CON	personal
ÁREA	Servicio y bodega	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Atiende de manera cordial y eficaz al cliente, con un alto grado de profesionalismo. • Entrega inmediata de la carta para que el cliente solicite el pedido. • Responsable de brindar servicio a la mesa. • Reporta quejas y sugerencias del cliente a su inmediato superior. • Reporta al capitán el ingreso al área de trabajo así como también de su ausencia. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de 18 años		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Bachiller		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Servicio de alimentos a la mesa. Terminología usada en alimentos y bebidas.		
EXPERIENCIA	Experiencia mínima de 1 años en el área o afines.		

Tabla 52 : Manual de funciones de Mesero.
Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

3.1.2.6.2.5 Steward

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Steward	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	1
HORARIO	08h00 a 17h00	SUPERVISA A	Ninguno
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Gerente General, Capitán de meseros y Chef.	RELACIONES INTERNAS CON	personal
ÁREA	Servicio y bodega	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene en perfectas condiciones todos los insumos necesarios para la producción y limpieza del área de servicio. • Tiene limpias y en orden todas las instalaciones del restaurante. • Se encarga de tener limpias los servicios sanitarios. • Ayuda a la transportación de los insumos necesarios para el restaurante. • Colabora en el montaje y desmontaje del restaurante. • Debe estar disponible cada vez que se lo requiera para cualquier actividad. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de 18 años		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Bachiller		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Insumos que se requieren en el restaurante.		
EXPERIENCIA	Experiencia mínima de 1 año en el área o afines.		

Tabla 53 : Manual de funciones de Steward.
Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

3.1.2.6.2.6 Bodeguero

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Bodeguero	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	1
HORARIO	08h00 a 17h00	SUPERVISA A	Ninguno
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Gerente General y Chef	RELACIONES INTERNAS CON	personal
ÁREA	Servicio y bodega	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Da a conocer a gerencia los insumos, productos de limpieza, alimentos que hacen falta en bodega o están por acabarse. • Coloca los insumos en las respectivas estanterías. • Mantiene limpio y seco el lugar para evitar la presencia de roedores • Da el apoyo necesario al área de cocina. • Provee de materia prima al área de cocina, en las cantidades y peso requeridos por el chef. • Pesa el producto delante del proveedor, para constatar que tenga el peso correcto. • Verifica que los productos no estén caducados. • Hace inventarios semanales de los insumos que tiene la bodega. • Revisa que los productos estén en su empaque original, sellados y frescos. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de 20 años		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Bachiller		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Contabilidad Inventarios de bodega. Sistemas informáticos.		
EXPERIENCIA	Experiencia mínima de 2 años en el área o afines.		

Tabla 54: Manual de funciones de Bodeguero.
Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

3.1.2.6.2.7 Chef

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Chef	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	1
HORARIO	08h00 a 16h30	SUPERVISA A	Auxiliar de cocina
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Gerente General	RELACIONES INTERNAS CON	Personal
ÁREA	Operativa	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Controla el proceso de producción de todos los alimentos que se preparan en el área de cocina. • Planifica y elabora el menú que se va a ofertar en el restaurante. • Supervisar el buen manejo de los alimentos, para evitar desperdicios. • Preparar los alimentos con las debidas condiciones sanitarias. • Preparar y decorar los platos en las cantidades necesarias. • Responsable de inventario de suplementos de materia prima y demás elementos de la zona de trabajo. • Estar atento a sugerencias de superiores o clientes. • Habilidad para organizar y dirigir personal bajo su mando. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de edad		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Bachiller de la República		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Administración y gestión gastronómica, cocina nacional e internacional, repostería		
EXPERIENCIA	Mínimo 4 años en el cargo		
VALORES	Responsabilidad, trabajar en equipo, puntualidad		

Tabla 55 : Manual de funciones de Chef.

Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

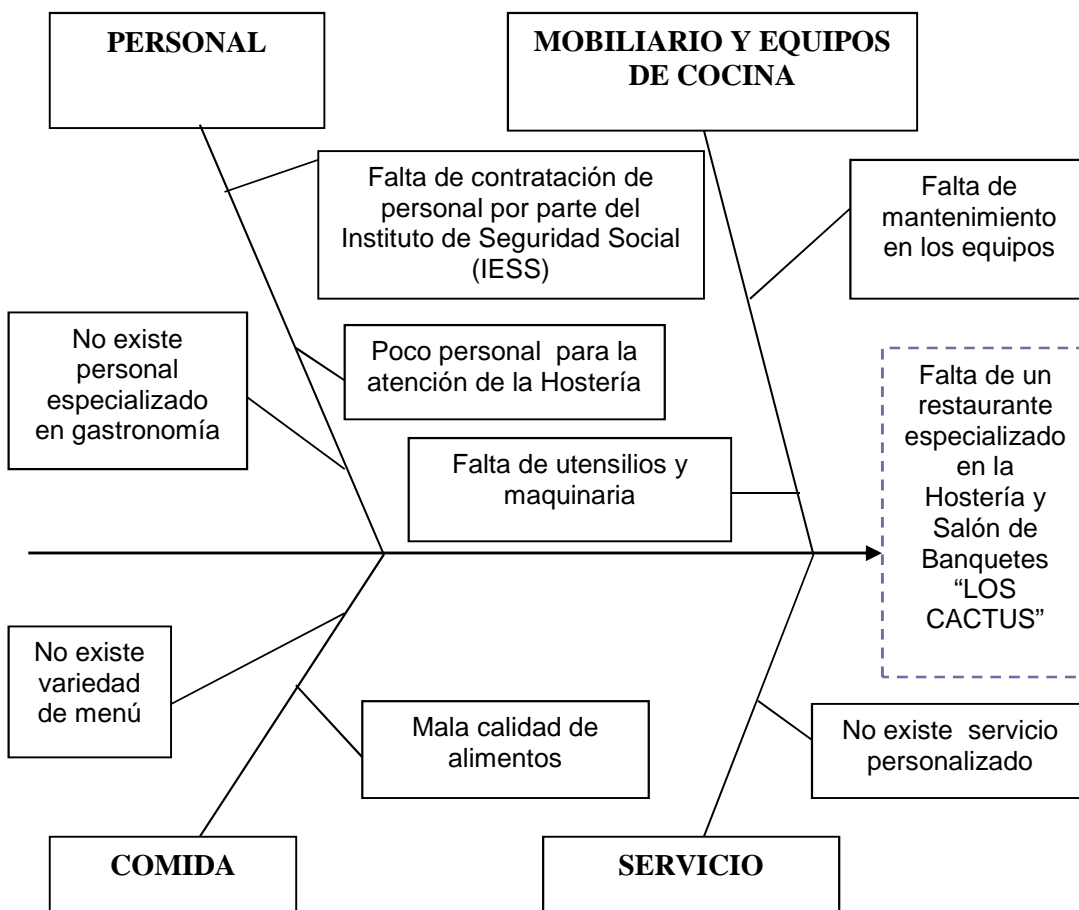
3.1.2.6.2.8 Auxiliar de cocina

MANUAL DE FUNCIONES			
I. IDENTIFICACIÓN DEL PUESTO			
NOMBRE DEL PUESTO	Auxiliar de Cocina	Nº DE PERSONAS QUE OCUPAN EL PUESTO	1
HORARIO	08h00 a 16h30	SUPERVISA A	Ninguno
NIVEL DE SUPERVISIÓN	Gerente General	RELACIONES INTERNAS CON	Personal
ÁREA	Operativa	RELACIONES EXTERNAS CON	Indistinto
II. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES			
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar diariamente el mise en place de los alimentos. • Prepara anticipada y correctamente la estación de servicios que le corresponde. • Dar el apoyo necesario al chef en la cocina. • Ejecuta todos los procesos de producción y platos terminados. 			
III. PERFIL DEL PUESTO			
EDAD	Mayor de edad		
SEXO	Indistinto		
EDUCACIÓN	Bachiller de la República		
CONOCIMIENTOS BÁSICOS	Conocimiento básico de gastronomía nacional		
EXPERIENCIA	Mínimo 2 años en el cargo o áreas afines		
VALORES	Responsabilidad, trabajar en equipo, puntualidad		

Tabla 56 : Manual de funciones de Auxiliar de cocina.
Elaborado por: Diana Chacón –Jessica Sánchez.

3.1.3 Metodología del Marco Lógico

3.1.3.1 Diagrama Causa-Efecto



Cuadro 3: Diagrama Causa-Efecto.

Fuente: (Agosto)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.1.3.2 Cadena de Valor de Porter

Michael Porter define el valor como la suma de los beneficios percibidos que el cliente recibe, menos los costos percibidos por él al adquirir y usar un producto o servicio. La cadena de valor es esencialmente

una forma de análisis de la actividad empresarial mediante la cual descomponemos una empresa en sus partes constitutivas, buscando identificar fuentes de ventaja competitiva en aquellas actividades generadoras de valor. Esa ventaja competitiva se logra cuando la empresa desarrolla e integra las actividades de su cadena de valor de forma menos costosa y mejor diferenciada que sus rivales. Por consiguiente la cadena de valor de una empresa está conformada por todas sus actividades generadoras de valor agregado y por los márgenes que éstas aportan.

Está dividida en 3 segmentos básicos, los cuales se detallaran a continuación:

1) Elementos Primarios

- Logística interna: Actividades de inspección de calidad, recepción y almacenamiento de insumos, también incluye procesos de manipulación, higiene, limpieza, conservación y control de inventarios de insumos.
- Área de Cocina: Actividades de preparación y cocción de alimentos y géneros cárnicos transformándolos en platos, con procesos de limpieza, mantenimiento, desinfección de verduras con hojas verdes, desinfección de manos, limpieza de refrigeradores y cámaras, preparación y control de la calidad.
- Área de Servicio: Incluye actividades correspondidas con el servicio y entrega del producto elaborado al comensal, no dejando a un lado el proceso de los pedidos (comandas), nivel de servicio y atención, organización, limpieza y mantenimiento de esta área.

- Comercial y Marketing: Comprende todos los medios esenciales para promocionar el restaurante “EL CALDERO”. Se considera los siguientes medios: hospitalidad, publicidad, estrategia de ventas, políticas de precios y un control de las ventas.
- Servicio Post-Venta: Es el mantenimiento y superación del valor agregado del restaurante, con estrategias de fidelización, bases de datos para recordatorio de cumpleaños, atenciones personalizadas y premiación a mejores clientes, descuento especial a personas jubiladas.

2) Actividades de Apoyo o Auxiliares

Dan apoyo a las actividades principales y funcionan entre si y se dividen, en cuatro grandes grupos: Infraestructura, Recursos Humanos, Tecnología y Compras. Se detallará a continuación:

- Infraestructura: Las actividades de infraestructura están ligadas a la dirección del negocio, planificación, administración, finanzas, contabilidad, control de costos, gestión de la calidad, innovación y aspectos legales.
- Recursos Humanos: Comprenden aspectos con el personal que va a colaborar en el restaurante, tales como la selección, formación, retribución salarial, capacitación, políticas internas y motivación, distribución de actividades de cada colaborador.
- Tecnología: Está ligada con las actividades cuya misión es mejorar los procesos, aplicar tecnologías modernas en el campo de

conservación y regeneración de alimentos, y el tratamiento de la información para mejorar los procesos de control y de marketing de la empresa. Tales como implementación de cámaras con sistema de ahorro de energía, equipos de sofisticada tecnología.

- Compras: Están encaminadas a buscar los mejores productos o insumos en las mejores condiciones, políticas de compra, relación con proveedores.

3) Margen de Servicio

Es la sumatoria de las ventajas competitivas conseguidas, el resultado de lo que el cliente percibe, lo que cliente vive y experimenta. Es el servicio y su diferenciación entre la competencia. Todo esto gracias a los clientes.

INFRAESTRUCTURA	Dirección del negocio, planificación, administración, finanzas, contabilidad, control de costos, gestión de la calidad, innovación y aspectos legales.				
RECURSOS HUMANOS	Selección, formación, retribución salarial, capacitación, políticas internas y motivación, distribución de actividades de cada colaborador.				
TECNOLOGÍA	Aplicación de las más modernas tecnologías, tales como implementación de cámaras con sistema de ahorro de energía, equipos de sofisticada tecnología.				
COMPRAS	Buscar los mejores productos o insumos en las mejores condiciones, políticas de compra, relación con proveedores.				
	Inspección de calidad, recepción y almacenamiento de insumos, también Procesos de manipulación, higiene, limpieza, conservación Control de inventarios de insumos.	Preparación y cocción de los alimentos y géneros cárnicos transformados en platos, con Procesos de limpieza, mantenimiento o Desinfección de verduras con hojas verdes Desinfección de manos Preparación y control de la calidad Limpieza de refrigeradores y cámaras	Nivel de servicio y atención Organización Limpieza y mantenimiento de esta área.	Hospitalidad Publicidad Estrategia de ventas Políticas de precios Control de las ventas.	Estrategias de fidelización Bases de datos para recordatorios o cumpleaños, Atención personalizada Premiación a mejores clientes Descuento especial a personas jubiladas
	LOGÍSTICA INTERNA	ÁREA DE COCINA	ÁREA DE SERVICIO	COMERCIAL Y MARKETING	SERVICIO POST-VENTA

Margen de Servicios

Elementos Principales

Cuadro 4: Cadena de valor de Michael Porter.

Fuente: (Carrión, 2007, págs. 130-133)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2 PROCESO TÉCNICO

3.2.1 Equipamiento

A continuación se detallará los equipos, maquinaria e implementos necesarios para el funcionamiento del restaurante, tanto en el área administrativa, de producción como el área de servicios y complementos (servicios higiénicos y bodega).

3.2.1.1 Equipos de Oficina

Equipos de Oficina		
Detalle	Cantidad	Gráfico
Computadores	3	
Máquina registradora	1	
Impresora 3 en 1 EPSON STYLUS	2	
Teléfonos inalámbricos	3	
LCD Sony	2	
Equipo de amplificación	1	
Aire acondicionado	2	

Tabla 57: Equipos de Computación.

Fuente: Computron, Comercial Tomalo.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.2 Muebles y enseres para área de cocina y servicio

Muebles y enseres para área de cocina y servicio		
Detalle	Cantidad	Gráfico
Mesa de trabajo con estantes (medida 120x0,70x1,45)	1	
Mesa de trabajo	2	
Mesa para 4 personas	10	
Mesa para 6-8 personas	19	
Silla venara de aluminio	160	
Silla giratoria	3	
Silla estática	4	
Archivadores	3	
Escritorios de oficina	3	
Estanterías	3	
Cartillas para pago de consumo	50	

Continúa tabla.

Carta de menú	75	
Espejos grandes	2	
Cuadros	6	
Bidones de agua con base	2	
Adornos para mesa de servicio	35	
Lámparas	8	
Extintores de incendio	3	
Tanques industriales de gas	4	
Válvulas	4	
Manguera	4	

Tabla 58: Muebles y enseres para área de cocina y servicio.
Fuente: Agroindustrias, Ferrisariato.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.3 Equipos y Utensilios

3.2.1.3.1 Equipos

Equipos de área de Cocina		
Detalle	Cantidad	Gráfico
Batidora 25LT 110v	1	
Cocina de 4 quemadores dobles 40x40 cms. Con plancha y horno a gas con pata	2	
Cafetera de aluminio capacidad 100	1	
Congelador vertical aire forzado 2 puertas(capacidad 1460L)	1	
Extractor de aire	4	
Freidora eléctrica 20L	1	
Juguera 2 pozos (20 litros cada pozo)	2	
Plancha reversa recta 24x44cm	5	

Continúa tabla.

Self-service, mesa para buffet combinado calor frio(10 curvas térmicas y 10 cubas frías)	2	
Balanza electrónica	1	
Hielera 42 litros	2	
Samovar cuadrado en acero inoxidable con 2 mecheros	8	
Lavadora	1	
Horno para 10 bandejas	1	
Licuada comercial	2	
Cubertera con divisiones	4	
Transportador de platos	2	
Fuente chocolatera	1	
Enfriador	1	

Tabla 59:Equipos.

Fuente: Agroindustrias, Montero.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.3.2 Utensilios

Utensilios para área de preparación de alimentos		
Detalle	Cantidad	Gráfico
Jarra 1,3 litro	35	
Ablandador de manual de carne	2	
Bandejas de servicio rectangular 48x33 cm	160	
Batidor delgado	4	
Caldero recortado de 45 cm	1	
Colador de malla metálica	4	
Cuchillo chef cebollero	4	
Espátula para frituras	4	
Manga pastelera más espátula	4	
Molde cake plano 30 cm	4	
Molde para tarta y pizza prof. 28 cm	5	
Olla de 11.1 litros acero inoxidable	1	
Olla de 31 litros acero inoxidable	1	

Continúa tabla.

Olla de presión seguro interno de 13 litros	1	
Paila recortada 30 cm	1	
Paila recortada 42 cm	1	
Paila recortada 50 cm	1	
Pinza para pastelería acero inoxidable 21cm largo	2	
Pinza para pastelería acero inoxidable 23cm largo	2	
Pinza combina 20,32 largo	2	
Salero redondo	35	
Sartén 32 cm acero inoxidable	2	
Sartén 36 cm acero inoxidable	1	
Tablas de picar blanca 50x38cm	4	
Termómetro almacenaje frio o lugares secos	2	
Termómetro mecánico	1	
Tetera 860 cc	35	

Continúa tabla:

Unidad Afilador de afilado eléctrico	1	
Azucarera	35	
Mantequillero 8,5 cm	70	
Pimentero redondo	70	
Salsera lisa 80 cc	70	
Hielera	50	
Espátula para asado	3	
Tijera para cortar pollos	3	

Tabla 60: Utensilios.

Fuente: Agroindustrias, Montero.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.3.3 Menaje (Vajilla, cubertería y cristalería)

Vajilla		
Detalle	Cantidad	Gráfico
Bandeja A-C 33,5 cc x 27,5 cc	200	
Plato chip-dip-papas fritas y sal	200	
Plato hondo para salsa 18.7cm	200	
Plato mariscos 17 cm	200	
Plato pando 16 cm	200	
Plato pando 20 cm	200	
Plato pando 25 cm	200	
Plato pando 31 cm	200	
Taza para café – te 200 cc	200	

Tabla 61: Vajilla.

Fuente: Montero.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.










Cubertería		
Detalle	Cantidad	Gráfico
Cuchara de café x 12 unid	15	
Cuchara de helado x 12 unid	15	
Cuchara sopera x 12 unid	15	
Cuchillo de entrada x 12 unid	15	
Cuchillo de mesa x 12 unid	15	
Cuchillo para mantequilla x 12 unid	15	
Tenedor de entrada clásico x 12 unid	15	
Tenedor de mesa x 12 unid	15	
Tenedor de torta x 12 unid	15	

Tabla 62: Cubertería.

Fuente: Montero.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.






Cristalería		
Detalle	Cantidad	Gráfico
Copa vino blanco	200	
Copa vino tinto	200	
Copa primavera para helado	200	
Vaso avispero liso Lexington whisky	200	
Vaso avispero liso Lexington whisky 11 oz	200	
Cervecerero liso pilsener 13,25 oz	200	

Tabla 63: Cristalería.

Fuente: Montero.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.4 Mantelería





Mantelería		
Detalle	Cantidad	
Mantel	100	
Muletón	100	
Cubre mantel	100	
Servilletas de tela	620	

Tabla 64: Mantelería.

Fuente: Creaciones "Merylan".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.5 Equipos de Limpieza

A continuación se detallarán los equipos necesarios para la limpieza del Restaurante, tanto en el área de producción como el área de servicios y complementos (servicios higiénicos):




Equipos de Limpieza		
Detalles	Cantidad	Gráfico
Coches para limpieza	2	
Basureros	4	
Basureros pequeños	6	

Tabla 65: Equipos de limpieza.

Fuente: Termalimex.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.6 Uniforme Del Personal

3.2.1.6.1 Uniformes para el chef y auxiliar de cocina

Chaqueta Chef	Chaqueta Unisex
	
Chef	Pantalón Unisex
	
Zapatos Antideslizantes	Gorro
	
Delantal	Pico
	
Guantes desechables	Malla para el cabello
	
Mascarilla	
	

Tabla 66: Uniformes para chef y auxiliar de cocina.

Fuente: Creaciones "El Uniforme"

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.6.2 Uniforme para Capitán de meseros

Chaqueta	Chaleco, camisa, corbata
	
Pantalón	Zapatos
	

Tabla 67: Uniformes para capitán de meseros.

Fuente: Creaciones “El Uniforme”

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.6.3 Uniforme para meseros

Camisa, chaleco, corbatín	Pantalón
	
Zapatos	Delantal
	

Tabla 68: Uniformes meseros.

Fuente: Creaciones "El Uniforme"

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.6.4 Uniforme para Steward

Jeans	Camiseta Blanca
	
Camiseta vino	Botas
	
Delantal	
	

Tabla 69: Uniformes steward.

Fuente: Creaciones "El Uniforme"

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.1.6.5 Uniforme para Bodeguero



Jeans	Camiseta Blanca
	
Camiseta vino	Botas
	

Tabla 70: Uniformes para bodeguero

Fuente: Creaciones "El Uniforme"

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.2 Plano de la empresa

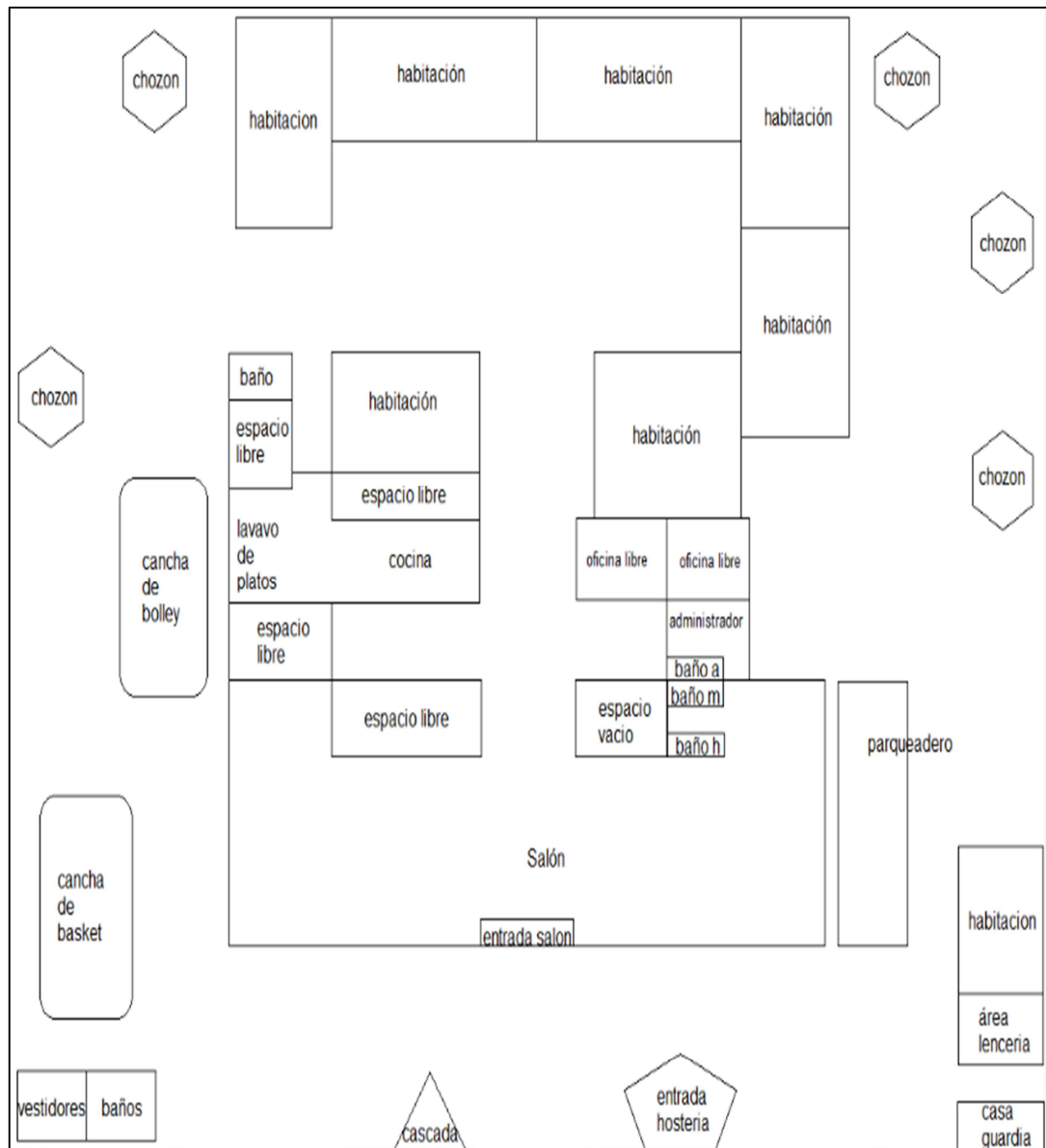


Gráfico 43: Plano del restaurante “El Caldero”.

Fuente: Hostería y salón de banquetes “LOS CACTUS”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.2.2.1 Distribución física del restaurante

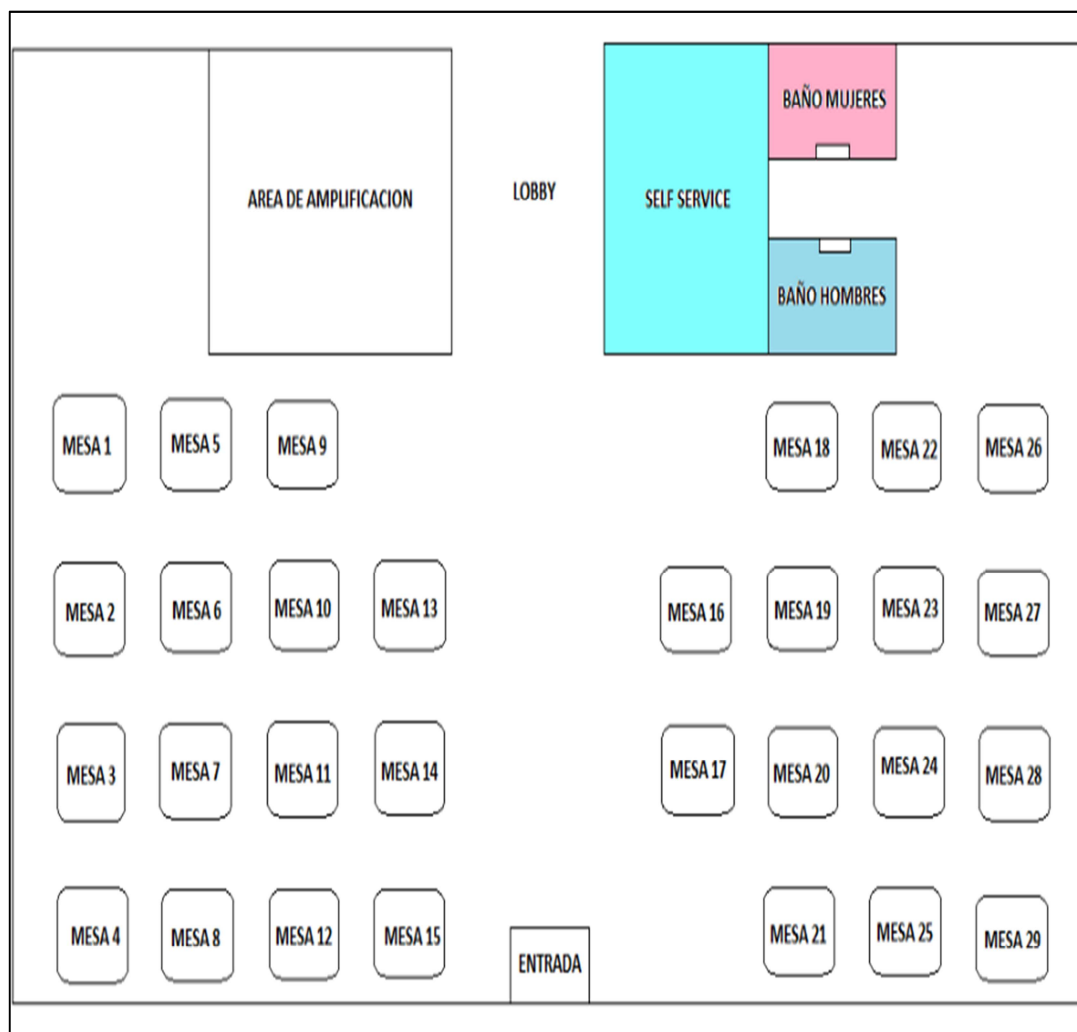


Gráfico 44: Distribución física del restaurante "El Caldero".
 Fuente: Hostería y salón de banquetes "LOS CACTUS".
 Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.3 PROCESO DE MARKETING

3.3.1 Producto

Son todos los alimentos elaborados según una fórmula autorizada (receta estándar), adecuadas a satisfacer necesidades nutritivas al comensal. En este lugar no solo se ofertará gran variedad de platos de Gastronomía Ecuatoriana, hechos con productos de calidad, también se ofrecerá al cliente postres elaborados a base de frutas orgánicas que se dan en la Hostería.

Se debe tomar en cuenta que dentro del servicio/producto que ofrecerá el restaurante se encuentra el ciclo de menú concertado, esto los hace diferentes a la competencia, porque es algo innovador, con el fin de brindar una alternativa saludable, fomentando una cultura de buena alimentación, para de esta manera contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas y mantenerlo en la mente del consumidor por medio del posicionamiento.

El restaurante no ofrecerá comida chatarra a sus clientes, todos los platos están preparados con un sin número de ingredientes y aromatizantes que comprende la comida típica Ecuatoriana.

Menú para público general

- Sopas




Nombre	Ingredientes	Gráfico
Aguado de gallina	Pollo, arroz, aceite, sal, pimiento verde, cebolla paiteña, ajo, sal, tomate, comino, perejil, aguacate, zanahoria, arvejas, papas, cilantro, achiote.	

Tabla 71: Menú de platos fuertes para público general.

Fuente: (Molinari, 2002, pág. 61).

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

- Platos Fuertes

Nombre	Ingredientes	Gráfico
Fritada	Carne de cerdo, ajo comino, tomate, cebolla, sal, pimiento, maduro, yuca, mote, aguacate, cilantro, aceite, limón	
Guatita	Panza de res, leche, ajo, cebolla, achiote, papas, cilantro, pimienta, huevo, comino, sal, aguacate, arroz orégano	
Arroz con camarón	Camarón, comino, ajo, arroz, aceite, cebolla, pimiento rojo y verde, sal, perejil, vino blanco, achiote, pimienta, maduro	

Continúa la tabla:

Cecina	Carne de cerdo, sal comino, yuca, cebolla, tomate, limón, aceite, cilantro	
Hornado	Pierna de chancho, limón, ajo, pimienta, cerveza, achiote, papas, choclo, queso, aguacate, tomate, cebolla, cilantro, mote.	
Cuy asado	Cuy, ajo, comino, achiote, sal, papas, manteca de chancho, cebolla paiteña, cebolla blanca, orégano, pimienta molida, cilantro, lechuga.	
Churrasco	Carne de res, ajo, comino, pimienta, sal, arroz, huevo, papas, maduro, cilantro, cebolla paiteña, tomate, aguacate.	
Parrillada	Pollo, lomo, chorizo, olma, morcilla, aceite, papas, choclo, queso, leche, lechuga, vinagreta, sal, tomate, longaniza, polacas	
Menestra con pollo	Pollo, arroz, menestra frejol o lenteja, maduro, lechuga, tomate, vinagre, ajo, aceite, sal, comino, pimienta, aceite de oliva.	
Menestra con lomo	Lomo, arroz, menestra frejol o lenteja, maduro, lechuga, tomate, vinagre, ajo, aceite, sal, comino, pimienta, aceite de oliva.	
Menestra con chuleta	Chuleta de cerdo, arroz, menestra frejol o lenteja, maduro, lechuga, tomate, vinagre, ajo, aceite, sal, comino, pimienta, aceite de oliva.	

Continúa tabla:


Llapingacho	Papas, aceite, cebolla blanca, achiote, queso, sal, chorizo, cebolla paiteña, remolacha, aguacate, huevo.	
--------------------	---	---

Tabla 72: Menú de platos fuertes para público general.

Fuente: (Molinari, 2002).

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

- **Cebiches**

Nombre	Ingredientes	Gráfico
Cebiche de concha	Conchas, limón, cebolla paiteña, aceite, sal, salsa de tomate, pimienta, cilantro, mostaza, canguil, chifles, tostado.	
Cebiche de camarón	Camarón, cebolla perla, tomate, naranja, limón, sal, aceite, cilantro, canguil, chifles, tostado.	


Tabla 73: Menú cebiches para público general.

Fuente: (Te queremos mejor alimentado TQMA, 2008, pág. 14).

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Menú para jubilados (Menú concertado)

- **Pescados**

Nombre	Ingredientes	Gráfico
Encocado de pescado	Pescado, coco, cebolla perla, crema de leche, tomate, pimiento rojo, pimiento verde, cilantro, ajo, achiote, sal , Guarnición: Arroz, ajo, aceite, lechuga, sal, tomate, cebolla perla, aguacate, cilantro, limón y aceite de oliva.	

Continúa tabla:

<p>Pescado sudado</p>	<p>Filete de pescado, aceite, papas blancas, cebolla, tomate, limón, sal, pimienta, comino, ajo</p> <p>Guarnición: arroz, aceite, sal, ajo lechuga, tomate, aguacate, cebolla perla, cilantro, limón, aceite de oliva.</p>	
<p>Pescado en papillote</p>	<p>Filetes de pescado, zanahoria, cebolla puerro, sal papas, y para la envoltura papel aluminio.</p> <p>Guarnición: aceite de oliva, pimienta verde, cebolla, tomate achiote, cilantro, arroz, papas, arveja, zanahoria, tallos de apio, manzanas, limón, jamón, perejil, sal mayonesa.</p>	
<p>Pescado rebosado</p>	<p>Filetes de pescado, harina, cerveza, huevo, aceite.</p> <p>Guarnición: arroz, sal, ajo lechuga, tomate, aguacate, cebolla perla, cilantro, limón, aceite de oliva.</p>	
<p>Pescado al vapor</p>	<p>Filete de pescado, vinagre, limones, ajo, aceite, mostaza, sal, pimienta.</p> <p>Guarnición: arroz, aceite, sal, ajo lechuga, tomate, aguacate, cebolla perla, cilantro, limón, aceite de oliva.</p>	

Continúa la tabla:


Pescado apanado	Filete de pescado, cebolla, salsa de tomate, tomate, salsa inglesa, mostaza, sal pimienta, limón, pan molido, aceite, huevos. Guarnición: tomate aguacate, lechuga, pepinillo, limón, cebolla, arroz y aceite.	
------------------------	---	---

Tabla 74: Menú pescados para jubilados.

Fuente: (Toyos, Colección nueva cocina familiar, Almuerzos, 2011, págs. 58, 66,68)

(Toyos, Colección nueva cocina familiar, Cocina para niños, 2011, pág. 38),

(Toyos, Colección nueva cocina familiar, Cocina del día, 2011, págs. 52,54)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

- **Pollos**

Nombre	Ingredientes	Gráfico
Arroz con pollo	Arroz, achiote, pimienta verde, tomate, pechuga de pollo, cebolla colorada, sal, aceite. Guarnición: maduros, aceite de oliva, harina, leche, huevos, pan rallado, nuez moscada, espinaca, cebolla y sal.	
Pollo al curry	Pollo, cebolla, curry en polvo, crema de leche, aceite. Guarnición: arroz blanco, arroz integral, cebolla perla, pimienta rojo, aceite de oliva, sal, avellanas, vainitas, papas, ajo, romero y pimienta.	

Continúa la tabla:


<p>Pollo a la plancha con verduras</p>	<p>Pechuga de pollo, aceite, zanahoria, zuquini, tallo de apio, pimienta amarillo, sal, pimienta, pimienta rojo, berenjena, aceite de oliva. Guarnición: Arroz, aceite, espinaca, perejil, papas, arveja, zanahoria, tallos de apio, manzanas, limón, jamón, perejil, sal, mayonesa.</p>	
<p>Pechugas de pollo rellenas</p>	<p>Pechugas de pollo, ajo, albahaca, vino blanco, sal, pimienta y para cerrar palillos. Guarnición: aceite, cebolla, pimienta verde, tomate, achiote, cilantro, arroz, harina, leche, huevo, pan rallado, nuez moscada, espina, cebolla y sal.</p>	

Tabla 75: Menú pollos para jubilados.




Fuente: (Toyos, Colección nueva cocina familiar, Almuerzos, 2011, págs. 24, 28),

(Te queremos mejor alimentado TQMA, 2008, pág. 11)

(Toyos, Colección nueva cocina familiar, Cenas formales, 2011, pág. 42)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Menú bebidas

Nombre	Ingredientes	Grafico
<p>Jugo de mora</p>	<p>Pulpa de mora, agua, azúcar.</p>	
<p>Jugo de tomate</p>	<p>Pulpa de tomate, agua, azúcar.</p>	
<p>Jugo de guanábana</p>	<p>Pulpa de guanábana, agua, azúcar.</p>	

Continúa tabla:

Jugo de frutilla	Pulpa de frutilla, agua, azúcar.	
Jugo de piña	Pulpa de piña, agua, azúcar.	
Jugo de papaya	Pulpa de papaya, agua, azúcar.	
Vaso de chicha	Maíz de jora, cebada, clavo de olor, azúcar, agua.	
Fuzze tea		
Gaseosa botella mediana		
Cerveza		

Tabla 76: Bebidas.

Fuente: Autoras.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Menú postres

Nombre	Ingredientes	Grafico
Torta de naranja	Harina, leche, esencia de vainilla, stevia, margarina, huevos, polvo para hornear, sal.	
Mouse de melón	Melón, miel, yogurt de vainilla, gelatina sin sabor, mantequilla, fresas, uvas.	
Pie de manzana	Harina, stevia, mantequilla, manzana verde, la lechera 3 leches, huevos, fécula de maíz, canela.	

Tabla 77: Postres

Fuente: (Toyos, Colección nueva cocina familiar, Cocina para niños, 2011, pág. 84)

(Toyos, Colección nueva cocina familiar, Cenas formales, 2011, pág. 80)

(Toyos, Colección nueva cocina familiar, Almuerzos, 2011, pág. 94)

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.3.2 Precio

En el restaurante “El Caldero” Déjate Tentar...!!!. Una vez realizado el estudio de mercado para poder determinar el precio de cada plato, se analizó los siguientes puntos:

- Costos de producción y elaboración.
- El margen de utilidad que se desea obtener.
- Elementos del entorno, principalmente la competencia.
- Calidad de los productos.

**RESTAURANTE
"EL CALDERO"**



PLATOS FUERTES

Hornado.....	5,85
Fritada.....	4,69
Guatita.....	3,52
Cuy Asado.....	12,30
Cecina.....	3,43
Parrillada.....	9,62
Cebiche de camarón.....	5,36
Cebiche de concha.....	6,24
Menestra con chuleta.....	4,13
Menestra con pollo.....	3,16
Menestra con lomo.....	4,61
Arroz con camarón.....	5,38
Aguado de pollo.....	3,47
Churrasco.....	4,42
Llapingacho.....	3,17
Pescado al vapor.....	3,28
Pescado en papillote.....	4,91
Encocado de pescado.....	4,00
Pescado apanado.....	3,73
Arroz con pollo.....	3,42
Pescado sudado.....	3,50
Pollo a la plancha.....	5,07

Pechuga de pollo rellena.....	4,01
Pollo al curry.....	3,01
Pescado Rebosado.....	3,20
Porción de arroz.....	1,12

POSTRES

Mouse de melón.....	1,45
Torta de Naranja.....	1,42
Pie de manzana.....	1,67

BEBIDAS

Jugos Naturales mora, tomate de árbol, guanábana, frutilla, piña.....	0,88
Chicha de jora.....	0,56
Cerveza.....	1,64
Gaseosa pequeña.....	0,66
Fuzze tea.....	1,10

**Precios no incluyen 12% IVA,
10% servicio**

Dirección: Los Piqueros y Avenida Ilaó, El Tingo.
Valle de los Chillos - Quito - Ecuador

Gráfico 45: Carta del Restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.3.3 Plaza

Sin duda alguna el Cantón Rumiñahui tiene tanto dentro como de sus alrededores de una variedad de sitios turísticos, en los cuales puede pasar un agradable momento junto a su familia.

Cuenta con montañas, lagunas, reservas naturales, museos que tienen gran aceptación por parte de los turistas y que son admirados por su belleza natural y su gran variedad de flora y fauna, se ha convertido en un lugar donde existe gran demanda de turistas, permitiéndole de esta manera a la Hostería y Salón de Banquetes “Los Cactus”, poder crear el restaurante para generar fuentes de empleo, oportunidades de negocio, a través de la oferta productos y servicios de calidad a los turistas, rodeados de un ambiente tranquilo, aire puro y alejados del ruido y la contaminación.

3.3.3.1 Ubicación

Los Piqueros y Avenida Ilaló, El Tingo. Valle de los Chillos – Quito – Ecuador

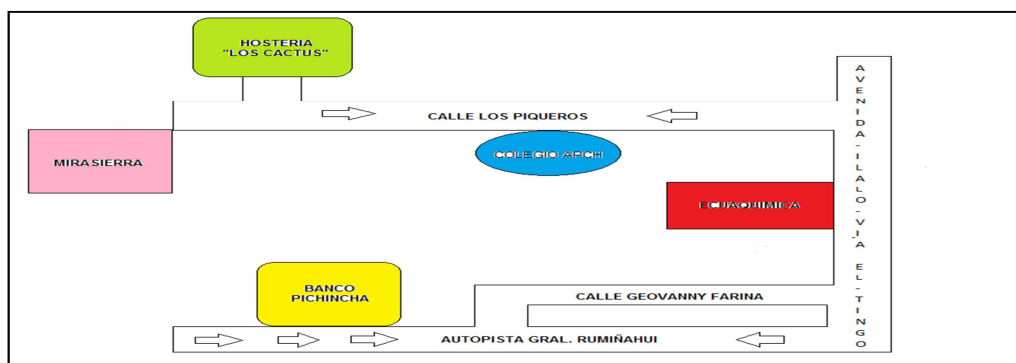


Gráfico 46: Ubicación del Restaurante “El Caldero”.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.3.4 Promoción

Trata de una serie de técnicas integradas en el plan de marketing, cuya finalidad consiste en alcanzar una serie de objetivos específicos a través de diferentes estímulos y acciones limitadas en el tiempo y dirigidas a un target determinado. La promoción del Restaurante “EL CALDERO”, es incentivar a los clientes que vuelven otra vez, a consumir en el establecimiento. A través de un servicio personalizado. Ofrecer descuentos especiales para la clase jubilada, descuentos para grupos grandes de personas que hagan uso del restaurante. Homenajear a los jubilados en su día. Ofrecer el establecimiento como un lugar de banquete para seminarios, congresos o reuniones familiares.

3.3.5 Publicidad

Los medios de publicidad que se utilizarán para dar a conocer el restaurante se detallará a continuación:

3.3.5.1 Medios on line

- Internet: A través de la web la empresa pretende darse a conocer a sus futuros clientes, mediante él envió de mails masivos, y en fechas especiales adjuntar un cupón de promoción el cual se lo pueda imprimir y canjearse en el restaurante.

- En la página oficial del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), añadir un link en el cual contenga toda la información necesaria acerca del restaurante que se encuentra dentro de la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS”.

3.3.5.2 Medios off line

3.3.5.2.1 Flyres

Se elaboraran en base a los productos que ofrece el Restaurante “EL CALDERO”, se harán pasando un mes 4000 flyres, es decir 32000 flyres al año, se entregarán en las instalaciones del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y en restaurante.



Gráfico 47: Modelo de Flyres.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.3.5.2.2 Tarjetas de presentación con calendario

Las tarjetas de presentación se obsequiarán al cliente, en los meses de Noviembre y Diciembre, debido a que en el lado reverso contiene un calendario del año, se realizarán 4000 cada mes.



Gráfico 48: Modelo de tarjeta de presentación con calendario.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.3.5.2.3 Roll up

Constará con información necesaria acerca del restaurante, se la colocará en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), en la matriz para que sea observada por todas las personas que acuden a este lugar y puedan hacer uso del mismo, el otro roll up se colocará en el restaurante "EL CALDERO".



¡Ven y disfruta de un menú Saludable !

y **dejate tentar**

...por las delicias que te oferta nuestro
restaurante.

“El Caldero”



Déjate tentar...!!!

Para reservaciones:

restaurantelcaldero@hotmail.com

Contactos: 02 2881 910

Gráfico 49: Modelo de roll up.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.3.5.2.4 Esferográficos y jarros

En los jarros y esferográficos se colocara el logotipo del restaurante, con la dirección y número telefónico con el fin de promocionar al restaurante “El caldero”.

3.3.5.2.5 Revista COSAS

Revista COSAS es una de las más vendidas, tiene mucha aceptación en el mercado, por ende se ha tomado en cuenta para realizar publicidad en la sección Gourmet

3.3.5.2.6 Radial

Se va a realizar publicidad radial en una de las emisoras con mayor sintonía, ya que cuenta con un raiting alto, la programación está orientada a una comunidad dinámica, productiva, culta, competitiva, que aprecia el buen gusto, la información oportuna, buena música y la programación más completa en un medio de comunicación moderno.

Los programas que se realizara la cuña publicitaria son los que se destacaran a continuación:

- NOTIMUNDO
- El gran musical.

Cuña publicitaria: “Sal de la rutina y déjate tentar por nuestro exquisito aroma y sabor de la auténtica gastronomía Ecuatoriana, y un menú concertado elaborado para cuidar tu salud, rodeado de naturaleza y aire puro, visítanos en nuestro restaurante “El caldero” te ofrecemos fritada, hornado, parrillada, menestras, cebiches todo en un solo lugar, estamos ubicado en Los Piqueros y Avenida Ilaló, El Tingo Valle de los Chillos – Quito – Ecuador, de lunes a domingo de 8:00 de la mañana hasta las 17:00, ven y disfruta con tu familia de la verdadera tradición ecuatoriana.

3.4 PROCESO LEGAL

Teniendo en cuenta que el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), es una institución pública del estado sin fines de lucro.

Resolución

La creación de la Hostería y Salón de Banquetes “LOC CACTUS” fue aprobada en la resolución N° 755 por el Consejo Superior del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social Consejo Superior.

Resolución N° 755.

El Consejo Superior Del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

CONSIDERANDO:

Que se hace necesario la creación y fortalecimiento de centros de jubilados con la finalidad de mejorar las condiciones de vida, salud, recreación, bienestar social, y difusión cultural de los jubilados del país; y en uso de las atribuciones que le confiere la letra a) del Art.11 de la ley de seguro social obligatorio.

RESUELVE:

Art. 1.- DE LA NATURALEZA.- Los centros de jubilados del IESS serán socio – culturales, ocupacionales y o de recuperación y convalecencia.

Art. 2.- DE LA UBICACIÓN.- Se ubicaran en los locales donde puedan cubrir a un número mayor de 200 jubilados.

Los centros serán instalados en lugares que puedan proyectarse apropiadamente hacia el cumplimiento de los objetivos para los que están destinados.

Art. 3.- DE LAS FINALIDADES.- Los centros cumplirán las siguientes finalidades específicas:

- a) Propiciar la integración grupal y social;
- b) Atender las necesidades de prevención de enfermedades y fomentar la salud física y mental;
- c) Realizar actividades tendientes a la recuperación de la salud y convalecencia de la enfermedad
- d) Promover la participación real y efectiva del jubilado;
- e) Fomentar el respeto y la personalidad del jubilado y estimular la solidaridad social y familiar;
- f) Estimular las habilidades y el poder de creatividad;
- g) Orientar al jubilado para que aproveche el tiempo libre y se considere útil a sí mismo, a su familia y a la sociedad
- h) Proporcionar al jubilado y a su acompañante los servicios del centro, incluidos hospedaje temporal y alimentación a precios módicos
- i) Ofrecer servicios para reuniones sociales a los jubilados, previa autorización del administrador y el pago de la tarifa correspondiente; y
- j) Realizar cursos de preparación para la jubilación y envejecimiento a las personas que se encuentran en condiciones de acogerse a esta prestación.

Dentro del factor legal de la empresa, se analiza el marco legal de la misma, aquel que consta de todos los documentos, trámites y legalización necesarios para poner en funcionamiento el establecimiento de manera legal y bajo las normas y ordenanzas del país. En nuestro país se necesita de los siguientes permisos para el funcionamiento del restaurante:

Constitución de la compañía

Se debe de tomar en cuenta que tipo de empresa es la que se quiere crear, en el Ecuador existes diferentes tipos de compañía tales como:

- **Compañía en nombre colectivo:** La escritura de formación de esta compañía será aprobada por el juez de lo civil, con 2 o más socios, el capital es el aporte de cada uno de ellos

La razón social es la fórmula enunciativa de los nombres de todos los socios o de alguno de ellos con la agregación de las palabras “y compañía” solo el nombre de los socios pueden formar parte de la razón social.

- Compañía en comandita simple.
- Compañía de responsabilidad limitada; Cía. Ltda.
- Compañía Anónima S.A o C.A.
- Compañía de Economía Mixta.

Tipo de compañía

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), no es una compañía, es una institución del estado ecuatoriano bajo la ley de servicio público y la ley de seguridad social, es una entidad autónoma con fondos propios sin fines de lucro.

Nombre de la entidad

El Caldero “Déjate Tentar”...!!!. Cabe recalcar que bajo las leyes del país una compañía puede iniciar su actividad comercial con un capital mínimo de 400 dólares, y la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” al tratarse de una entidad pública del estado ecuatoriano, cuenta con fondos monetarios propios, para la creación o remodelación de lo que sea necesario en dicho establecimiento.

Requisitos para la creación del establecimiento

Toda empresa para constituirse legalmente debe reunir algunos requisitos que le permitan trabajar de manera legal, entre los más importantes están los que se detallara a continuación, y por ende el restaurante debe cumplir con estos requerimientos:

- Patente municipal o licencia única de funcionamiento.
- Ruc o registro único de contribuyentes.
- Permiso del Ministerio de Turismo.

- Permiso del SAYCE.
- Permiso de la Intendencia de Policía.
- Permiso del cuerpo de bomberos.
- Permiso Sanitario.
- Permiso de rotulación.

Registro único de contribuyentes RUC

- Original y copia de la cédula de ciudadanía.
- Original y copia de la papeleta de votación, último periodo electoral.

Patente municipal o licencia única anual de funcionamiento

Personas naturales obligadas a llevar contabilidad que no posean patente:

- Formulario de Inscripción de Patente Municipal, debidamente llenado y suscrito por el representante legal.
- Copia de cédula de identidad del representante legal.
- Copia del certificado de votación de las últimas elecciones del representante legal.

Ministerio de turismo

- Solicitud al ministro de turismo para que se emita el permiso.
- Copia de la patente.
- Copia de la cédula de identidad del representante legal.
- Copia del RUC.
- Certificado de propiedad intelectual del nombre, lo emite la sociedad de propiedad intelectual.
- Pago realizado a la cámara provincial de turismo.

Permiso de sociedad de artistas y compositores del ecuador Sayce

- Original y copia del representante legal.
- Permiso otorgado por el municipio.
- Pago realizado a SAYCE, el valor depende de la categoría y actividad del establecimiento.

Permiso del cuerpo de bomberos Tipo C

Almacenes en general, tales como; picanterías, restaurantes, heladerías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, juegos electrónicos, vehículos repartidores de gas, tanqueros de líquidos inflamables, locales de centros comerciales.

Requisitos:

- Solicitud de inspección del local.
- Informe favorable de la inspección.
- Copia del RUC.
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados).

Permiso de Funcionamiento del Ministerio de Salud Pública (MSP)**Acuerdo Ministerial 818**

- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
- Copia de la cédula de ciudadanía del propietario o del representante legal del establecimiento.
- Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
- Copia del título del profesional de salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.
- Plano del establecimiento a escala 1:50.
- Croquis de ubicación del establecimiento.
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

Permiso de Rotulación y Publicidad Exterior

Para obtener el permiso que faculta instalar medios de publicidad exterior privados, según el espacio que ocuparán, se debe presentar los siguientes requisitos:

- a) Solicitud dirigida al Administrador Zonal respectivo;
- b) Croquis del predio en el que se instalará el medio publicitario y fotografía actual del lugar;
- c) Documento que acredite la propiedad y autorización notariada del propietario del inmueble en el que se vaya a realizar la instalación; en caso de propiedad horizontal la autorización notariada será de la asamblea de copropietarios o del administrador como representante legal de los propietarios;
- d) Copia de la carta del impuesto predial del año correspondiente a la solicitud del inmueble en el cual se va a instalar el medio publicitario; en el caso de instalación en inmuebles declarados en propiedad horizontal no se presentará este requisito;
- e) Para el caso de medios que se instalarán en las medianeras visibles que sobrepasen la altura permitida, en las culatas y fachadas laterales, o en el caso de vallas que se instalen en retiros laterales, se presentará la autorización notariada del propietario del predio colindante; en caso de propiedad horizontal, la autorización notariada será de la asamblea de copropietarios o del administrador como representante legal de los propietarios;
- f) Patente actualizada del solicitante.

3.5 PROCESO AMBIENTAL

3.5.1 Plan de manejo de residuos

3.5.1.1 Objetivos

- Mejorar los sistemas de eliminación, tratamiento y disposición final de los residuos de alimentos y plásticos, generados en el restaurante “El Caldero”.
- Minimizar la contaminación y cumplir con la normatividad legal vigente.
- Garantizar que la gestión de residuos se lleve a cabo de manera eficiente y no represente riesgos para el medio ambiente y para las personas, al mismo tiempo que proveer a los trabajadores del establecimiento y proveedores de prácticas útiles para el manejo de residuos de acuerdo a la normatividad ambiental vigente.
- Identificar los residuos o desechos de comida y plástico del restaurante,
- Establecer medidas para la disposición en forma segura los residuos o desechos que no puedan ser rehusados o reciclados para no causar daños a la salud y deterioro del ambiente.
- Formular y divulgar el Plan de Contingencia Ambiental relacionados con el manejo de los residuos o desechos.
- Establecer formatos unificados para el registro de los residuos o desechos generados por la operación del restaurante.
- Garantizar una disposición final a los residuos peligrosos generados.

3.5.1.2 Identificación de los residuos

- a. Clasificación: Tipo de residuo del Restaurante “El Caldero”; Según su composición: orgánico, inorgánico.
- b. Naturaleza, lugar donde se generan:
 - Residuos de Comida: Este tipo de residuos se originan por las sobras de alimentos que los comensales dejan en los platos, puede variar según el tipo de plato que pida cada uno y según la cantidad que dejen en cada plato. Otros residuos que se generan son los de la cocina durante el proceso de elaboración de los platos, puede ser las cascaras de las frutas y vegetales, las semillas y los demás residuos generados durante el proceso de producción del restaurante.
 - Envases plásticos: Se generan por las botellas de agua que soliciten los clientes cuando se encuentran en el restaurante. Otros residuos plásticos son las bolsas necesarias en el restaurante.

3.5.1.3 Sitio donde se van a almacenar los residuos

- a. Almacenamiento de residuos: Para el almacenamiento de los residuos orgánicos e inorgánicos se establecerá el uso de contenedores plásticos. Estos serán colocados en lugares visibles, de fácil acceso y donde se van a generar las mayores cantidades de este tipo de residuo, por ejemplo: el área de cocina y comedores.

Se separarán los residuos orgánicos de los inorgánicos. Los residuos se identificarán mediante carteles visibles conteniendo el nombre del tipo de residuo.

b. Pesado: Debe realizarse a la entrada en la parte externa del sitio de almacenamiento de residuos.

3.5.1.4 Destinación de residuos

Los residuos sólidos o restos de alimentos serán destinados a gestores que se encargan a la alimentación de porcinos.

Los papeles, cartones, botellas de plásticos serán para reciclar.

Los residuos de aceites se destinará las siguientes gestores ambientales, los mismos que están autorizadas por el Ministerio de ambiente para transformar los aceites en jabones pequeños, los gestores devolverían ciertas unidades de jabones artesanales al Restaurante "EL CALDERO".

3.5.1.5 Gestores Residuales

A continuación se detallarán los gestores ambientales autorizados por el Ministerio de Ambiente:

	Representante	Tipo de residuos	Dirección y teléfono
	María Clemencia Ramírez Córdor	Recolección de residuos orgánicos, provenientes de la preparación de alimentos y/o alimentos preparados que no hayan tenido contacto con los consumidores, para utilizarlos en la alimentación de especies menores (cerdos) de su propiedad.	García Moreno Lote 12 y Central Córdor. Llano Chico. 2832-068
	Carlos Hernando Lara Guevara	Recolección de aceite comestible usado para la elaboración artesanal de jabón.	Conocoto, Condominio El Conquistador, Bloque 7, Apt 303. 0980701487
	María Margarita Chicharrón Maila	Recolección de papel, cartón y plástico (excepto: plástico de invernadero y plástico que haya contenido productos peligrosos) para su entrega a gestor calificado	Barrio Rojas, Magnolias 522 PB, Miguel Ángel Rojas. Ilumbisí- Cumbayá 2892-866

Tabla 78: Gestores reduales autorizados.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

En el restaurante se llevara a cabo varias prácticas ambientales para contribuir a la conservación del ambiente, con el fin de promover una relación sostenible entre recursos naturales, ambiente y turismo, tales como:

- Ubicar en lugares estratégicos de la hostería contenedores para reciclaje con el fin de separar los desechos sólidos en aluminio, plásticos, vidrios, papel y orgánicos.
- Pintar dibujos alusivos a lo que se pueda depositar en cada recipiente (latas de aluminio, revistas, cascaras de frutas, etc.), para que los turistas comprendan con mayor facilidad el tipo de desecho que va en cada contenedor.
- Cultivar árboles nativos del lugar, ya que ayudan a absorber el dióxido de carbono de la atmosfera.
- Solicitar a los trabajadores y clientes que reporten fugas de agua que detecten.

- Utilizar medios discretos, pero a la vez visibles y atractivos para motivar los consejos de ahorro de agua y energía.
- Usar aparatos eléctricos modernos y eficientes.
- Suministrar agua potable en jarras de vidrio.
- Lavar frutas y verduras en recipientes para ahorrar agua.
- Aprovechar al máximo la luz solar, para secar manteles, forros de sillas, servilletas etc.
- Reducir al máximo el consumo excesivo de productos que originan residuos no biodegradables como los plásticos.
- Colocar todas las botellas de plástico en un contenedor.
- Colocar en los baños dispensadores de jabón y papel higiénico para que no exista desperdicio.
- Aprovechar los desechos orgánicos para la producción de abono.
- Imprimir papel por los dos lados.
- Comprar cartuchos recargables de tinta para la impresora.

Los beneficios que obtendría este lugar será el siguiente:

- El buen manejo de los desechos sólidos ayuda a mantener la calidad del destino turístico.
- La Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” comprometida con el manejo adecuado de los desechos sólidos es un ejemplo para otras compañías de la zona.

3.6 PROCESO FINANCIERO

El estudio financiero constituye la parte vital del presente proyecto, que permite analizar la distribución de recursos materiales y poner en marcha el mismo.

Se analiza la creación de un restaurante denominado “El Caldero”, constituido en un establecimiento que ofrezca un menú concertado especialmente para la clase jubilada y comida típica ecuatoriana para público, en general, dentro de las instalaciones de la Hostería y Salón de Banquetes “LOS CACTUS” del IESS”, ubicado en el Cantón Rumiñahui, por lo tanto se debe realizar un estudio financiero, que permita conocer la factibilidad del proyecto que ya se menciona anteriormente, así como, basándose en los resultados del estudio poner en marcha la ejecución del proyecto teniendo en cuenta los recursos requeridos para el mismo, tomando en cuenta datos y análisis que se detallarán a continuación con su respectiva interpretación.

3.6.1 Presupuesto de Inversión

El presupuesto de inversión para el proyecto presente se ha estructurado de la siguiente manera:

- ✓ Activos tangibles
- ✓ Activos diferidos (Gastos de constitución)
- ✓ Capital de trabajo.

En base a lo mencionado anteriormente se elabora el siguiente presupuesto, el monto total de la inversión es de \$ 178.478,47 USD, como se aprecia en la siguiente tabla:

RESTAURANTE "EL CALDERO"	
Activos Fijos	
Total Equipo de Computación	\$ 4.945,00
Total Muebles y Enseres	\$ 16.336,36
Total Equipos y Utensilios	\$ 45.508,11
Total Menaje	\$ 10.674,85
Total Mantelería	\$ 3.222,00
Total Equipos de Limpieza	\$ 1.077,82
SUBTOTAL	\$ 81.764,14
Activos Diferidos	
Derechos de permisos	\$ 906,00
Capital de Trabajo (3 meses)	
Gastos de Ventas	\$ 8.250,50
Gastos de Administración	\$ 11.822,90
Gastos de Servicio	\$ 22.764,94
Gastos de Cocina (Imp. de limpieza, uniformes)	\$ 589,19
Costos de Producción	\$ 52.308,64
SUBTOTAL	\$ 95.736,17
TOTAL DE INVERSIÓN	\$ 178.478,47

Tabla 79: Inversión.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.1.1 Activos fijos

En el desarrollo del negocio se establece la estructura mínima requerida para el funcionamiento de la nueva empresa denominada "El Caldero", se determinó la siguiente inversión en lo que respecta a activos fijos con un total de \$ 81.764,14 dólares. A continuación se detalla los elementos que hacen partes de los activos fijos:

3.6.1.1.1 Equipos de Computación			
3	Computador	\$ 500,00	\$ 1.500,00
1	Máquina registradora	\$ 760,00	\$ 760,00
2	Impresora 3 en 1 EPSON STYLUS	\$ 110,00	\$ 220,00
2	LCD Sony	\$ 900,00	\$ 1.800,00
1	Equipo de amplificación	\$ 500,00	\$ 500,00
3	Teléfonos inalámbricos	\$ 55,00	\$ 165,00
Total de Equipo de computación			\$4.945,00

Tabla 80: Equipos de computación.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.1.1.2 Muebles y Enseres			
1	Mesa de trabajo con estantes	\$ 778,18	\$ 778,18
2	Mesa de trabajo	\$ 572,19	\$ 1.144,38
10	Mesas para 4 personas	\$ 55,00	\$ 550,00
19	Mesa para 6 personas	\$ 119,00	\$ 2.261,00
160	Sillas Venara de aluminio	\$ 48,49	\$ 7.758,40
50	Cartillas para pago de consumo	\$ 2,50	\$ 125,00
75	Carta de Menú	\$ 5,00	\$ 375,00
3	Estanterías	\$ 140,00	\$ 420,00
3	Silla giratoria	\$ 75,00	\$ 225,00
4	Sillas estáticas	\$ 20,00	\$ 80,00
3	Archivadores	\$ 60,00	\$ 180,00
3	Escritorios de oficina	\$ 128,00	\$ 384,00
2	Espejos grandes	\$ 50,00	\$ 100,00
6	Cuadros	\$ 108,00	\$ 648,00
2	Vidon de agua con base	\$ 65,00	\$ 130,00
3	Extintor de incendios	\$ 30,00	\$ 90,00
4	Válvula para tanque	\$ 8,00	\$ 32,00
4	Manguera	\$ 1,35	\$ 5,40
4	Tanque de gas industrial	\$ 75,00	\$ 300,00
8	Lámparas	\$ 50,00	\$ 400,00
35	Adornos para mesas de servicio	\$ 10,00	\$ 350,00
Total Muebles y enseres			\$16.336,36

Tabla 81: Muebles y enseres.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Equipos de cocina y servicio (1)			
1	Balanza Comercial Eléctrica	\$ 228,66	\$ 228,66
2	Cocina de 4 quemadores dobles con plancha y horno a gas con pata	\$ 1.272,60	\$ 2.545,20
1	Cafetera de aluminio	\$ 181,59	\$ 181,59
1	Congelador vertical aire forzado 2 puertas(capacidad 1460L)	\$ 4.612,74	\$ 4.612,74
4	Extractor de aire comercial	\$ 125,30	\$ 501,20
1	Freidora eléctrica 20L	\$ 604,37	\$ 604,37
5	Plancha reversa recta 24x44cm	\$ 21,99	\$ 109,95
2	Self-service, mesa para buffet combinado calor frio	\$ 4.995,33	\$ 9.990,66
2	Licuada comercial Tango	\$ 671,51	\$ 1.343,02
2	Hielera 42 litros	\$ 81,60	\$ 163,20
8	Samovar	\$ 93,74	\$ 749,92
1	Lavadora	\$ 616,00	\$ 616,00
2	Juguera de 2 pozos	\$ 1.640,52	\$ 3.281,04
1	Batidora 25 LT 110V	\$ 1.684,21	\$ 1.684,21
1	Horno para 10 bandejas	\$ 7.180,32	\$ 7.180,32
4	Cubertera con divisiones	\$ 167,33	\$ 669,32
2	Transportador de Platos	\$ 332,85	\$ 665,70
1	Fuente chocolatera	\$ 275,00	\$ 275,00
1	Enfriador	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
2	Equipo aire acondicionado	\$ 500,00	\$ 1.000,00
TOTAL			\$37.902,10

Tabla 82: Equipos.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Utensilios de cocina(2)			
35	Jarra 1,3 litro	\$ 7,29	\$ 255,15
2	Ablandador de manual de carne	\$ 38,10	\$ 76,20
160	Bandejas de servicio rectangular 48x33 cm	\$ 25,79	\$ 4.126,40
4	Batidor delgado	\$ 7,47	\$ 29,88
1	Caldero recortado de 45 cm	\$ 105,24	\$ 105,24
4	Colador de malla metálica	\$ 7,22	\$ 28,88
4	Cuchillo chef cebollero	\$ 8,62	\$ 34,48
4	Espátula para frituras	\$ 6,05	\$ 24,20
4	Manga pastelera mas espátula	\$ 4,51	\$ 18,04
4	Molde cake plano 30 cm	\$ 6,08	\$ 24,32
5	Molde para tarta y pizza prof 28 cm	\$ 3,89	\$ 19,45
1	Olla de 11.1 litros acero inoxidable	\$ 86,30	\$ 86,30
1	Olla de 31 litros acero inoxidable	\$ 164,21	\$ 164,21
1	Olla de presión seguro interno de 13 litros	\$ 78,05	\$ 78,05
1	Paila recortada 30 cm	\$ 16,08	\$ 16,08
1	Paila recortada 42 cm	\$ 30,14	\$ 14,36

Continúa la tabla:

1	Paila recortada 50 cm	\$ 55,54	\$ 55,54
2	Pinza para pastelería acero inoxidable 21cm largo	\$ 5,03	\$ 10,06
2	Pinza para pastelería acero inoxidable 23cm largo	\$ 9,21	\$ 18,42
2	Pinza combina 20,32 largo	\$ 6,76	\$ 13,52
70	Salero redondo	\$ 2,04	\$ 142,80
2	Sartén 32 cm acero inoxidable	\$ 42,86	\$ 85,72
1	Sartén 36 cm acero inoxidable	\$ 61,43	\$ 61,43
4	Tablas de picar blanca 50x38cm	\$ 24,54	\$ 98,16
2	Termómetro almacenaje frio o lugares secos	\$ 7,16	\$ 14,32
1	Termómetro mecánico	\$ 9,06	\$ 9,06
70	Tetera 860 cc	\$ 10,20	\$ 714,00
1	Unidad de afilado eléctrico	\$ 155,13	\$ 155,13
70	Azucarera	\$ 5,61	\$ 392,70
70	Mantequillero 8,5 cm	\$ 1,11	\$ 77,70
70	Pimentero redondo	\$ 2,04	\$ 142,80
70	Salsera lisa 80 cc	\$ 1,37	\$ 95,90
3	Espátula para frituras	\$ 6,05	\$ 18,15
3	Tijera para cortar pollos	\$ 35,62	\$ 106,86
50	Hielera	\$ 5,85	\$ 292,50
TOTAL			\$7.606,01

Tabla 83: Utensilios.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Cristalería(1)			
200	Copa vino blanco	\$ 2,87	\$ 574,00
200	Copa vino tinto	\$ 1,32	\$ 264,00
200	Copa primavera para helado	\$ 3,98	\$ 796,00
200	Vaso avispero liso Lexington whisky	\$ 0,55	\$ 110,00
200	Vaso avispero liso Lexington whisky 11oz	\$ 0,63	\$ 126,00
200	Cervecerero liso pilsener 13,25 oz	\$ 0,81	\$ 162,00
TOTAL			\$2.032,00

Tabla 84: Cristalería.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Vajilla(2)			
200	Bandeja A-C 33,5 cc x 27,5 cc	\$ 6,54	\$ 1.308,00
200	Plato chip-dip-papas fritas y sal	\$ 6,15	\$ 1.230,00
200	Plato hondo para salsa 18.7cm	\$ 2,66	\$ 532,00
200	Plato mariscos 17 cm	\$ 4,50	\$ 900,00
200	Plato pando 16 cm	\$ 1,90	\$ 380,00
200	Plato pando 20 cm	\$ 2,23	\$ 446,00
200	Plato pando 25 cm	\$ 3,02	\$ 604,00
200	Plato pando 31 cm	\$ 5,49	\$ 1.098,00
200	Plato para taza de café – te	\$ 1,65	\$ 330,00
200	Taza para café – te 200 cc	\$ 2,04	\$ 408,00
TOTAL			\$7.236,00

Tabla 85: Vajilla.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Cubertería(3)			
15	Cuchara de café x 12 und	\$ 6,94	\$ 104,10
15	Cuchara de helado x 12 und	\$ 7,00	\$ 105,00
15	Cuchara sopera x 12 und	\$ 9,99	\$ 149,85
15	Cuchillo de entrada x 12 und	\$ 11,46	\$ 171,90
15	Cuchillo de mesa x 12 und	\$ 17,91	\$ 268,65
15	Cuchillo para mantequilla x 12 und	\$ 8,79	\$ 131,85
15	Tenedor de entrada clásico x 12 und	\$ 11,77	\$ 176,55
15	Tenedor de mesa x 12 und	\$ 12,88	\$ 193,20
15	Tenedor de torta x 12 und	\$ 7,05	\$ 105,75
TOTAL			\$1.406,85

Tabla 86: Cubertería.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.1.1.5 Mantelería			
100	Manteles Largos	\$ 16,00	\$ 1.600,00
100	Cubre Mantel	\$ 8,00	\$ 800,00
100	Muletones	\$ 4,50	\$ 450,00
620	Servilletas de Tela	\$ 0,60	\$ 372,00
Total de Mantelería			\$3.222,00

Tabla 87: Cristalería

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.1.1.6 Equipos de limpieza			
4	Basureros	\$ 198,00	\$ 792,00
6	Basureros pequeños	\$ 12,50	\$ 75,00
2	Coches de limpieza amarillos	\$ 105,41	\$ 210,82
Total Equipos de Limpieza			\$1.077,82

Tabla 88: Equipos de limpieza.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.1.2 Activos intangibles o diferidos

Estos activos permiten el funcionamiento legal del establecimiento, son los permisos que otorgan en Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, Los bomberos, etc.

3.6.1.2 Inversiones Intangibles				
Cantid.	Descripción	Valor Unitario	Costo Total	TOTAL
1.2.1 Derechos de Permisos de Funcionamiento				
1	Patente Municipal		\$ 216,00	
1	Licencia anual de funcionamiento CAPTUR		\$ 250,00	
1	Licencia SAYCE		\$ 45,00	
1	Permiso de Cuerpo de Bomberos		\$ 155,00	
1	Permiso de Sanidad		\$ 135,00	
1	Certificación Ambiental		\$ 50,00	
1	Permiso de Rótulos y Publicidad Exterior		\$ 55,00	
Total Activos Diferidos			\$906,00	

Tabla 89: Activos diferidos.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.1.3 Capital de trabajo

Es necesario para cubrir los imprevistos que puedan existir, por ejemplo: pagos a colaboradores, pago de servicios básicos para cada área o para comprar insumos que son necesarios en la elaboración de los platos. El capital de trabajo se considera para 3 meses que se detallará a continuación:

3.6.1.3 Capital de Trabajo	
Para tres meses	
3.6.1.3.1 Gastos de Ventas	\$ 8.250,50
3.6.1.3.2 Gastos de Administración	\$ 11.822,90
3.6.1.3.3 Gastos de Servicio	\$22.764,94
3.6.1.3.4 Gastos de MOD (Impl. de limpieza y uniformes)	\$670,35
3.6.1.3.5 Costos de Producción	\$52.308,64
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$ 95.817,33

Tabla 90: Capital de trabajo.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.2 Gastos administrativos

Estos gastos están desglosados de la siguiente manera:

- ✓ Gastos de salarios
- ✓ Gastos de implementos de limpieza.
- ✓ Gastos de suministros de oficina.
- ✓ Gastos de servicios básicos.

Los gastos mencionados son solo de los colaboradores administrativos asignados al gerente y contadora.

3.6.2.1 Gastos de salarios

RESTAURANTE "EL CALDERO"						
GASTOS DE SALARIOS ADMINISTRATIVOS						
SALARIO DE GERENTE						
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
		1	2	3	4	5
Cantidad personal		1	1	1	1	1
Sueldo básico año 1	\$ 1.731					
Inflación anual	3,01%					
Factor de proyección			1,06	1,09	1,13	1,16
Sueldo básico proyectado		\$ 1.731,00	\$ 1.836,77	\$ 1.892,06	\$ 1.949,01	\$ 2.007,68
Aporte patronal	12,15 %	\$ 210,32	\$ 223,17	\$ 229,89	\$ 236,81	\$ 243,93
Fondo de reserva	12		\$ 153,06	\$ 157,67	\$ 162,42	\$ 167,31
Décimo cuarto sueldo	\$ 1.731	\$ 148,59	\$ 153,06	\$ 157,67	\$ 162,42	\$ 167,31
Décimo tercero sueldo	12	\$ 144,25	\$ 153,06	\$ 157,67	\$ 162,42	\$ 167,31
SALARIO MENSUAL		\$ 2.234,16	\$ 2.519,14	\$ 2.594,96	\$ 2.673,07	\$ 2.753,53
SALARIO ANUAL	12	\$ 26.809,90	\$ 30.229,63	\$ 31.139,55	\$ 32.076,85	\$ 33.042,36

Continúa la tabla:

SALARIO DE CONTADORA						
		1	2	3	4	5
Cantidad personal		1	1	1	1	1
Sueldo básico año 1	\$ 921					
Inflación anual	3,01%					
Factor de proyección			1,06	1,09	1,13	1,16
Sueldo básico proyectado		\$ 921,00	\$ 977,28	\$ 1.006,69	\$ 1.037,00	\$ 1.068,21
Aporte patronal	12,15%	\$ 111,90	\$ 118,74	\$ 122,31	\$ 126,00	\$ 129,79
Fondo de reserva	12		\$ 81,44	\$ 83,89	\$ 86,42	\$ 89,02
Décimo cuarto sueldo	\$ 921	\$ 79,06	\$ 81,44	\$ 83,89	\$ 86,42	\$ 89,02
Décimo tercero sueldo	12	\$ 76,75	\$ 81,44	\$ 83,89	\$ 86,42	\$ 89,02
SALARIO MENSUAL		\$ 1.188,71	\$ 1.340,34	\$ 1.380,68	\$ 1.422,24	\$ 1.465,05
SALARIO ANUAL	12	\$ 14.264,54	\$ 16.084,05	\$ 16.568,18	\$ 17.066,88	\$ 17.580,60
TOTAL SALARIO ADMINISTRATIVO		\$ 41.074,44	\$ 46.313,69	\$ 47.707,73	\$ 49.143,73	\$ 50.622,96

Tabla 91: Sueldos de área administrativa.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón – Jessica Sánchez.

3.6.2.2 Gastos de limpieza área administrativa

Insumos de Limpieza para Área Administrativa			
Cantidad	Detalle	Valor unitario	Valor Total
2	Cloro 1 galón	\$ 2,74	\$ 5,48
6	Aromatizante	\$ 5,72	\$ 34,32
3	Brillo para pisos (POLWAX) 1 galón	\$ 8,67	\$ 26,01
6	TIPS tanque 2 unidad	\$ 3,65	\$ 21,90
2	Limpia vidrios (901) 1litro	\$ 3,43	\$ 6,86
6	Aromatizante + aparato (AIR WICK)	\$ 9,76	\$ 58,56
6	Funda para tacho (LA DURA) 10 unidades	\$ 5,21	\$ 31,26
6	Jabón liquido (BALLERINA) 1000ml	\$ 3,23	\$ 19,38
Compras por semestre			\$ 203,77
Compras x año			\$ 407,54

Tabla 92: Insumos de limpieza para área administrativa.

Fuente: Megamaxi.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
Gastos de insumos de limpieza área administrativa					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	1	2	3	4	5
		1,00%	2,00%	3,00%	4,00%
Gasto anual del año 1	\$ 338,90	\$ 342,29	\$ 349,13	\$ 359,61	\$ 373,99
Inflación promedio anual	3,01%				
Factor de proyección (Inflación)		1,06	1,09	1,13	1,16
TOTAL	\$ 338,90	\$ 363,20	\$ 381,62	\$ 404,90	\$ 433,77

Tabla 93: Gastos de insumos de limpieza para área administrativa.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.2.2 Gastos de suministros de oficina

Suministros de Oficina			
2	Resmas Papel Bond	\$ 3,87	\$ 7,74
3	Grapadoras	\$ 2,00	\$ 6,00
3	Perforadoras	\$ 2,50	\$ 7,50
1	Caja de Esferográficos	\$ 2,10	\$ 2,10
1	Caja de Lápices	\$ 1,50	\$ 1,50
4	Tinta continua	\$ 7,50	\$ 30,00
3	Caja de clips	\$ 0,30	\$ 0,90
8	Facturera x 1000	\$ 68,00	\$ 544,00
1000	Rollos de papel para caja registradora	\$ 0,90	\$ 900,00
8	Comandas x 1000	\$ 68,00	\$ 544,00
3	Cinta adhesiva	\$ 0,25	\$ 0,75
18	Carpetas Archivadoras	\$ 4,00	\$ 72,00
Total para 6 meses			\$ 2.116,49
Total al año			\$ 4.232,98

Tabla 94: Suministros de oficina para área administrativa.

Fuente: Imprenta "Calvopiña", Super Paco.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
Gastos suministros de oficina para área administrativa					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	1	2	3	4	5
		1,00%	2,00%	3,00%	4,00%
Gasto anual del año 1	\$ 5.204,72	\$ 5.256,77	\$ 5.361,90	\$ 5.522,76	\$ 5.743,67
Inflación promedio anual	1,71%				
Factor de proyección (Inflación)		1,03	1,05	1,07	1,09
TOTAL	\$ 5.204,72	\$ 5.438,09	\$ 5.641,70	\$ 5.910,32	\$ 6.251,84

Tabla 95: Gastos suministros de oficina para área administrativa.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.2.3 Gastos de servicios básicos

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
Gastos de servicios básicos					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
		1%	2%	3%	4%
Energía Eléctrica	\$ 120,00				
Agua Potable	\$ 60,00				
Teléfono	\$ 144,00				
Internet	\$ 384,00				
Gasto anual del año 1	\$ 708,00	\$ 715,08	\$ 729,38	\$ 751,26	\$ 781,31
Inflación promedio anual	1,71%				
Factor de proyección (Inflación)		1,03	1,05	1,07	1,09
TOTAL	\$ 708,00	\$ 739,74	\$ 752,39	\$ 765,26	\$ 778,35

Tabla 96 : Gastos servicios básicos para área administrativa.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"				
TOTAL DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN				
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 46.354,32	\$ 51.972,22	\$ 53.637,53	\$ 55.411,12	\$ 57.304,06

Tabla 97: Total gastos área administrativa.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.3 Gastos de mano de obra directa

Para los gastos de mano de obra directa que en este caso es para el área de cocina han sido considerados los siguientes parámetros:

- ✓ Gastos de salarios (Chef y Ayudantes de cocina).
- ✓ Gastos de implementos de limpieza.
- ✓ Gastos de servicios básicos.
- ✓ Uniformes.

3.6.3.2 Salarios

RESTAURANTE "EL CALDERO"						
SALARIOS DE MANO DE OBRA DIRECTA						
SALARIO DE CHEF						
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Sueldo básico al año 0	\$ 1.050					
Inflación anual	3,01%					
Factor de proyección INFLACION			1,06	1,09	1,13	1,16
SUELDO BASICO PROYECTADO AÑO 1	\$ 1.050,00	\$ 1.114,16	\$ 1.147,70	\$ 1.182,24	\$ 1.217,83	
Aporte patronal	12,15 %	\$ 127,58	\$ 135,37	\$ 139,45	\$ 143,64	\$ 147,97
Fondo de reserva	12		\$ 92,85	\$ 95,64	\$ 98,52	\$ 101,49
Décimo cuarto sueldo	\$ 1.050	\$ 90,13	\$ 92,85	\$ 95,64	\$ 98,52	\$ 101,49
Décimo tercero sueldo	12	\$ 87,50	\$ 92,85	\$ 95,64	\$ 98,52	\$ 101,49
SALARIO MENSUAL	\$ 1.355,21	\$ 1.528,07	\$ 1.574,07	\$ 1.621,45	\$ 1.670,25	
SALARIO TOTAL DE CHEF	\$ 16.262,51	\$ 18.336,87	\$ 18.888,81	\$ 19.457,36	\$ 20.043,03	
SUELDOS DE COLABORADORES (2 AYUDANTES DE COCINA)						
Cantidad de Colaboradores		2	2	2	2	2
Sueldo básico al año 1	\$ 780					
Inflación anual	3,01%					
Factor de proyección INFLACION			1,06	1,09	1,13	1,16
SUELDO BASICO PROYECTADO AÑO 1	\$ 780,00	\$ 827,66	\$ 852,58	\$ 878,24	\$ 904,67	
Aporte patronal	12,15 %	\$ 94,77	\$ 100,56	\$ 103,59	\$ 106,71	\$ 109,92
Fondo de reserva	12		\$ 68,97	\$ 71,05	\$ 73,19	\$ 75,39
Décimo cuarto sueldo	\$ 780	\$ 66,96	\$ 68,97	\$ 71,05	\$ 73,19	\$ 75,39
Décimo tercero sueldo	12	\$ 65,00	\$ 68,97	\$ 71,05	\$ 73,19	\$ 75,39
Salario Mensual	\$ 1.006,73	\$ 1.135,14	\$ 1.169,31	\$ 1.204,50	\$ 1.240,76	
SALARIO ANUAL	12	\$ 12.080,72	\$ 13.621,67	\$ 14.031,68	\$ 14.454,04	\$ 14.889,11
SALARIO TOTAL DE COLABORADORES	\$ 24.161,44	\$ 27.243,35	\$ 28.063,37	\$ 28.908,08	\$ 29.778,21	
TOTAL SALARIO MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 40.423,94	\$ 45.580,21	\$ 46.952,18	\$ 48.365,44	\$ 49.821,24	

Tabla 98: Sueldos mano de obra directa.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.3.3 Implementos de limpieza

Implementos de Limpieza para área de Cocina			
Cantidad	Detalle	Valor unitario	Valor Total
6	Cloro 1 galón	\$ 2,74	\$ 16,44
6	Detergente (DEJA) 5 kg	\$ 13,13	\$ 78,78
6	Limpiador de manchas (Elsy – off) 650 ml	\$ 4,25	\$ 25,50
6	Quita grasa (901) 1litro	\$ 4,18	\$ 25,08
6	Lavavajillas de copas (901) 800ml	\$ 1,90	\$ 11,40
12	Lavavajilla (LAVA) 1000gr	\$ 2,22	\$ 26,64
12	Fundas negras industriales (LA GRUESA) 10 unidades	\$ 2,68	\$ 32,16
12	Fundas verdes para cocina (LA ECOLOGICA) 10 unidades	\$ 1,48	\$ 17,76
12	Funda para tacho (LA DURA) 10 unidades	\$ 5,21	\$ 62,52
12	Jabón líquido (BALLERINA) 1000ml	\$ 3,23	\$ 38,76
12	Limpiones absorbentes (SUPERMAXI) 1 unidad	\$ 0,87	\$ 10,44
6	Palo de escoba	\$ 0,97	\$ 5,82
3	Escoba	\$ 1,48	\$ 4,44
3	Trapeador	\$ 2,50	\$ 7,50
6	SCOTCH BRITE cristales 1 unidad	\$ 2,34	\$ 14,04
6	SCOTCH BRITE multiusos 1 unidad	\$ 1,24	\$ 7,44
12	Esponja inoxidable para ollas	\$ 0,66	\$ 7,92
24	Guantes SCOTCH BRITE multiusos	\$ 1,49	\$ 35,76
12	Toalla lavable SCOTT 2 rollos	\$ 4,88	\$ 58,56
Compras por semestre			\$ 486,96
Compras x año			\$ 973,92

Tabla 99: Implementos de limpieza área de cocina.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
GASTO DE IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA PARA ÁREA DE COCINA					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
		1,00%	2,00%	3,00%	4,00%
Gasto anual año 1	\$ 973,92	\$ 983,66	\$ 1.003,33	\$ 1.033,43	\$ 1.074,77
Inflación promedio anual	1,71%				
Factor de proyección (Inflación)		1,03	1,05	1,07	1,09
TOTAL	\$ 973,92	\$ 1.007,51	\$ 1.034,99	\$ 1.073,74	\$ 1.124,86

Tabla 100: Gastos de implementos de limpieza área de cocina.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.3.4 Servicios básicos

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
GASTO DE SERVICIOS BÁSICOS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
		1%	2%	3%	4%
Energía Eléctrica	\$ 480,00				
Agua Potable	\$ 600,00				
Gastos anual año 1	\$ 1.080,00	\$ 1.090,80	\$ 1.112,62	\$ 1.145,99	\$ 1.191,83
Inflación promedio anual	3,01%				
Factor de proyección (Inflación)		1,06	1,09	1,13	1,16
TOTAL	\$ 1.080,00	\$ 1.157,45	\$ 1.216,14	\$ 1.290,33	\$ 1.382,33

Tabla 101: Gastos servicios básicos área de cocina.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.3.5 Uniformes

Uniformes para área de Cocina			
3	Chaqueta Chef Gabard con diseños	\$ 18,66	\$ 55,98
3	Chaqueta Chef Gabard	\$ 16,70	\$ 50,10
6	Pantalón Chef Unisex elástico	\$ 16,38	\$ 98,28
6	Delantal meseros gabardina grande	\$ 7,95	\$ 47,70
3	Zapatos glogs	\$ 25,67	\$ 77,01
6	Litos	\$ 2,46	\$ 14,76
6	Picos todas las telas	\$ 2,68	\$ 16,08
6	Gorro chef hongo	\$ 4,46	\$ 26,76
100	Guantes desechables		\$ 17,20
25	Malla para cabello		\$ 10,25
50	Mascarilla		\$ 12,75
TOTAL			\$ 426,87

Tabla 102: Uniformes.

Fuente: Creaciones “El Uniforme”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
GASTO DE UNIFORMES PARA ÁREA DE COCINA					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	1	2	3	4	5
		1,00%	2,00%	3,00%	4,00%
Gasto anual año 1	\$ 426,87	\$ 431,14	\$ 439,76	\$ 452,95	\$ 471,07
Inflación promedio anual	3,01%				
Factor de proyección (Inflación)		1,06	1,09	1,13	1,16
TOTAL	\$ 426,87	\$ 452,95	\$ 471,25	\$ 495,15	\$ 525,35

Tabla 103: Gastos de uniformes para área de cocina.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"				
TOTAL DE GASTOS DE MOD				
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 42.810,41	\$ 48.123,97	\$ 49.610,63	\$ 51.171,20	\$ 52.811,46

Tabla 104: Gastos de uniformes para área de cocina.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.4 Gastos de servicio y bodega

Los gastos de servicio y bodega, están estipulados de la siguiente manera:

- ✓ Gastos de salarios (Capitán, meseros, steward y bodeguero).
- ✓ Gastos de implementos de limpieza.
- ✓ Gastos de servicios básicos.
- ✓ Uniformes.

3.6.4.2 Sueldos

RESTAURANTE "EL CALDERO"						
SUELDOS PARA ÁREA DE SERVICIOS Y BODEGA						
SUELDOS DE COLABORADORES (1 STEWARD, 4 MESEROS)						
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cantidad de Colaboradores		5	5	5	5	5
Sueldo básico al año 1	\$ 780					
Inflación anual	3,01%					
Factor de proyección inflación			1,06	1,09	1,13	1,16
SUELDO BASICO PROYECTADO AÑO 1		\$ 780,00	\$ 827,66	\$ 852,58	\$ 878,24	\$ 904,67
Aporte patronal	2,15%	\$ 94,77	\$ 100,56	\$ 103,59	\$ 106,71	\$ 109,92
Fondo de reserva	12		\$ 68,97	\$ 71,05	\$ 73,19	\$ 75,39
Décimo cuarto sueldo	\$ 780	\$ 66,96	\$ 1,06	\$ 1,09	\$ 1,13	\$ 1,16
Décimo tercero sueldo	12	\$ 65,00	\$ 68,97	\$ 71,05	\$ 73,19	\$ 75,39
SALARIO MENSUAL		\$ 1.006,73	\$ 1.067,23	\$ 1.099,35	\$ 1.132,44	\$ 1.166,53
SALARIO ANUAL	12	\$ 12.080,72	\$ 12.806,74	\$ 13.192,23	\$ 13.589,31	\$ 13.998,35
SALARIO TOTAL DE COLABORADORES		\$ 60.403,59	\$ 64.033,72	\$ 65.961,13	\$ 67.946,56	\$ 69.991,75

Continúa tabla:

SALARIO DE CAPITÁN						
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	
	1	2	3	4	5	
Cantidad de Colaboradores	1	1	1	1	1	1
Sueldo básico al año 1	\$ 900					
Inflación anual	3,01%					
Factor de proyección INFLACION		1,06	1,09	1,13	1,16	
SUELDO BASICO PROYECTADO AÑO 1	\$ 900,00	\$ 955,00	\$ 983,74	\$ 1.013,35	\$ 1.043,85	
Aporte patronal	12,15%	\$ 109,35	\$ 116,03	\$ 119,52	\$ 123,12	\$ 126,83
Fondo de reserva	12		\$ 79,58	\$ 81,98	\$ 84,45	\$ 86,99
Décimo cuarto sueldo	\$ 900	\$ 77,26	\$ 79,58	\$ 81,98	\$ 84,45	\$ 86,99
Décimo tercero sueldo	12	\$ 75,00	\$ 79,58	\$ 81,98	\$ 84,45	\$ 86,99
SALARIO MENSUAL		\$ 1.161,61	\$ 1.309,78	\$ 1.349,20	\$ 1.389,81	\$ 1.431,64
SALARIO ANUAL	12	\$ 13.939,29	\$ 15.717,31	\$ 16.190,41	\$ 16.677,74	\$ 17.179,74
SALARIO TOTAL DE CAPITÁN		\$ 13.939,29	\$ 15.717,31	\$ 16.190,41	\$ 16.677,74	\$ 17.179,74

SUELDO DE BODEGUERO						
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	
	1	2	3	4	5	
Cantidad de Colaboradores	1	1	1	1	1	1
Sueldo básico al año 1	\$ 850					
Inflación anual	3,01%					
Factor de proyección inflación		1,06	1,09	1,13	1,16	
SUELDO BASICO PROYECTADO AÑO 1	\$ 850,00	\$ 901,94	\$ 929,09	\$ 957,05	\$ 985,86	
Aporte patronal	12,15%	\$ 103,28	\$ 109,59	\$ 112,88	\$ 116,28	\$ 119,78
Fondo de reserva	12		\$ 75,16	\$ 77,42	\$ 79,75	\$ 82,16
Décimo cuarto sueldo	\$ 850	\$ 79,44	\$ 89,09	\$ 99,92	\$ 112,06	\$ 125,67
Décimo tercero sueldo	12	\$ 70,83	\$ 75,16	\$ 77,42	\$ 79,75	\$ 82,16
SALARIO MENSUAL		\$ 1.103,55	\$ 1.250,94	\$ 1.296,74	\$ 1.344,90	\$ 1.395,62
SALARIO ANUAL DE BODEGUERO	12	\$ 13.242,58	\$ 15.011,29	\$ 15.560,84	\$ 16.138,81	\$ 16.747,49
TOTAL DE AREA DE SER. Y BO.		\$ 87.585,46	\$ 94.762,32	\$ 97.712,38	\$ 100.763,11	\$ 103.918,98

Tabla 105: Sueldos para área de servicio y bodega.
Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.4.3 Implementos de limpieza

Implementos de limpieza para área de servicio y bodega			
Cantidad	Detalle	Valor unitario	Valor Total
6	Cloro 1 galón	\$ 2,74	\$ 16,44
6	SUAVITEL 4 litros	\$ 7,36	\$ 44,16
6	Aromatizante	\$ 5,72	\$ 34,32
6	Brillo para pisos (POLWAX) 1 galón	\$ 8,67	\$ 52,02
6	Detergente (DEJA) 5 kg	\$ 13,13	\$ 78,78
6	TIPS tanque 2 unidad	\$ 3,65	\$ 21,90
6	Limpiador de manchas (Easy – off) 650 ml	\$ 4,25	\$ 25,50
6	Limpia vidrios (901) 1litro	\$ 3,43	\$ 20,58
6	Aromatizante + aparato (AIR WICK)	\$ 9,76	\$ 58,56
6	Funda para tacho (LA DURA) 10 unidades	\$ 5,21	\$ 31,26
12	Jabón líquido (BALLERINA) 1000ml	\$ 3,23	\$ 38,76
6	Limpiones absorbentes (SUPERMAXI) 1 unidad	\$ 0,87	\$ 5,22
6	Palo de escoba	\$ 0,97	\$ 5,82
3	Escoba	\$ 1,48	\$ 4,44
3	Trapeador	\$ 2,50	\$ 7,50
6	Guantes SCOTCH BRITE multiusos	\$ 1,49	\$ 8,94
Compras por semestre			\$ 454,20
Compras x año			\$ 908,40

Tabla 106: Implementos de limpieza para área de servicio y bodega.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
GASTO DE IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA DE AREA DE SERVICIO Y BODEGA					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	1	2	3	4	5
		1%	2%	3%	4%
Gasto anual año 1	\$ 908,40	\$ 917,48	\$ 935,83	\$ 963,91	\$ 1.002,47
Inflación promedio anual	1,71%				
Factor de proyección (Inflación)		1,03	1,05	1,07	1,09
TOTAL	\$ 908,40	\$ 949,13	\$ 984,67	\$ 1.031,55	\$ 1.091,16

Tabla 107: Gastos de implementos de limpieza para área de servicio y bodega.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.4.4 Servicios básicos

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	1	2	3	4	5
		1%	2%	3%	4%
Energía Eléctrica	\$ 480,00				
Agua Potable	\$ 600,00				
Gasto anual año 1	\$ 1.080,00	\$ 1.090,80	\$ 1.112,62	\$ 1.145,99	\$ 1.191,83
Inflación promedio anual	1,71%				
Factor de proyección (Inflación)		1,03	1,05	1,07	1,09
TOTAL	\$ 1.080,00	\$ 1.128,42	\$ 1.170,67	\$ 1.226,41	\$ 1.297,28

Tabla 108: Gastos de servicios básicos para área de servicio y bodega.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero"
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.4.5 Uniformes para área de servicio y bodega

Uniformes para Servicio, Bodega y Steward			
10	Camisa Dacrón	\$ 13,26	\$ 132,60
10	Pantalón hombre casimir tropical	\$ 19,64	\$ 196,40
8	Delantal Chef con bolsillos	\$ 7,86	\$ 62,88
8	Corbatín	\$ 3,39	\$ 27,12
2	Corbata	\$ 29,00	\$ 58,00
2	Chaqueta para capitán	\$ 140,00	\$ 280,00
10	Chaleco hombre casimir tropical	\$ 18,53	\$ 185,30
2	Botas	\$ 75,00	\$ 150,00
2	Camisetas color Vino	\$ 16,50	\$ 33,00
2	Camisetas Blancas	\$ 15,00	\$ 30,00
4	Jeans	\$ 25,00	\$ 100,00
5	Zapatos mocasín	\$ 55,00	\$ 275,00
2	Delantal de pecho	\$ 9,00	\$ 18,00
	TOTAL		\$ 1.548,30

Tabla 109: Gastos de servicios básicos para área de servicio y bodega.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero"
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
GASTO DE UNIFORMES PARA SERVICIO, BODEGA Y STEWARD					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	1	2	3	4	5
		1%	2%	3%	4%
Gasto anual año 1	\$ 1.548,30	\$ 1.563,78	\$ 1.595,06	\$ 1.642,91	\$ 1.708,63
Inflación promedio anual	1,71%				
Factor de proyección (Inflación)		1,03	1,05	1,07	1,09
TOTAL	\$ 1.548,30	\$ 1.601,70	\$ 1.645,38	\$ 1.706,99	\$ 1.788,27

Tabla 110: Gasto de uniformes para área de servicio y bodega.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero"
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"				
TOTAL DE GASTOS DE SERVICIO Y BODEGA				
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 91.059,76	\$ 96.091,66	\$ 97.904,99	\$ 99.803,58	\$ 101.794,55

Tabla 111: Gastos totales para área de servicio y bodega.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero"
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.5 Gastos de venta

Para los gastos de ventas se toma en consideración la publicidad que va hacer el restaurante para darse a conocer. Los Flyres no necesitan de una persona quien los entregue porque en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social colaborara con la entrega a los usuarios del mismo. Los esferográficos, los jarros y las tarjetas de presentación serán entregados en las instalaciones del restaurante.

La publicidad radial será pagada pasando un mes, y en la revista cosas saldrá un vez al año en la edición gourmet en el mes de agosto (\$3.050).

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
GASTOS DE VENTA					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	1	2	3	4	5
		1%	2%	3%	4%
Flyres	\$ 900,00				
Tarjetas de presentacion+calendario	\$ 200,00				
Revista COSAS	\$ 3.050,00				
Publicidad Radial (FM MUNDO)	\$ 28.224,00				
Jarros con logotipo del Restaurante	\$ 360,00				
Esferos con logotipo del Restaurante	\$ 144,00				
ROLL UP	\$ 124,00				
COSTOS DE VENTA ANUAL A VALORES DEL AÑO 1	\$ 33.002,00	\$ 33.332,02	\$ 33.998,66	\$ 35.018,62	\$ 36.419,37
Inflación Promedio anual	1,71%				
Factor de proyección (Inflación)		1,03	1,05	1,07	1,09
TOTAL	\$ 33.002,00	\$ 34.481,72	\$ 35.772,79	\$ 37.476,04	\$ 39.641,55

Tabla 112: Gasto de ventas.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero"

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.6 Insumos

Son aquellos materiales requeridos para elaborar los platos que el restaurante "EL CALDERO" que ofrece en su menú; en base a la "Receta Estándar", que se elaboró por cada plato. Los platos y costos de insumos se muestran en las siguientes tablas:

3.6.6.1 Insumos menú concertado

PESCADOS	INSUMOS
Pescado al Vapor	\$ 1,33
Pescado en Papillote	\$ 2,07
Encocado de Pescado	\$ 1,66
Pescado Apanado	\$ 1,55
Pescado Sudado	\$ 1,43
Pescado Rebozado	\$ 1,29
TOTAL	\$ 9,33
POLLOS	INSUMOS
Arroz con pollo	\$ 1,39
Pollo a la plancha con verduras	\$ 1,56
Pechugas rellenas	\$ 1,66
Pollo al Curry	\$ 1,22
TOTAL	\$ 5,83

Tabla 113: Valor insumos de menú concertado.
 Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero"
 Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.6.2 Insumos menú típico

MENÚ TÍPICO	VALOR DE INSUMOS
Hornado	\$ 2,26
Fritada	\$ 1,78
Ceviche de Camarón	\$ 2,06
Guatita	\$ 1,29
Cuy Asado	\$ 4,92
Ceviche de Concha	\$ 2,42
Cecina	\$ 1,38
Parrillada	\$ 3,82
Menestra de Chuleta	\$ 1,55
Menestra de Lomo	\$ 1,74
Menestra de Pollo	\$ 1,14
Arroz con camarón	\$ 2,06
Aguado de Gallina	\$ 1,27
Churrasco	\$ 1,66
Llapingachos	\$ 1,10
TOTAL	\$ 30,46

Tabla 114: Valor insumos menú para público general
 Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”
 Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.6.3 Insumos postres

POSTRES	VALOR DE INSUMOS
Porción Mousse de melón	\$ 0,44
Porción Torta de Naranja	\$ 0,42
Porción Pie de Manzana	\$ 0,53
TOTAL	\$ 1,39

Tabla 115: Valor insumos postres.
 Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”
 Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.6.4 Insumos bebidas

BEBIDAS	VALOR DE INSUMOS
Vaso de jugo de Mora	\$ 0,20
Vaso de Chicha de Jora	\$ 0,17
Botella de cerveza "Pilsener"	\$ 0,75
Botella mediana de gaseosa	\$ 0,30
Botella de Fuz tea	\$ 0,50
TOTAL	\$ 1,92

Tabla 116: Valor insumos postres.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero"

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.7 Precio de venta

El precio de venta se ha tomado en cuenta en base a los siguientes aspectos:

- Categoría del restaurante.
- Competencia.
- Calidad en los alimentos.
- Servicio personalizado.

También se ha determinado un ganancia del 100% en lo que se refiere al menú típico, postres y bebidas y un 80% para el menú concertado, se considera esta utilidad porque el menú concertado está dirigido a las personas jubiladas y ellos tienen un descuento especial. A continuación se muestra los precios de venta de cada plato.

3.6.7.1 P.V.P menú concertado

P.V.P Menú Concertado	
DETALLE	P.V.P
PESCADOS	
Pescado al Vapor	\$ 3,28
Pescado en Papillote	\$ 4,91
Encocado de Pescado	\$ 4,00
Pescado Apanado	\$ 3,73
Pescado Sudado	\$ 3,50
Pescado Rebozado	\$ 3,20
POLLOS	
Arroz con pollo	\$ 3,42
Pollo a la plancha con verduras	\$ 3,78
Pechugas rellenas	\$ 4,01
Pollo al Curry	\$ 3,01

Tabla 117: P.V.P menú concertado.
 Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”
 Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.7.2 P.V.P menú típico

MENÚ TÍPICO	P.V.P
Hornado	\$ 5,87
Fritada	\$ 4,69
Ceviche de Camarón	\$ 5,36
Guatita	\$ 3,52
Cuy Asado	\$ 12,30
Ceviche de Concha	\$ 6,24
Cecina	\$ 3,73
Parrillada	\$ 9,62
Menestra de Chuleta	\$ 4,13
Menestra de Lomo	\$ 4,61
Menestra de Pollo	\$ 3,16
Arroz con camarón	\$ 5,38
Aguado de Gallina	\$ 3,47
Churrasco	\$ 4,42
Llapingachos	\$ 3,17

Tabla 118: P.V.P menú típico.
 Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”
 Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.7.3 P.V.P postres

POSTRES	P.V.P
Mousse de melón	\$ 1,48
Torta de Naranja	\$ 1,45
Pie de Manzana	\$ 1,45

Tabla 119: P.V.P postres.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.7.4 P.V.P bebidas

BEBIDAS	P.V.P
Vaso de jugo de Mora	\$ 0,92
Vaso de Chicha de Jora	\$ 0,58
Botella de cerveza "Pilsener"	\$ 1,64
Botella mediana de gaseosa	\$ 0,66
Botella de Fuzetea	\$ 1,10

Tabla 120: P.V.P postres.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.8 Gasto de depreciaciones

Es aquel proceso de gasto que se asigna sobre el costo de un activo fijo, durante el período en que se usa el activo.

Los porcentajes de depreciación de conformidad con la Ley de Régimen Tributario Interno (Art. 21, numeral 6 literal d) son los siguientes:

- 1.- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares:
5 % anual; en 20 años.
- 2.- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles: 10% anual; en 10 años.
- 3.- Vehículos, equipo de transporte y equipo camionero móvil: 20% anual; es en 5 años.

4.- Equipos de cómputo y software 33% anual; es en 3 años.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
DEPRECIACIONES PROYECTADAS TOTALES					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
		2	3	4	5
Equipos de Cocina	\$ 3.790,21	\$ 3.790,21	\$ 3.790,21	\$ 3.790,21	\$ 3.790,21
Utensilios de Cocina	\$ 3.803,01	\$ 3.803,01	\$ 4.122,30	\$ 4.122,30	\$ 4.568,12
Muebles y Enseres	\$ 1.633,64	\$ 1.633,64	\$ 1.633,64	\$ 1.633,64	\$ 1.633,64
Menaje	\$ 5.337,43	\$ 5.337,43	\$ 5.785,55	\$ 5.785,55	\$ 6.411,24
Mantelería	\$ 1.611,00	\$ 1.611,00	\$ 5.785,55	\$ 5.785,55	\$ 1.935,11
Equipos de Computación	\$ 1.631,85	\$ 1.631,85	\$ 1.631,85	\$ 1.853,08	\$ 1.853,08
Equipos de Limpieza	\$ 538,91	\$ 538,91	\$ 584,16	\$ 584,16	\$ 647,33
TOTAL	\$ 18.346,04	\$ 18.346,04	\$ 23.333,24	\$ 23.554,47	\$ 20.838,73

Tabla 121: Depreciaciones proyectadas totales.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.9 Financiamiento del proyecto

El monto total de la inversión es de \$178.487,47 USD, el financiamiento del mismo está a cargo el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

3.6.10 Estado de situación financiera inicial

Presenta la situación de activos, pasivos y patrimonio al inicio de actividades de una empresa. A continuación se describe el Estado de situación financiera inicial proyectado a cinco años:

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA AÑO 0	
(Valor en dólares)	
ACTIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES	
Bancos	\$ 178.487,47
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	\$ 178.487,47
ACTIVOS FIJOS	
Equipos de computación	\$ 4.945,00
Muebles y Enseres	\$ 16.336,36
Equipos de Cocina	\$ 37.902,10
Utensilios de Cocina	\$ 7.606,01
Menaje	\$ 10.674,85
Mantelería	\$ 3.222,00
Equipos de Limpieza	\$ 1.077,82
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 81.764,14
ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de constitución	\$ 906,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 906,00
TOTAL ACTIVOS	\$ 82.670,14
PATRIMONIO	
Capital Social Pagado	
TOTAL PATRIMONIO	\$ 178.487,47
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 178.487,47

Tabla 122: Estado de situación inicial.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.11 Costos

3.6.11.1 Costos fijos

Son egresos que sin importar la cantidad de producción o la venta de un servicio se mantienen constantes, es decir no se incrementan. Para este caso se obtuvo un total de costos fijos para el año 1 de \$213.243,81. Los costos fijos se detallarán a continuación:

Gastos de Ventas	\$ 33.002,00
Gastos de Área de Servicio y Bodega	\$ 91.059,76
Gastos Administrativos	\$ 47.291,59
Sueldo MOD	\$ 40.390,01
Gastos Indirectos	\$ 1.500,46
Total de Costos Fijos	\$ 213.243,81

Tabla 123: Costos fijos.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.11.2 Costos Variables

Se denomina así a los egresos que si varían de acuerdo con la cantidad de producción, para el año 1 se obtuvo la siguiente cantidad \$180.883,61, como se aprecia en el siguiente cuadro:

Insumos	\$ 168.946,61
Gastos de Fabricación 10%	\$ 11.937,00
Total de Costos Variables	\$ 180.883,61

Tabla 124: Costos variables.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Para la elaboración de gastos indirectos de fabricación se tomó en cuenta un 10% sobre los insumos en la Receta estándar. Ver Anexo 3

3.6.11.3 Costos totales

La elaboración de los costos totales, se obtiene de la suma de los costos fijos con los costos variables; para el año 1 su valor es de \$ 394.127,43, indicado en la siguiente tabla:

Total de Costos Fijos	\$ 213.243,81
Total de Costos Variables	\$ 180.883,61
COSTOS TOTALES	\$ 394.127,43

Tabla 125: Costos totales.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.12 Ventas

3.6.12.1 Platos fuertes

Los detalles de las ventas se explicaron anteriormente en el mercado potencial. Para definir las ventas de lunes a viernes se toma en cuenta la pregunta N° 4 que dice; (Dentro del menú concertado, ¿Cuál serían los platos que más consumiría?) de la encuesta a jubilados. Se detallará en la siguiente tabla la respuesta:

Ventas Lunes a Viernes				
PLATOS FUERTES				
JUB		MENU	PRECIO	LUNES A VIERNES
16%	62	Pescado apanado	\$ 3,76	\$ 231,87
14%	54	Arroz con pollo	\$ 3,45	\$ 186,10
14%	54	Pollo a la plancha con verduras	\$ 3,81	\$ 205,48
12%	46	Pechuga de pollo rellena	\$ 4,04	\$ 186,75
12%	46	Encocado de pescado	\$ 4,04	\$ 186,52
9%	35	Pescado en papillote	\$ 4,95	\$ 171,44
7%	27	Pescado sudado	\$ 3,53	\$ 95,22
7%	27	Pollo al curry	\$ 3,04	\$ 81,88
6%	23	Pescado rebozado	\$ 3,24	\$ 74,74
3%	12	Pescado al vapor	\$ 3,31	\$ 38,28
100%	385	TOTAL		\$ 1.458,28

Tabla 126: Ventas de lunes a viernes platos fuertes.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Para plasmar las ventas los fines de semana se toma como referencia la Pregunta 8 (De los siguientes platos típicos de nuestro país, ¿Cuáles son los que más consumiría usted?) de la encuesta a público general y la pregunta 6 (De los siguientes platos típicos de nuestro país, ¿Cuáles son los que más consumiría usted?) de la encuesta a jubilados.

Se presenta en la siguiente tabla la respuesta:

Ventas Fin de Semana							
PLATOS FUERTES							
P G	JUB		TOTAL		MENU	PRECIO	FIN DE SEMANA
11%	39	13%	80	119	Hornado	\$ 5,90	\$ 704,32
10%	36	12%	74	110	Fritada	\$ 4,73	\$ 518,51
6%	21	4,5%	28	49	Ceviche de camarón	\$ 5,40	\$ 265,35
4%	14	9%	55	70	Guatita	\$ 3,56	\$ 248,06
5%	18	9%	55	73	Cuy Asado	\$ 12,34	\$ 904,31
6%	21	4,5%	28	49	Ceviche de concha	\$ 6,27	\$ 308,18
7%	25	5%	31	56	Cecina	\$ 3,77	\$ 210,37
10%	36	7%	43	79	Parrillada	\$ 9,66	\$ 761,16
3,3%	12	2,6%	16	28	Menestra de chuleta	\$ 4,17	\$ 115,85
3,3%	12	2,7%	17	28	Menestra de lomo	\$ 4,65	\$ 132,05
3,4%	12	2,7%	17	29	Menestra de pollo	\$ 3,20	\$ 91,97
5%	18	8%	49	67	arroz con camarón	\$ 5,42	\$ 363,54
9%	32	7%	43	75	Aguado de Gallina	\$ 3,51	\$ 263,95
7%	25	5%	31	56	Llapingacho	\$ 3,24	\$ 180,72
10%	36	8%	49	85	Churrasco	\$ 4,45	\$ 378,33
100 %	357	100%	616	973	TOTAL		\$ 5.446,67

Tabla 127: Ventas de fines de semana platos fuertes.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

VENTAS TOTALES DE PLATOS FUERTES		
SEMANA	MES	AÑO
\$ 6.904,95	\$ 27.619,81	\$ 331.437,74

Tabla 128: Ventas totales platos fuertes.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.12.2 Bebidas

Para definir las ventas de bebidas, se toma en cuenta la pregunta N° 11 que dice; (¿Qué tipo de bebida le gustaría acompañar a su orden?) de la encuesta a público jubilado.

BEBIDAS				
LUNES A VIERNES				
JUB			PRECIO	LUNES A VIERNES
45,6%	176	Jugos naturales	\$ 0,92	\$ 160,91
48,2%	186	Chicha de Jora	\$ 0,58	\$ 107,50
3,5%	13	Té helado	\$ 1,10	\$ 14,82
2,6%	10	Gaseosa	\$ 0,66	\$ 6,61
100%	385	TOTAL		\$ 289,85

Tabla 129: Ventas bebidas lunes a viernes.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

De la misma manera para definir las ventas de bebidas en fines de semana la pregunta N° 13 (¿Qué tipo de bebida le gustaría acompañar a su orden?) de la encuesta a público general y la pregunta N° 11 de la encuesta a personas jubiladas.

BEBIDAS							
FINES DE SEMANA							
P.G	JUB	TOTA	BEBIDAS	PRECI	FIN DE	SEMANA	
		L		O			
33,3%	11	45,6	11	237	Jugos naturales	\$ 0,92	\$ 217,25
	9	%	8				
13,2%	47	48,2	12	172	Chicha de Jora	\$ 0,58	\$ 99,69
		%	5				
7,0%	25	3,5%	9	34	Té helado	\$ 1,10	\$ 37,45
41,2%	14	2,6%	7	154	Gaseosa	\$ 0,66	\$ 101,43
	7						
5,3%	19	0,0%	0	19	Cerveza	\$ 1,64	\$ 31,02
100,0	35	100%	25	616	TOTAL		\$ 486,84
%	7		9				

Tabla 130: Ventas bebidas fines de semana.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

VENTAS TOTALES BEBIDAS		
SEMANA	MES	AÑO
\$ 776,69	\$ 3.106,75	\$ 37.281,03

Tabla 131: Ventas totales bebidas.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.12.3 Postres

Para puntualizar las ventas de postres a jubilados, se considera la pregunta N° 12; (¿Le gustaría acompañar un postre bajo en calorías a su orden?).

POSTRES			
LUNES A VIERNES			
JUB	POSTRES	PRECIO	FIN DE SEMANA
111	mousse de melón	\$ 1,48	\$ 165,35
111	torta de naranja	\$ 1,45	\$ 162,08
111	pie de manzana	\$ 1,70	\$ 189,92
TOTAL			\$ 517,35

Tabla 132: Ventas postres lunes a viernes.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Se debe tomar en cuenta la pregunta 14; (¿Le gustaría acompañar un postre a su orden?) de la encuesta a público general y la pregunta 12 de la encuesta a jubilados.

POSTRES					
FIN DE SEMANA					
P.G	JUB	TOTAL	POSTRES	PRECIO	FIN DE SEMANA
113	75	188	Mousse de melón	\$ 1,48	\$ 278,50
113	75	188	Torta de naranja	\$ 1,45	\$ 272,99
113	75	188	Pie de manzana	\$ 1,70	\$ 319,89
		563	TOTAL		\$ 871,38

Tabla 133: Ventas postres fin de semana.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

VENTAS TOTALES POSTRES		
SEMANA	MES	AÑO
\$ 1.388,73	\$ 5.554,91	\$ 66.658,97

Tabla 134: Ventas totales postres.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
VENTAS PROYECTADAS					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
		2	3	4	5
		1%	2%	3%	4%
VENTAS	\$	\$	\$	\$	\$
	435.377,74	439.731,52	448.526,15	461.981,93	480.461,21
Inflación Promedio Anual de Restaurantes y Hoteles	-0,03%				
Factor para la Proyección		1,00	1,00	1,00	1,00
VENTAS PROYECTADAS	\$	\$	\$	\$	\$
S	435.377,74	439.467,72	448.122,59	461.427,80	479.740,95

Tabla 135: Ventas proyectadas a cinco años.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Se toma en consideración la inflación promedio anual de Restaurantes y Hoteles -0.03%.

3.6.13 Costos de producción

3.6.13.1 Platos fuertes

Para determinar los costos de producción se toma en consideración los valores de las ventas. Se detallará en la siguiente tabla:

COSTO DE PRODUCCIÓN LUNES A VIERNES				
PLATOS FUERTES				
JUB		MENU	V.C.P	LUNES A VIERNES
16%	62	Pescado apanado	\$ 1,88	\$ 115,94
14%	54	Arroz con pollo	\$ 1,73	\$ 93,05
14%	54	Pollo a la plancha con verduras	\$ 1,91	\$ 102,74
12%	46	Pechuga de pollo rellena	\$ 2,02	\$ 93,38
12%	46	Encocado de pescado	\$ 2,02	\$ 93,26
9%	35	Pescado en papillote	\$ 2,47	\$ 85,72
7%	27	Pescado sudado	\$ 1,77	\$ 47,61
7%	27	Pollo al curry	\$ 1,52	\$ 40,94
6%	23	Pescado rebozado	\$ 1,62	\$ 37,37
3%	12	Pescado al vapor	\$ 1,66	\$ 19,14
100%	385	TOTAL		\$ 729,14

Tabla 136: Costos de producción platos fuertes lunes a viernes.
Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

COSTO DE PRODUCCIÓN FIN DE SEMANA							
PLATOS FUERTES							
P G	JUB		TOTAL		MENU	V.C.P	FIN DE SEMANA
11%	39	13%	34	73	Hornado	\$ 2,68	\$ 195,71
10%	36	12%	31	67	Fritada	\$ 2,15	\$ 143,62
6%	21	4,5%	12	33	Ceviche de camarón	\$ 2,46	\$ 81,22
4%	14	9%	23	38	Guatita	\$ 1,62	\$ 60,80
5%	18	9%	23	41	Cuy Asado	\$ 5,61	\$ 230,90
6%	21	4,5%	12	33	Ceviche de concha	\$ 2,85	\$ 94,32
7%	25	5%	13	38	Cecina	\$ 1,71	\$ 65,06
10%	36	7%	18	54	Parrillada	\$ 4,39	\$ 236,39
3,3%	12	2,6%	7	19	Menestra de chuleta	\$ 1,90	\$ 35,09
3,3%	12	2,7%	7	19	Menestra de lomo	\$ 2,11	\$ 39,67
3,4%	12	2,7%	7	19	Menestra de pollo	\$ 1,45	\$ 27,81
5%	18	8%	21	39	arroz con camarón	\$ 2,46	\$ 94,97
9%	32	7%	18	50	Aguado de Gallina	\$ 1,60	\$ 80,17
7%	25	5%	13	38	Llapingacho	\$ 1,47	\$ 55,89
10%	36	8%	21	56	Churrasco	\$ 2,02	\$ 114,22
100%	357	100%	259	616	TOTAL		\$ 1.555,84

Tabla 137: Costos de producción platos fuertes fin de semana.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

COSTO DE PRODUCCIÓN TOTAL DE PLATOS FUERTES		
SEMANA	MES	AÑO
\$ 2.284,98	\$ 9.139,92	\$ 109.679,10

Tabla 138: Total costos de producción.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.13.2 Bebidas

BEBIDAS				
LUNES A VIERNES				
JUB		BEBIDAS	V.C.P	LUNES A VIERNES
45,6%	176	Jugos naturales	\$ 0,42	\$ 73,14
48,2%	186	Chicha de Jora	\$ 0,26	\$ 48,87
3,5%	13	Té helado	\$ 0,50	\$ 6,74
2,6%	10	Gaseosa	\$ 0,30	\$ 3,00
100%	385	TOTAL		\$ 131,75

Tabla 139: Costos de producción bebidas lunes a viernes.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

BEBIDAS							
FINES DE SEMANA							
P.G	JUB	TOTAL	BEBIDAS	V.C.P	FIN DE SEMANA		
33,3%	119	45,6% 118	237	Jugos naturales	\$ 0,42	\$ 98,73	
13,2%	47	48,2% 125	172	Chicha de Jora	\$ 0,26	\$ 45,28	
7,0%	25	3,5% 9	34	Té helado	\$ 0,50	\$ 17,03	
41,2%	147	2,6% 7	154	Gaseosa	\$ 0,30	\$ 46,15	
5,3%	19	0,0% 0	19	Cerveza	\$ 0,75	\$ 14,11	
100,0%	357	100% 259	616	TOTAL		\$ 221,30	

Tabla 140: Costos de producción bebidas fin de semana.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN BEBIDAS		
SEMANA	MES	AÑO
\$ 353,05	\$ 1.412,20	\$ 16.946,40

Tabla 141: Total costos de producción platos fuertes.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.13.3 POSTRES

POSTRES			
LUNES A VIERNES			
JUB	POSTRES	V.C.P	FIN DE SEMANA
111	mousse de melón	\$ 0,67	\$ 75,16
111	torta de naranja	\$ 0,66	\$ 73,67
111	pie de manzana	\$ 0,77	\$ 86,33
TOTAL			\$ 235,16

Tabla 142: Costos de producción postres lunes a viernes.
Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

FIN DE SEMANA					
P.G	JUB	TOTAL	POSTRES	V.C.P	FIN DE SEMANA
113	75	188	Mousse de melón	\$ 0,67	\$ 126,60
113	75	188	Torta de naranja	\$ 0,66	\$ 124,09
113	75	188	Pie de manzana	\$ 0,77	\$ 145,41
		563	TOTAL		\$ 396,10

Tabla 143: Costos de producción postres lunes a viernes.
Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

COSTO DE PRODUCCIÓN TOTAL POSTRES		
SEMANA	MES	AÑO
\$ 631,26	\$ 2.525,04	\$ 30.300,43

Tabla 144: Costos de producción postres lunes a viernes.
Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"					
COSTO DE PRODUCCIÓN PROYECTADO					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
		2	3	4	5
		1%	2%	3%	4%
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 156.925,92	\$ 158.495,18	\$ 161.665,08	\$ 166.515,04	\$ 173.175,64
Inflación Promedio Anual de Restaurantes y Hoteles	-0,03%				
Factor para la Proyección		1,00	1,00	1,00	1,00
TOTAL	\$ 156.925,92	\$ 158.400,10	\$ 161.519,63	\$ 166.315,31	\$ 172.916,03

Tabla 145: Costos de producción proyectado.
Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".
Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Se toma en consideración la inflación promedio anual de Restaurantes y Hoteles -0.03%.

3.6.14 Estado de Pérdidas y Ganancias

Es un documento en donde se muestra detalladamente y ordenadamente la utilidad o pérdida de un periodo determinado.



 RESTAURANTE "EL CALDERO" 						
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS ANUAL						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	0	1	2	3	4	5
Ventas		\$ 435.377,74	\$ 439.467,72	\$ 448.122,59	\$ 461.427,80	\$ 479.740,95
Costo de Produccion		\$ 156.925,92	\$ 158.400,10	\$ 161.519,63	\$ 166.315,31	\$ 172.916,03
UTILIDAD BRUTA		\$ 278.451,82	\$ 281.067,62	\$ 286.602,97	\$ 295.112,49	\$ 306.824,92
Gastos de Ventas		\$ 33.002,00	\$ 34.481,72	\$ 35.772,79	\$ 37.476,04	\$ 39.641,55
Gastos de Servicios y Bodega		\$ 91.059,76	\$ 96.091,66	\$ 97.904,99	\$ 99.803,58	\$ 101.794,55
Gastos de Administración		\$ 47.291,59	\$ 51.684,02	\$ 52.685,64	\$ 53.769,92	\$ 54.945,50
Gastos de Cocina (Imp. de limpieza, uniformes)		\$ 1.400,79	\$ 1.449,11	\$ 1.488,63	\$ 1.544,36	\$ 1.617,89
RESULTADO DE EJERCICIO		\$ 105.697,69	\$ 97.361,12	\$ 98.750,92	\$ 102.518,60	\$ 108.825,43
Resultados antes de IR y Part. Trab		\$ 105.697,69	\$ 97.361,12	\$ 98.750,92	\$ 102.518,60	\$ 108.825,43
Participación trabajadores	15%		\$ 14.604,17	\$ 14.812,64	\$ 15.377,79	\$ 16.323,81
Resultados antes de Impuesto a la Renta		\$ 105.697,69	\$ 82.756,95	\$ 83.938,28	\$ 87.140,81	\$ 92.501,61
Impuesto a la Renta	25%					
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$ 105.697,69	\$ 82.756,95	\$ 83.938,28	\$ 87.140,81	\$ 92.501,61

Tabla 146: Estado de pérdidas y ganancias proyectado.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

De acuerdo al Reglamento de Ley de Régimen Tributario Interno, las empresas nuevas están exentas de pagar el impuesto a la renta durante los primeros cinco años. Para ello se deben presentar varios requisitos. Ver Anexo 5.

3.6.15 Flujo de Caja

El flujo de caja indica la factibilidad o no del proyecto presente. El flujo de caja considera además de la utilidad neta registrada para los inversionistas, el valor de depreciaciones y amortizaciones que no son realmente una salida de dinero.

A continuación se muestra el flujo de caja mensual y otro flujo de caja proyectado a cinco años:



 RESTAURANTE "EL CALDERO" 												
FLUJO DE CAJA												
	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes	Mes
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNO	JULIO	AGOST.	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
Resultado del Ejercicio	\$ 6.997,57	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74	\$ 8.972,74
Depreciaciones	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84	\$ 1.528,84
Amortizaciones	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10	\$ 15,10
Inversión de Equipos de Computación	\$ 4.945,00											
Inversión de Muebles y Enseres	\$ 16.336,36											
Inversión de Equipos de Cocina	\$ 37.902,10											
Inversión de Utensilios de Cocina	\$ 7.606,01											
Inversión de Menaje	\$ 10.674,85											
Inversión Mantelería	\$ 3.222,00											
Inversión de Equipos de Limpieza	\$ 1.077,82											
Inversión de Capital de Trabajo	\$ 95.736,17											
Gastos pre operativos	\$ 906,00											
FLUJO DE CAJA DE INVERSIONIST	\$ 178.406,31	\$ 8.541,50	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67	\$ 10.516,67

Tabla 147: Flujo de caja mensual.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

RESTAURANTE "EL CALDERO"						
FLUJO DE CAJA ANUAL						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	0	1	2	3	4	5
Resultado del Ejercicio		\$ 105.697,69	\$ 82.756,95	\$ 83.938,28	\$ 87.140,81	\$ 92.501,61
Amortizaciones		\$ 181,20	\$ 181,20	\$ 181,20	\$ 181,20	\$ 181,20
Depreciaciones		\$ 18.346,04	\$ 18.346,04	\$ 23.333,24	\$ 23.554,47	\$ 20.838,73
REPOSICIÓN DE ACTIVOS FIJOS						
Utensilios				\$ 8.244,60		
Menaje				\$ 11.571,09		
Mantelería				\$ 3.492,51		
Equipos de Computación					\$ 5.615,39	
Equipos de Limpieza				\$ 1.168,31		
Inversión de Equipos	\$ 37.902,10					
Inversión de Utensilios	\$ 7.606,01					
Inversión de Muebles y Enseres	\$ 16.336,36					
Inversión de Equipos de Limpieza	\$ 1.077,82					
Inversión de Equipos de Computación	\$ 4.945,00					
Inversión Mantelería	\$ 3.222,00					
Inversión Menaje	\$ 10.674,85					
Inversión de Capital de Trabajo	\$ 95.817,33					
Gastos preoperativos	\$ 906,00					
FLUJO DE CAJA DEL PERIODO	-\$ 178.487,47	\$ 124.224,92	\$ 101.284,18	\$ 82.976,21	\$ 105.261,09	\$ 113.521,54

Tabla 148: Flujo de caja proyectado.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.16 Valor Actual Neto (VAN)

Es la sumatoria de los flujos de caja generados por el Restaurante, traídos a valor presente con una tasa de descuento.

En este caso, se ha tomado en cuenta para establecer la misma, la tasa pasiva referencial máxima aplicada por las entidades financieras, la inflación actual y la tasa de riesgo país.

Para el caso del proyecto presente con su estudio de factibilidad para la creación del Restaurante “El Caldero”, como el resultado del estudio se obtiene un VAN POSITIVO, se interpreta que el proyecto resulta rentable, tomando en consideración la tasa de descuento 13,90 % anual. Además el proyecto generaría a valor presente de \$ 186.564,44 en un período de 5 años.

Calculo de VAN

$$VAN = - CFO + \frac{CF1}{(1+i)^1} + \frac{CF2}{(1+i)^2} + \frac{CF3}{(1+i)^3} + \frac{CF4}{(1+i)^4} + \frac{CF5}{(1+i)^5}$$

CFO= Inversión inicial

CF1= Flujo neto del primer año

CF2= Flujo neto del segundo año

CF3= Flujo neto del tercer año

CF4=Flujo neto del cuarto año

CF5= Flujo neto del quinto año

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{V_t}{(1+i)^{\wedge t}} - I_0$$

V_t =representa los flujos de caja en cada periodo t.

I_0 =es el valor del desembolso inicial de la inversión.

n =es el número de períodos considerado.

i = tasa de descuento

AÑO	FLUJO DE EFECTIVO	FACTOR VALOR ACTUAL $i=1,139$	VALOR ACTUAL NETO		
0	-178.487,47		-178.487,47		
1	124.224,92	1,14	109.064,90		
2	101.284,18	1,30	78.071,80		
3	82.976,21	1,48	56.154,23		
4	105.261,09	1,68	62.542,17		
5	113.521,54	1,92	59.218,81		
TOTAL	348.780,49		186.564,44		
CALCULO DE VAN					
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 4	AÑO 5
Inversión	-178.487,47				
Flujo neto		124.224,92	101.284,18	105.261,09	113.521,54
VAN	-178.487,47	109.064,90	78.071,80	62.542,17	59.218,81
VAN	\$ 186.564,44				

Tabla 149: Cálculo de VAN.

Fuente: Estudio financiero del restaurante “El Caldero”.

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

3.6.17 Tasa interna de retorno (TIR)

En términos financieros la TIR es denominada tasa de retorno, a la cual los flujos de caja a valor presente se igualan con la inversión.

Para el presente caso se obtuvo una tasa interna de retorno de los inversionistas del 54%, lo que significa que los inversionistas ganarían un 54% sobre su inversión.

3.6.18 Periodo de recuperación de la inversión (PRI)

Mide en cuanto tiempo se recuperará el total de la inversión a valor presente, es decir, nos revela la fecha en la cual se cubre la inversión inicial en años, meses y días. Se utilizará la siguiente fórmula:

$$\text{PRI} = \frac{a + (b - c)}{d}$$

a= Año inmediato anterior en que se recupera la inversión

b= Inversión inicial

c= Flujo de efectivo acumulado del año inmediato anterior en el que se recupera la inversión

d= Flujo de efectivo del año en el que se recupera la inversión.

AÑO	FLUJOS
0	- 178.487,47
1	124.224,92
2	101.284,18
3	82.976,21
4	105.261,09
5	113.521,54

$$\text{PRI} = \frac{1 + (178.484,47 - 124.224,92)}{101.284,18}$$

$$\text{PRI} = 1,54$$

Para expresar el número de meses a la cantidad anterior se le resta el número entero y posteriormente se multiplica por 12.

$$1,54 - 1 = 0,54$$

$$0,54 * 12 = 6,43$$

Y para determinar el número de días de igual forma se le resta el número entero y se multiplica por 30.

$$0,43 * 30 = 12,9$$

De tal forma que, el PRI da como resultado 1 año 6 meses y 13 días.
Criterio de aceptación aprobado.

3.6.19 Punto de equilibrio

Una herramienta financiera que ayuda a conocer el momento en el cual las ventas podrán cubrir los costos de la empresa, expresado tanto en dólares como en unidades, siendo así una base para conocer el volumen de las utilidades o perdidas de la empresa cuando las ventas crecen o caen por debajo de este punto.

Cálculo Matemático del Punto de Equilibrio

La fórmula de cálculo en forma matemática del punto de equilibrio es la siguiente:

$$PE(\$) = \frac{\text{Total de Costos Fijos}}{1 - \frac{\text{Total de Costos Variables}}{\text{Ingresos}}}$$

CÁLCULO DE PUNTO DE EQUILIBRIO					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	\$ 435.377,74	\$ 439.467,72	\$ 448.122,59	\$ 461.427,80	\$ 479.740,95
Costos Fijos					
Gastos de Ventas	\$ 33.002,00	\$ 34.481,72	\$ 35.772,79	\$ 37.476,04	\$ 39.641,55
Gastos de área de servicio y bodega	\$ 91.059,76	\$ 96.091,66	\$ 97.904,99	\$ 99.803,58	\$ 101.794,55
Gastos administrativos	\$ 47.291,59	\$ 51.684,02	\$ 52.685,64	\$ 53.769,92	\$ 54.945,50
Sueldo MOD	\$ 40.390,01	\$ 44.437,01	\$ 45.196,89	\$ 45.969,75	\$ 46.755,84
Gastos Indirectos	\$ 1.500,46	\$ 1.516,50	\$ 1.546,83	\$ 1.593,22	\$ 1.656,93
Total de Costos Fijos	\$ 213.243,81	\$ 226.694,41	\$ 231.560,31	\$ 237.019,29	\$ 243.137,44
Costos Variables					
Insumos	\$ 168.946,61	\$ 170.637,11	\$ 174.049,85	\$ 179.271,33	\$ 186.442,16
Gastos de Fabricación 10%	\$ 11.937,00	\$ 12.057,39	\$ 12.298,53	\$ 12.667,47	\$ 13.174,14
Total de Costos Variables	\$ 180.883,61	\$ 182.694,50	\$ 186.348,38	\$ 191.938,80	\$ 199.616,30
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 364.808,46	\$ 387.987,81	\$ 396.400,41	\$ 405.832,11	\$ 416.396,72

Tabla 150: Punto de equilibrio.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Cantidad Vendida al año	156243
Precio Promedio ponderado	2,79
Cvu	1,16

PRODUCCIÓN	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTO TOTAL	INGRESOS
0	\$ 213.243,81	\$ 0,00	\$ 213.243,81	\$ 0,00
16243	\$ 213.243,81	\$ 18.804,62	\$ 232.048,44	\$ 45.261,79
26243	\$ 213.243,81	\$ 30.381,69	\$ 243.625,50	\$ 73.127,19
36243	\$ 213.243,81	\$ 41.958,75	\$ 255.202,57	\$ 100.992,60
46243	\$ 213.243,81	\$ 53.535,82	\$ 266.779,63	\$ 128.858,01
56243	\$ 213.243,81	\$ 65.112,88	\$ 278.356,70	\$ 156.723,42
66243	\$ 213.243,81	\$ 76.689,94	\$ 289.933,76	\$ 184.588,83
76243	\$ 213.243,81	\$ 88.267,01	\$ 301.510,82	\$ 212.454,24
86243	\$ 213.243,81	\$ 99.844,07	\$ 313.087,89	\$ 240.319,65
96243	\$ 213.243,81	\$ 111.421,14	\$ 324.664,95	\$ 268.185,06
106243	\$ 213.243,81	\$ 122.998,20	\$ 336.242,02	\$ 296.050,47
116243	\$ 213.243,81	\$ 134.575,26	\$ 347.819,08	\$ 323.915,88
126243	\$ 213.243,81	\$ 146.152,33	\$ 359.396,14	\$ 351.781,29
136243	\$ 213.243,81	\$ 157.729,39	\$ 370.973,21	\$ 379.646,70
146243	\$ 213.243,81	\$ 169.306,46	\$ 382.550,27	\$ 407.512,11
156243	\$ 213.243,81	\$ 180.883,52	\$ 394.127,34	\$ 435.377,52
166243	\$ 213.243,81	\$ 192.460,58	\$ 405.704,40	\$ 463.242,93
176243	\$ 213.243,81	\$ 204.037,65	\$ 417.281,46	\$ 491.108,34
186243	\$ 213.243,81	\$ 215.614,71	\$ 428.858,53	\$ 518.973,75
196243	\$ 213.243,81	\$ 227.191,78	\$ 440.435,59	\$ 546.839,16
206243	\$ 213.243,81	\$ 238.768,84	\$ 452.012,65	\$ 574.704,57
216243	\$ 213.243,81	\$ 250.345,90	\$ 463.589,72	\$ 602.569,98
226243	\$ 213.243,81	\$ 261.922,97	\$ 475.166,78	\$ 630.435,39
236243	\$ 213.243,81	\$ 273.500,03	\$ 486.743,85	\$ 658.300,80
246243	\$ 213.243,81	\$ 285.077,10	\$ 498.320,91	\$ 686.166,21
256243	\$ 213.243,81	\$ 296.654,16	\$ 509.897,97	\$ 714.031,62

Tabla 151: Punto de equilibrio unidades.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

Comprobación:

ventas de PE anual	\$ 364.808,46
menos Costo Variable PE*(CV/VENTAS)	\$ 151.564,64
MARGEN	\$ 213.243,81
menos Costo Fijo	\$ 213.243,81
RESULTADO	\$ 0,00

Tabla 152: Comprobación de punto de equilibrio.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

CV/VENTAS= 0,42

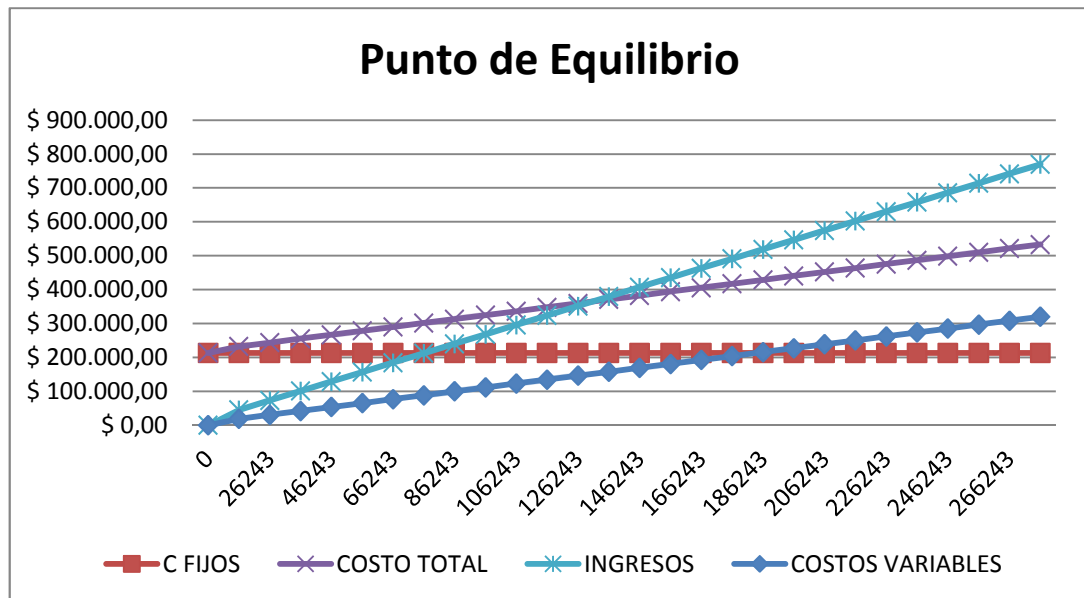


Gráfico 50: Punto de equilibrio.

Fuente: Estudio financiero del restaurante "El Caldero".

Elaborado por: Diana Chacón - Jessica Sánchez.

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 CONCLUSIONES

- Tomando en cuenta que en los últimos años, el Cantón Rumiñahui ha tenido gran demanda de turistas, da la iniciativa para que en este sector se dé la creación del restaurante.
- En el estudio de mercado se elaboró 2 tipos de encuestas dirigido a 2 tipos de target; público en general y clase jubilada, para determinar gustos y preferencias de cada uno.
- El ciclo de menú concertado tuvo gran aceptación por parte de las personas encuestadas, ya que es algo innovador, y es una oferta totalmente diferente, dado que brinda al cliente un menú elaborado con productos frescos, sanos, bajos en calorías y sobre todo nutritivos.
- La gran oportunidad de posicionamiento en el mercado, con el menú concertado, que el restaurante “EL CALDERO” ofrece a la clase jubilada, tendrá aceptación ya que dentro del estudio de mercado realizado no existe competencia en lo que se refiere a este tipo de menú.
- Mediante la exhaustiva investigación a la competencia, se pudo determinar los precios de los platos que van hacer elaborados en el restaurante, son accesibles comparado con los de la competencia.
- A través de un mix de marketing, medios on line y off line se pretende dar a conocer la existencia del restaurante “EL CALDERO”, y por

ende los productos que ofrece, ubicación, ya que contribuye a que el cliente observe de manera más clara el producto que se esta ofertando.

- El proyecto de creación del restaurante “EL CALDERO” es factible, debido a los resultados que se obtuvieron en el proceso financiero, una TIR (tasa interna de retorno) de 54%, es decir, el porcentaje que el inversionista recupera sobre la inversión, representado en dólares 96.378,37. Un VAN (valor actual neto) de \$ 186.564,44 positivo, y un PRI (período de recuperación de la inversión) de 1 año, 6 meses, 13 días.
- El proyecto de creación del restaurante “EL CALDERO”, genera fuentes de empleo, beneficiando a varias familias del Cantón Rumiñahui y sus alrededores.

4.2 RECOMENDACIONES

- El Sistema Nacional de Pensiones del IESS, debe ejecutar y poner en marcha el proyecto en un tiempo máximo de 2 años, debido al constante cambio de los indicadores económicos, como la inflación, pib, canasta básica familiar entre otros.
- El IESS a través de su departamento de relaciones públicas, debe realizar publicidad en medios de comunicación masiva, aunque sea costosa es efectiva; y logra posicionarse en el mercado con el producto que se está ofertando.
- En un futuro con las ganancias que genere el restaurante, se recomienda a la Dirección Nacional del Sistema de Pensiones, elabore una ampliación del mismo, con el fin de aumentar la capacidad del mismo y seguir ofertando el producto a más comensales.
- El departamento de marketing, debe realizar constantemente en el establecimiento controles de calidad, servicio y atención al cliente.
- El IESS por medio del departamento de Logística Interna, debe incluir un cronograma con fechas específicas para que se realice el mantenimiento de maquinarias y equipos del restaurante, con el fin de que se encuentren en buenas condiciones y de esta manera, el servicio de alimentación sea más eficiente.
- La Administración del restaurante “EL CALDERO” debe estar en constante proceso de innovación, crear nuevos menús para llamar la atención del cliente.

- Se recomienda al Sistema Nacional de Pensiones del IESS, ejecutar el proyecto, ya que se lo considera un proyecto viable y generador de fuentes de empleo.

GLOSARIO

Desbarazar: Desbarazado del menaje de una mesa, se realiza ordenadamente y rápido, primero se retira la loza, después la cubertería, luego las copas y por último el mantel envuelto.

Guardapolvos: Prenda de vestir larga, ancha y de tela ligera, que se coloca sobre la ropa y sirve para protegerla de la suciedad.

Reduales: Tipo de agua que está contaminada con sustancias fecales y orina, procedentes de desechos orgánicos o animales, requiere de sistemas de canalización, tratamiento y desalojo.

Cofia: Prenda femenina de vestir para sujetar parcialmente el cabello que forma parte de ciertos uniformes, como el de mesera o camarera.

Somelier: Sacacorchos.

Solsticios: Los solsticios son los momentos del año en los que el Sol alcanza su mayor o menor altura aparente en el cielo, y la duración del día o de la noche son las máximas del año, respectivamente. Astronómicamente, los solsticios son los momentos en los que el Sol alcanza la máxima declinación norte (+23° 27') o sur (-23° 27') con respecto al ecuador terrestre.

Marmita: Es un recipiente de la familia de las ollas que dispone de una tapa para aprovechar el vapor, y una o dos y por tanto, puede estar hecha de los materiales comunes a dichos útiles de cocina, desde el barro hasta la cerámica más sofisticada, pasando por el vidrio, aleaciones metálicas, etc.

Pote: Es un recipiente de cocina empleado en las cocinas tradicionales para cocer alimentos durante periodos de tiempo prolongados, generalmente

estofados o guisos. Este utensilio era generalmente colocado en una fuente de calor procedente de la chimenea o en un fuego abierto.

El perol: Recipiente de metal de forma semiesférica con dos asas que sirve para cocinar alimentos.

Caudal: Cantidad de agua que lleva una corriente o que fluye de un manantial o fuente.

Colosal: De estatura mayor que lo natural.

Confabularse: Ponerse secretamente de acuerdo dos o más personas sobre una cuestión que interesa también a un tercero.

Planta Alisos: Árbol caducifolio de hasta 25 cm, tronco grueso, copa redonda, hojas ovaladas y flores en corimbo; crece en las riberas, en climas húmedos y templados.

Planta Achupallas: Planta americana bromeliácea, sus tallos contienen un líquido claro del que se obtiene una bebida refrescante.

Color grana: Color rojo oscuro.

Gramíneas: Familia de plantas monocotiledóneas de tallo cilíndrico, nudoso y graltes, hueco, hojas rectinervias, largas y estrechas y flores dispuestas en espiguillas reunidas en espigas racimo o panículas.

Sosa caustica: El hidróxido de sodio o hidróxido sódico, también conocido como soda cáustica o sosa cáustica es un hidróxidocáustico usado en la industria (principalmente como una base química) en la fabricación de papel, tejidos, y detergentes.

Perborato: Es la salsódica del ácido per bórico. El aniónperborato es un oxidante, como el permanganato, el agua oxigenada o la lejía.

Perceptor: Persona que recibe o cobra algo.

Percedero: Que dura poco o que inevitablemente tiene que parecer o acabarse.

Propender: Inclinar una persona hacia algo por gusto o afición.

Menú concertado: Es un menú dirigido exclusivamente a un target determinado.

BIBLIOGRAFÍA

- (s.f.).
OMNIA diccionario. (2005). Riobamba: Edipcentro Cia. Ltda.
 Reglamento de Buenas prácticas ambientales para alimentos procesados. (2006). *BPM*.
 Te queremos mejor alimentado TQMA. (2008). *PRONACA*, 11. *elconventillodelamuseologa.blogspot.com/2010/04/el-conventillo-variete-el-primer.html*. (Abril de 2010).
 Agosto, B. C. (s.f.). *Metodología de la investigación*.
 Carrión, J. (2007). *Estrategia de la visión a la acción*. Madrid: Esic.
Cocina Ecuatoriana. (s.f.). Obtenido de http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatorina.htm.
 Dvoskin, R. (2004). *Fundamentos de marketing*. Buenos Aires.
Gastronomía Ecuatoriana. (s.f.). Obtenido de www.ecuatorianosenelmundo.com/gastromiaecuador.
 Jara, L. J. (2012). Manual de Nutrición. *Capacitación e Inserción Socio Laboral*. Quito, Pichincha, Ecuador.
 Manual de Nutrición. (s.f.).
 Ministerio de Turismo. (s.f.). Obtenido de www.ministeriodeturismo.gob.ec
 Molinari, G. (2002). *Las recetas de "My country"*. Tecniprint.
Municipio del Cantón Rumiñahui. (s.f.). Obtenido de www.cantonruminahui.gob.ec
 Pérez, J. M. (s.f.). *Hostelería Técnica y Calidad de Servicios*. Madrid: Hotel, S.L.
Proveedor definición de. (s.f.). Obtenido de <http://definición.de/arteculinarario/#ix772eosQy>
Restaurantetallerde turismopractico2blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html. (s.f.).
 Riesco, S. (2011). *Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería*. España: Paraninfo, S.A.
 Saltos, D. R. (s.f.). *Guía turística y ecológica*.
Taller de Turismo practico. (s.f.). Obtenido de tallerdeturismopractico2blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes.html
 Toyos, I. (2011). *Colección nueva cocina familiar, Almuerzos*. Unimago S.A.
 Toyos, I. (2011). *Colección nueva cocina familiar, Cenas formales*. Unimago S.A.
 Toyos, I. (2011). *Colección nueva cocina familiar, Cocina del día*. Unimago S.A.
 Toyos, I. (2011). *Colección nueva cocina familiar, Cocina para niños*. Unimago S.A.
 Turismo, M. d. (2000). Manula legal de turismo.
 Vásquez, C. d.-N. (s.f.). *Manual teorico - práctico de alimentación y nutrición*. www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/informacion/origenesderestaurante.html. (s.f.).

WEBGRAFIA

- www.bancocentraldelecuador
- www.inec.gob.ec
- www.ruminahui.gob.ec
- Rodinias.com
- <http://www.fehr.es/documentos/productos/capitulos/cap-36.pdf>
- <http://www.sri.gob.ec/web/guest/exenciones-2>