

ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

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

**CARRERA: INGENIERÍA EN FINANZAS, CONTADOR PÚBLICO -
AUDITOR**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

SANDRA JOHANA VILAÑA UMAQUINGA

DECLARO QUE:

El proyecto de grado denominado PROPUESTA DE ESTRATEGIAS FINANCIERAS DE INVERSION PARA ELABORAR UN MODELO DE MAXIMIZACION DE UTILIDADES PARA EL RESTAURANTE “SABORES DE MI TIERRA”, ha sido desarrollado con base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme las citas que constan el pie de las páginas correspondiente, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.

Consecuentemente este trabajo es mi autoría.

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

Quito, Septiembre del 2009

SANDRA JOHANA VILAÑA UMAQUINGA

ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

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

**CARRERA: INGENIERÍA EN FINANZAS, CONTADOR PÚBLICO
AUDITOR**

CERTIFICADO

Ing. Angelita Herrera

Econ. Remigio Villacís

CERTIFICAN:

Que el trabajo titulado PROPUESTA DE ESTRATEGIAS FINANCIERAS DE INVERSION PARA ELABORAR UN MODELO DE MAXIMIZACION DE UTILIDADES PARA EL RESTAURANTE “SABORES DE MI TIERRA”, realizado por SANDRA JOHANA VILAÑA UMAQUINGA, ha sido guiado y revisado periódicamente y cumple normas estatutarias establecidas por la ESPE, en el Reglamento de Estudiantes de la Escuela Politécnica del Ejército.

Debido a que el presente trabajo es investigativo y en el cual se conjugan los conocimientos efectivos de quien lo realizó por lo que se recomiendan su publicación.

El mencionado trabajo consta de un documento empastado y un disco compacto el cual contiene los archivos en formato portátil de Acrobat (pdf). Autorizan a SANDRA JOHANA VILAÑA UMAQUINGA para que lo entregue al Sr. Dr. Rodrigo Aguilera, en su calidad de Director de la Carrera.

Quito, Septiembre del 2009

DIRECTOR
Ing. Angelita Herrera

CODIRECTOR
Eco. Remigio Villacís

ESCUELA POLITÉCNICA DEL EJÉRCITO

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

**CARRERA: INGENIERÍA EN FINANZAS, CONTADOR PÚBLICO-
AUDITOR**

AUTORIZACION

Autorizo a la Escuela Politécnica del Ejército la publicación, en la biblioteca virtual de la Institución del trabajo, PROPUESTA DE ESTRATEGIAS FINANCIERAS DE INVERSION PARA ELABORAR UN MODELO DE MAXIMIZACION DE UTILIDADES PARA EL RESTAURANTE “SABORES DE MI TIERRA” cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y autoría.

Quito, Septiembre de 2009

SANDRA JOHANA VILAÑA UMAQUINGA

DEDICATORIA

A DIOS, por darme salud y bienestar para cumplir mis sueños.

A mi Madre, por ser la mujer más dedicada, constante, amorosa, comprensiva y emprendedora, por darnos parte de su vida a mí y a mis hermanos, por estar en estos 23 años junto a mi lado guiándome, formándome, apoyándome y aconsejándome, en toda ocasión sea en momentos malos o buenos, para hacer de mí una mujer de bien y que gracias a ella lo he podido conseguir, Gracias mamita por ser fuerte y valiente a pesar de tu enfermedad, me has demostrado todos estos años lo hermoso que es ser madre eres el mejor ejemplo a seguir que tengo te amo mamita.

A mi padre por su gran amor, por hacer de mí una mujer de bien gracias a su disciplina y enseñanza, por su fortaleza, inteligencia, su gran amor hacia mi madre por haberme demostrado que el juramento hecho en el altar de estar juntos en la dicha y prosperidad en la salud y en la enfermedad es un juramento eterno.

A mis hermanos Eduardo y Wilmer por permitir que mi sueño se haga realidad, por su gran ejemplo de perseverancia y constancia, ayuda incondicional, amor y paciencia.

A mi Director y Codirector, mi gratitud por brindarme parte de sus conocimientos y por la colaboración en la elaboración de la presente tesis.

A todos mis maestros, por haberme dado los conocimientos necesarios para ejercer mi profesión en los campos que la sociedad lo requiera.

AGRADECIMIENTO

A DIOS, por iluminarme, estar con migo todos los días de mi vida, y bendecirme siempre.

A mi Madre, mi Padre, y hermanos por estar conmigo siempre brindándome su cariño, paciencia y comprensión y que día a día me han dado la fortaleza suficiente para afrontar todos los problemas que la vida nos da, y por estar en todos los momentos buenos brindándome la satisfacción de ver a mi familia unida por siempre.

A mi Director y Codirector, por guiarme con sus conocimientos para realizar la presente tesis.

A todos mis maestros, por haberme dado los conocimientos necesarios para ejercer mi profesión en los campos que la sociedad lo requiera.

INDICE GENERAL

CAPITULO I		Págs.
1	ASPECTOS GENERALES	1
1.1	ANTECEDENTES	1
1.2	LA EMPRESA	2
1.2.1	BASE LEGAL DE LA EMPRESA	6
1.2.2	INSTITUCIONES DE REGULACION Y CONTROL:	7
1.2.3	RESEÑA HISTORICA	8
1.2.4	ORGANIGRAMAS	10
1.2.4.1	ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	11
1.2.4.2	ORGANIGRAMA FUNCIONAL	12
1.2.4.3	ORGANIGRAMA DE PERSONAL	13
CAPITULO II: DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO		
2.1.	MISIÓN	14
2.2.	VISIÓN	15
2.3.	OBJETIVOS	16
2.4.	PRINCIPIOS	17
2.5.	VALORES	17
2.6.	MAPA ESTRATÉGICO	18
CAPITULO III		

INDICE GENERAL

3.	PROBLEMÁTICA	19
3.1	DETERMINACION DEL PROBLEMA	19
3.2	ANALISIS SITUACIONAL	20
3.2.1	ANALISIS EXTERNO	20
3.2.1.1	MACRO AMBIENTE	20
3.2.1.1.1	FACTOR POLÍTICO	20
3.2.1.1.2	FACTORES ECONOMICOS	36
3.2.1.1.2.1	INFLACION	36
3.2.1.1.2.2	TASA DE INTERES (ACTIVA PASIVA)	38
3.2.1.1.2.3	PRODUCTO INTERNO BRUTO	40
3.2.1.1.2.4	DEUDA EXTERNA	42
3.2.1.1.2.5	PETROLEO	43
3.2.1.1.2.6	IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES	44
3.2.1.1.3	SITUACION ECONOMICA DEL PAIS	46
3.2.1.1.3.1	SALARIO MINIMO VITAL Y CANASTA BASICA	46
3.2.1.2	MICROAMBIENTE	47
3.2.1.2.1	PROVEEDORES	47
3.2.1.2.2	CLIENTES INTERNOS	51
3.2.1.2.3	CLIENTES EXTERNOS	52

INDICE GENERAL

3.2.1.2.3.1 CLIENTES NACIONALES:	52
3.2.1.2.3.2 CLIENTES EXTRANJEROS	53
3.2.1.2.3 COMPETENCIA	53
3.2.1.2.3.1 Paradero Los Tres Guabos	53
3.2.1.2.3.2 Restaurante el Hueco	55
3.2.1.2.4 ORGANISMOS DE CONTROL	56
3.2.2 ANALISIS INTERNO	56
3.2.2.1 CAPACIDAD ADMINISTRATIVA	56
3.2.2.2 CAPACIDAD FINANCIERA	58
3.2.2.3CAPACIDAD TECNOLÓGICA	62
3.3 DIAGRAMA CAUSA – EFECTO	63
3.4 ANALISIS FODA	64
3.4.1 MATRICES	64
3.4.1.1 MATRICES DE RESUMEN (1-4)	64
3.4.1.2 MATRICES DE PONDERACION E IMPACTO (5-8)	66
3.4.1.3 MATRICES DE ACCION (9-12)	69
3.2.2 MATRIZ DE RESUMEN FODA	73

CAPITULO IV: LA VENTA Y SU INCIDENCIA EN EL ESTADO DE RESULTADOS

INDICE GENERAL

4.1 COSTEO DE LOS PLATOS QUE EL RESTAURANTE VENDE	74
4.1.1 CALDOS	75
4.1.1.1 CALDO DE GALLINA	75
4.1.1.2 YAGUARLOCRO	79
4.1.1.3 CALDO DE PATA	83
4.1.2 PLATOS FUERTES	87
4.1.2.1 CUY	87
4.1.2.2 SECO DE GALLINA	91
4.1.2.3 CARIUCHO	95
4.1.2.2 FRITADA	99
4.2. COSTOS, PRECIOS DE VENTA Y UTILIDAD.	103
4.2.1 COMPARACION DE COSTOS CON LA COMPETENCIA	103
4.2.2 COMPARACION DE LOS PRECIOS CON LA COMPETENCIA	105
4.2.3 MARGEN DE UTILIDAD VS. LA COMPETENCIA	106
4.3 ANALISIS DE LA SOSTENIBILIDAD DE LOS INGRESOS EN EL ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS	107
4.3.1 EVOLUCION DE CLIENTES	110
CAPITULO V	
5. PLANTEAMIENTO DEL MODELO FINANCIERO	115

INDICE GENERAL

5.1 ENCUESTA	115
5.1.1 MUESTRA	115
5.1.1.1 TAMAÑO DEL MUESTREO	115
5.1.2 FORMATO DE LA ENCUESTA	118
5.1.3 PROCESAMIENTO DE LOS DATOS	120
5.2 PLANTEAMIENTO DE ESTRATEGIAS Y SU IMPACTO	125
5.2.1 ESTRATEGIAS DE VENTA	127
5.2.1.1 ENTREGA DE VOLANTES	127
5.2.1.2 LETREROS	128
5.2.2 ESTRATEGIAS VISUALES Y DE AMBIENTE	130
5.2.2.1 DECORACION	130
5.2.2.2 MUSICA	133
5.2.2.3 PERSONAL	133
5.2.3 ESTRATEGIAS PROMOCIONALES	134
5.2.4 ESTRATEGIAS DE PREPARACION	135
5.2.4.1 ELABORACION DE MENUS BASE, HOJAS MENUS	135
5.2.4.2 ELABORACION DE MINI PLATOS	138
5.3 PARTICIPACION EN EL MERCADO Y EL ESTADO DE RESULTADOS CON ESTRATEGIAS CON EL MODELO FINANCIERO	138

INDICE GENERAL

CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES	142
6.2 RECOMENDACIONES	143
BIBLIOGRAFIA	144

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico # 1: Evolución anual de la Inflación	36
Gráfico # 2: Evolución de la tasa activa y tasa pasiva	39
Gráfico # 3: Evolución del PIB	41
Gráfico # 4: Crecimiento de la deuda pública interna y externa.	42
Gráfico # 5: Variaciones del precio del Petróleo	43
Gráfico # 6: Evolución de las Exportaciones	45
Gráfico # 7: Evolución de las Importaciones	46
Gráfico # 8: Canasta Básica VS Salario Mínimo	47
Gráfico # 9: Pregunta #1 de la encuesta	120
Gráfico # 10: Pregunta #2 de la encuesta	121
Gráfico # 11: Pregunta #3 de la encuesta	121
Gráfico # 12: Pregunta #3.1 de la encuesta	122

INDICE DE GRAFICOS

Grafico No 13: Pregunta #4 de la encuesta	123
Grafico No 14: Pregunta #4.1 de la encuesta	123
Grafico No 15: Pregunta #5 de la encuesta	124
Grafico #15 Participación Actual en el mercado	139
Grafico # 16: Participación en el mercado con estrategias	139

INDICE DE CUADROS

Tabla # 1: VALOR NUTRICIONAL DE LAS CARNES TIPICAS DE LA REGION SIERRA CENTRO	2
Tabla # 2: BALANCE GENERAL	58
Tabla # 3: MATERIALES DIRECTOS CALDO DE GALLINA	76
Tabla # 4: MANO DE OBRA CALDO DE GALLINA	76
Tabla # 5: CIF CALDO DE GALLINA	77
Tabla # 6: REPORTE DE COSTOS CALDO DE GALLINA	78
Tabla # 7: MATERIALES DIRECTOS YAGUARLOCRO	80
Tabla # 8: MANO DE OBRA YAGUARLOCRO	80
Tabla # 9: CIF YAGUARLOCRO	81
Tabla # 10: REPORTE DE COSTOS YAGUARLOCRO	82
Tabla # 11: MATERIALES DIRECTOS CALDO DE PATA	84
Tabla # 12: MANO DE OBRA CALDO DE PATA	84

INDICE DE CUADROS

Tabla # 13: CIF CALDO DE PATA	85
Tabla # 14: REPORTE DE COSTOS CALDO DE PATA	86
Tabla # 15: MATERIALES DIRECTOS CUY	88
Tabla # 16: MANO DE OBRA CUY	88
Tabla # 17: CIF CUY	89
Tabla # 18: REPORTE DE COSTOS CUY	90
Tabla # 19: MATERIALES DIRECTOS SECO DE GALLINA	92
Tabla # 20: MANO DE OBRA SECO DE GALLINA	92
Tabla # 21: CIF SECO DE GALLINA	93
Tabla # 22: REPORTE DE COSTOS SECO DE GALLINA	94
Tabla # 23: MATERIALES DIRECTOS CARIUCHO	96
Tabla # 24: MANO DE OBRA CARIUCHO	96
Tabla # 25: CIF CARIUCHO	97
Tabla # 26: REPORTE DE COSTOS CARIUCHO	98
Tabla # 27: MATERIALES DIRECTOS FRITADA	100
Tabla # 28: MANO DE OBRA FRITADA	100
Tabla # 29: CIF FRITADA	101
Tabla # 30: REPORTE DE COSTOS	102
Tabla # 31: "SABORES DE MI TIERRA" VS. LA COMPETENCIA	104
Tabla # 32: PRECIOS "SABORES DE MI TIERRA" VS. LA COMPETENCIA	105
Tabla # 33: MARGEN DE UTILIDAD "SABORES DE MI TIERRA" VS. LA COMPETENCIA	106
Tabla # 34: BALANCE DE RESULTADOS "SABORES DE MI TIERRA"	108

INDICE DE CUADROS

Tabla # 35: EVOLUCION DE CLIENTES 2006-2008 “SABORES DE MI TIERRA”	110
Tabla # 36: PPORCENTAJE DE EVOLUCION DE CLIENTES 2006-2008 “SABORES DE MI TIERRA”	112
Tabla #37: BALANCE DE RESULTADOS PROFORMA	113
Tabla # 38: TOTAL POBLACION DE QUITO	116
Tabla # 39: PORCENTAJE DE POBLACION POR EDAD ESTRATO MEDIO QUITO	116
Tabla # 40: ESTRATEGIAS Y SU IMPACTO EN EL BALANCE DE RESULTADOS	125
Tabla # 41: PARTICIPACION EN EL MERCADO CON ESTRATEGIAS	138
Tabla # 42: BALANCE DE RESULTADOS VS. BALANCE DE RESULTADOS PROFORMA	140