

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL**

**FACULTAD DE ECONOMÍA Y NEGOCIOS**



**CREACIÓN DE UN RESTAURANTE QUE UTILIZA  
OLLAS DE BARRO PARA COCINAR LOS ALIMENTOS Y  
ASÍ EVITAR PROBLEMAS DE SALUD POR EL USO DE  
LAS OLLAS COMUNES**

**Previa la obtención del Título de:**

**Ingeniería en Negocios Internacionales  
Ingeniería Comercial y Empresarial con Especialización en  
Finanzas**

**Presentado por:**

**Cuadros Litardo Karen**

**Valarezo Pine Michelle**

**Vargas Campoverde Andrea**

**DIRECTOR**

**Msc. María Elena Romero**

**Guayaquil – Ecuador  
2011**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a Dios por ser incondicional, acompañándome día a día para cumplir mis objetivos. A mis padres por su apoyo constante y sus consejos para lograr una meta más en mi vida.

Karen Mariel Cuadros Litardo

## **DEDICATORIA**

A mi madre Laura Cecilia, como muestra de gratitud e infinito amor por todo su sacrificio realizado, a mi hermano Abel Fernando quien ha sido uno de mis mayores pilares con sus consejos, enseñándome a enfrentar cada una de las adversidades de la vida con valentía.

Michelle Cecilia Valarezo Pine

## **DEDICATORIA**

Esta tesis se la dedico con mucho cariño a dios, a mis padres, hermana y amigos que han estado ahí siempre apoyándome y protegiéndome a lo largo de mi vida, a todos ellos que con sus consejos han hecho de mí una mejor persona cada día, muchas gracias por su apoyo incondicional.

Andrea Stefania Vargas Campoverde

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi familia, en especial a mis padres que me han apoyado durante mi etapa estudiantil, y que me han brindado la oportunidad de superarme y de prepararme. A mis amigas Andrea y Jenny por siempre estar conmigo, en situaciones buenas y malas.

Agradezco a compañeros y amigos que colaboraron en la ejecución de éste proyecto. A los profesores por transmitirnos sus conocimientos de forma muy adecuada, en especial a la Econ. María Elena Romero Montoya por apoyarnos en la ejecución de este proyecto.

Karen Mariel Cuadros Litardo

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por ser mi fuerza, mi guía y mi luz en este camino, a cada una de las personas quienes colaboraron con su apoyo incondicional para culminar con éxito este proyecto.

Michelle Cecilia Valarezo Pine

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios por permitirme culminar una meta más en mi vida, a mis padres por su apoyo y el gran esfuerzo que han hecho para dejarme la mejor herencia que es la educación, a mi hermana la cual siempre ha estado conmigo incondicionalmente

A mis amigos que de una u otra forma hicieron agradable esta etapa de nuestras vidas como también a cada uno de los profesores que supieron transmitirnos sus conocimientos, en especial a la Econ. Ma. Elena Romero por dedicarnos un poco de su tiempo en la culminación de este proyecto

Andrea Stefania Vargas Campoverde

## **TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

---

**ING. IVONNE MORENO**

Presidente Tribunal

---

**EC. MARÍA ELENA ROMERO**

Director del Proyecto/Tesis



## **DECLARACIÓN EXPRESA**

“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestas en este proyecto me corresponden exclusivamente, y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL.

---

Karen Mariel Cuadros Litardo

---

Michelle Cecilia Valarezo Pine

---

Andrea Stefanía Vargas Campoverde

## ÍNDICE GENERAL

<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>II</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>V</b>
<b>TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN</b> .....	<b>VIII</b>
<b>DECLARACIÓN EXPRESA</b> .....	<b>IX</b>
<b>ÍNDICE GENERAL</b> .....	<b>X</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	<b>XIV</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	<b>XVII</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	<b>XVIII</b>
<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>19</b>
<b>1.1 RESUMEN EJECUTIVO DEL PROYECTO</b> .....	<b>20</b>
<b>1.2 INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>21</b>
<b>1.3 RESEÑA HISTÓRICA</b> .....	<b>25</b>
1.3.1 La Cerámica .....	25
1.3.2 Llegada de la Cerámica a América.....	26
<b>1.4 ARTÍCULO Y UN ESTUDIO SOBRE LA TOXICIDAD DE LOS     UTENSILIOS DE COCINA</b> .....	<b>27</b>
<b>1.5 MORTALIDAD EN ECUADOR</b> .....	<b>43</b>
1.5.1 Principales Causas de Muerte General .....	43
<b>1.6 PROBLEMAS Y OPORTUNIDADES</b> .....	<b>46</b>
1.6.1 Informe del sector restaurante.....	48
<b>1.7 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO O SERVICIO</b> .....	<b>49</b>
1.7.1 Definición del Servicio .....	49
1.7.2 Menú .....	50
<b>1.8 ALCANCE</b> .....	<b>51</b>
<b>1.8 OBJETIVO GENERAL</b> .....	<b>51</b>
<b>1.9 OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b> .....	<b>51</b>
<b>CAPÍTULO 2</b> .....	<b>52</b>
<b>2.1 ESTUDIO ORGANIZACIONAL</b> .....	<b>53</b>
2.1.1 Misión y Visión .....	53

2.1.2 Organigrama .....	54
2.1.2.1 Descripción del Puesto de Trabajo .....	55
2.1.3 FODA del Proyecto.....	57
2.1.4 Marco Legal Empresarial.....	58
2.1.4.1 Pasos para la Constitución legal de la Empresa .....	59
2.1.4.2 Etapas para constituir una Compañía Mercantil en el Ecuador...	60
2.1.4.3 Permisos Necesarios para el Funcionamiento del Local.....	61
<b>2.2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO Y SU ANÁLISIS .....</b>	<b>70</b>
2.2.1 Encuesta, Tabulación y Análisis de Resultados .....	70
2.2.1.1 Encuesta .....	70
2.2.1.2 Tamaño de la muestra .....	70
2.2.1.3 Modelo de la Encuesta.....	71
2.2.1.5 Tabulación de la Encuesta .....	74
<b>2.3 PLAN DE MARKETING .....</b>	<b>86</b>
2.3.1 Matriz Boston Consulting Group (BCG).....	86
2.3.2 Matriz Implicación (FCB) .....	88
2.3.3 Fuerzas de Porter.....	90
2.3.3.1 Barreras de Entrada.....	90
2.3.3.2 Rivalidad .....	91
2.3.3.3 Sustitutos .....	91
2.3.3.4 Poder de Negociación del Consumidor .....	92
2.3.3.5 Poder de Negociación del Proveedor.....	92
2.3.3.6 Conclusión Análisis de Porter .....	92
2.3.4 Marketing Mix 5 P's .....	93
2.3.4.1 Producto.....	93
2.3.4.1.1 Logotipo y Slogan .....	94
2.3.4.2 Precio .....	95
2.3.4.3 Plaza .....	97
2.3.4.4 Promoción .....	97
2.3.4.5 Personas .....	98
<b>2.4 ESTUDIO TÉCNICO .....</b>	<b>100</b>
2.4.1 Tamaño del Proyecto .....	100
2.4.2 Localización Óptima .....	100
2.4.3 Recursos .....	101
<b>CAPÍTULO 3.....</b>	<b>102</b>
<b>3.1 INVERSIÓN.....</b>	<b>103</b>

3.1.1Capital de Trabajo: Déficit Máximo Acumulado.....	104
<b>3.2 INGRESOS.....</b>	<b>106</b>
<b>3.3 COSTOS.....</b>	<b>106</b>
3.3.1Costos Materia Prima.....	106
3.3.1Mano de Obra Directa (MOD) .....	107
3.3.2Costos Indirectos de Fabricación (CIF) .....	107
<b>3.4 ESTADO DE RESULTADOS.....</b>	<b>107</b>
<b>3.5 TASA DE DESCUENTO TMAR.....</b>	<b>109</b>
<b>3.6 FLUJO DE CAJA.....</b>	<b>110</b>
3.7.1VAN.....	112
3.7.2TIR.....	112
3.3.4 Punto de equilibrio.....	112
<b>3.7 PAY BACK .....</b>	<b>114</b>
<b>3.8 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD UNI-VARIABLE .....</b>	<b>114</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>116</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>118</b>
<b>ANEXO .....</b>	<b>119</b>
<b>ANEXO 1 .....</b>	<b>120</b>
<b>PRONÓSTICO DE VENTAS.....</b>	<b>120</b>
<b>ANEXO 2 .....</b>	<b>122</b>
<b>DETALLE DE MATERIA PRIMA.....</b>	<b>122</b>
<b>ANEXO 3 .....</b>	<b>139</b>
<b>COSTOS OPERACIONALES .....</b>	<b>139</b>
<b>ANEXO 4 .....</b>	<b>143</b>
<b>COSTOS FIJOS.....</b>	<b>143</b>
<b>ANEXO 5 .....</b>	<b>144</b>
<b>COSTOS VARIABLES .....</b>	<b>144</b>
<b>ANEXO 6 .....</b>	<b>145</b>
<b>DEPRECIACIONES .....</b>	<b>145</b>
<b>ANEXO 7 .....</b>	<b>147</b>
<b>GASTOS .....</b>	<b>147</b>
<b>ANEXO 8 .....</b>	<b>150</b>
<b>REMUNERACIONES.....</b>	<b>150</b>
<b>ANEXO 9 .....</b>	<b>151</b>
<b>DETERMINACIÓN DE PRECIOS .....</b>	<b>151</b>
<b>ANEXO 10 .....</b>	<b>153</b>

INVERSIÓN.....	153
<b>ANEXO 11</b> .....	<b>156</b>
<b>GASTOS</b> .....	<b>156</b>
<b>ANEXO 12</b> .....	<b>159</b>
<b>BETA</b> .....	<b>159</b>
<b>ANEXO 13</b> .....	<b>162</b>
<b>TMAR</b> .....	<b>162</b>
<b>ANEXO 14</b> .....	<b>163</b>
<b>FLUJO DE CAJA</b> .....	<b>163</b>
<b>ANEXO 15</b> .....	<b>164</b>
<b>ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD</b> .....	<b>164</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>165</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA NO.1 .....	43
PRINCIPALES CAUSAS DE MORTALIDAD GENERAL AÑO 2009 .....	43
TABLA NO.2 .....	45
MORTALIDAD GUAYAS Y MANABÍ ENFERMEDADES ASOCIADAS CON EL USO DE UTENSILIOS DE COCINA COMUNES AÑO 2009 .....	45
TABLA 3 FODA.....	57
TABLA 4 CONSTITUCIÓN DE UNA COMPAÑÍA MERCANTIL .....	60
TABLA 5 PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO .....	61
TABLA 6 SEXO.....	74
TABLA 7 RANGO DE EDAD.....	75
TABLA 8 PREGUNTA NO.4 .....	78
TABLA9 PREGUNTA NO.5 .....	79
TABLA 10 PREGUNTA NO.7 .....	80
TABLA.11 PREGUNTA NO.8 .....	81
TABLA 12 PREGUNTA NO.9 .....	82
TABLA 13 PREGUNTA NO.10 .....	83
TABLA 14 PREGUNTA NO.11 .....	84
TABLA 15 MATRIZ BSG.....	87
TABLA 16 MATRIZ IMPLICACIÓN .....	89
TABLA 17 ANÁLISIS PORTER.....	92
TABLA 18 PORCENTAJE DE UTILIDADES.....	96
TABLA 19 PORCENTAJE DE VENTAS .....	96
TABLA 20 INVERSIÓN.....	103
TABLA 21 CAPITAL DE TRABAJO .....	105
TABLA 22 ESTADO DE RESULTADO .....	108

TABLA 23 ESTIMACIÓN DE LA TASA DE DESCUENTO .....	110
TABLA 24 FLUJO DE CAJA .....	111
TABLA 25 TIR.....	112
TABLA 26 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	113
TABLA 27 PAYBACK.....	114
TABLA 28 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD .....	114
TABLA 29 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD .....	120
TABLA 30 PIRÁMIDE DE RANGO DE EDADES.....	120
TABLA 31 PORCENTAJE DE POBLACIÓN OBJETIVO .....	121
TABLA 32 PRONÓSTICO DE VENTAS .....	121
TABLA 33 DETALLE DE MATERIA PRIMA .....	122
TABLA 34 MATERIA PRIMA .....	139
TABLA 35 COSTO DE LA RECETA.....	141
TABLA 36 VALOR DE SALVAMENTO .....	143
TABLA 37 DEPRECIACIÓN .....	143
TABLA 38 COSTOS VARIABLES.....	144
TABLA 39 SUMINISTROS PARA LLEVAR .....	144
TABLA 40 EQUIPO.....	145
TABLA 41 EQUIPOS Y MUEBLES OPERATIVOS.....	145
TABLA 42 EQUIPOS DE CÓMPUTO Y SOFTWARE .....	146
TABLA 43 EQUIPOS Y MUEBLES ADMINISTRATIVOS .....	146
TABLA 44 EQUIPOS DE TRANSPORTE .....	146
TABLA 45 GASTOS DE PUBLICIDAD .....	147
TABLA 46 GASTOS DE SERVICIO BÁSICO .....	147
TABLA 47 GASOLINA .....	147
TABLA 48 GASTOS DE ARRIENDO.....	147
TABLA 49 GASTOS DE SUMINISTRO DE OFICINA.....	148

TABLA 50 GASTOS DE SUMINISTRO DE LIMPIEZA .....	149
TABLA 51 MANO DE OBRA DIRECTA .....	150
TABLA 52 MANO DE OBRA INDIRECTA .....	150
TABLA 53 DETERMINACIÓN DE PRECIOS.....	151
TABLA 54 PORCENTAJE DE VENTAS .....	152
TABLA 55 EQUIPOS .....	153
TABLA 56 EQUIPOS DE CÓMPUTO Y SOFTWARE .....	153
TABLA 57 UTENSILIOS PARA LOS TRABAJADORES.....	153
TABLA 58 EQUIPOS Y MUEBLES ADMINISTRATIVOS .....	154
TABLA 59 EQUIPO DE TRANSPORTE .....	154
TABLA 60 INVERSIÓN.....	155
TABLA 61 SUPUESTO DE CAPITAL PROPIO .....	156
TABLA 62 PRÉSTAMO .....	156
TABLA 63 TASA ACTIVA .....	156
TABLA 64 PRÉSTAMO BANCARIO.....	157
TABLA 65 BETA POR SECTORES ECONÓMICOS.....	159
TABLA 66 TMAR .....	162
TABLA 67 ESTADO DE RESULTADO .....	163
TABLA 68 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	164



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 MORTALIDAD GUAYAS Y MANABÍ .....	45
GRÁFICO 2 NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS.....	49
GRÁFICO 3 SEXO.....	74
GRÁFICO 4 PREGUNTA NO.1 .....	76
GRÁFICO 5 PREGUNTA NO. 2 .....	76
GRÁFICO 6 PREGUNTA NO. 3 .....	77
GRÁFICO 7 PREGUNTA NO. 4 .....	78
GRÁFICO 8 PREGUNTA NO. 5 .....	79
GRÁFICO NO.9 PREGUNTA NO. 6.....	80
GRÁFICO 10 PREGUNTA NO. 7 .....	81
GRÁFICO 11 PREGUNTA NO.8 .....	82
GRÁFICO 12 PREGUNTA NO. 9 .....	83
GRÁFICO 13 PREGUNTA NO. 10 .....	84
GRÁFICO 14 PREGUNTA NO. 11 .....	85
GRÁFICO 15 FUERZAS DE PORTER.....	90
GRÁFICO 16 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	113
GRÁFICO 17 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	115

## ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1 UTENSILIOS DE ALUMINIO.....	29
FIGURA 2 UTENSILIOS DE HIERRO COLADO .....	29
FIGURA 3 UTENSILIOS A BASE DE ESMALTES .....	30
FIGURA 4 UTENSILIOS DE ACERO INOXIDABLE .....	30
FIGURA 5 UTENSILIOS DE COBRE .....	31
FIGURA 6 UTENSILIOS DE TEFLÓN .....	32
FIGURA 7 UTENSILIO DE ALUMINIO A BASE DE ALUMINIO .....	38
FIGURA 8 UTENSILIOS DE COCINA A BASE DE PLOMO .....	39
FIGURA 9 UTENSILIOS DE HIERRO .....	42
FIGURA 10 MENÚ.....	50
FIGURA 11 PRODUCTO .....	93
FIGURA 12 LOGO Y SLOGAN.....	94

## CAPÍTULO 1

## 1.1 RESUMEN EJECUTIVO DEL PROYECTO

Este proyecto tiene por objetivo mostrar la factibilidad de crear un restaurante donde para la preparación y presentación de los alimentos se utilice ollas de barro, ya que estudios revelan que el uso de ollas comunes es una amenaza para la salud de las personas.

En la actualidad el 10% de consumo total del sector alimenticio ecuatoriano corresponde a productos light, lo que comprueba que existe un cambio en el estilo de vida las personas, preocupándose en buscar productos que cuiden su salud

A pesar de que existen muchos establecimientos de comida en la ciudad de Guayaquil, no hay alguno específico que utilice y presente sus alimentos en ollas de barro, por lo que representaría una ventaja para el proyecto.

Para llevar a cabo el proyecto se requiere una inversión de USD \$ 45 012, donde el 60% será financiado con un préstamo bancario y el 40% restante a través de capital propio, el cual será recuperado en el cuarto año.

Acorde a los análisis efectuados el proyecto es rentable, porque muestra una retribución alta, considerando una TMAR de 16,65% dio como resultado un VAN de USD \$ 30 412 y una TIR de 54%. Al ser la TIR mayor que la TMAR entonces el proyecto debe aceptarse.

## 1.2 INTRODUCCIÓN

Un artículo de Diario Hoy titulado “La alternativa Light crece poco a poco”<sup>1</sup>, indica que por motivos de salud y estética los ecuatorianos tienden a consumir cada vez más productos bajos en calorías, grasas, etc., llegando a tener un nicho en el mercado. Según el artículo indica que los productos light representan el 10% del consumo total del sector alimentario ecuatoriano; por lo que podemos resaltar que en nuestro país existe un mercado que se interesa por el cuidado de su salud y a dicho mercado es al que se pretende encaminar el proyecto.

La creación de un restaurante en la ciudad de Guayaquil, que para la cocción de sus alimentos implemente ollas de barro no sólo destacará que usar éste tipo de utensilios hará que los alimentos tengan un sabor diferente, sino que también ayudará para que las personas disfruten de una vida sana, ya que en un artículo de la Organización Mundial del Consumidor (OMCO) explica un Estudio de Posibles Efectos Tóxicos del Aluminio en el Organismo<sup>2</sup> provocado por diferentes causas, entre las cuáles se encuentra el uso de utensilios de cocina elaborados con éste material. El estudio fue efectuado por el Dr. Daniel Orihuela (Director) y los investigadores Prof. Bioq. Stella Mahieu, Bioq. Marcela González, Bioq. Néstor Millen, Bioq. María del Carmen Contini, el cuál fue desarrollado en Buenos Aires por la Universidad Nacional del Litoral en la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas (FBCB), en el Laboratorio de Investigaciones Fisiológicas Experimentales (LIFE) donde se investiga su efecto en ratas y pollos y a los que se les administran dosis de aluminio relativamente similares a las que un ser humano está expuesto durante toda su vida.

---

<sup>1</sup> <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-alternativa-light-crece-poco-a-poco-415144.html>

<sup>2</sup> [www.omco.org/Purificacion/aluminio-salud.html](http://www.omco.org/Purificacion/aluminio-salud.html)

Éste estudio especifica que el aluminio puede interferir con la absorción de nutrientes esenciales, como calcio, hierro y fósforo, especialmente en personas con funciones renales y hepáticas disminuidas; lo que puede provocar anemia, fragilidad ósea, y alteraciones en el flujo biliar, entre otras consecuencias. La Encefalopatía de diálisis es otra de las enfermedades que se la asocia con el aluminio, que es un cuadro neurológico típico de los pacientes dializados, caracterizado por el trastorno intermitente del habla y la dispraxia, entre otros desórdenes.

Otro artículo publicado en la página de la Organización Mundial del Consumidor (OMCO) escrito por Raymundo Rentería L. y titulado: “Teflón y Aluminio”, señala que científicos advierten sobre el uso de teflón. Asimismo detalla que Investigadores de la Universidad de Toronto, en Canadá, advirtieron que el teflón, un compuesto antiadherente utilizado en sartenes de cocina, emite químicos que tardan siglos en desaparecer y cuyos efectos a largo plazo se desconocen. También señala que el aluminio no es una sustancia necesaria para el organismo y en grandes cantidades puede ser peligroso. De igual forma el artículo indica que algunas investigaciones han encontrado que gente con la enfermedad de Alzheimer tiene más aluminio que lo normal en el cerebro, aunque no saben si es éste que causa la enfermedad.

Es por esto que en una publicación de José Rodríguez escrita el 22 de mayo del 2008 en el blog Vida con Vida y titulada Hacia una cocina ecológicamente sana<sup>3</sup>, el escritor sugiere liberarse de los calderos y del papel de aluminio, porque este metal es una poderosa neurotóxina que modifica la barrera hematoencefálica reguladora del intercambio de materiales entre la circulación periférica y el sistema nervioso central. Así como también recomienda que si no

---

<sup>3</sup> [http://vidaconvida.blogspot.com/2008\\_05\\_01\\_archive.html](http://vidaconvida.blogspot.com/2008_05_01_archive.html)

se puede obtener calderos de acero o cristal, entonces recuperar las viejas ollas de barro.

En el año 2009 la segunda causa de muerte en el Ecuador, fueron las enfermedades cerebro vascular con 3.789 casos, con una tasa de 27,1 por cada 10.000 habitantes, según datos obtenidos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).<sup>4</sup>

En la provincia del Guayas en el mismo año murieron 14904 personas, siendo las enfermedades del sistema circulatorio la primera causa de muerte con 3796 casos, entre las que se encuentran las enfermedades cerebro-vasculares con 1059 personas fallecidas. Así también las enfermedades endocrinas como cuarta causa de muerte en ésta provincia con 1806 casos. 275 personas murieron por enfermedades en el sistema nervioso, 76 casos fueron por la Enfermedad de Alzheimer. Información elaborada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC).

Como respuesta a éste mercado, con la creación del restaurante se pretende ofertar a sus clientes un menú variado, en el que puedan disfrutar de las comidas que más les gustan, ofreciendo un valor agregado que será vida sana; además de un ambiente relajado con infraestructura cómoda que le permita olvidarse del exterior y concentrarse en disfrutar del plato.

Tomando como reseña, la olla de barro tiene su aparición en el periodo paleolítico (33000 – 9000 A.C.) y ha sido utilizada durante las diferentes épocas de la historia mundial, incluso mediante ésta se ha podido conocer la forma de vida de los pueblos antiguos.

---

<sup>4</sup>[http://www.msps.es/estadEstudios/estadisticas/inforRecopilaciones/docs/Notas\\_Metodologicas.pdf](http://www.msps.es/estadEstudios/estadisticas/inforRecopilaciones/docs/Notas_Metodologicas.pdf)

El componente básico de la olla de barro es la arcilla, y en su composición se encuentra el sílice, que es el segundo mineral más importante del cuerpo humano, citado por la Nutricionista Dietista Elizabeth Ortiz Palacios en un artículo de La Patria el 20 de junio del 2010 y titulado “Ollas de barro: sobrevivientes a la colonización”<sup>5</sup>.

Así también en el blog Alimentación Sana, se encuentra una publicación titulada *Minerales Necesarios: Guía Completa*<sup>6</sup>, dónde cita los minerales básicos y micronutrientes para el cuerpo humano, dónde no se menciona al aluminio.

Son: **Minerales Básicos:** Calcio (Ca), Fósforo (P), Magnesio (Mg), Sodio (Na), Potasio (K), Cloruro (Cl). **Micronutrientes:** Hierro (Fe), Zinc (Zn), Yodo (Y), Cobre (Cu), Manganeseo (Mn), Flúor (F), Cromo (Cr), Selenio (Se), Molibdeno (Mo), Azufre y Cobalto, también son esenciales, pero no existen cantidades recomendadas.

Para viabilizar el presente proyecto, se va a efectuar un estudio profundo y completo, con el fin de obtener información efectiva y relevante; para ello se implementará un estudio de mercado, un plan de marketing y un análisis financiero preciso que se lo complementará con ayuda de expertos, quienes colaborarán para una correcta evaluación, dada su experiencia, de la situación del mercado y recursos del proyecto.

La población residente de la ciudad de Guayaquil será objeto del presente estudio.

---

<sup>5</sup><http://www.lapatria.com/story/ollas-de-barro-sobrevivientes-la-colonizaci%C3%B3n>

<sup>6</sup><http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/minerales2.htm>



## 1.3 RESEÑA HISTÓRICA

### 1.3.1 La Cerámica

La cerámica aparece en la era paleolítica superior (33 000 al 9000 A.C.), pero se desarrolla durante el periodo neolítico (7000 AC al 1500 A.C.), donde las vasijas de barro eran utilizadas para guardar la cosecha.

El Neolítico es el periodo, cuyo arte característico desarrolla todo en cerámica: las vajillas, las esculturas, las imágenes y objetos rituales. Con el surgimiento de la agricultura, la ganadería y el sedentarismo, se crea la necesidad de la aparición de un recipiente resistente al calor en el que se pudieran cocer alimentos, conservarlos calientes y al que se pudiera usar de la forma más conveniente de acuerdo a las exigencias requeridas.

La abundancia de barros y tierras arcillosas en todas las regiones del mundo, la fabricación a mano, la necesidad de recipientes para almacenar el excedente de las cosechas producido por la práctica de la agricultura, son unos de los factores que facilitaron la propagación de la cerámica.

En éste periodo aparecen tres grandes zonas de cultura desarrollada:

- 1 - China y las estepas hasta Siberia.
- 2 - África y litoral Mediterráneo.
- 3 - Europa.<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> Abascal, Juan Manuel; Almagro-Gorbea, Marín (2004): *América Precolombina*. Antigua. Historia y Arqueología de las Civilizaciones. Biblioteca Virtual Miguel D Cervantes. Consultado: 13/01/06  
<http://www.cervantesvirtual.com/portal/antigua/aprecolombina.shtml>  
[http://www.cervantesvirtual.com/historia/TH/cosmogonia\\_maya.shtml](http://www.cervantesvirtual.com/historia/TH/cosmogonia_maya.shtml)

Los primeros pueblos que iniciaron la elaboración de utensilios de cerámica con técnicas más sofisticadas y cociendo las piezas en hornos fueron los chinos.

Desde China pasó el conocimiento hacia Corea y Japón por el Oriente, y hacia el Occidente, a Persia y el norte de África hasta llegar a la Península Ibérica. En todo este recorrido, las técnicas fueron modificándose. Esto fue debido a ciertas variantes; una de ellas fue porque las arcillas eran diferentes.

Aproximadamente en el 3500 A.C. aparece en Mesopotamia la rueda, según modelos de arcilla; la primera derivación cerámica fue la rueda de alfarero.

Durante la edad de los metales (desde el año 1000 hasta el siglo VI A.C.) aparecen los cuencos y ollas ovoides y campaniformes. Su decoración consistía en las huellas de los dedos durante su confección. En esta época se descubrió que el barro perdía su plasticidad cuando se sometía al fuego y para su decoración se emplearon distintas tierras coloreadas.

### **1.3.2 Llegada de la Cerámica a América**

El poblamiento de América se dio en el Paleolítico superior correspondiente a nuestra prehistoria al Paleoindio (14000 o 13000 años). La mayoría de los grupos humanos se hallaban relativamente bien adaptados a los diversos entornos que se habían formado y habían desarrollado una serie de artefactos líticos y óseos que se diferencian por su forma y uso.

Excavaciones en la hoya del río Guayas en el Ecuador, han demostrado que ya antes de 3000 A.C., existían aldeas que cultivaban yuca, maíz y varias

cucurbitáceas, manufacturaban cerámica y comenzaban a organizarse en comunidades numerosas. En varios lugares de la Costa Atlántica han encontrado indicios de horticultura, de vida sedentaria, y de tecnologías avanzadas para esa época.

En 1956 se encontró en la costa del Ecuador el yacimiento denominado Valdivia en el cual había fragmentos cerámicos y se les asignó una fecha de 3200 A.C. Los descubridores llegaron a la conclusión que la cerámica de Valdivia y con ella la de América era de origen japonés y que había llegado por navegación del Pacífico a la costa ecuatoriana que fue adoptada por los aborígenes americanos que hasta entonces no tenían ningún conocimiento de alfarería.<sup>8</sup>

#### **1.4 ARTÍCULO Y UN ESTUDIO SOBRE LA TOXICIDAD DE LOS UTENSILIOS DE COCINA**

Para conocer más acerca del daño que provocan en la salud algunos utensilios de cocina, a continuación se presentan un artículo publicado en Blog Contenidos, publicado por Conasi en la revista “La Eco” en el mes de octubre 2008 y un estudio completo efectuado por Joaquín Velázquez Álvarez, NMD, AMD, CPG, NL Catedrático Universidad Interamericana de Puerto Rico, Ex-presidente Asociación de Neurópatas de Puerto Rico.

---

<sup>8</sup> **CERÁMICA PRECOLOMBINA**, Autor SONDEREGUER CESAR, MARZIALI MIRTA, Editorial CORREGIDOR, Edición 2001, en Rústica, 224 páginas. Idioma Español

## **Utensilios de cocina y su toxicidad**

Con este artículo queremos hacer más conciencia de la importancia que tiene una alimentación sana y cómo influyen en ella los utensilios de cocina que utilizamos.

Habitualmente no somos conscientes de la influencia que tienen los utensilios de cocina sobre los alimentos que cocinamos. Sin darnos cuenta, contaminamos nuestros alimentos en la propia cocina con reconocidos tóxicos como metales pesados o productos sintéticos.

Este es un hecho aún más paradójico cuando se consumen productos ecológicos. Se compran estos alimentos porque nos certifican que no han intervenido productos tóxicos en ninguno de sus procesos de cultivo, crianza o elaboración y luego, en casa, van directos a una sartén de teflón, a una olla de aluminio o a una cazuela que posiblemente libera plomo. La intoxicación con metales pesados sucede porque nuestro organismo no tiene sistemas para eliminarlos.

Su acumulación produce una toxicidad lenta, insidiosa e inevitable. Para hacernos más conscientes del alcance de esta cuestión, he aquí un listado de materiales que forman parte de nuestro menaje habitual.

### **Utensilios de aluminio**

El uso de utensilios de aluminio o cocinar con papel de aluminio son factores relacionados con la intoxicación por este metal (¡¡cuidado con el papillotte y con los envases de aluminio de la comida industrial!!).



**Figura 1** Utensilios de Aluminio

El aluminio se deposita en el cerebro y está reconocido como una de las causas de trastornos mentales como Alzheimer y de cáncer, entre otros problemas de salud.

### **Utensilios de hierro colado**

El hierro no es un buen conductor de calor (por lo que cocinar en utensilios de hierro requiere mayor consumo energético que con el resto de materiales), pesa mucho y tiene el problema añadido de los cuidados que necesita para evitar la oxidación.



**Figura 2** Utensilios de hierro colado

En cuanto a la posible incorporación de hierro en la dieta, se trata de un tema controvertido y no hay consenso acerca de la absorción de este hierro ni que el hierro que pueda absorberse sea realmente fisiológico. Pero lo más importante en caso de decidir a comprar utensilios de hierro colado es que el fabricante pueda certificar que no contienen plomo.

### **Utensilios a base de Esmaltes**

También pueden contener plomo u otros metales pesados los esmaltados y los barnices de cazuelas metálicas o de barro. Además, si el esmaltado se desgasta o se deteriora por un golpe, el alimento queda expuesto al material



que hay en la base. Es importante que siempre nos informemos de que no contienen plomo.

La intoxicación por plomo suele ser lenta y crónica, dando lugar a problemas gastrointestinales, fatiga, ansiedad, insomnio, problemas del sueño y un largo etc. Los niños son más sensibles pudiendo producir en ellos,

**Figura 3** Utensilios a base de Esmaltes

entre otros síntomas mermas en el cociente intelectual y trastornos de atención. Cuidado también con los alimentos enlatados y antiguas canalizaciones de agua con tuberías de plomo.

### **Utensilios de Acero inoxidable**

El acero inoxidable es una aleación de hierro con carbono, a la que se añaden metales pesados en diferentes proporciones para obtener distintas características. El conocido acero 18/10 de las baterías de cocina o cuberterías significa que en su composición contiene 18 partes de níquel y 10 de cromo.



**Figura 4** Utensilios de Acero inoxidable

El acero inoxidable es bastante estable en contacto con los alimentos, pero libera pequeñas cantidades de estos metales pesados a la comida, por lo que no deben utilizarlo por ejemplo personas con alergia a alguno de estos metales. El más aconsejable es el acero quirúrgico (T-304) ya que no es poroso, aunque siempre hay que tener cuidado con las ralladuras y deterioros de la superficie. El acero japonés utilizado por ejemplo en cuchillos, es una aleación de

extraordinaria calidad, más ligero y de mayor dureza y que, además, no contiene cromo ni níquel.

### **Utensilios de Cobre**

Los “cacharros de cobre” son ideales para decoración, pero nunca para cocinar en ellos. Para este uso podemos encontrar utensilios de cobre recubiertos de acero inoxidable.

El cobre es el mejor metal conductor del calor, seguido por el aluminio, y



suelen formar parte de los fondos difusores de ollas y cazuelas, pero no deben estar en contacto con el alimento. En el caso de utilizar utensilios de hierro, aluminio o cobre al menos hay que tener muy en cuenta que no entren

**Figura 5** Utensilios de cobre

en contacto con sustancias ácidas (vinagre, limón, frutas, tomates...) ya que la reacción química que se produce aumenta considerablemente los niveles de intoxicación por estos metales.

### **Utensilios de Teflón**

Es un material sintético llamado PFTE (polifluorotetraetileno), inventado por la multinacional DuPont en el año 1938. Aunque la mayoría de nosotros lo conocemos como antiadherente de los utensilios de cocina, tiene

múltiples aplicaciones: revestimiento de cables, de aviones, formando parte en componentes de naves espaciales, de prótesis médicas, en componentes de motores, trajes espaciales, lentillas, mangueras, pinturas, barnices, alfombras, membranas que impermeabilizan



**Figura 6** Utensilios de teflón

ropas y calzados, etc. El peligro del teflón es debido al APFO (ácido perfluoro octánico, también conocido como C-8), sustancia prácticamente indestructible y acumulativa. Se sabe que en el año 1961 Dupont ya conocía que el APFO se acumula en el cuerpo, no se descompone en el medio ambiente y causa dolencias en animales (cáncer endocrino y sanguíneo, esterilidad, hipotiroidismo, problemas en el hígado, malformaciones en fetos).

A pesar de eso, continuó con los vertidos en aguas y a la atmósfera, por lo que se ha encontrado APFO en ríos, mares, plantas, animales (incluso osos polares, ballenas...), en alimentos y en la sangre del 95% de los estadounidenses y en personas de todo el mundo.

El APFO o C-8 es un material necesario para la adhesión del antiadherente a su base. La razón por la cual el uso de esta sustancia es peligroso en el teflón es porque la superficie del teflón se deteriora rápidamente, no es estable y las partículas del teflón no tienen la dureza necesaria para evitar que el C-8 se volatilice. Si bien sus cualidades antiadherentes son buenas, no lo es su durabilidad. Por esta razón, han aparecido alternativas al teflón: antiadherentes más resistentes o que se aplican a temperaturas muy elevadas, manteniendo su superficie totalmente sellada. Se habla de la emanación de productos químicos tóxicos al calentarse el teflón por encima de 160°, que pueden matar a un pájaro que se encuentre cerca. El APFO se encuentra también en cajas de patatas fritas, de palomitas, de hamburguesas, etc.



Un ex químico de DuPont ha asegurado que los alimentos contenidos en estos envases pueden absorber sustancias tóxicas. No se dispone de estudios en humanos con evidencias, aunque sí en ratas. DuPont sólo ha admitido la relación con tasas elevadas de colesterol y triglicéridos. No obstante, la Agencia de Protección Ambiental de EE.UU. ha acusado a DuPont de ocultar información, por lo que ha pagado cuantiosas multas y compensaciones y las compañías que lo fabrican están obligadas a reducir el 95 % de las emisiones de APFO en el año 2010, y a erradicar los rastros de APFO de todos los utensilios de cocina y de artículos que lo contienen y estén relacionados con alimentos.

Si se decide utilizar utensilios revestidos con teflón hay que tener cuidado de no someterlos a temperaturas elevadas (por ejemplo fritos, ya que la temperatura en el momento de agregar los alimentos en el aceite es superior a 225° C, o salteados, horneados) y desecharlos en cuanto la superficie sufra algún deterioro (ralladuras, roces, erosiones...).<sup>9</sup>

### **"UTENSILIOS DE COCINA, UNA AMENAZA A SU SALUD"**

Un estudio realizado por 18 años ha concluido que muchos de los problemas: gastrointestinales, envejecimiento prematuro, cerebrales, daños al hígado, riñones, pulmones, cáncer de vejiga, anemia, problemas pediátricos, sistema nervioso, mentales, cólicos, pobre metabolización del calcio, dolor de cabeza, pérdida de memoria, dolores de huesos y musculares, deficiencia crónica de calcio y cambios de minerales en el organismo y baja absorción intestinal, en personas que han trabajado por mucho tiempo en plantas de aluminio tienen problemas de coordinación y balance al caminar, e incluso la muerte.

---

<sup>9</sup> <http://blog.beruby.com/beruby-contents-es/2011/02/03/utensilios-de-cocina-y-su-toxicidad/>

Siendo responsables los utensilios fabricados con metales tóxicos en que cocinamos nuestros alimentos, tales como el aluminio, plomo o teflón, hierro colado con plomo y ollas de presión, como el uso excesivo de antiácidos crean esta toxicidad como: Milanta, Maalox, Gelosil, Riopan, Roloids y Ampholjel (29 mg a 265 mg de aluminio, por dosis, incluidos en la lista del National Advertised products). También algunas medicinas para el dolor de artritis como: Ascriptin, Bufferin y Vanquish y en otros que se utilizan para la inflamación, al igual en algunos aditivos en polvos para hornear y bebidas que contienen hidróxido de aluminio.

### **Revisión de Literatura**

- **Dr. Levick**, de la Escuela de Medicina de la Universidad de Yale, desde 1930, él señala que la corrosión y erosión de la olla de aluminio va a los alimentos vía digestiva, vía circulatoria y al final se deposita en el cerebro.
- **Dr. Craper Donal**, de la Escuela de Medicina de Toronto señala que el aluminio es muy tóxico al cerebro, siendo asociado con el Alzheimer.
- **Dr. Dreisbach y Dr. Robertson**, han señalado que: "Hidróxido de aluminio en personas con disfunción renal o con problemas renales es fatal", hallazgos patológicos en muertes producidas por ingestión de sales de aluminio. También se encontraron problemas gastrointestinales, hemorragias, lesiones al hígado, riñón, vómitos y colapso.
- **Dr. Abreu Elias**, el artículo "Relacionan el aluminio con la enfermedad de Alzheimer", publicado en el periódico, "El Nuevo Día" de San Juan, Puerto Rico, el 2 de enero de 1987.

- **Dr. Golfer V.L.**, "señala al aluminio como un raro veneno que produce Toxemia, produciendo problemas gastrointestinales, úlceras perniciosas y cáncer.
- **Montes, G.**, señala; "Aluminio en sus utensilios de cocina una amenaza a su salud mental".
- **Caylor R.**, señala "Que cocinar en ollas de aluminio envejece". Investigaciones científicas han demostrado alto nivel de este metal en personas con demencia y en envejecidos prematuramente.
- **Dr. Mclachlan, D.**, profesor de fisiología y medicina de la Universidad de Toronto en investigaciones realizadas con animales también confirma que el aluminio inyectado por él a varios gatos directamente a sus cerebros, les produjo síntomas similares a los que presentan pacientes de Parkinson y Alzheimer.
- **Dr. Liss,L.**, profesor de patología y psiquiatría de la Universidad del Estado de Ohio, E.U., en estudios con conejos y utilizando fuertes dosis de aluminio, obtuvo idénticos resultados que sus colegas, neurofibrilación en las células cerebrales y subsecuente confusión.
- **Dr. Perl D.**, profesor y patólogo de la Universidad de Vermont, E.U., comprobó que cuando la alimentación es baja en calcio y magnesio y el agua y los alimentos altos en aluminio, prevalecen los casos de Parkinson y Alzheimer.
- **Dr. Lifshitz, A.**, señala: "El plomo ataca en silencio, si no se previene a tiempo, la contaminación por plomo puede causar daños irreparables al cuerpo humano, especialmente a los niños".

- **Dr. Buist, R.** en su libro "Food Chemical Sensitivity" señala en la pág. 118, tablas 5.2 y 5.3, la cantidad de aluminio que contienen las leches de fórmula, reconstituyentes orales y flúidos intravenosos (Enfamil, Similac, SMA(white y golg cap), Osterfeed, Cow y Gate y Wysoy,(contenido en leches y reconstituyentes orales, de 391ng/ml a 88 ng/ml de aluminio) 10% Calciun gluconate (phoenix), 13.6% potasssium acid phosphate Mccanty, Ped-el, water for injection BP,(contenido en flúidos de 3430 ug/ml a 128 ug/ml de aluminio).
- **Dr. Betts, C.**, señala: "Que los problemas abdominales de la población española es atribuida al modo de cocinar y condimentar sus alimentos, especialmente en utensilios de aluminio que desprende un raro veneno (toxemia) produciendo en el organismo humano úlceras gastrointestinales y, a la larga, el cáncer".
- **Dr. McGreigan**, informó a la Comisión Federal de Intercambio Comercial de Washington, D.C. que: "hirviendo agua en utensilios de aluminio se produce el veneno hidróxido, hirviendo huevos en aluminio se produce fosfato, hirviendo carne en aluminio se produce cloro y este veneno produce acidosis, la cual destruye los glóbulos rojos produciendo una condición similar a la anemia, e interfiere con el metabolismo de las proteínas del cual resulta el cerebro más pequeño".
- **Letter. Lancet**, Revista profesional médica de Francia señala: "como las preparaciones a base de aluminio afecta los tejidos conectivos de hombres mayores de 48 años o más, en hemodiálisis para problemas crónicos del riñón, cuando se aplica de 4 a 10 gramos de hidróxido de aluminio al día, por espacio de cinco años.

- **Dr. Andreloi, S.P** y colaboradores señalan:"La intoxicación por aluminio contenido en fosfatos han sido conectados en niños con azotaemia no en tratamiento de diálisis"

## **Metales Tóxicos**

Los minerales tóxicos, son aquellos que por pasar los niveles que requiere nuestro cuerpo u organismo en la ingestión o inhalación ya sea por vía respiratoria o por la piel nos intoxican sin tener un factor biológico que nos ayude a eliminarlos.

### **Aluminio**

El aluminio en la enfermedad de Alzheimer crea una condición que resulta en iones de aluminio reemplazando a iones de hierro, acumulándose en células, por lo tanto posiblemente contribuyendo a la demencia ya existente, algunos investigadores creen que el zinc puede promover la formación de placas de amiloideas. En un experimento, este proceso se aceleró cuando el zinc fue combinado con silicato de aluminio. El metabolismo anormal del zinc también ha sido encontrado en pacientes de Alzheimer.

### **Fuentes más comunes de contaminación con aluminio lo son:**

- ✓ Utensilios de cocina a base de aluminio
- ✓ Alimentos procesados (contaminados con aluminio)
- ✓ Desodorantes
- ✓ Pastas dentales
- ✓ Medicamentos antiácidos

- ✓ Envolturas de aluminio
- ✓ Aguas livianas
- ✓ Cigarrillos con filtro



**Figura 7** Utensilio de aluminio a base de aluminio

**Niveles de toxicidad:**

Bajo	1 a 10 ppm
Mediana	10 a 30 ppm
Alta	30 o más ppm

**Síntomas por contaminación por aluminio:**

- ✓ Irritación gastrointestinal
- ✓ Bloqueo de la absorción del fósforo
- ✓ Psoriasis
- ✓ Fibrosis
- ✓ Sensibilidad
- ✓ Estreñimiento
- ✓ Inhibición en la absorción del hierro y algunas vitaminas.

**Plomo**

El plomo, es otro de los metales tóxicos, el cual no tiene función biológica en ningún sistema enzimático y sí desbloquear el calcio, es decir, lo desplaza de sus órganos donde se encuentra tal como los huesos y dientes. A su vez altera las enzimas del calcio y el magnesio.

### Fuentes principales de contaminación por (Pb) Plomo:

- ✓ Utensilios de cocina a base de plomo
- ✓ Humo de los carros
- ✓ Cosméticos
- ✓ Tintes para el cabello
- ✓ Pinturas a base de agua
- ✓ Insecticidas
- ✓ Fertilizantes
- ✓ Pegamentos
- ✓ Gasolina
- ✓ Cigarrillo



**Figura 8** Utensilios de cocina a base de plomo

En los análisis de laboratorios clínicos comunes nos reflejan los niveles reales de calcio porque el plomo los altera, en algunas ocasiones muy altos y en otras, muy bajos.

### Los niveles de toxicidad:

Bajo	1 a 10 ppm
Mediana	10 a 30 ppm
Alta	30 o más ppm

### Toxicidad aguda de plomo:

- ✓ Cefalea severa
- ✓ Vértigo

- ✓ Tremor
- ✓ Parálisis del sistema locomotor
- ✓ Neuritis óptica
- ✓ Disturbios mentales
- ✓ Irritabilidad
- ✓ Problemas de conducta
- ✓ Dolores articulares
- ✓ Crisis convulsiva
- ✓ Comportamiento extraño
- ✓ Dolor abdominal intermitente

**Toxicidad crónica:**

- ✓ Problemas gastrointestinales
- ✓ Pérdida del apetito
- ✓ En ocasiones estreñimiento y en otras, diarrea
- ✓ Sabor a metal en la boca
- ✓ Fatiga muscular
- ✓ Fatiga mental
- ✓ Dolores de cabeza
- ✓ Insomnio
- ✓ Ansiedad
- ✓ Alteraciones al sueño
- ✓ Toxicidad más común en los niños:
- ✓ Hiperactividad
- ✓ Llanto persistente
- ✓ Actitud temerosa
- ✓ Atención pobre
- ✓ Problemas de aprendizaje



- ✓ Problemas para leer

El plomo pasa al feto a través de la sangre vía placenta y cuando los niveles de este metal son muy altos, el bebé a los pocos meses de nacido le darán convulsiones trayendo como consecuencia problemas neurológicos.

**Otros factores que hacen que usted sea más propenso a contaminarse por plomo son:**

**Bajos niveles de algunos nutrientes tales como:**

- ✓ Calcio
- ✓ Fósforo
- ✓ Hierro
- ✓ Alta ingestión de proteína
- ✓ Bajos niveles de vitamina D
- ✓ Alcoholismo
- ✓ Enfermedades del riñón
- ✓ Estreñimiento

La anemia es una de las condiciones producida por la contaminación por plomo por éste interferir con la síntesis de proteínas.

**El problema mayor del plomo a través de los años lo son:**

- ✓ Daños al cerebro
- ✓ Sangre
- ✓ División de las arterias a las venas
- ✓ Riñones
- ✓ Circulación
- ✓ Sistema digestivo

- ✓ Exposición de 7 a 50 años con plomo: daños a los cromosomas

## INTOXICACIÓN POR HIERRO



**Figura 9** Utensilios de hierro

Especialmente en suplementos minerales o vitamínicos que contengan hierro.

### **Manifestaciones clínicas: Se produce en cinco estados:**

1. Período inicial (1/2 a 6 horas después de la ingestión): Vómitos, hematemesis, diarrea, hematoquecia (deposiciones sanguíneas) dolor gástrico.
2. Latencia (2 a 12 horas después de la ingestión) El paciente mejora.
3. Intoxicación sistemática (4 a 24 horas después de la ingestión) Acidosis metabólica, fiebre, hiperglucemia, hemorragia, choque, y se puede producir la muerte.
4. Lesión hepática, (48 a 96 horas después de la ingestión) Ataques, coma.
5. Raras veces desarrolla una estenosis pilórica de 2 a 5 semanas de la ingestión.

**Prevencciones y alternativas a la contaminación y desintoxicación por metales pesados no utilizar:** Ollas, cafeteras, calderos o utensilios fabricados en aluminio, teflón (Superficies internas con pintura negra a base de plomo) y hierro colado con plomo.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> <http://ponce.inter.edu/cai/reserva/jvelazquez/metoxico.htm>

## 1.5 MORTALIDAD EN ECUADOR

### 1.5.1 Principales Causas de Muerte General

**Tabla No.1**  
**Principales causas de Mortalidad General año 2009**

<b>Población Estimada 2009</b>	14.005.449		
<b>Tasas de Defunciones</b>	59.714		
<b>Tasas de Mortalidad General (x10.000hab.)</b>	42,6		
<b>Causas de Muerte</b>	<b>Número</b>	<b>%</b>	<b>Tasa</b>
Enfermedades Cerebro vasculares	3.789	6,3	27,1
Enfermedades Hipertensivas	3.158	5,3	22,5
Influenza y Neumonía	3.099	5,2	22,1
Enfermedades Isquémicas del Corazón	2.293	3,8	16,4
Insuficiencia Cardíaca, Complicaciones y Enfermedades mal Definidas	1.907	3,2	13,6
Cirrosis y otras enfermedades al Hígado	1.902	3,2	13,6
Neoplasia maligna del estómago	1.626	2,7	11,6
Ciertas Afecciones originadas en el periodo prenatal	1.531	2,6	10,9
Enfermedades del sistema urinario	1.429	2,4	10,2
Enfermedades crónicas de las vías respiratorias inferiores	1.194	2	8,5
Neoplasia maligna del tejido linfático, órganos hematopoyéticos y tejidos afines	885	1,5	6,3
Malformaciones congénitas, Deformidades y Anomalías cromosómicas	824	1,4	5,9
Neoplasia maligna de la próstata	820	1,4	5,9
Neoplasia maligna útero	739	1,2	5,3
Enfermedad por virus de la inmunodeficiencia VIH	704	1,2	5
Septicemia	700	1,2	5
Eventos de intención no determinado	685	1,1	4,9
Neoplasia maligna de la tráquea, bronquios y pulmón	668	1,1	4,8
Neoplasia maligna del hígado y de las vías biliares	656	1,1	4,7
Tuberculosis	659	1	4,1
Desnutrición y anemias nutricionales	488	0,8	3,5
Resto de Causas	13.819	23,1	-
Causas mal definidas	5.835	9,8	41,7

Las Tasas de Mortalidad por causas, están relacionadas por 10.000 habitantes, por efectos de comparación internacional.

Fuente: INEC, Anuario de Estadísticas Vitales: Nacimientos y Defunciones. Año 2009

Entre las principales causas de muerte en Ecuador tenemos a la Diabetes Mellitus, a las Enfermedades Cerebro-Vasculares y los Accidentes de Transporte Terrestre.

Las tasas de mortalidad en Ecuador en el 2009, según datos tomados del INEC, por causa de Enfermedades Cerebro-Vasculares, por Enfermedades del Hígado, por Enfermedades del Sistema Urinario fueron de 27.1, 13.6 y 10.2 por cada 10000 habitantes respectivamente; enfermedades relacionadas según estudios antes mencionados con el uso de trastos de cocinas elaborados en aluminio, teflón, etc.

### **Comparación entre Guayas y Manabí**

La escritora Daniela Burgos en un artículo titulado “Rocafuerte Artesanal”<sup>11</sup>, señala que la provincia de Manabí es un lugar en donde se puede encontrar mucha actividad artesanal que en varias maneras son importantes para el desarrollo económico, cultural y turístico.

Destaca a la ciudad de Rocafuerte donde se puede observar un talento extraordinario en distintas personas que si bien, tratando de seguir adelante o siguiendo una tradición, han llegado a ser una parte fundamental en dicho cantón y también a nivel provincial y nacional. Se describen dos actividades netamente artesanales en ese cantón, como son las Sillas de Tijera y las Ollas de Barro.

Como efecto de estudio del presente proyecto, se realizará una comparación de las tasas de mortalidad de Guayaquil y Manabí, con el fin de visualizar si

---

11 <http://es.scribd.com/doc/49746704/ROCAFUERTE-ARTESANAL>

existe una diferencia importante en enfermedades vinculadas con el implemento de utensilios de cocina comunes.

**Tabla No.2**

**Mortalidad Guayas y Manabí enfermedades asociadas con el uso de utensilios de cocina comunes año 2009**

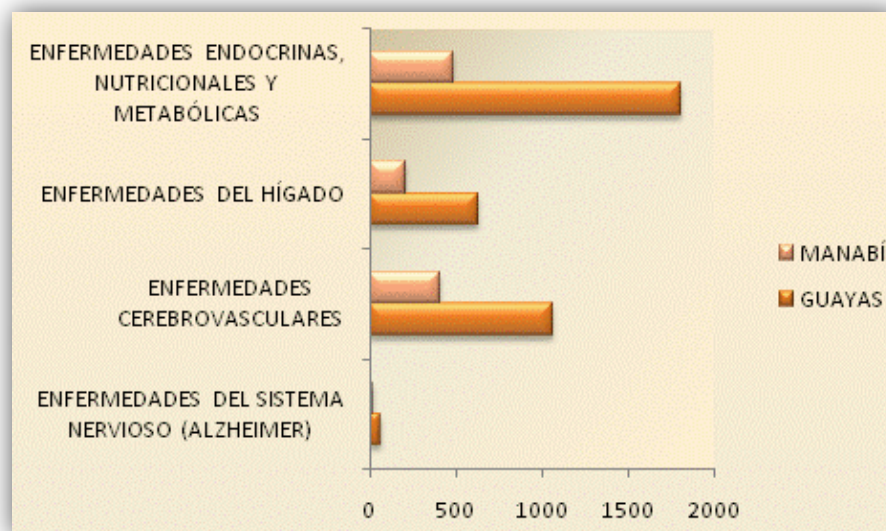
	GUAYAS	MANABÍ
ENFERMEDADES DEL SISTEMA NERVIOSO (ALZHEIMER)	66	15
ENFERMEDADES CEREBROVASCULARES	1059	408
ENFERMEDADES DEL HÍGADO	632	207
ENFERMEDADES ENDOCRINAS, NUTRICIONALES Y METABÓLICAS	1806	491

Elaborado por las autoras.

Fuente: Instituto Nacional De Estadísticas y Censos  
Base de datos Defunciones Generales

**Gráfico 1**

**Mortalidad Guayas y Manabí enfermedades asociadas con el uso de utensilios de cocina comunes año 2009**



Elaborado por las autoras.

Fuente: Instituto Nacional De Estadísticas y Censos Base de datos Defunciones Generales

En el siguiente gráfico podemos notar que las Enfermedades Endocrinas, Enfermedades del Hígado, Enfermedades Cerebro vasculares y Alzheimer tienen mayor incidencia en la provincia del Guayas.

Según datos del 2009 tomados del INEC en la provincia del Guayas fallecieron 14904, mientras que en Manabí 5841; con esto se puede concluir que 12.11% de las muertes en la provincia del Guayas se deben a Enfermedades Endocrinas, el 7.10% a Enfermedades Cerebro aculares, 4.24% a Enfermedades del Hígado y el 0.44% al Alzheimer; mientras que en la provincia de Manabí el 8.41% de las muertes son por causa de Enfermedades Endocrinas, 6.99% por Enfermedades Cerebro vasculares, 3.54% por Enfermedades del Hígado y el 0.26% por Alzheimer.

## **1.6 PROBLEMAS Y OPORTUNIDADES**

El principal problema que tendría la creación del restaurante, es que en la ciudad de Guayaquil existen muchos establecimientos que están involucrados con el sector alimenticio, específicamente restaurantes, y al ser nuevos en el mercado no se sabría si éste tenga la acogida necesaria para que el proyecto sea sostenible y sustentable a lo largo del tiempo.

Otro problema que se presenta es los altos niveles de delincuencia que existen en el país y según un artículo de diario El Universo titulado ¿Qué le hace falta a la gastronomía guayaquileña?<sup>12</sup>, menciona que uno de los factores que detienen a las familias a salir a los restaurantes es la delincuencia, así como también los niveles de inflación, por lo que las familias antes de salir, lo piensan dos veces.

---

<sup>12</sup><http://www.eluniverso.com/2008/07/04/1293/1297/79FA21A803664222A1D4E9C11E025984.html>

Respecto a las oportunidades el Eco. Jacobo Velasco en una publicación escrita en marzo del 2011 y titulada “Vida sana, oportunidad de negocios para Ecuador”<sup>13</sup>, señala que el país tiene una excelente oportunidad para afianzar sus posibilidades comerciales vinculadas con los mercados de “opción de vida sana” (OVS).

El autor señala que ésta faceta ha tenido un crecimiento comercial grandioso, que comenzó en los países desarrollados, en donde dichos mercados se encuentran en una etapa más madura y consolidada luego de cuatro décadas, y que ha entrado con fuerza en América Latina durante esta década gracias a varios factores, en los que cita:

- ✓ La reducción de la pobreza y la ampliación de la clase media, lo cual lo sustenta con un dato de la CEPAL, el que indica que la pobreza se redujo en más de 10 puntos porcentuales y la clase media creció un tanto, causando un incremento en la demanda total y en nichos específicos como los de bienes y servicios de OVS.
- ✓ Las personas discriminamos entre los productos según su aporte nutricional, mejor impacto en salud o el efecto en la contaminación, con matices que dependerán de cuan informado esté cada quien.
- ✓ El crecimiento del comercio exterior, el que indica que se ha duplicado en menos de dos décadas, reduciendo los costos de transporte, comercialización e internación, posibilitando nichos que despiertan un intercambio.

---

<sup>13</sup><http://www.americaeconomia.com/analisis-opinion/vida-sana-oportunidad-de-negocios-para-ecuador>

Según este artículo indica que las personas se interesan por vivir mejor, sentirse bien y tratar de sintonizar con una cultura de auto cuidado, por argumentos que incluyen razones de salud, estética, compromiso medioambiental y equilibrio ontológico. Esto beneficiaría a la ejecución del proyecto, ya que existiría un mercado potencial, el resto dependería de la administración del restaurante para el cumplimiento de los objetivos.

Otra oportunidad que se puede mencionar es que en la ciudad de Guayaquil no existe un restaurante que para cocer y presentar a los clientes los alimentos, utilice ollas de barro; lo cual también representaría una ventaja para el proyecto.

### **1.6.1 Informe del sector restaurante**

Sería muy conveniente revisar algunos datos del sector Restaurantes para visualizar el ambiente en el que éste se desenvuelve. En el país existen 87244 tiendas de barrio, 33938 restaurantes, 14426 peluquerías; siendo los negocios con el mayor número de locales, revelado en el Censo Económico realizado por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC). Así mismo reveló que los restaurantes emplearon a 94000 personas.<sup>14</sup>

Una investigación realizada el 2009 por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), mediante una encuesta a nivel nacional, destaca información muy importante para evaluar el sector Hoteles y Restaurantes en el Ecuador. Dicha investigación presenta información del Sector Servicios versus Hoteles y Restaurantes.

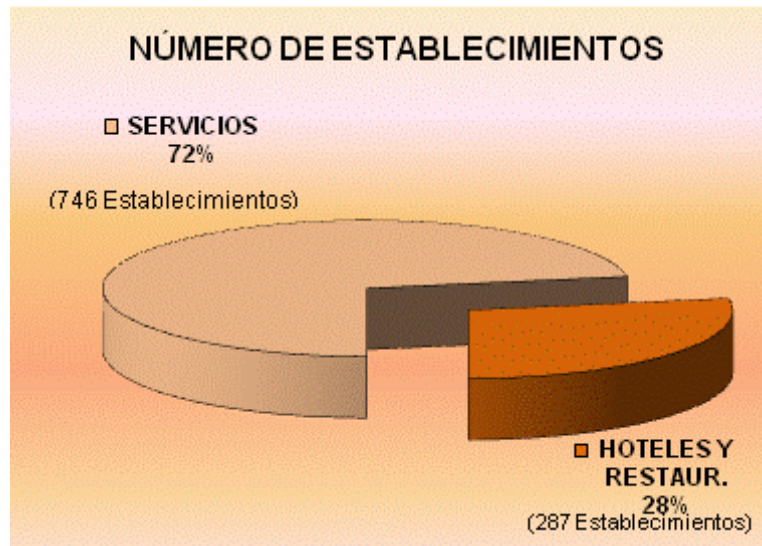
---

<sup>14</sup>[http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news\\_user\\_category&category=10005&umt=Lo%20m%20E1s%20importante%20del%20Ecuador](http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_category&category=10005&umt=Lo%20m%20E1s%20importante%20del%20Ecuador)



Se investigaron 1033 establecimientos, de los cuáles el 28% se dedicaban a la actividad de Hoteles y Restaurantes con 287 establecimientos, el 72% restante corresponde a Servicios.

**Gráfico 2** Número de Establecimientos



Fuente: INEC

## 1.7 CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO O SERVICIO

### 1.7.1 Definición del Servicio

Con la creación de un restaurante, donde los alimentos se prepararán y se ofrecerán al cliente en utensilios de barro, lo que se pretende es evitar que las personas se vean afectadas por enfermedades derivadas por el uso de utensilios elaborados a base de aluminio u otros materiales como el teflón, cobre, etc. El objetivo principal del restaurante es ofrecerle al cliente un mejor servicio acompañado de una buena atención.

Así también las personas demandan un lugar agradable, que le permita sentirse a gusto y disfrutar el momento, siendo éstas las características que el

restaurante ofertará a sus consumidores. Así mismo podemos recalcar que las ollas de barro ayudan a conservar un mejor sabor de las comidas, factor que los clientes observan mucho al momento de visitar un restaurante.

Las ollas de barro además de cuidar su salud, son utensilios de cocina que fueron utilizados por nuestros ancestros con lo cual se pretende conservar la identidad ecuatoriana, y vale recalcar que nuestros antepasados tenían una vida promedio de 89 – 90 años, comparado con la actualidad que ni a los 70 años llegan.

### 1.7.2 Menú

Figura 10 Menú



Para la preparación de las recetas se utilizarán productos agrícolas típicos de nuestro Ecuador que darán lugar a innumerables platos que se identifican con

nuestra gastronomía ecuatoriana, así mismo se ofrecerán jugos naturales de frutas tradicionales y exóticas de nuestro Ecuador, postres, coladas, etc.

### **1.8 ALCANCE**

La ciudad de Guayaquil y sus habitantes será objeto de estudio para el presente proyecto.

### **1.8 OBJETIVO GENERAL**

Determinar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante que utiliza ollas de barro para cocinar los alimentos y así evitar problemas de salud por el uso de las ollas comunes.

### **1.9 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ✓ Identificar las características del producto a ofrecer en base a los requerimientos del mercado meta.
- ✓ Determinar los principales competidores y potenciales demandantes de nuestro producto.
- ✓ Elaborar el listado de requerimientos técnicos para la puesta en marcha del negocio.
- ✓ Proyectar Estados Financieros.
- ✓ Determinar el costo de oportunidad de la Inversión.

## **CAPÍTULO 2**

## **2.1 ESTUDIO ORGANIZACIONAL**

### **2.1.1 Misión y Visión**

#### **Misión**

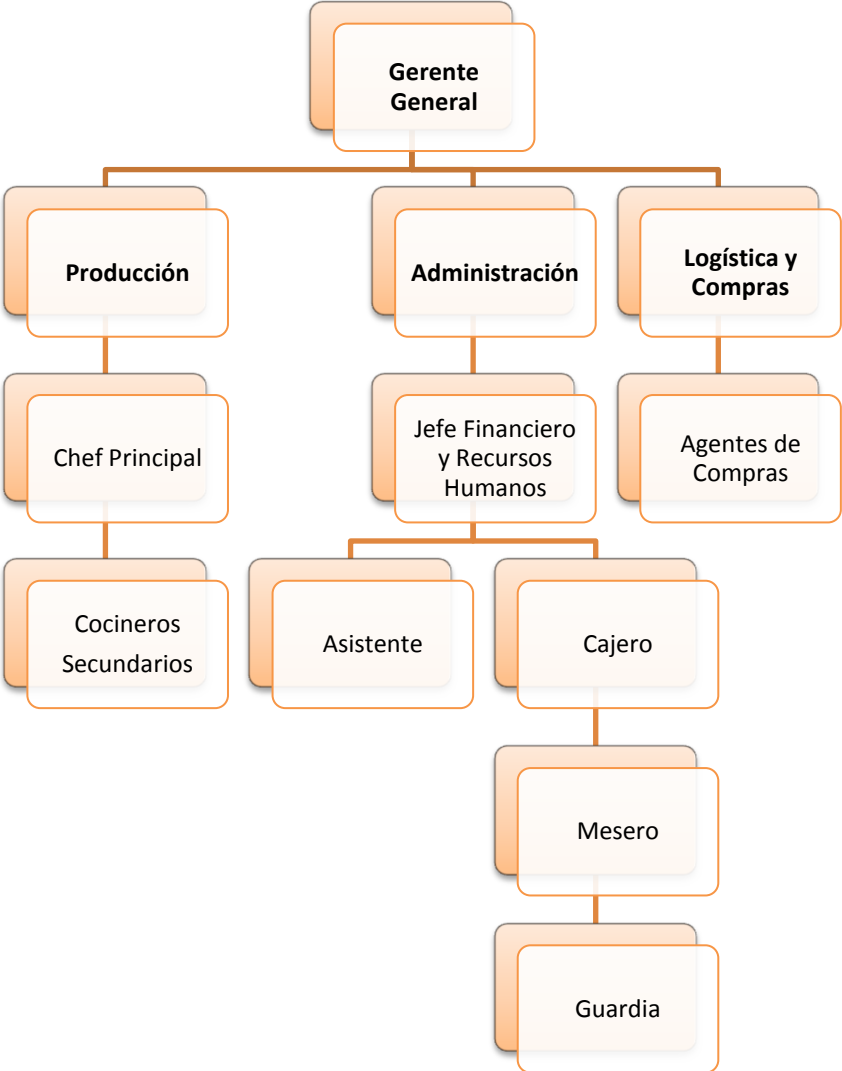
Ser un restaurante donde se ofrezca un producto de calidad que sobrepase las expectativas de los clientes, mediante un excelente servicio y buena atención.

#### **Visión**

Lograr un buen posicionamiento en el mercado y poder expandirnos interprovincialmente, alcanzado a través de un buen trabajo en equipo, en un plazo de 5 años.

2.1.2 Organigrama

Gráfico 2 Organigrama



Fuente:www.abrirunrestaurante.com

Elaborado por las Autoras

### **2.1.2.1 Descripción del Puesto de Trabajo**

#### **Gerente General:**

- ✓ Controlará y tomará las decisiones de la empresa.

#### **Jefe Financiero y Recursos Humanos:**

- ✓ Diligencias generalmente de lo que necesite el Gerente General
- ✓ Supervisión del personal
- ✓ Pago de facturas
- ✓ Elaboración de reportes e informes financieros

#### **Asistente de financiero y Recursos Humanos:**

- ✓ Se encargará de los trabajos de oficina y contabilidad
- ✓ Control y supervisión de facturas
- ✓ Trámites tributarios, bancarios y de persona
- ✓ Elaboración de los rol de pagos

#### **Chef Principal:**

- ✓ Encargado de planificar el menú semanal
- ✓ Hacer la lista de insumos para la elaboración de los platos
- ✓ Supervisar a los cocineros secundarios

#### **Cocineros Secundarios:**

- ✓ Preparación de los platos del día
- ✓ Servir las comidas
- ✓ Mantener limpia su área (Lavar utensilios y limpiar el piso del área de cocina).

**Cajero:**

- ✓ Llevar con exactitud la entrada y salida de efectivo
- ✓ Presentar informe de arqueo de caja diario
- ✓ Controlar que la registradora posea suficiente cambio

**Mesero:**

- ✓ Tomar y entregar los pedidos a los clientes
- ✓ Estar atento en caso de que el cliente necesite algo adicional
- ✓ Encargado de la limpieza del lugar (mesas y pisos)

**Agente de Compras:**

- ✓ Calificación y Evaluación de proveedores
- ✓ Negociación de Precios y evaluación de la calidad de los insumos
- ✓ Elaboración y ejecución del presupuesto de compras
- ✓ Cumplir con el abastecimiento oportuno de los insumos
- ✓ Supervisar la logística

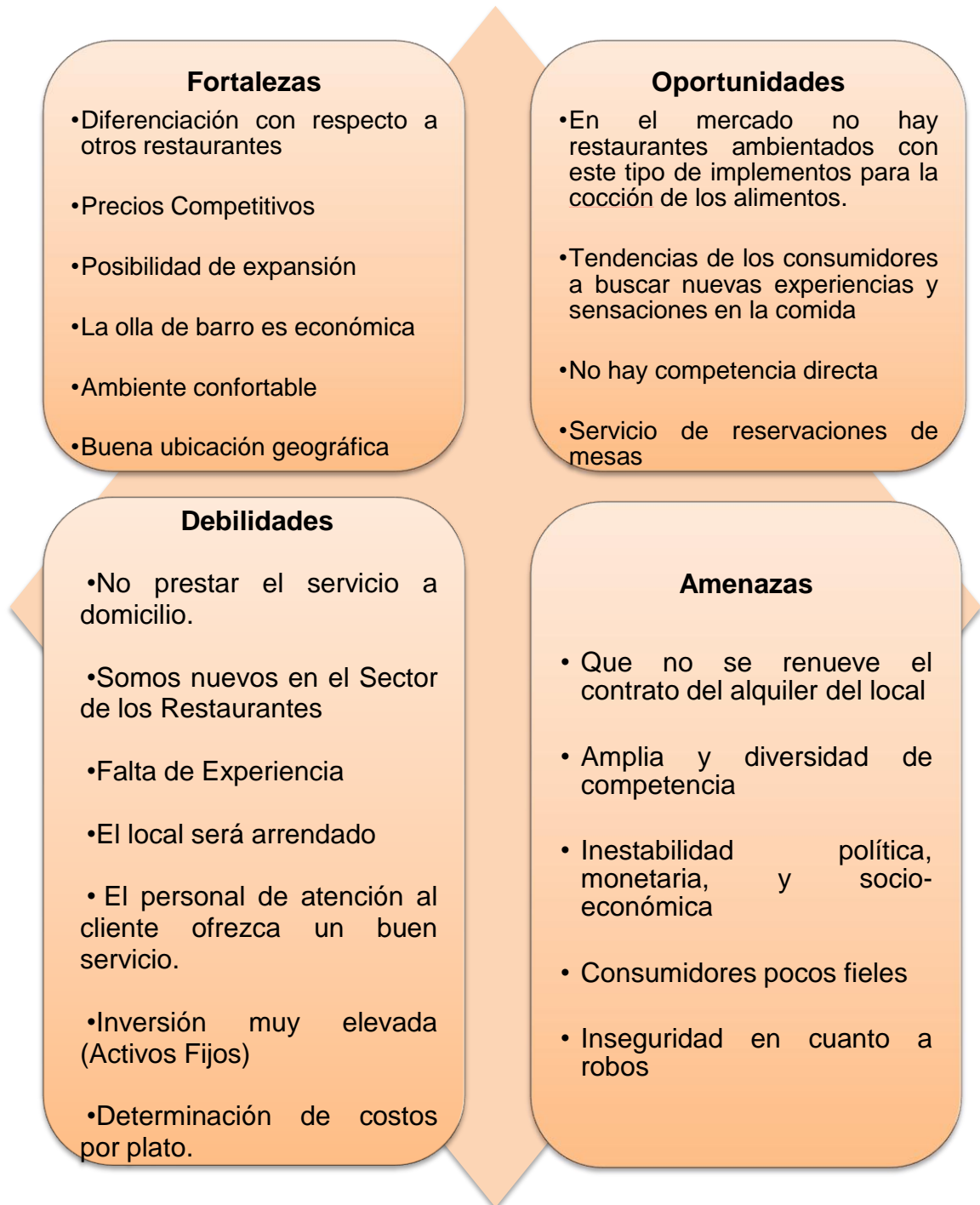
**Guardia:**

- ✓ Encargado de la seguridad del Restaurante y de los clientes



### 2.1.3 FODA del Proyecto

Tabla 3 FODA



#### 2.1.4 Marco Legal Empresarial

En el marco legal empresarial se señala los diversos aspectos legales necesarios para la constitución de la compañía y el tiempo aproximado que toma cada uno de ellos, además de los requerimientos (permisos) para el funcionamiento del negocio.

La formalidad legal para la creación de una empresa se detalla en la Ley de compañías la práctica empresarial ecuatoriana ha establecido tres tipos de empresas para que realicen operaciones: EMPRESAS MERCANTILES, SOCIEDADES CIVILES, Y SOCIEDADES DE HECHO.<sup>15</sup>

El tipo de empresa que se formará de acuerdo a los objetivos, será de tipo mercantil; Empresa Mercantil, Compañía Limitada.

La práctica y costumbre empresarial ha establecido que la mayoría de empresas ecuatorianas de responsabilidad limitado o sociedades anónimas, las principales diferencias entre ellas se refieren al monto de capital, número de socios y responsabilidad de socios.

- **Compañía Anónima.-** es una compañía cuyo capital dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas, que responde únicamente por el monto de sus acciones.
- **Compañía Limitada.-** Es la que se contrae entre tres o más personas, que solamente responder por las obligaciones sociales hasta el monto de

---

<sup>15</sup>Instructivo para permisos y registros de establecimientos turísticos: Restaurantes, Cafeterías y Fuentes de Soda.

sus aportaciones individuales y hace comerciara bajo razón social o denominación objetiva a la que se añadirán las palabras Compañía Limitada o su abreviatura.

### **Sociedades Civiles**

Son aquellas que se forman solamente a través de un contrato simple que debe ser inscrito ante un juez de lo civil, de igual manera debe ser inscrito en el Registro Mercantil para su adecuada operación.

Una empresa anónima también puede ser una sociedad civil cuyo caso de igual manera debe cumplir con los requisitos de una empresa mercantil.

### **Sociedades de hecho**

Se constituyen sin ningún requisito especial ya que no tienen ninguna ley que las controle, no tiene acceso a créditos bancarios u otros mecanismos de financiamiento, no son muy utilizadas en el medio.

#### **2.1.4.1 Pasos para la Constitución legal de la Empresa**

Las diferentes leyes y normas ecuatorianas establecen una serie de pasos necesarios para la creación y constitución legal de una empresa, éstos dependerán de la estructura legal de la misma.

#### **Requisitos para iniciar la compañía**

- Minuta de escritura pública ( Estatuto)
- Depósito del aporte numerario
- Otorgamiento de Escritura Pública de Constitución
- Aprobación por parte de la Superintendencia de Compañías
- Inscripción en el Registro Mercantil

- Designación de Administradores
- Afiliación a Cualquiera de las Cámaras

#### 2.1.4.2 Etapas para constituir una Compañía Mercantil en el Ecuador

El tiempo de duración de cada etapa señalado a continuación es el tiempo óptimo que demoraría la constitución de una compañía en la actualidad, sin embargo en la realidad este procesos dura en dos y tres meses.

**Tabla 4** Constitución de una Compañía Mercantil

Constitución de una Compañía Mercantil		
ETAPAS	TIEMPO DE DURACIÓN (Días)	\$
1. Contratar un Abogado ("Escrituras públicas de Constitución de Compañía")	1	\$ 200,00
2. Aprobación de denominación (Nombre de la Compañía: Debe ser "no igual caligráfica ni fonética")	3	-
3. Aporte de numerario: Apertura de una Cuneta de Integración en un Banco (Capital Mínimo de US\$800 (25% para iniciar)	2	\$ 200,00
4. Valuación de bienes Muebles e Inmuebles que aportara como Capital	4	\$ 3,00
5. Elaboración de Minuta-Escritura pública	1	-
6. Solicitud de Aprobación dirigido a la Superintendencias de Compañías	1	-
7. Resolución probatoria por parte de la Superintendencias de Compañías	15	-
8. Publicación de extracto (Medios Escritos de Comunicación)	3	\$ 80,00
9. Afiliación a las Cámaras de Producción (\$200)	1	\$ 57,50
10. Anotaciones Marginales	1	-
11. Inscripción de Escritura de Constitución de registro Mercantil. En este momento la Cía. Será una persona jurídica, que puede contraer obligaciones y ejercer sus derechos.	8	\$ 10,00
12. Inscripción de nombramientos en Registro Mercantil	8	\$ 10,00
13. Obtención del registro Único de Contribuyentes (RUC)	2	-
14. Retiro de fondo depositados en cuenta de Integración de Capital	1	-
Total	51	\$ 560,50

### 2.1.4.3 Permisos Necesarios para el Funcionamiento del Local

**Tabla 5** Permisos de Funcionamiento

Permiso de Funcionamiento		
Descripción	Costo	Observación
Certificado de uso de Suelo (Municipio-Urbanismo)	Sin Costo	Demora el papeleo 8 días
Permiso de INTERAGUA	Sin costo	Sin Costo
Permiso de Bomberos	\$ 50,00	-
Permiso de Funcionamiento de Salud	\$ 15,00	-
Certificado Sanitario de los empleados del local	\$ 25,00	Costo que incurre cada empleado(\$2,5 por persona)
Certificado IEPI	\$ 350,00	-
Registro de Turismo	\$ 84,00	Depende el local, los pagos pueden ser mensuales
Pago anual de 1x1000 de Activos Fijos		-
Afiliación al CAPTUR	\$ 130,00	-
Tasa Anual de Turismo	\$ 84,00	Segunda Categoría, \$7 por mesa
Pago de Patentes Anual Municipal	\$ 60,00	De acuerdo a dimensiones del local
Tasa de Habilitación	\$ 30,00	-
Registro del letreo Publicitario	\$ 45,00	\$15 el metro
Sayce	\$ 60,00	-
Registro en IEPI	\$ 54,00	-
<b>Total</b>	<b>\$ 987,00</b>	

#### 1. Cédula de Identidad

#### 2. Certificado de Votación

### **3. R.U.C**

### **4. Certificado de Uso de suelo (MUNICIPIO-URBANISMO)**

- ✓ Solicitud
- ✓ Tasa por servicio técnicos administrativos
- ✓ Certificado de votación solicitante
- ✓ Fotografías
- ✓ En caso de locales existentes anexar copia de tasa de habilitación
- ✓ En caso de locales mayores a 30mts. Adjuntar un plano en forma Autocad versión 2000 o posterior en un CD.

### **5. Permiso de Interagua**

- ✓ Formulario de solicitud de trampa de grasas
- ✓ Dirección, teléfono y razón social, cédula o RUC y croquis de ubicación del predio.

### **6. Permiso de Bomberos**

- ✓ Copia de Ruc
- ✓ Original de factura de compra o recarga del extintor (la capacidad del extintor va en relación con la actividad y área del establecimiento)
- ✓ Autorización por escrito del contribuyente o de la compañía indicando la persona que va a realizar el trámite y copia de las cédulas de identidad de la persona que lo autoriza y del autorización. Si el trámite lo realiza personalmente, adjuntar copia de la cédula.

- ✓ Para la renovación del documento debe cumplir los mismos pasos y adjuntar el certificado otorgado por Bomberos.

## **7. Permiso de Funcionamiento de Salud**

### **Por primera vez:**

- ✓ Retirar la solicitud en la Subsecretaría de Salud en las ventanillas 1 o 2
- ✓ Copia del Permiso de Cuerpo de Bomberos
- ✓ Copia de Ruc
- ✓ Copia de Cédula de Identidad del propietario o el representante legal.
- ✓ Copia del último certificado de Votación.

### **Por renovación:**

- ✓ Copia del permiso del Cuerpo de Bomberos
- ✓ Copia de RUC
- ✓ Copia de cédula de Identidad del propietario o el Representante legal
- ✓ Copia del permiso del daño inmediato anterior
- ✓ Copia del último certificado de votación
- ✓ Certificado de Salud individual de todo el personal

## **8. Certificado IEPI.**

Busqueda fonética del nombre de sus establecimiento.

- ✓ Copia de RUC.

## **9. Requisitos para el Registro de Turismo.**

### **Persona Natural**

- ✓ Copia de RUC, Debe tener el nombre comercial el establecimiento.
- ✓ Copiade Comprobante de votación- (copia de Pasaporte en caso de Extranjeros).
- ✓ Copia de cédula de identidad.
- ✓ Copia de título de propiedad o/ contrato de arrendamietno del Establecimiento o nombre del propietario (Registrado en el Juzgado de Inquilanato o/ Notariado).
- ✓ Lista de precios o cartas de servicios del establecimiento.
- ✓ Declaración juramentada.- El activo real del establecimiento.
- ✓ Permiso de los Bomberos.
- ✓ Copia del certificado de afiliación a CAPTUR(después de la Inspección).
- ✓ Certificado del IEPI.
- ✓ Llenar la Solicitud de Registro.
- ✓ La documentación se la presenta en una carpeta con vincha.

### **Personas Jurídicas**

#### **Añadir todos los paso antes mencionados más:**

- ✓ Copia certificada de la escritura de Constitución de compañía, debidamente inscrita en el Registro Mercantil y sus reformas, en caso de haberlas.
- ✓ Copia certificada del nombramiento del representante legal, debidamente inscrito em el Registro mercantil.



### **9.1 Requisitos para Cambio de propietario**

- ✓ Los mismos requerimientos dependiendo si es persona Natural o persona Jurídica, al que deberán adjuntar la cesión de Derechos o Carta de venta del último Propietario Registrado.
- ✓ Igual trámite debe efectuarse con la Cámara provincial de Turismo del Guayas.

### **9.2 Requisitos para cambio de dirección del Establecimiento**

- ✓ Comunicación a la Subsecretaría de Turismo adjuntando R.U.C. con la nueva dirección, especificando nombre del establecimiento y categoría.

### **9.3 Requisitos para el Cierre del Establecimiento**

- ✓ Comunicación informando el cierre del Local y adjuntando el Certificado del R.U.C. en el que conste el cese de la actividad económica con su nombre y dirección.

### **9.4 Pago Anual del 1 x 1000 de Activos Fijos**

#### **Personas Naturales**

Presentar declaración juramentada de los Activos Fijos con sus respectivos valores.

#### **Personas Jurídica**

Entregar copia de balance presentada en la Superintendencia de Compañías.

- ✓ El plazo de pago vence el 31 de Julio de cada año.
- ✓ Este trámite debe repetirse cada año.

## **10 Requisitos para afiliación a la CAPTUR, Cámara prov. De Turismo.**

### **Persona Jurídica**

#### **Afiliación Provisional**

- ✓ Carta Solicitando afiliación temporal, firmada por persona autorizada.
- ✓ Copia de las Escrituras Estatutos de la Compañía.
- ✓ Copia de cédula de Identidad de los Representantes Legales.

#### **Afiliación Definitiva**

- ✓ Solicitud debidamente llena.
- ✓ Copias de la escritura de Constitución, aprobada por la Superintendencia de Compañías e inscrita en el Registro Mercantil.
- ✓ Copia del registro Único de Contribuyentes del establecimiento.
- ✓ Copia de la cédula de identidad de los representante Legal.

### **Persona Natural**

- ✓ Copia del registro Único contribuyente (RUC).
- ✓ Copia de la cédula de identidad del propietario
- ✓ Llenar la solicitud entregada en CAPTUR Guayas
- ✓ Papeleta de votación

## **11 Tasa Anual de turismo**

- ✓ Copia de la cédula de identidad propietarios
- ✓ Copia del registro Único del Contribuyente (RUC)

**Para Solicitar por Primera vez:**

- ✓ Certificado del registro de Ministerio de Turismo
- ✓ Copia del Certificado de la afiliación y pago realizada a CAPUR guayas.

**Para realizar la Renovación:**

- ✓ Copia de la Licencia Única Anual de Funcionamiento turístico del año anterior.
- ✓ Copia de pago correspondiente al mes inmediato anterior, efectuando en CAPTUR Guayas.

**12 Pago de Patente Municipal**

- ✓ Formulario “Solicitud para registro de Patente”.
- ✓ Copia legible de la Cédula de Identidad de Contribuyente.
- ✓ Copia legible de R.U.C. “Actualizado”
- ✓ Original y copia de Certificado de Seguridad( Otorgado por el Benemérito de Cuerpo de Bomberos)
- ✓ Copias de la declaración a la renta o la declaraciones del impuesto al valor agregado, del ejercicio Económico inmediato anterior al que va a declarar.

**13 Tasa Habilitación**

- ✓ Solicitud para habilitación de locales comerciales, industriales y de servicios.
- ✓ Copia de cédula de ciudadanía.
- ✓ Copia de RUC.
- ✓ Copia de nombramiento del representante Legal (Personas jurídicas).
- ✓ Carta de autorización para la persona que realice el trámite
- ✓ Copia de la patente del año a tramitar.

- ✓ Copia de predios urbanos (si no tuviera copia de los predios, procederá a entregar la tasa de trámite de legalización de terrenos o la hoja del censo).
- ✓ Croquis bien detallado donde está ubicado el negocio.
- ✓ Si fuere compañía sólo agregar nombramiento del representante legal con la copia de la cédula de ciudadanía del mismo.
- ✓ Certificado de Seguridad otorgado por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de la ECAPAG (trampas de grasa).
- ✓ La autorización de todos los vecinos que vivan 50m. a la redonda del local, con su respectivo número de cédula de ciudadanía y dirección exacta, excepto para establecimientos que no estén situados en ciudadelas.

#### **14 Registro de Letreo Publicitario**

- ✓ Oficio dirigido al Arq. Luis Pérez merino, director de urbanismo, Avalúos y registro.
- ✓ Adjuntar una tasa para Planeamiento Urbano.
- ✓ Fotografía del letrero donde va a estar Instalado o en la fachada donde lo va ubicar.
- ✓ Copia de Certificado de Votación.

#### **15 SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos)**

- ✓ Copia del RUC
- ✓ Notificación de pago en caso de ser citado.

## **16 En caso que desee registra su nombre en el IEPI**

### **Registro de la Marca**

- ✓ Formulario + 5 copias(firmado junto a un abogado patrocinador, debe ser llenado a máquina o computador)
- ✓ Papeles de depósito + 2 copias( No se aceptan papeletas en la que conste la palabra Reimpresión, exigir al banco original.
- ✓ 2 copias de cédula (persona Natural)
- ✓ 1 copia notorizada del nombramiento del representante legal (Persona Jurídica)
- ✓ Si la marca es figurativa o mixta: 5 partes a color tamaño 5x5cm. , impresos en papel adhesivo.
- ✓ Una vez emitida a resolución debidamente motivada mediante la cual se otorga el registro de la marca, nombre comercial o lema comercial
- ✓ debe solicitar emisión del título.

### **Documentación para Solicitar el Título**

- ✓ Escrito solicitando la emisión del título + 2 copias
- ✓ Papeleta de depósito + 2 copias ( No se aceptan papeletas en la conste la palabra **REIMPRESIÓN**, exigir al Banco Original)

## 2.2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO Y SU ANÁLISIS

### 2.2.1 Encuesta, Tabulación y Análisis de Resultados

#### 2.2.1.1 Encuesta

El método que se utilizó para la recolección de datos es la encuesta, y el análisis de los mismos se lo realizó a través del programa estadístico SPSS19.

#### 2.2.1.2 Tamaño de la muestra

Para determinar el tamaño de la muestra, es decir, el número de encuestas que se realizaron, se tomó en cuenta la siguiente información:

- ✓ Mujeres y hombres jóvenes y adultos entre los 17 y 60 años de edad, de una determinada zona de la ciudad de Guayaquil.
- ✓ Población aproximada de 80511, un nivel de confianza de 95% y un margen de error de 5%.

Aplicando la fórmula de la muestra:

Nivel de confianza (Z) = 1.96

Grado de error (e) = 0.05

Universo (N) = 80511

Probabilidad de ocurrencia (P) = 0.5

Probabilidad de no ocurrencia (Q) = 0.5

$$n = ((1.96)^2 (0.5) (0.5) (80511)) / ((80511) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.5) (0.5))$$

$$n = ((3.84) (0.25) (80511)) / ((80511) (0.0025) + (3.84) (0.25))$$

$$n = 77322.76 / 201.27 + 0.96$$

$$n = 77322.76 / 202.24$$

$$n = 382 \approx 400$$

$$n = \frac{Z^2 p \cdot q \cdot N}{Ne^2 + Z^2 p \cdot q}$$

### 2.2.1.3 Modelo de la Encuesta

#### ENCUESTA

Saludos somos estudiantes de la Espol, esta encuesta es para evaluar la introducción de un nuevo restaurante.

**Sexo:** Masculino  Femenino

**En que rango de edad se encuentra usted.**

< 20  21-30  31-40  41-50  51-60  >61

**1.- ¿Acostumbra a ir a restaurantes?**

Si

No

**\* Si su respuesta es no ha terminado la ENCUESTA.**

**2.- ¿Sabía usted que algunos estudios confirman que cocinar los alimentos en utensilios comunes como aluminio, teflón, etc. causan cierto daño en la salud de las personas?**

Si

No

**3.- ¿Con respecto a la pregunta anterior, para bienestar de su salud, estaría dispuesto a asistir a un restaurante donde para la cocción de los alimentos use la olla de barro netamente?**

Si

No

¿Por qué? \_\_\_\_\_

**\* Si su respuesta es no ha terminado la ENCUESTA.**

**4.- Razones por las que asistes a comer fuera de casa:**

Trabajo

Familia

No cocinar

Salidas entre amigos

Compromisos

**5.- ¿Con qué frecuencia visita usted los restaurantes?**

Diariamente  Una vez por semana  Fines de semana  Una vez al mes

**6.- ¿Conoce usted algún tipo de establecimiento que emplee utensilios de barro para cocinar los alimentos, aparte de la cazuela?**

Sí

No

¿Cuál? \_\_\_\_\_

—

**7.- ¿Qué factores tendría en cuenta a la hora de elegir un restaurante? Enumere del 1 al 6, dónde 1 es mejor y 6 peor.**

Variedad de comida

Buena atención y Ambiente acogedor

Ubicación, Infraestructura y Seguridad

Calidad e Higiene

Comida Sana y Buena sazón

Otra. ¿Cuál? \_\_\_\_\_

**8.- Si tuviera la posibilidad de combinar dos de las siguientes opciones, cuáles serían.**

Comida Light

Comida Étnica

Asados/Parrilladas

Otra ¿Cuál? \_\_\_\_\_

**Étnica: Llapingachos, Caldo de pata, Seco de gallina, etc.**

**9.- ¿En qué horario consumiría algún plato de este lugar?**

Mañana

Tarde

Noche

**10.- Lo que estaría dispuesto a pagar por uno de nuestros platos:**

\$4,00 - \$6,00

—



\$6,00 - \$8,00

\$8,00 - \$11,00

Mayor \$11,00

**11.- ¿En qué lugar de la ciudad le gustaría a usted que el restaurante se encuentre ubicado?**

Norte

Centro

Sur

#### **2.2.1.4 Análisis De Las Encuestas**

Se realizó un total de 400 encuestas en lugares estratégicos de la ciudad de Guayaquil, tales como:

- Malecón 2000
- Peñas
- Universidad de Guayaquil

Adicionalmente, se realizaron encuestas en menor proporción a personas que transitaban por la Av. 9 de Octubre y docentes Espol.

Cabe recalcar que dichas encuestas se realizaron en lugares donde se conoce que concurren personas de estrato social medio en adelante.

### 2.2.1.5 Tabulación de la Encuesta

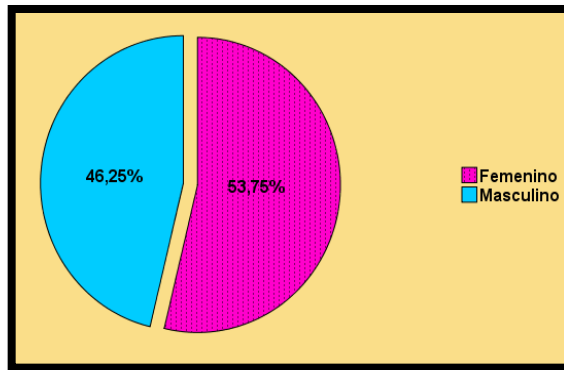
#### Sexo

**Tabla 6 Sexo**

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	215	53.8	53.8	53.8
Masculino	185	46.3	46.3	100.0
Total	400	100.0	100.0	

Elaborado por Autoras

**Gráfico 3 Sexo**



Elaborado por Autoras

De las 400 personas encuestas el 53,75% podemos observar que es femenino y el 46,25% es masculino, se ve una diferencia tan solo del 7,2 %.

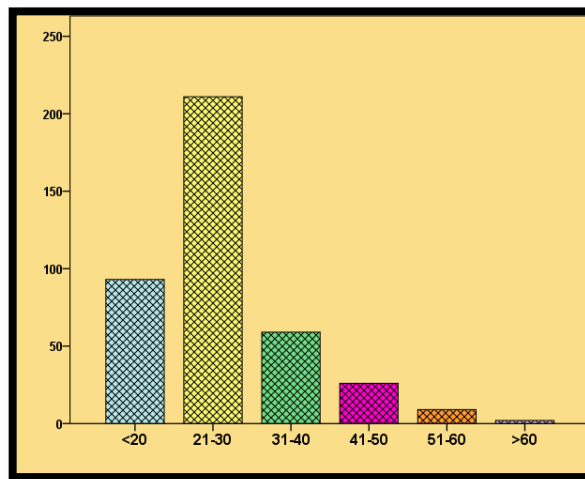
## Rango de Edad

Tabla 7 Rango de Edad

		Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	<20	93	23.3	23.3	23.3
	21-30	211	52.8	52.8	76.0
	31-40	59	14.8	14.8	90.8
	41-50	26	6.5	6.5	97.3
	51-60	9	2.3	2.3	99.5
	>60	2	.5	.5	100.0
	Total		400	100.0	100.0

Elaborado por Autoras

Gráfico 15 Edad

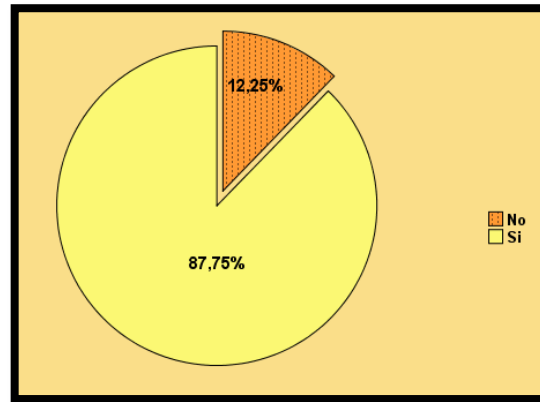


Elaborado por Autoras

La mayor parte de personas encuestadas oscilan una edad entre 21 y 30 años que representa un 52,8%, menores a 20 años en 23,3% y ahí de 31-40 en 14,8%, esta información nos ayudará a dirigirnos a nuestro mercado objetivo.

**1.- ¿Acostumbra a ir a restaurantes?**

Gráfico 4 Pregunta No.1

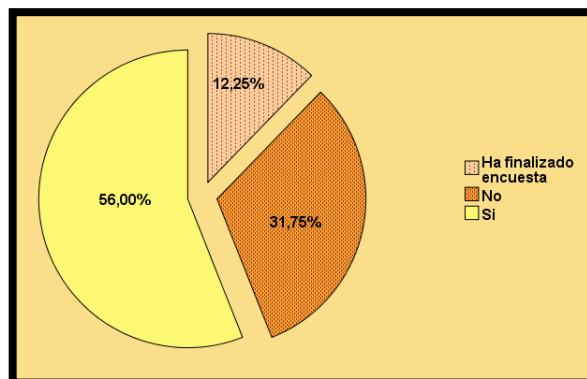


Elaborado por Autoras

El 87,75% de las personas encuestadas acostumbra a ir a restaurantes, es decir más de 50% de las personas encuestadas. Dicho público conformaría la demanda potencial.

**2.- ¿Sabía usted que algunos estudios confirman que cocinar los alimentos en utensilios comunes como aluminio, teflón, etc. causan cierto daño en la salud de las personas?**

Gráfico 5 Pregunta No. 2

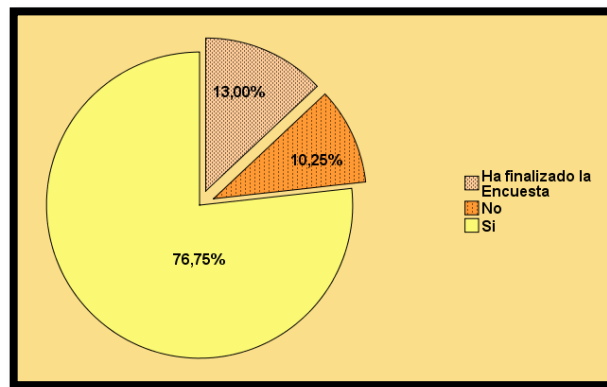


Elaborado por Autoras

Se puede observar que el 56% tiene conocimiento de que este tipo de utensilios como el aluminio causan daños a la salud y el 31,75% desconocía de dichos estudios, el otro porcentaje restante es de personas que no asisten a restaurantes.

**3.- ¿Con respecto a la pregunta anterior, para bienestar de su salud, estaría dispuesto a asistir a un restaurante donde para la cocción de los alimentos use la olla de barro netamente?**

**Gráfico 6** Pregunta No. 3



Elaborado por Autoras

Un 76,75% afirma que estaría dispuesto a ir a un restaurante al cual la cocción de los alimentos usen la olla de barro, los motivos que nos dieron fue, porque están dispuestos a cuidar la salud, porque antes se cocinaba así y la comida sabe más rico y otros por curiosidad de degustar algo diferente. Lo que es un indicio más sobre la factibilidad de lanzar este restaurante marca al mercado.

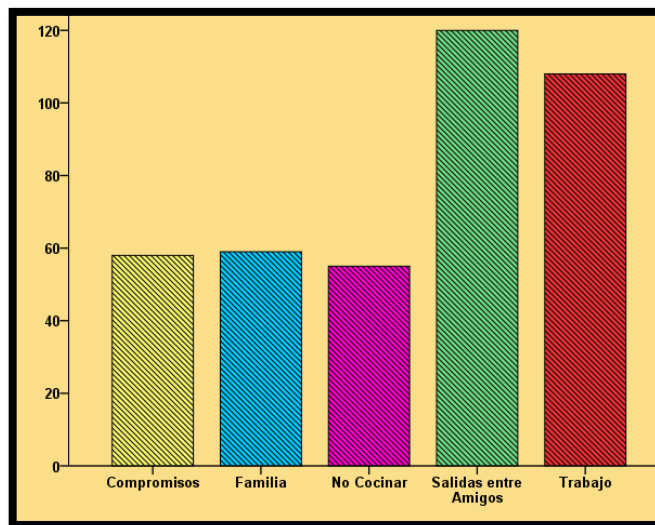
4.- Razones por las que asistes a comer fuera de casa:

Tabla 8 Pregunta No.4

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Compromisos	58	14.5	14.5	14.5
Familia	59	14.8	14.8	29.3
No Cocinar	55	13.8	13.8	43.0
Salidas entre Amigos	120	30.0	30.0	73.0
Trabajo	108	27.0	27.0	100.0
Total	400	100.0	100.0	

Elaborado por Autoras

Gráfico 7 Pregunta No. 4



Elaborado por Autoras

Como se puede observar en el gráfico las razones más significativas por salir a comer fuera de casa son las salidas entre amigos y por motivos de trabajo siendo estos nuestros clientes potenciales.

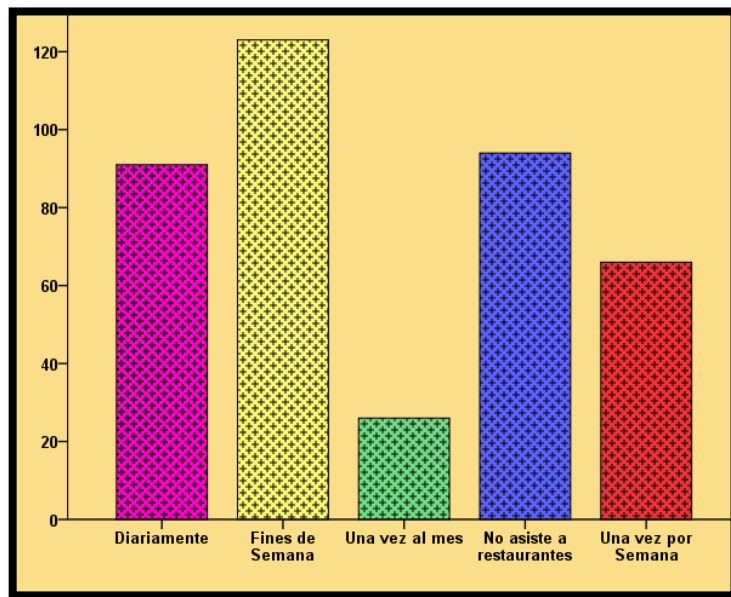
5.- ¿Con qué frecuencia visita usted los restaurantes?

Tabla9 Pregunta No.5

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Diariamente	91	22.8	22.8	22.8
Fines de Semana	123	30.8	30.8	53.5
Una vez al mes	26	6.5	6.5	60.0
No asiste a restaurantes	94	23.5	23.5	83.5
Una vez por Semana	66	16.5	16.5	100.0
Total	400	100.0	100.0	

Elaborado por Autoras

Gráfico 8 Pregunta No. 5

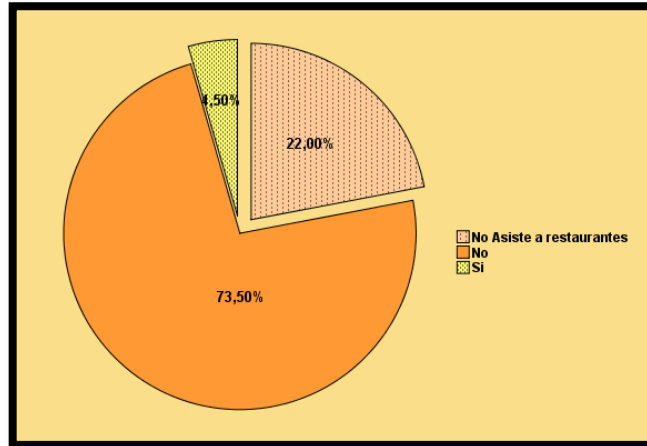


Elaborado por Autoras

Podemos concluir que el 30,8% de las personas salen a comer fuera de sus hogares, son los fines de semana; y el 22,8% va diariamente mientras que el 6,5% va al menos una vez por semana.

6.- ¿Conoce usted algún tipo de establecimiento que emplee utensilios de barro para cocinar los alimentos, aparte de la cazuela?

Gráfico No.9 Pregunta No. 6



Elaborado por Autoras

El 73,50% no conoce de un establecimiento en el cual los alimentos sean cocinados en olla de barro netamente y el 4,5% indica que existen restaurantes pero que se encuentran en Yaguachi y más en la región sierra.

7.- ¿Qué factores tendría en cuenta a la hora de elegir un restaurante? Enumere del 1 al 6, dónde 1 es mejor y 6 peor.

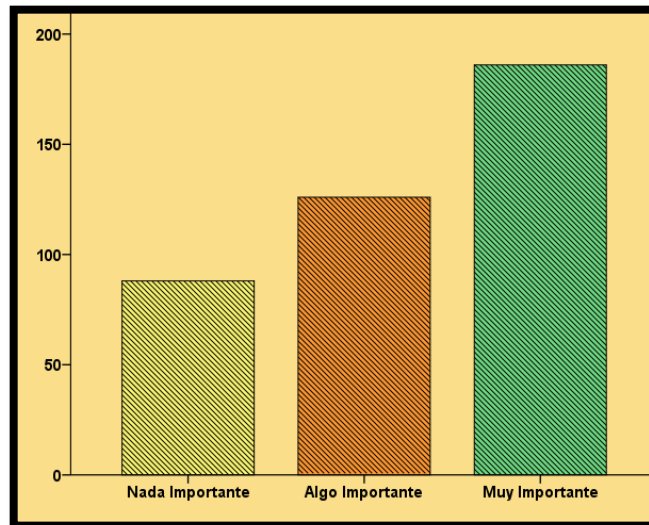
Tabla 10 Pregunta No.7

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Nada Importante	88	22.0	22.0	22.0
Algo Importante	126	31.5	31.5	53.5
Muy Importante	186	46.5	46.5	100.0
Total	400	100.0	100.0	

Elaborado por Autoras



**Gráfico 10** Pregunta No. 7



Elaborado por Autoras

Antes que el precio, las personas consideran a la comida sana y la buena sazón como característica principal que debe poseer un restaurante, seguido de la calidad e higiene, a continuación consideran la buena atención y ambiente acogedor y luego la ubicación, infraestructura y seguridad. Consideran como nada importante a la variedad de comida.

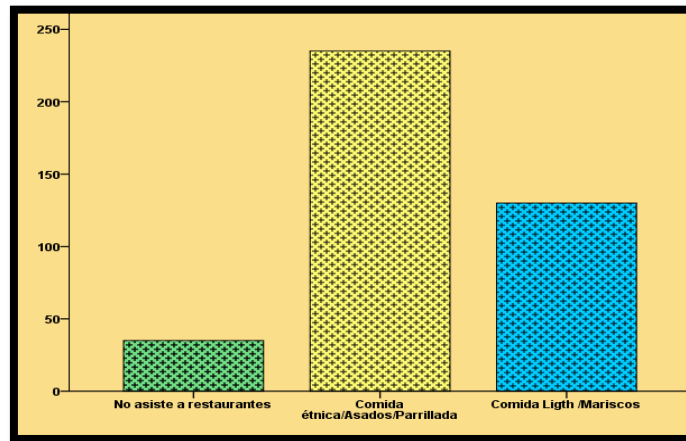
**8.- Si tuviera la posibilidad de combinar dos de las siguientes opciones, cuáles serían.**

**Tabla.11** Pregunta No.8

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
<b>Valid No asiste a restaurantes</b>	35	8.8	8.8	8.8
<b>Comida étnica/Asados/Parrillada</b>	235	58.8	58.8	67.5
<b>Comida Ligth /Mariscos</b>	130	32.5	32.5	100.0

Elaborado por Autoras

**Gráfico 11 Pregunta No.8**



Elaborado por Autoras

Las personas consideran que se debe ofrecer comida típica y parrilladas en el restaurante.

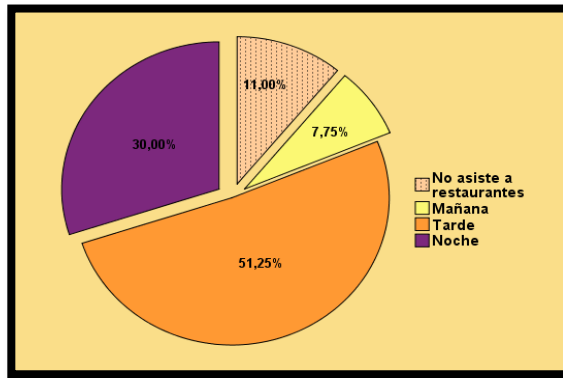
**9.- ¿En qué horario consumiría algún plato de este lugar?**

**Tabla 12 Pregunta No.9**

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid No asiste a restaurantes	44	11.0	11.0	11.0
Mañana	31	7.8	7.8	18.8
Tarde	205	51.3	51.3	70.0
Noche	120	30.0	30.0	100.0
Total	400	100.0	100.0	

Elaborado por Autoras

**Gráfico 12 Pregunta No. 9**



Elaborado por Autoras

El 51,25% de los encuestados indica que asisten en horas de la tarde, el 30% por la noche y 7.75% asisten en horas de la mañana. El 11% restante representa a las personas que no asisten a restaurantes. Conocer esta información ayudará al momento de la organización del personal para así ofrecer un mejor servicio a los futuros consumidores.

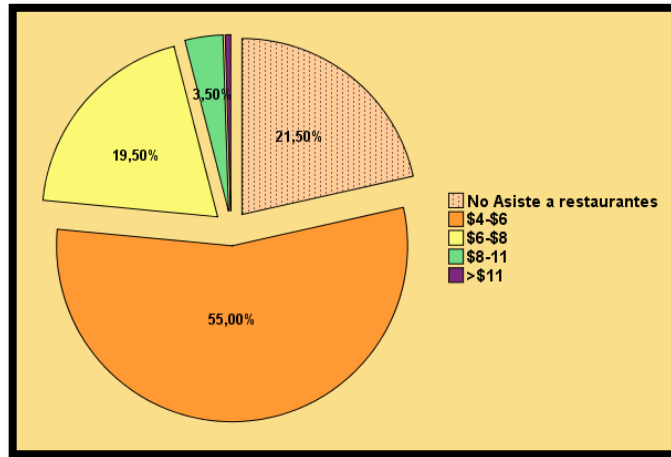
**10.- Lo que estaría dispuesto a pagar por uno de nuestros platos:**

**Tabla 13 Pregunta No.10**

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
<b>Valid No Asiste a restaurantes</b>	86	21.5	21.5	21.5
<b>\$4-\$6</b>	220	55.0	55.0	76.5
<b>\$6-\$8</b>	78	19.5	19.5	96.0
<b>\$8-11</b>	14	3.5	3.5	99.5
<b>&gt;\$11</b>	2	.5	.5	100.0
<b>Total</b>	400	100.0	100.0	

Elaborado por Autoras

**Gráfico 13** Pregunta No. 10



Elaborado por Autoras

El 55% de los encuestados están dispuestos a pagar entre \$4-\$6 por uno de los platos, el 19,50% entre \$6-\$8 y solo un 3,5% entre \$8-\$ 11; lo que da a entender que los precios que se deberían tomar en cuenta para los platos que se ofrecerán oscilarán entre \$4-\$8, dependiendo su alto grado de elaboración o ingredientes.

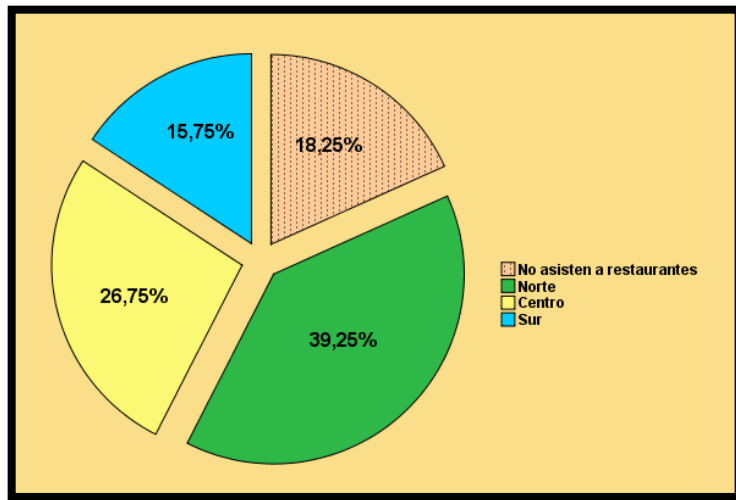
**11.- ¿En qué lugar de la ciudad le gustaría a usted que el restaurante se encuentre ubicado?**

**Tabla 14** Pregunta No.11

	Frecuencia	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
<b>Valid No asisten a restaurantes</b>	73	18.3	18.3	18.3
<b>Norte</b>	157	39.3	39.3	57.5
<b>Centro</b>	107	26.8	26.8	84.3
<b>Sur</b>	63	15.8	15.8	100.0
<b>Total</b>	400	100.0	100.0	

Elaborado por Autoras

**Gráfico 14** Pregunta No. 11



Elaborado por Autoras

Esta pregunta es relevante ya que indicará el lugar más factible donde se debería ubicar el restaurante, según las preferencias de los potenciales consumidores. Los resultados muestran que la localización del restaurante sería en el sector norte de la ciudad de Guayaquil.

## **Conclusiones generales**

Este análisis de las encuestas permitió determinar la frecuencia con la que los potenciales consumidores asisten a restaurantes, sus gustos y preferencias al momento de elegirlo, así como también el producto (platos) que desearían que el restaurante ofrezca, todo esto con el fin de ayudar a diseñar un servicio de acuerdo a dichos requerimientos, para la satisfacción del consumidor.

Asimismo, permitió determinar la factibilidad del hecho de lanzar un restaurante en el cual para la cocción de sus alimentos se utilizará la olla de barro, obteniendo una respuesta positiva, ya que un 87% de los encuestados dijeron que estarían dispuestos a visitar un restaurante con dichas características, siendo las mujeres un mercado potencial que representa el 53,75%.

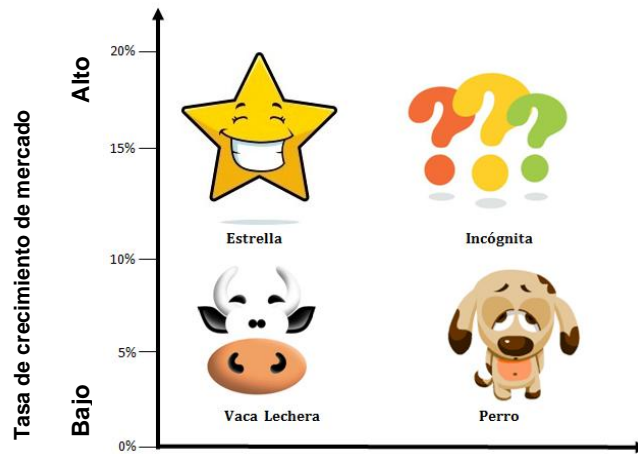
Finalmente ayudó a determinar un posible pronóstico de las ventas, al conocer un estimado de cuántas personas asisten a restaurantes y durante que intervalo del día, cuántas estarían dispuestas asistir a un nuevo restaurante donde para la cocción de sus alimentos se utilice la olla de barro y cuánto estarían dispuestas a pagar por los platos.

## **2.3 PLAN DE MARKETING**

### **2.3.1 Matriz Boston Consulting Group (BCG)**

El método de la Matriz Boston Consulting Group (BCG) es una herramienta conocida de gestión de cartera que se basa en la teoría del ciclo de vida del producto. En esta matriz se clasifican los productos según su participación relativa en el mercado que se utiliza como indicador de la competitividad y la tasa de crecimiento del mercado que indica cuan atractivo es el mismo.

Tabla 15 **Matriz BSG**



Elaborado por Autoras

- **ESTRELLA.**-Gran crecimiento y Gran participación de mercado. Se recomienda potenciar al máximo dicha área de negocio hasta que el mercado se vuelva maduro, y la UEA (Unidades Estratégicas de Análisis) se convierta en vaca lechera.
- **INCÓGNITA.**-Gran crecimiento y Poca participación de mercado. ( En esta categoría se ubican también productos nuevos). Hay que reevaluar la estrategia en dicha área, que eventualmente se puede convertir en una estrella o en un perro.
- **VACA.**-Poco crecimiento y alta participación de mercado. Se trata de un área de negocio que servirá para generar efectivo necesario para crear nuevas estrellas.

- **PERRO**.-Poco crecimiento y poca participación de mercado. Áreas de negocio con baja rentabilidad o incluso negativa. Se recomienda deshacerse de ella cuando sea posible. Generalmente son negocios / productos en su última etapa de vida. Raras veces conviene mantenerlos en el portafolio de la empresa.

De acuerdo a la matriz BCG se puede concluir que el restaurante se encuentra en el cuadrante de “signo de interrogación”, porque al ser nuevos y poco conocidos en el mercado, no se tendrá una participación de mercado importante. También es importante mencionar que la tasa de crecimiento de restaurantes es 1,4%, esto crea cierta incertidumbre de si el proyecto es rentable.

Es por ello que se necesitará de una inversión considerable para llevar a cabo la estrategia, que permitan posicionarlo en el mercado, siendo el factor clave la diferenciación de la cocción de los alimentos, la presentación y el menú que está en base a sus gustos y preferencias de acuerdo a lo encuestado.

### 2.3.2 Matriz Implicación (FCB)

La matriz tiene como objetivo principal analizar el comportamiento de elección de compra por parte de los consumidores potenciales con respecto al restaurante.

<b>Modo Intelectual:</b>	Basado en la razón lógica y hechos.
<b>Modo Emocional:</b>	Basado en emociones, sentidos e intuición.
<b>Implicación débil:</b>	Comportamiento habitual de compra.
<b>Implicación fuerte:</b>	Comportamiento complicado de compra



**Tabla 16** Matriz Implicación

		MODO INTELLECTUAL	MODO EMOCIONAL
		IMPLICACIÓN	Fuerte
Débil	Rutina (a,i,e)		Hedonismo (a,e,i)
	<b>Altas</b>		<b>Bajas</b>

Elaborado por Autoras

El restaurante se encuentra en el Primer Cuadrante de esta matriz, denominada APRENDIZAJE, donde el cliente en primer instancia se informa de los beneficios y ventajas que este le ofrecerá para su salud, en su mayoría influenciados por conocimientos de estudios realizados del daño que causan los utensilios comunes tales como el aluminio, teflón etc. en nuestra salud, por recomendación médica, comentarios de amistades; luego evalúan las ventajas de acuerdo a sus necesidades (mejorar su salud, ambiente acogedor, buena comida, etc.) y posteriormente se decidirá por el restaurante.

### 2.3.3 Fuerzas de Porter

Gráfico 15 Fuerzas de Porter



Elaborado por Autoras

#### 2.3.3.1 Barreras de Entrada

Para establecer las barreras de entrada se debe considerar tres variables relevantes que son: monto de inversión, regulaciones y conocimiento.

Debido a la calidad que se va a ofrecer en el restaurante, tanto en infraestructura, capacitación del personal e implementos de cocina y servicio, se debe tomar en cuenta un monto considerable de inversión para este rubro, los cuales representan una barrera de entrada a nivel medio.

Las regulaciones en el Ecuador para este tipo de negocio son bajas, ya que no acarrear mayores inconvenientes al momento de obtener los permisos respectivos.

Ante la particularidad del restaurante y la poca experiencia en este tipo de mercado, el personal de cocina deberá tener un alto nivel de conocimiento referente a la preparación del menú es por esto que se contratará chefs estudiados y especializados en escuelas de gastronomía.

### **2.3.3.2 Rivalidad**

En la ciudad de Guayaquil no existe una rivalidad directa ya que no hay un restaurante que para la cocción de los alimentos use olla de barro, pero existen restaurantes que ofrecen el mismo menú que se piensa ofertar.

Debido a esto se realizará una campaña de marketing exhaustiva para captar mayor cantidad de clientes.

Entre los competidores indirectos tenemos:

- Cocolón
- Lo Nuestro
- La Parrillada del Ñato
- El Aguacate
- Chilis

### **2.3.3.3 Sustitutos**

El mercado de la comida es bastante amplio debido a la facilidad de preparación en general, es por eso que existen diversos tipos de comida provocando una gran cantidad de sustitutos ofertantes, los cuáles serán nuestra

mayor competencia a vencer. Entre los sustitutos directos tenemos a los Chifas, las Marisquería, los Restaurantes de Comida Internacional, Carretas, entre otras, que actualmente se encuentran en la ciudad.

#### **2.3.3.4 Poder de Negociación del Consumidor**

Luego de haber analizado la investigación de mercado, se concluyó que los resultados en cuanto a los precios entran en un margen aceptado por las personas, siendo estos bajos en relación a nuestros competidores, lo cual el poder de negociación del consumidor hacia nosotros es bajo.

#### **2.3.3.5 Poder de Negociación del Proveedor**

La materia prima que vamos a utilizar será de nuestro país y fácil de encontrar en los supermercados, en cuánto a los aderezos que darán la sazón especial a los platos tradicionales también son fáciles de conseguir, teniendo como resultado un poder de negociación bajo por parte del proveedor. Las ollas de barro serán de Manabí y de Loja.

#### **2.3.3.6 Conclusión Análisis de Porter**

**Tabla 17** Análisis Porter

<b>Fuerzas de POTER</b>	<b>Resultado</b>	<b>Nivel de Rentabilidad</b>
<b>Barreras de Entrada</b>	Mediana	Alto
<b>Rivalidad</b>	Mediana	Mediano
<b>Sustitutos</b>	Alto	Bajo
<b>Poder Negociación Consumidor</b>	Bajo	Alto
<b>Poder Negociación Consumidor</b>	Bajo	Alto

Elaborado por Autoras

Bajo el análisis Porter presentado en el cuadro anterior se puede concluir que la implementación del negocio tiene altas posibilidades de ser rentable, lo cual nos puede asegurar la recuperación de la inversión en un corto plazo.

### 2.3.4 Marketing Mix 5 P's

#### 2.3.4.1 Producto

Las ollas de barro se han usado durante siglos por nuestros antepasados, pero con el ritmo de vida que se lleva en la actualidad, esta tradición se ha ido perdiendo poco a poco. Con la creación de éste proyecto, lo que se pretende es rescatar esta tradición y a la vez recalcar lo sano

El producto se diferencia de los otros, ya que para la cocción y presentación de los alimentos se implementarán utensilios de barro. Recalcando que éstos según estudios aseguran que no son perjudiciales para la salud, siempre que no sean esmaltados.



**Figura 11** Producto

El servicio que se ofertará, será que en el menú habrá plato a la carta, en donde los clientes potenciales podrán elegir entre 42 platos como: piqueos, entradas, sopas, platos fuertes, bebidas y postres.

El restaurante será de segunda categoría el cual estará decorado con un ambiente rústico, los mobiliarios serán de madera natural, las paredes y techos serán decoradas con una combinación entre ladrillo y madera, se adquirirán artesanías para complementar el ambiente.

#### 2.3.4.1.1 Logotipo y Slogan

El nombre del restaurante será YURU KUNUK, que significa Olla de Barro caliente en su traducción al español, se lo definió en base a una pequeña investigación que se realizó de un idioma oficial del Ecuador - El quechua.

**Figura 12** Logo y Slogan



## **Logo**

El logotipo de YURU KUNUK se caracteriza por poseer los colores de la olla de barro, se consideró poner la olla de barro, ya que es nuestra diferenciación con los otros restaurantes. Además en el logo se ha considerado al carbón y al humo debido a que en la olla de barro la comida permanece caliente por más tiempo; también ésta le da una sazón especial a las comidas, conservando el sabor criollo de los alimentos, con lo que se espera que nuestros clientes puedan degustar sus comidas preferidas.

## **Slogan**

Sano y Tradicional. “Sano” ya que la olla de barro no contiene ningún contaminante que pueda afectar nuestra salud como el aluminio, teflón u otro componente y “Tradicional” porque era una costumbre de nuestros antepasados la cual queremos rescatar y seguir fomentando en nuestra cultura.

### **2.3.4.2 Precio**

En el blog Tutorías de Economía, José Nanclares Fragoso, publicó un artículo titulado “Marketing Mix para Restaurantes”<sup>16</sup>, en donde señala que la formación de precios en la economía se origina cuando los oferentes (productores), están dispuestos a satisfacer a los demandantes (consumidores).

Así mismo indica que la determinación de los precios en hostelería está cuestionada por las siguientes variables:

- Costes de los alimentos y bebidas (materias primas).
- Otros costes directos (sueldos al personal).
- Costes indirectos.

---

<sup>16</sup><http://tutorjosenanclares.blogspot.com/2010/06/marketing-mix-para-restaurante-precios.html>

- Precios de la competencia.

José Nanclares también señala que los precios dependen del tipo de restaurante, es decir, la categoría en que éste se encuentra sea alta, media o baja; y resalta que su diferencia radica en la calidad de las materias primas y calidad del servicio.

Para el cálculo del precio se tomó en cuenta el costo por plato, el cual se obtuvo de la sumatoria del costo de la receta por porción y el costo de operar diariamente; luego se estableció un porcentaje de utilidad por cada categoría que tendrá el menú, obteniendo el precio de venta al público. (Ver **Anexo 3** Costo de Operacionales).

El porcentaje de utilidad empleado fue el siguiente:

**Tabla 18** Porcentaje de Utilidades

<b>Porcentaje de Utilidad</b>	
<b>Plato fuerte</b>	60%
<b>Sopa</b>	35%
<b>Entradas</b>	35%
<b>Piqueos</b>	35%
<b>Postre</b>	35%
<b>Bebidas</b>	25%

Elaborado por Autoras

Asimismo se consideró un porcentaje de venta por cada categoría del menú, con el fin de facilitar el cálculo de los Ingresos Totales.

**Tabla 19** Porcentaje de Ventas

<b>Porcentaje de Ventas</b>	
<b>Plato fuerte</b>	50%
<b>Sopa</b>	15%
<b>Entradas</b>	15%
<b>Piqueos</b>	10%
<b>Postre</b>	5%
<b>Bebidas</b>	5%
<b>Total</b>	100%

Elaborado por Autoras



### **2.3.4.3 Plaza**

Los datos obtenidos en las encuestas señalan que el 39,25% de los encuestados, desean que el restaurante este situado en el norte de la ciudad.

Queriendo cumplir con las preferencias de los consumidores potenciales, se tomó en cuenta la publicación de un artículo de la página del Diario El Universo, titulado “Una Urdesa más Comercial”<sup>17</sup>; en dónde Gustavo Pereira, Presidente de la Asociación de Bienes Raíces del Guayas, reconoce que en la actualidad esta ciudadela es la que más impulso comercial registra en la ciudad.

El artículo también indica que en el sector existen alrededor de 1.800 negocios, según un conteo que se realizó en el 2010 en la ciudadela. También se señala que Urdesa tiene como corredores comerciales a las calles Circunvalación Sur, Las Lomas, Las Monjas, Plaza Dañín, Guayacanes, la Quinta y la Sexta, a más de la V.E. Estrada.

Considerando lo anterior, se optó por buscar un espacio físico en este sector, por lo que el restaurante estará situado en las calles Circunvalación Sur y Jiguas.

### **2.3.4.4 Promoción**

Para promocionar el restaurante se utilizarán medios de comunicación como:

- Prensa escrita.- Se la hará en diarios de mayor circulación en la ciudad, tales como Diario El Universo.
- Internet: Se utilizará el facebook, twitter, así como también mails masivos para dar a conocer el restaurante.

---

<sup>17</sup> (<http://www.eluniverso.com/2011/02/03/1/1534/urdesa-mas-comercial.html>)

Mediante éste medio se dará a conocer al restaurante un mes antes de su apertura, con el fin de darlo a conocer.

- El restaurante poseerá una página web, en donde los usuarios podrán acceder al menú y precios, galería de fotos, promociones o descuentos en ciertos platos, con el fin de incentivar y poder captar una mayor clientela.

También se podrían hacer convenios con otras empresas, por ejemplo:

- Con El Universo se haría algún tipo de descuento que se ofrezca con la tarjeta del club de lectores.

#### **2.3.4.5 Personas**

Como todos sabemos los trabajadores son uno de los principales elementos de la empresa. Patricia Aragón Sánchez, Responsable de Proyectos de Concilia Vida Familiar y Laboral S.L., en un artículo llamado “La importancia de la Motivación Laboral”<sup>18</sup>, considera como factor clave a las personas, ya que es en ellos que reside el conocimiento y la creatividad.

Asimismo la autora señala que la motivación es un elemento fundamental para el éxito empresarial, ya que de ella depende en gran medida la consecución de los objetivos de la empresa. Un elemento importante a la hora de motivar es la Comunicación, señala Patricia Aragón Sánchez.

Por esto Yuru Kunuk, mantendrá una relación muy estrecha con sus trabajadores, creando un ambiente de cordialidad entre los superiores y los rangos medios y bajos.

---

<sup>18</sup> <http://www.factorh.com.co/noticias/la-importancia-de-la-motivacion-laboral.html>

Como estrategia de motivación se implementarán capacitaciones a los empleados, por ejemplo en el caso de los encargados de la producción (Chef y cocineros), se los enviaría a cursos de cocina, para que mejoren sus técnicas culinarias.

Otra estrategia a implementar serían incentivos de reconocimiento de méritos e incentivos económicos.

Además, cabe recalcar que si los empleados se sienten a gusto con su trabajo, lo demostrarán al momento de atender al cliente, y una buena atención puede significar mucho para la empresa, porque los clientes estarán satisfechos y querrán volver.

Zoraida Mármol, facilitadora del seminario Pasión por el servicio<sup>19</sup>, en un artículo publicado en el blog Empléate, resalta la importancia que tiene la Cultura de Servicio en las empresas y cómo esto impacta en la satisfacción de los clientes internos y externos. Asimismo indica que si los empleados se sienten valorados e identificados el servicio brota sin esfuerzo.

Destaca también que uno de los resultados que se pueden lograr al brindar un buen servicio, es el incremento de las ventas y rentabilidad.

---

<sup>19</sup> <http://empleateve.blogspot.com/2011/05/un-buen-servicio-garantiza-la.html>

## **2.4 ESTUDIO TÉCNICO**

Para la puesta en marcha del restaurante es necesario identificar y analizar los recursos que tienen que ver con los requerimientos básicos para lograrlo.

Por ello se detallan los recursos necesarios para que el restaurante inicie con la producción (elaboración de los platos).

### **2.4.1 Tamaño del Proyecto**

El factor diferenciador del restaurante Yuru Kunuk es la cocción y presentación de los alimentos, puesto que se lo hará en utensilios de barro, esto con el fin de evitar enfermedades relacionadas por el uso de los trastos comunes de cocina.

Otra peculiaridad que presentará el restaurante será su decoración, éste tendrá un estilo rústico, decorado con madera y ladrillo, que lo hará muy vistoso a los potenciales clientes.

El trato de los trabajadores para con los clientes será otra ventaja, ya que se contará con un personal capacitado y dispuesto a tratar a los consumidores con mucha cordialidad y respeto, brindando un servicio de calidad.

### **2.4.2 Localización Óptima**

Se eligió a la ciudadela Urdesa como el lugar donde estará ubicado el restaurante Yuru Kunuk. Esto, debido a que en un artículo publicado en la página del diario El Universo, menciona que Urdesa es el centro económico de la ciudad, concluyendo que existe una mayor afluencia que en otros puntos de la ciudad; por lo que se considera que el restaurante puede tener una buena concurrencia de personas y lograr sus objetivos económicos.

### 2.4.3 Recursos

- Recursos humanos:

Para la puesta en marcha del restaurante no se requiere de un amplio staff de personal. En la parte Operativa se requerirá de chef y cocineros. En la parte administrativa el Gerente General, Jefe de Financiero y R.R.H.H. y Asistente; y en atención al cliente Meseros y Cajero.

- Recursos Materiales:

Para la operatividad del restaurante se necesita una amplia gama de productos que van desde la maquinaria al mobiliario, así como también la decoración del lugar. Para iniciar sus operaciones el restaurante deberá considerar los siguientes recursos:

- ✓ Materiales de cocina
- ✓ Sistemas de refrigeración
- ✓ Equipamiento del restaurante
- ✓ Sistemas de higiene
- ✓ Administración, gestión y cobros (tecnologías y la ofimática)

Para ello se hizo una proforma, con el fin de obtener información precisa.

## CAPÍTULO 3

### 3.1 INVERSIÓN

Para la implementación del presente proyecto se involucran una serie de recursos, los que deben ser bien identificados, debido a que de ello depende que al momento de ejecutar el proyecto no surjan problemas.

Por ello para obtener información 100% confiable, se hizo una cotización de cada uno de los recursos necesarios para la puesta en marcha del restaurante.

La tabla 57 muestra lo recursos que se necesitan para la operatividad del restaurante.

**Tabla 20 Inversión**

<b>Inversión</b>	
<b><u>Inversión Activos Fijos</u></b>	\$ 25.579,11
Ambientación	\$ 2.000,00
Equipos	\$ 595,00
Equipos y Muebles Operativos	\$ 4.979,16
Equipos De Cómputo y Software	\$ 4.618,00
Equipos y Muebles Administrativos	\$ 4.809,70
Equipo de Transporte	\$ 8.300,00
Utensilios para los Trabajadores	\$ 277,25
<b><u>Inversión Activos Intangibles</u></b>	\$ 1.547,50
Constitución de una Compañía Mercantil	\$ 560,50
Permiso de Funcionamiento	\$ 987,00
<b><u>Capital de Trabajo</u></b>	\$ 17.885,72
Costo de Materia prima	\$ 7.292,44
Remuneraciones	\$ 3.233,28
Arriendo	\$ 6.960,00
Publicidad	\$ 400,00
<b>Total</b>	<b>\$ 45.012,33</b>

Elaborado por Autoras

El monto de inversión total requerida para la instalación y puesta en marcha de Yuru Kunuk se estima en USD\$ 45.012, el cual el 40% será financiado mediante aporte de los socios y el otro 60% a través de un préstamo bancario.

En el **Anexo 6**, se detalla cada uno de los recursos que se necesitan para la puesta en marcha del proyecto. Con respecto a la inversión de activos fijos, en la tabla 40 se encuentran los equipos no operativos, en la tabla 41 los equipos y muebles operativos, en la tabla 42 equipo de cómputo y software, en la tabla 43 equipos y muebles operativos y en la tabla 44 equipos de transporte.

De acuerdo a la inversión de activos intangibles Tabla 5 y 6 se puede visualizar de forma más detallada lo que comprende la constitución de la compañía mercantil y permisos de funcionamiento.

Y por último en la tabla 21 se encuentra el detalle de capital de trabajo.

### **3.1.1 Capital de trabajo: Déficit Máximo Acumulado**

El capital de trabajo considera los recursos que necesita la empresa para la producción de bienes y servicios; recursos como: materia prima, mano de obra, reposición de activos, etc., los que deben estar disponibles en el corto plazo para cubrir a tiempo las necesidades de la empresa.

Para esto se utilizó el Método de Déficit Máximo Acumulado, el cuál determina si existe un déficit o un superávit entre los ingresos y egresos.

Para esto se necesita saber cuál es el saldo efectivo, por lo que se realizó una estimación de ingresos y egresos mensuales, obteniendo una utilidad.



## CAPITAL DE TRABAJO

Los rubros considerados para determinar el capital de trabajo fueron los ingresos, costos operacionales, gastos de arriendo, publicidad y gasolina.

**Tabla 21** Capital de Trabajo

Año	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
<b>Ingresos</b>												
Ventas Netas	\$ 16.476,74	\$ 18.032,14	\$ 19.734,37	\$ 21.597,30	\$ 23.636,08	\$ 25.867,33	\$ 28.309,21	\$ 30.981,59	\$ 33.906,26	\$ 37.107,01	\$ 40.609,91	\$ 44.443,48
<b>Total Ingresos</b>	<b>\$ 16.476,74</b>	<b>\$ 18.032,14</b>	<b>\$ 19.734,37</b>	<b>\$ 21.597,30</b>	<b>\$ 23.636,08</b>	<b>\$ 25.867,33</b>	<b>\$ 28.309,21</b>	<b>\$ 30.981,59</b>	<b>\$ 33.906,26</b>	<b>\$ 37.107,01</b>	<b>\$ 40.609,91</b>	<b>\$ 44.443,48</b>
<b>Egresos</b>												
<b>Costos Variables</b>												
( + ) Mano de Obra Directa	\$ 1.206,33	\$ 1.259,89	\$ 1.315,83	\$ 1.374,26	\$ 1.435,27	\$ 1.499,00	\$ 1.565,56	\$ 1.635,07	\$ 1.707,66	\$ 1.783,48	\$ 1.862,67	\$ 1.945,37
( + ) Materia Prima	\$ 7.292,44	\$ 7.616,22	\$ 7.954,38	\$ 8.307,56	\$ 8.676,41	\$ 9.061,65	\$ 9.463,98	\$ 9.884,18	\$ 10.323,04	\$ 10.781,39	\$ 11.260,08	\$ 11.760,03
( + ) Costos Indirectos	\$ 6,67	\$ 6,96	\$ 7,27	\$ 7,59	\$ 7,93	\$ 8,28	\$ 8,65	\$ 9,04	\$ 9,44	\$ 9,86	\$ 10,29	\$ 10,75
( + ) Gas	\$ 146,40	\$ 152,90	\$ 159,69	\$ 166,78	\$ 174,18	\$ 181,92	\$ 190,00	\$ 198,43	\$ 207,24	\$ 216,44	\$ 226,05	\$ 236,09
<b>Costos Fijos</b>												
( + ) Mano de Obra Indirecta	\$ 4.279,61	\$ 4.469,63	\$ 4.668,08	\$ 4.875,34	\$ 5.091,80	\$ 5.317,88	\$ 5.553,99	\$ 5.800,59	\$ 6.058,14	\$ 6.327,12	\$ 6.608,04	\$ 6.901,44
( + ) Depreciaciones Equipos y Muebles Oper.	\$ 8,93	\$ 9,32	\$ 9,74	\$ 10,17	\$ 10,62	\$ 11,09	\$ 11,58	\$ 12,10	\$ 12,63	\$ 13,20	\$ 13,78	\$ 14,39
( - ) Gastos de Publicidad	\$ 1.050,00	\$ 1.096,62	\$ 1.145,31	\$ 1.196,16	\$ 1.249,27	\$ 1.304,74	\$ 1.362,67	\$ 1.423,17	\$ 1.486,36	\$ 1.552,36	\$ 1.621,28	\$ 1.693,26
( - ) Gasolina	\$ 73,92	\$ 77,20	\$ 80,63	\$ 84,21	\$ 87,95	\$ 91,85	\$ 95,93	\$ 100,19	\$ 104,64	\$ 109,29	\$ 114,14	\$ 119,21
( - ) Gasto de Arriendo	\$ 580,00	\$ 605,75	\$ 632,65	\$ 660,74	\$ 690,07	\$ 720,71	\$ 752,71	\$ 786,13	\$ 821,04	\$ 857,49	\$ 895,56	\$ 935,33
<b>Total Egresos</b>	<b>\$ 14.644,29</b>	<b>\$ 15.294,50</b>	<b>\$ 15.973,58</b>	<b>\$ 16.682,80</b>	<b>\$ 17.423,52</b>	<b>\$ 18.197,12</b>	<b>\$ 19.005,08</b>	<b>\$ 19.848,90</b>	<b>\$ 20.730,19</b>	<b>\$ 21.650,61</b>	<b>\$ 22.611,90</b>	<b>\$ 23.615,87</b>
<b>Utilidad / Pérdida</b>	<b>\$ 1.832,44</b>	<b>\$ 1.913,80</b>	<b>\$ 1.998,77</b>	<b>\$ 2.087,52</b>	<b>\$ 2.180,21</b>	<b>\$ 2.277,01</b>	<b>\$ 2.378,11</b>	<b>\$ 2.483,69</b>	<b>\$ 2.593,97</b>	<b>\$ 2.709,14</b>	<b>\$ 2.829,43</b>	<b>\$ 2.955,05</b>
<b>Saldos Acumulados</b>	<b>\$ 1.832,44</b>	<b>\$ 3.746,24</b>	<b>\$ 3.912,58</b>	<b>\$ 4.086,29</b>	<b>\$ 4.267,73</b>	<b>\$ 4.457,21</b>	<b>\$ 4.655,11</b>	<b>\$ 4.861,80</b>	<b>\$ 5.077,66</b>	<b>\$ 5.303,11</b>	<b>\$ 5.538,57</b>	<b>\$ 5.784,48</b>

Elaborado por Autoras

## 3.2 INGRESOS

Los ingresos por la venta de cada uno de los platillos a ofrecer, se lo puede observar en el **Anexo 9** Determinación de Precios. Para el cálculo de los ingresos se consideró un porcentaje de venta de cada categoría del menú, dónde los platos fuertes serán los que más aporten para la obtención de ingresos.

El precio de cada plato bordea desde los USD \$2,00 hasta los USD \$6,00, lo cual dará un ingreso total para el primer año de producción de USD \$197.720,06.

Para la proyección de los ingresos se consideró un crecimiento esperado del 5% y la inflación.

## 3.3 COSTOS

Para la proyección de algunos rubros como materia prima, mano de obra directa e indirecta, suministros de venta se consideró la inflación.

### 3.3.1 Costos Materia Prima

La materia prima que se utilizará para la elaboración de los platos, se encuentra detallada en el **Anexo 2** Detalle de Materia Prima.

Se necesitarán aproximadamente USD\$ 1,30, como costo de operación para la elaboración diaria de cada plato dependiendo de los ingredientes, el cual se encuentra detallado en la tabla 33- Anexo

El costo de elaborar la receta, se lo obtuvo de la sumatoria de costo de la receta y el costo por operación diario de cada plato.

### **3.3.1 Mano de Obra Directa (MOD)**

Representa el valor de los gastos del personal que labora, para la producción de los bienes y servicios. En el caso de Yuru Kunuk tendrá 3 empleados que se encargarán de la producción de los platos. Se contratará un Chef y dos Cocineros con un monto anual en sueldos por USD \$ 14, 476 el que incluye todos los beneficios de ley, además del aporte patronal.

### **3.3.2 Costos Indirectos de Fabricación (CIF)**

Como costos indirectos de fabricación se incluyen los sueldos y salarios del personal administrativo y el personal de servicio al cliente, también se tomó en cuenta la depreciación de los equipos y muebles operativos.

El total de costos operacionales obtenido para el primer año será de USD \$155 750, 15.

## **3.4 ESTADO DE RESULTADOS**

El Estado de Resultado es también uno de los estados principales de la Contabilidad. Es el estado mediante el cual se presenta el volumen total de todos los Ingresos y Gastos incurridos por la entidad durante el periodo, con

el objetivo de poder analizar si la entidad ha obtenido beneficio o pérdida por la gestión realizada.

**Tabla 22 Estado de Resultado**

Yuru Kunuk						
Estado de Resultado						
Año	0	1	2	3	4	5
<b>Ingresos</b>						
Ventas Netas		\$ 197.720,83	\$ 216.385,67	\$ 236.812,48	\$ 259.167,58	\$ 283.633,00
<b>Total Ventas</b>		<b>\$ 197.720,83</b>	<b>\$ 216.385,67</b>	<b>\$ 236.812,48</b>	<b>\$ 259.167,58</b>	<b>\$ 283.633,00</b>
<b>Egresos</b>						
<b>Costos Operacionales</b>						
( + ) Mano de Obra Directa		\$ 14.476,00	\$ 15.118,73	\$ 15.790,01	\$ 16.491,08	\$ 17.223,29
( + ) Materia Prima		\$ 87.509,27	\$ 91.394,68	\$ 95.452,60	\$ 99.690,70	\$ 104.116,96
( + ) Costos Indirectos		\$ 80,00	\$ 83,55	\$ 87,26	\$ 91,14	\$ 95,18
( + ) Gas		\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80
( + ) Mano de Obra Indirecta		\$ 51.355,33	\$ 53.635,50	\$ 56.016,92	\$ 58.504,07	\$ 61.101,65
( + ) Depreciaciones Equipos y Muebles Oper.		\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76
<b>Total Costos Operacionales</b>		<b>\$ 155.750,15</b>	<b>\$ 162.562,03</b>	<b>\$ 169.676,35</b>	<b>\$ 177.106,55</b>	<b>\$ 184.866,65</b>
<b>( = ) UTILIDAD BRUTA</b>		<b>\$ 41.970,67</b>	<b>\$ 53.823,65</b>	<b>\$ 67.136,13</b>	<b>\$ 82.061,03</b>	<b>\$ 98.766,35</b>
<b>Gastos No operativos</b>						
( - ) Gastos de Publicidad		\$ 12.600,00	\$ 13.159,44	\$ 13.743,72	\$ 14.353,94	\$ 14.991,26
( - ) Gastos de Servicios Básicos		\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00
( - ) Gastos Suministros de Oficina		\$ 522,54	\$ 545,74	\$ 569,97	\$ 595,28	\$ 621,71
( - ) Gastos Suministros de Limpieza		\$ 742,65	\$ 775,62	\$ 810,06	\$ 846,03	\$ 883,59
( - ) Depreciaciones Equipos		\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10
( - ) Depreciaciones Equipos y Muebles Adm.		\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21
( - ) Depreciaciones de Cómputo y Software		\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95
( - ) Depreciaciones Transporte		\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00
( - ) Gasto de Arriendo		\$ 6.960,00	\$ 7.269,02	\$ 7.591,77	\$ 7.928,84	\$ 8.280,88
( - ) Amortización de Diferido						
( - ) Gasolina		\$ 887,04	\$ 926,42	\$ 967,56	\$ 1.010,52	\$ 1.055,38
<b>Total Gastos No Operativos</b>		<b>\$ 32.067,48</b>	<b>\$ 33.031,51</b>	<b>\$ 34.038,33</b>	<b>\$ 35.089,86</b>	<b>\$ 36.188,08</b>
<b>( = ) UTILIDAD ANTES DE INTERESES</b>		<b>\$ 9.903,19</b>	<b>\$ 20.792,14</b>	<b>\$ 33.097,80</b>	<b>\$ 46.971,17</b>	<b>\$ 62.578,28</b>
( - ) Intereses		\$ 2.093,60	\$ 1.695,54	\$ 1.264,16	\$ 796,68	\$ 290,07
Amortización de Intangibles		\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50
<b>( = ) UTILIDAD ANTES DE APORT. E IMPUESTOS</b>		<b>\$ 7.500,09</b>	<b>\$ 18.787,10</b>	<b>\$ 31.524,14</b>	<b>\$ 45.864,99</b>	<b>\$ 61.978,71</b>
( - ) 15% de Participación Trab.		\$ 1.125,01	\$ 2.818,06	\$ 4.728,62	\$ 6.879,75	\$ 9.296,81
<b>( = ) UTILIDAD DESPUÉS DE APORT.</b>		<b>\$ 6.375,08</b>	<b>\$ 15.969,03</b>	<b>\$ 26.795,52</b>	<b>\$ 38.985,24</b>	<b>\$ 52.681,90</b>
( - ) Impuestos a la Renta 24%		\$ 1.530,02	\$ 3.672,88	\$ 5.895,01	\$ 8.576,75	\$ 11.590,02
<b>( = ) UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS</b>		<b>\$ 4.845,06</b>	<b>\$ 12.296,16</b>	<b>\$ 20.900,50</b>	<b>\$ 30.408,49</b>	<b>\$ 41.091,88</b>
( - ) Reserva Legal 10%		\$ 484,51	\$ 1.229,62	\$ 2.090,05	\$ 3.040,85	\$ 4.109,19
<b>( = ) UTILIDAD NETA</b>		<b>\$ 4.360,55</b>	<b>\$ 11.066,54</b>	<b>\$ 18.810,45</b>	<b>\$ 27.367,64</b>	<b>\$ 36.982,69</b>

Elaborado por Autoras

Como se muestra en la tabla 22 en ningún año se obtiene pérdida contable, incrementándose año a año la utilidad.

Se consideró un impuesto a la renta del 24% para el 2011, 23% para el 2012 y 22% para los siguientes tres años, por las regularizaciones en el sistema tributario del país.

### **3.5 TASA DE DESCUENTO TMAR**

La TMAR es la tasa mínima de retorno requerida sobre la inversión.

Para su cálculo se debe considerar el riesgo que conlleva invertir en el proyecto, obteniendo como medida de riesgo el invertir en sector restaurante, un  $\beta$  de la industria (desapalancado) de 1,18<sup>20</sup> actualizado al 2011.

La tasa de descuento obtenida para el primer año fue de 16.65%. (Ver **Anexo 13** TMAR)

Para su cálculo se considera el modelo de CAPM, que es un modelo de valoración de activos de capital; y se le suma el riesgo país.

El riesgo país actualizado hasta agosto del 2011, fue de 899 puntos base, es decir 8, 99%.

El modelo CAPM se lo calcula de la siguiente manera:

$$\mathbf{R(e) = R_f + \beta (R_m - R_f)}$$

---

<sup>20</sup> [http://people.stern.nyu.edu/adamodar/New\\_Home\\_Page/datafile/Betas.html](http://people.stern.nyu.edu/adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html)

**Donde:**

**R (e):** Rentabilidad exigida por los inversionistas

**Rf:** Tasa libre de riesgo (Bonos del Tesoro Americano)

**Rm:** Rentabilidad de la cartera de mercado

**β:** Medida de riesgo de invertir en un determinado sector (Ver **Anexo 13** Beta)

**Tabla 23** Estimación de la tasa de descuento

<b>Estimación De La Tasa De Descuento</b>	
<b>CAPM <math>Re = Rf + B(\text{Prima de Riesgo})</math></b>	<b>2011</b>
Beta Restaurantes	0,55
<b>Prima de Riesgo = <math>Rm - Rf</math></b>	
Prima de riesgo =	9,00%
Rf =	2,70%
R (e) =	7,66%
Riesgo País (BCE)	8,99%
<b>Re Ecuador = R (e) + Riesgo país</b>	<b>16,65%</b>

Elaborado por Autoras

### 3.6 FLUJO DE CAJA

El flujo de entradas y salidas de dinero de la empresa, permite evaluar la liquidez de la empresa.

En la tabla 24 se muestra el flujo de caja del restaurante, donde en el primer año la empresa tendrá como flujo de efectivo neto USD \$3282, en el segundo USD \$9590, en el tercero USD \$12196, en el cuarto USD \$24992 y en el quinto USD \$37907, concluyendo que para los años analizados se nota un incremento importante de año a año.

Lo cual favorecerá para obtener un VAN positivo y el proyecto sea aceptado.

**Tabla 24 Flujo de Caja**

Yuru Kunuk						
Estado de Resultado						
Año	0	1	2	3	4	5
<b>Ingresos</b>						
Ventas Netas		\$ 197.720,83	\$ 216.385,67	\$ 236.812,48	\$ 259.167,58	\$ 283.633,00
<b>Total Ventas</b>		<b>\$ 197.720,83</b>	<b>\$ 216.385,67</b>	<b>\$ 236.812,48</b>	<b>\$ 259.167,58</b>	<b>\$ 283.633,00</b>
<b>Egresos</b>						
<b>Costos Operacionales</b>						
( + ) Mano de Obra Directa		\$ 14.476,00	\$ 15.118,73	\$ 15.790,01	\$ 16.491,08	\$ 17.223,29
( + ) Materia Prima		\$ 87.509,27	\$ 91.394,68	\$ 95.452,60	\$ 99.690,70	\$ 104.116,96
( + ) Costos Indirectos		\$ 80,00	\$ 83,55	\$ 87,26	\$ 91,14	\$ 95,18
( + ) Gas		\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80
( + ) Mano de Obra Indirecta		\$ 51.355,33	\$ 53.635,50	\$ 56.016,92	\$ 58.504,07	\$ 61.101,65
( + ) Depreciaciones Equipos y Muebles Oper.		\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76
<b>Total Costos Operacionales</b>		<b>\$ 155.750,15</b>	<b>\$ 162.562,03</b>	<b>\$ 169.676,35</b>	<b>\$ 177.106,55</b>	<b>\$ 184.866,65</b>
<b>( = ) UTILIDAD BRUTA</b>		<b>\$ 41.970,67</b>	<b>\$ 53.823,65</b>	<b>\$ 67.136,13</b>	<b>\$ 82.061,03</b>	<b>\$ 98.766,35</b>
<b>Gastos No operativos</b>						
( - ) Gastos de Publicidad		\$ 12.600,00	\$ 13.159,44	\$ 13.743,72	\$ 14.353,94	\$ 14.991,26
( - ) Gastos de Servicios Básicos		\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00
( - ) Gastos Suministros de Oficina		\$ 522,54	\$ 545,74	\$ 569,97	\$ 595,28	\$ 621,71
( - ) Gastos Suministros de Limpieza		\$ 742,65	\$ 775,62	\$ 810,06	\$ 846,03	\$ 883,59
( - ) Depreciaciones Equipos		\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10
( - ) Depreciaciones Equipos y Muebles Adm.		\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21
( - ) Depreciaciones de Cómputo y Software		\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95
( - ) Depreciaciones Transporte		\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00
( - ) Gasto de Arriendo		\$ 6.960,00	\$ 7.269,02	\$ 7.591,77	\$ 7.928,84	\$ 8.280,88
( - ) Amortización de Diferido						
( - ) Gasolina		\$ 887,04	\$ 926,42	\$ 967,56	\$ 1.010,52	\$ 1.055,38
<b>Total Gastos No Operativos</b>		<b>\$ 32.067,48</b>	<b>\$ 33.031,51</b>	<b>\$ 34.038,33</b>	<b>\$ 35.089,86</b>	<b>\$ 36.188,08</b>
<b>( = ) UTILIDAD ANTES DE INTERESES</b>		<b>\$ 9.903,19</b>	<b>\$ 20.792,14</b>	<b>\$ 33.097,80</b>	<b>\$ 46.971,17</b>	<b>\$ 62.578,28</b>
( - ) Intereses		\$ 2.093,60	\$ 1.695,54	\$ 1.264,16	\$ 796,68	\$ 290,07
Amortización de Intangibles		\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50
<b>( = ) UTILIDAD ANTES DE APORT. E IMPUESTOS</b>		<b>\$ 7.500,09</b>	<b>\$ 18.787,10</b>	<b>\$ 31.524,14</b>	<b>\$ 45.864,99</b>	<b>\$ 61.978,71</b>
( - ) 15% de Participación Trab.		\$ 1.125,01	\$ 2.818,06	\$ 4.728,62	\$ 6.879,75	\$ 9.296,81
<b>( = ) UTILIDAD DESPUÉS DE APORT.</b>		<b>\$ 6.375,08</b>	<b>\$ 15.969,03</b>	<b>\$ 26.795,52</b>	<b>\$ 38.985,24</b>	<b>\$ 52.681,90</b>
( - ) Impuestos a la Renta 24%		\$ 1.530,02	\$ 3.672,88	\$ 5.895,01	\$ 8.576,75	\$ 11.590,02
<b>( = ) UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS</b>		<b>\$ 4.845,06</b>	<b>\$ 12.296,16</b>	<b>\$ 20.900,50</b>	<b>\$ 30.408,49</b>	<b>\$ 41.091,88</b>
( - ) Reserva Legal 10%		\$ 484,51	\$ 1.229,62	\$ 2.090,05	\$ 3.040,85	\$ 4.109,19
<b>( = ) UTILIDAD NETA</b>		<b>\$ 4.360,55</b>	<b>\$ 11.066,54</b>	<b>\$ 18.810,45</b>	<b>\$ 27.367,64</b>	<b>\$ 36.982,69</b>
( + ) Depreciaciones Equipos		\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10
( + ) Depreciaciones Equipos y Muebles Adm.		\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21
( + ) Depreciaciones de Cómputo y Software		\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95
( + ) Depreciaciones Transporte		\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00
( + ) Depreciaciones Equipos y Muebles Operat.		\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76
( + ) Amortización de Intangibles		\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50
( - ) Inversión Inicial	\$ (45.012,33)					
( - ) Capital de Trabajo	\$ (1.832,44)					
( + ) Recuperación de Capital de Trabajo						\$ 1.832,44
( + ) Préstamo	\$ 28.106,86					
( - ) Amortización del Préstamo		\$ (4.755,78)	\$ (5.153,84)	\$ (6.473,22)	\$ (6.052,70)	\$ (6.559,31)
( - ) Compra de Activos				\$ (3.818,00)		
( + ) Valor de Salvamento						\$ 1.974,60
<b>( = ) Flujo de Caja</b>	<b>\$ (18.737,91)</b>	<b>\$ 3.282,29</b>	<b>\$ 9.590,21</b>	<b>\$ 12.196,75</b>	<b>\$ 24.992,45</b>	<b>\$ 37.907,94</b>

Elaborado por Autoras

### 3.7.1 VAN

El valor actual neto es la diferencia entre todos los ingresos y todos los egresos actualizados al período actual (Año 0). Se acepta ó se rechaza en función de que si es mayor o menor de cero.

En el caso de Yuru Kunuk se debe aceptar el proyecto, porque su VAN es mayor que cero.

El Valor Actual Neto es de USD \$ 30 412.

### 3.7.2 TIR

La tasa interna de retorno es la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de la operación propia del negocio.

La tabla 25 muestra la TIR para el proyecto, la cual es 53%. Al ser la TIR mayor que la tasa de descuento se considera que el proyecto es rentable.

**Tabla 25 TIR**

TIR	53%
TMAR	16,65%
VAN	\$ 29.852,94

Elaborado por Autoras

### 3.3.4 Punto de equilibrio

Para el cálculo del punto de equilibrio, no se lo realizó con respecto a las cantidades mínimas que se deben producir para cubrir los costos y gastos;



debido a que el restaurante ofrecerá una variedad de alimentos y resulta dificultoso realizarlo.

Se optó por realizar el punto de equilibrio en dólares, obteniendo la información mostrada en la tabla 26 y visualizada en el gráfico 16.

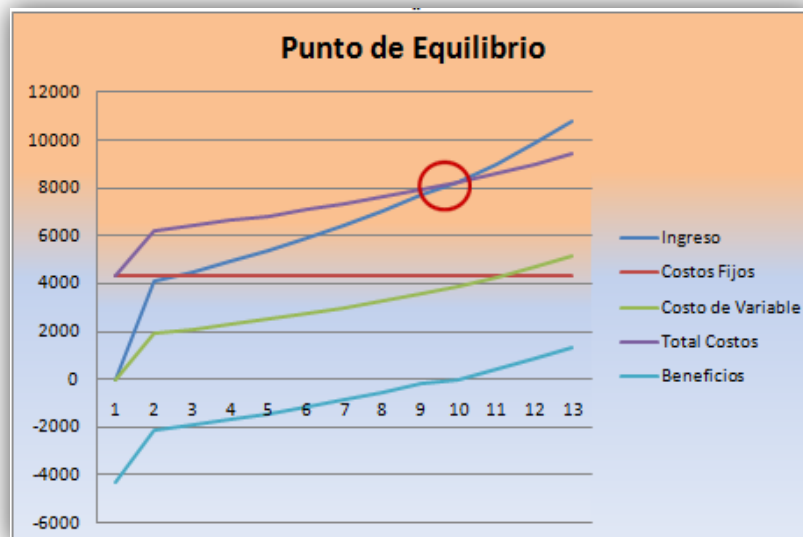
**Tabla 26** Punto de Equilibrio

Punto de Equilibrio		
Ingreso	\$	16.476,74
Costo de Variable	\$	8.651,84
Margen de Contribución	\$	7.824,90
Costos Fijos	\$	4.327,34
Utilidad Operativa	\$	3.497,56
Punto de Equilibrio	Costos Fijos	
	% Margen de Contribución	
Punto de Equilibrio	\$	4.327,34
	53%	
Punto de Equilibrio	\$	8.241,07

% Margen de Contribución
100%
53%
47%

Elaborado por Autoras

**Gráfico 16** Punto de Equilibrio



Elaborado por Autoras

### 3.7 PAY BACK

Permite visualizar el periodo de tiempo para la recuperación de la inversión. El periodo de recuperación del proyecto es de cuatro años, a partir del quinto año, las ganancias obtenidas serán líquidas.

**Tabla 27 PayBack**

PayBack				
Periodos	Saldo de Inversión	Flujo de Caja	Rentabilidad Exigida	Recuperación Inversión
1	\$ 18.737,91	\$ 3.282,29	\$ 3.120,35	\$ 161,93
2	\$ 18.575,97	\$ 9.590,21	\$ 3.086,97	\$ 6.503,24
3	\$ 12.072,73	\$ 13.084,75	\$ 2.002,14	\$ 11.082,61
4	\$ 990,12	\$ 24.992,45	\$ 164,20	\$ 24.828,25
5	\$ (23.838,13)	\$ 37.907,94	\$ (3.953,32)	\$ 41.861,26

Elaborado por Autoras

Como se puede observar, Yuruk Kunk recuperará lo invertido a partir del 4 año.

### 3.8 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD UNI-VARIABLE

Como variables críticas, se consideran al Total de Ingresos y Total de Costos Operacionales, donde se analizó que efecto tendría el VAN y la TIR si éstas variables aumentaran o disminuyeran un 5% y un 10%.

**Tabla 28 Análisis de Sensibilidad**

Análisis de Sensibilidad			
FACTOR	VAN	TIR	
Valor Original	\$ 30.412,34	54%	Se Acepta
Incremento en Ingresos de 5%	\$ 52.567,08	81%	Se Acepta
Incremento en Ingresos de 10%	\$ 74.721,82	109%	Se Acepta
Disminución en Ingresos del 5%	\$ 7.401,43	26%	Se Acepta
Disminución en Ingresos del 10%	\$ (19.161,98)	-5%	Se Rechaza
Incremento del 5% en Costos	\$ 14.313,47	34%	Se Acepta
Incremento del 10% en Costos	\$ (4.476,76)	12%	Se Rechaza
Disminución del 5% en Costos	\$ 46.408,08	74%	Se Acepta
Disminución del 10% en Costos	\$ 62.403,82	95%	Se Acepta

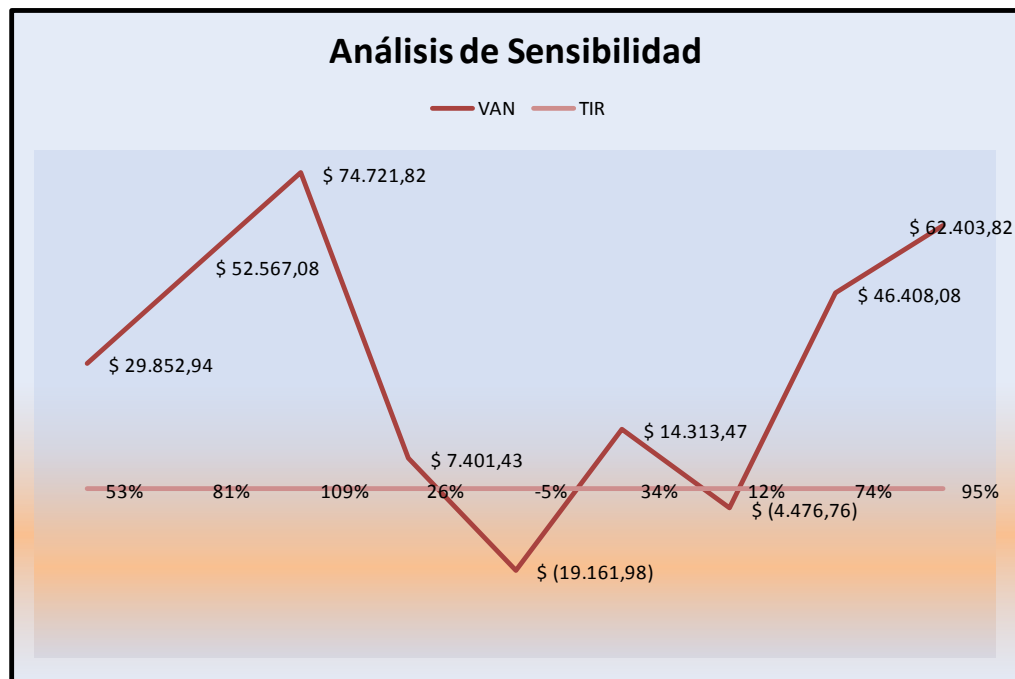
Elaborado por Autoras

Como se muestra en la tabla 28 los resultados obtenidos fueron los siguientes:

- ✓ Si el Total de Ingresos disminuyeran un 10%, manteniendo lo demás constante, entonces el proyecto debería rechazarse.
- ✓ Si el Total de Costos Operacionales aumentaran el 10%, manteniendo lo demás constante, el proyecto debería rechazarse.
- ✓ Si el Total de Ingresos disminuyera el 5%, manteniendo lo demás constante, el proyecto se acepta, pero no se generaría un VAN atractivo.

Para los demás análisis se acepta el proyecto, obteniendo un VAN atractivo.

**Gráfico 17** Análisis de Sensibilidad



Elaborado por Autoras

## CONCLUSIONES

La principal característica del producto en base a los requerimientos de los potenciales consumidores es la forma de preparación y presentación de los alimentos, los mismos que se harán en utensilios de barro; dado que las personas a más de degustar el producto, buscan cuidar su salud requiriendo de una alimentación sana, tomando en cuenta que el 10% del consumo alimenticio en el país corresponde a productos light.

El 76,75% de los encuestados dijeron que estarían dispuestos a acudir a un restaurante donde para la preparación y presentación de los alimentos se utilicen ollas de barro.

Un 39,30% de la personas encuestadas indicaron que desearían que el restaurante esté ubicado al norte de la ciudad; considerando dicha información para la ubicación de YURU KUNUK, el cual estará ubicado en la ciudadela Urdesa.

El restaurante no tiene competidores directos, ya que en la ciudad de Guayaquil no existe un establecimiento que para la cocción y presentación de los productos se lo realice en utensilios de barro. Como principales competidores indirectos tenemos a los restaurantes El Aguacate y Cocolón.

Para la puesta en marcha del proyecto se dispone de una completa cotización de costos de instalación, materias primas e insumos y de recursos humanos necesarios para la operación del restaurante, donde la inversión inicial requerida es de USD \$45.012 para lo cual se lo financiaría con el 40% capital propio y el 60% restante mediante un préstamo bancario a 5 años.

En base al estudio financiero realizado para evaluar la factibilidad del presente proyecto, se muestra que la situación financiera del mismo, en función de los ingresos pronosticados, solventarán costos y gastos involucrados e incluso generará una utilidad atractiva, por lo que se concluye que será estable durante el periodo de planeación (5 años). Con una TMAR de 16,65% se obtuvo un VAN de USD \$30.412 y una TIR de 53%, por lo que se considera que el proyecto debe ser aceptado porque el VAN obtenido es mayor a 0 y la TIR es mayor a la TMAR.

La inversión total para la puesta en marcha del proyecto se recuperará en el cuarto año de operaciones.

## RECOMENDACIONES

- Satisfacer al máximo las expectativas de los consumidores potenciales, con el fin de lograr un posicionamiento en la mente de los mismos y que incida para que visiten frecuentemente el restaurante y así incrementar la demanda.
- Contar con recursos humanos capacitados y experimentados, para brindar un mejor servicio
- Incentivar al personal, para así lograr un buen desempeño.
- A medida en que el restaurante vaya adquiriendo una participación importante en el mercado, ofrecer más beneficios a los potenciales consumidores, lo que conllevaría a obtener más ingresos y en un futuro poder expandir las instalaciones.
- Llevar un control minucioso de ingresos y gastos.
- De acuerdo al análisis de sensibilidad que se realizó, se sabe que el proyecto será más susceptible a variaciones en su nivel de costos; debido a que los precios de la materia prima son sensibles a los efectos de la inflación. Se debe recurrir a estrategias, que permitan disminuir los costos como la materia prima, dado que el total de los costos operativos no pueden ser mayores o iguales al 10%.
- Cumplir con las políticas de calidad.

## **Anexo**

## ANEXO 1

### Pronóstico de Ventas

**Tabla 29** Análisis de Sensibilidad

Parroquias Urbanas	# HABITANTES
Tarqui (2001)	835.486
Poblacion de la ciudad de Guayaquil (2001)	1.985.379
Tarqui (2011)	1.069.493
Poblacion de la ciudad de Guayaquil (2011)	2.541.453

Elaborado por Autoras

**Tabla 30** Pirámide de rango de edades

	Hombres	Mujeres
85 y +	10936	12234
80 - 84	6838	8546
75 - 79	10445	12416
70 - 74	14588	16948
65 - 69	18304	21241
60 - 64	21364	24143
55 - 59	27095	29251
50 - 54	39726	41494
45 - 49	49750	52148
40 - 44	63659	66117
35 - 39	70032	76497
30 - 34	79668	82230
25 - 29	84755	90137
20 - 24	103834	109840
15 - 19	95237	100657
10 - 14	99708	99004
5 - 9	102365	100072
0 - 4	100887	97623
	<b>999191</b>	<b>1040598</b>
Población Provincia Guayas		2039789
% De 20 a 40 años		0,383947555
% Poder Adquisitivo (\$497-\$900)		0,4

Elaborado por Autoras



**Tabla 31** Porcentaje de Población objetivo

Población objetivo	Personas Asalariadas que consideran que viven bien, entre 20 y 40 años	209607
Porcentaje de compradores potenciales	87,75%	183930
Aceptación servicio de manera continua	76,75%	

Elaborado por Autoras

**Tabla 32** Pronóstico de Ventas

Cantidad esperada venta	35643
Población objetivo	209607
Porcentaje compradores	87,75%
Porcentaje población segmentada	42,08%
Frecuencia esperada	9,21
Determinación de la demanda potencial	3870
<b>Demanda mensual</b>	<b>2970</b>

Elaborado por Autoras

## ANEXO 2

### Detalle de Materia Prima Tabla 33 Detalle de Materia Prima

No.	Nombre de comida	Tipo	Descripcion	# de Porciones	Ingredientes	Cant. Requer.	Cant. Requerida por porció	Unidad de medic	Precio por unidad pedid	Precio por Porción	Cantidad total requerida (demanda)	Total precio (demanda)
2	Aguado de Gallina	Sopa	2 Cda. Aceite	5	Aceite	0,600	\$ 0,120	Litros	\$ 5,500	\$ 0,660	2970	\$ 1.960,200
3	Sancocho Blanco	Sopa	2 Cda. Aceite	6	Aceite	0,600	\$ 0,100	Litros	\$ 5,500	\$ 0,550	2970	\$ 1.633,500
2	Biche de Pescado	Sopa	2 cda. De aceite	5	Aceite	0,006	\$ 0,001	Litros	\$ 5,500	\$ 0,007	2970	\$ 19,602
1	Seco de Pollo	ato Fuer	2 Cda. Aceite	4	Aceite	0,060	\$ 0,015	Litros	\$ 5,500	\$ 0,083	2970	\$ 245,025
1	Estofado de Carne	ato Fuer	3 cdas de aceite	4	Aceite	0,180	\$ 0,045	Litros	\$ 5,500	\$ 0,248	2970	\$ 735,075
1	Estofado de Pollo	ato Fuer	3 cdas de aceite	4	Aceite	0,180	\$ 0,045	Litros	\$ 5,500	\$ 0,248	2970	\$ 735,075
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	1 Cda. Aceite	6	Aceite	0,500	\$ 0,083	Litros	\$ 5,500	\$ 0,458	2970	\$ 1.361,250
1	Emborrajados	Piqueos	2 tazas de aceite	4	Aceite	0,030	\$ 0,008	Litros	\$ 5,500	\$ 0,041	2970	\$ 122,513
1	Bastones de Yuca	Piqueos	1/2 taza de Aceite para fre	4	Aceite	0,150	\$ 0,038	Litros	\$ 5,500	\$ 0,206	2970	\$ 612,563
1	Porción de Arroz	Porciones	1/2 cucharadita de aceite	4	Aceite	0,020	\$ 0,005	Litros	\$ 5,500	\$ 0,028	2970	\$ 81,675
1	Porción de Maduros	Porciones	1/2 tz Aceite para freír	4	Aceite	0,150	\$ 0,038	Litros	\$ 5,500	\$ 0,206	2970	\$ 612,563
1	Porción de Patacones	Porciones	1/2 tz Aceite para freír	4	Aceite	0,150	\$ 0,038	Litros	\$ 5,500	\$ 0,206	2970	\$ 612,563
<b>TOTAL Aceite</b>										<b>\$ 2,940</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	2 Cda. Aceite Con Achiote	5	Aceite con Achiote	0,060	\$ 0,012	Litros	\$ 2,300	\$ 0,028	2970	\$ 81,972
2	Locro de Papa	Sopa	2 Cda. Aceite Con Achiote	5	Aceite con Achiote	0,600	\$ 0,120	Litros	\$ 2,300	\$ 0,276	2970	\$ 819,720
<b>TOTAL Aceite con Achiote</b>										<b>\$ 0,304</b>	2970	
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1/4 de taza de aceite de ajc	4	Aceite de ajonjolí	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 2,990	\$ 0,187	2970	\$ 555,019
<b>TOTAL Aceite de ajonjolí</b>										<b>\$ 0,187</b>		
3	Ceviche de Concha	Mariscos	2 cdas de aceite de oliva	6	Aceite de Oliva	0,040	\$ 0,007	Litros	\$ 16,000	\$ 0,107	2970	\$ 316,800
3	Ceviche Mixto	Mariscos	2 cdas de aceite de oliva	6	Aceite de Oliva	0,060	\$ 0,010	Litros	\$ 16,000	\$ 0,160	2970	\$ 475,200
1	Ensalada California	Ensaladas	3 cucharadas sopera de ac	4	Aceite de Oliva	0,500	\$ 0,125	Litros	\$ 16,000	\$ 2,000	2970	\$ 5.940,000
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	¼ de taza de aceite de oliv	4	Aceite de Oliva	0,600	\$ 0,150	Litros	\$ 16,000	\$ 2,400	2970	\$ 7.128,000
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	1 cucharada de aceite de c	4	Aceite de Oliva	0,600	\$ 0,150	Litros	\$ 16,000	\$ 2,400	2970	\$ 7.128,000
<b>TOTAL Aceite de Oliva</b>										<b>\$ 7,067</b>		

8	Mini Tamales	Piqueos	10 aceitunas picadas	35	Aceitunas	3,000	\$ 0,086	Kilogra	\$ 4,490	\$ 0,385	1941	\$ 747,008
<b>TOTAL Aceitunas</b>										<b>\$ 0,385</b>		
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	1/2 libra de tallos de acelga	4	Acelga	1,000	\$ 0,250	Kilogra	\$ 0,050	\$ 0,013	1941	\$ 24,263
<b>TOTAL Acelga</b>										<b>\$ 0,013</b>		
2	Biche de Pescado	Sopa	1 cucharadita de achiote	5	Achiote	0,030	\$ 0,006	Kilogra	\$ 2,500	\$ 0,015	1941	\$ 29,115
1	Seco de Pollo	Plato Fuera	1/4 Cdita. Achiote	4	Achiote	0,300	\$ 0,075	Kilogra	\$ 2,500	\$ 0,188	1941	\$ 4,852,500
1	Guatita	Plato Fuera	2 cdas de achiote	4	Achiote	0,600	\$ 0,150	Kilogra	\$ 2,500	\$ 0,375	1941	\$ 4,852,500
<b>TOTAL Achiote</b>										<b>\$ 0,578</b>		
8	Mini Tamales	Piqueos	25 hojas de achira	35	Achira	35,000	\$ 1,000	Unid.	\$ 0,100	\$ 0,100	1941	\$ 194,100
<b>TOTAL Achira</b>										<b>\$ 0,100</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	2 lit Agua	5	Agua	2,500	\$ 0,500	Litros	\$ 0,750	\$ 0,375	1941	\$ 727,875
2	Aguado de Gallina	Sopa	2 lit Agua	5	Agua	2,500	\$ 0,500	Litros	\$ 0,750	\$ 0,375	1941	\$ 727,875
2	Locro de Papa	Sopa	2 lit Agua	5	Agua	2,500	\$ 0,500	Litros	\$ 0,750	\$ 0,375	1941	\$ 727,875
1	Menestrón	Sopa	2 lit Agua	4	Agua	2,500	\$ 0,625	Litros	\$ 0,750	\$ 0,469	1941	\$ 909,844
3	Sancocho Blanco	Sopa	3 lit Agua	6	Agua	3,125	\$ 0,521	Litros	\$ 0,750	\$ 0,391	1941	\$ 758,203
3	Caldo de Bolas	Sopa	3 lit Agua	6	Agua	3,125	\$ 0,521	Litros	\$ 0,750	\$ 0,391	1941	\$ 758,203
2	Consomé de Pollo	Sopa	2 lit Agua	5	Agua	2,500	\$ 0,500	Litros	\$ 0,750	\$ 0,375	1941	\$ 727,875
2	Biche de Pescado	Sopa	2 lit Agua	5	Agua	2,500	\$ 0,500	Litros	\$ 0,750	\$ 0,375	1941	\$ 727,875
1	Seco de Pollo	Plato Fuera	1/2 taza de agua	4	Agua	0,125	\$ 0,031	Litros	\$ 0,750	\$ 0,023	1941	\$ 45,492
1	Estofado de Carne	Plato Fuera	1 tzs de agua	4	Agua	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 0,750	\$ 0,047	1941	\$ 90,984
1	Estofado de Pollo	Plato Fuera	1 tzs de agua	4	Agua	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 0,750	\$ 0,047	1941	\$ 90,984
1	Guatita	Plato Fuera	4 tzs. de agua	4	Agua	1,000	\$ 0,250	Litros	\$ 0,750	\$ 0,188	1941	\$ 363,938
4	Chaulafán Ecuatoriano	Plato Fuera	2 taza de agua	8	Agua	0,250	\$ 0,031	Litros	\$ 0,750	\$ 0,023	1941	\$ 45,492
4	Dulce de Higos	Postre	2 lit Agua	8	Agua	2,500	\$ 0,313	Litros	\$ 0,750	\$ 0,234	1941	\$ 454,922
1	Queso de Leche	Postre	1 tz de agua	4	Agua	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 0,750	\$ 0,047	1941	\$ 90,984
3	Queso de Coco	Postre	1/2 tz de agua	6	Agua	0,125	\$ 0,021	Litros	\$ 0,750	\$ 0,016	1941	\$ 30,328
3	Arroz con Leche	Postre	5 tzs de agua	6	Agua	1,250	\$ 0,208	Litros	\$ 0,750	\$ 0,156	1941	\$ 303,281
1	Quimbolitos	Piqueos	5 tzs de agua	4	Agua	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 0,750	\$ 0,047	1941	\$ 90,984
5	Refresco de Arroz con piña	Bebidas	7 tazas de agua	10	Agua	1,750	\$ 0,175	Litros	\$ 0,750	\$ 0,131	1941	\$ 254,756
1	Porción de Arroz	Porciones	2 tz. De agua	4	Agua	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 0,750	\$ 0,047	1941	\$ 1,455,750
<b>TOTAL Agua</b>										<b>\$ 4,131</b>		
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	2 aguacates	4	Aguacates	0,300	\$ 0,075	Kilogra	\$ 2,000	\$ 0,150	1941	\$ 291,150
<b>TOTAL Aguacates</b>										<b>\$ 0,150</b>		
1	Ensalada California	Ensaladas	1 aji	4	Aji	0,100	\$ 0,025	Kilogra	\$ 2,000	\$ 0,050	1941	\$ 97,050
<b>TOTAL Aji</b>										<b>\$ 0,050</b>		

2	Caldo de Pata	Sopa	3 Cda. Ajo finamente picado	5	Ajo	0,150	\$ 0,030	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,120	1941	\$ 232,920
2	Aguado de Gallina	Sopa	2 Dientes Ajo picados finar	5	Ajo	0,150	\$ 0,030	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,120	1941	\$ 232,920
3	Sancocho Blanco	Sopa	2 Diente Ajo machacados	6	Ajo	0,150	\$ 0,025	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,100	1941	\$ 194,100
3	Caldo de Bolas	Sopa	2 dientes de ajo	6	Ajo	0,200	\$ 0,033	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,133	1941	\$ 258,800
2	Biche de Pescado	Sopa	6 dientes de ajo, machacado	5	Ajo	0,150	\$ 0,030	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,120	1941	\$ 232,920
1	Seco de Pollo	lato Fuert	3 Diente Ajo picados	4	Ajo	0,015	\$ 0,004	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,015	1941	\$ 29,115
1	Estofado de Carne	lato Fuert	1 cabeza de ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	1941	\$ 291,150
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	1 cabeza de ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	1941	\$ 291,150
1	Guatita	lato Fuert	2 dientes de ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	1941	\$ 291,150
4	Pollo al Jugo	lato Fuert	1 cuchara de ajo	8	Ajo	0,150	\$ 0,019	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,075	1941	\$ 145,575
3	Pollo Fru Fru	lato Fuert	2 ajos	6	Ajo	0,150	\$ 0,025	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,100	1941	\$ 194,100
8	Mini Tamales	Piqueos	1 diente de ajo machacado	35	Ajo	0,150	\$ 0,004	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,017	1941	\$ 33,274
1	Porción de Arroz	Porciones	1 ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	1941	\$ 291,150
									<b>TOTAL Ajo</b>	<b>\$ 1,400</b>		
1	Menestrón	Sopa	1 Cda. Albahaca	4	Albahaca	0,003	\$ 0,001	Und.	\$ 0,200	\$ 0,000	1941	\$ 0,291
									<b>TOTAL Albahaca</b>	<b>\$ 0,000</b>		
4	Pollo al Jugo	lato Fuert	anis estrellado	8	Anis Estrellado	12,000	\$ 1,500	Kilogra	\$ 0,650	\$ 0,975	1941	\$ 1.892,475
									<b>TOTAL Anis Estrellado</b>	<b>\$ 0,975</b>		
2	Aguado de Gallina	Sopa	1 Rama de apio, picada en	5	Apio	0,200	\$ 0,040	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,030	1941	\$ 58,230
3	Caldo de Bolas	Sopa	1 rama de apio	6	Apio	0,250	\$ 0,042	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,031	1941	\$ 60,656
2	Consomé de Pollo	Sopa	1 rama de apio	5	Apio	0,100	\$ 0,020	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,015	1941	\$ 29,115
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	2 ramas de apio picado	8	Apio	0,200	\$ 0,025	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,019	1941	\$ 36,394
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	6 tallos de apio sin las hojas	4	Apio	0,600	\$ 0,150	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,113	1941	\$ 218,363
									<b>TOTAL Apio</b>	<b>\$ 0,208</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	1 atado de hojas de arrayán	30	Arrayán	0,600	\$ 0,020	Und.	\$ 0,250	\$ 0,005	1941	\$ 9,705
									<b>TOTAL Arrayán</b>	<b>\$ 0,005</b>		
2	Aguado de Gallina	Sopa	½ Taza Arroz	5	Arroz	0,420	\$ 0,084	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,105	1941	\$ 203,805
2	Consomé de Pollo	Sopa	½ tz de arroz	5	Arroz	0,042	\$ 0,008	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,011	1941	\$ 20,381
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	1 libra de arroz	8	Arroz	0,252	\$ 0,032	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,039	1941	\$ 76,427
3	Arroz con Leche	Postre	1 tz de arroz remojado en a	6	Arroz	0,840	\$ 0,140	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,175	1941	\$ 339,675
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	1lbs de arroz cocido	4	Arroz	0,252	\$ 0,063	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,079	1941	\$ 152,854
1	Porción de Arroz	Porciones	1 lbs de arroz	4	Arroz	0,252	\$ 0,063	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,079	1941	\$ 152,854
									<b>TOTAL Arroz</b>	<b>\$ 0,487</b>		

2	Caldo de Pata	Sopa	3 Cda. Ajo finamente picado	5	Ajo	0,150	\$ 0,030	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
2	Aguado de Gallina	Sopa	2 Dientes Ajo picados finar	5	Ajo	0,150	\$ 0,030	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
3	Sancocho Blanco	Sopa	2 Diente Ajo machacados	6	Ajo	0,150	\$ 0,025	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
3	Caldo de Bolas	Sopa	2 dientes de ajo	6	Ajo	0,200	\$ 0,033	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,133	2970	\$ 396,000
2	Biche de Pescado	Sopa	6 dientes de ajo, machacac	5	Ajo	0,150	\$ 0,030	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Seco de Pollo	lato Fuert	3 Diente Ajo picados	4	Ajo	0,015	\$ 0,004	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,015	2970	\$ 44,550
1	Estofado de Carne	lato Fuert	1 cabeza de ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	1 cabeza de ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
1	Guatita	lato Fuert	2 dientes de ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
4	Pollo al Jugo	lato Fuert	1 cuchara de ajo	8	Ajo	0,150	\$ 0,019	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
3	Pollo Fru Fru	lato Fuert	2 ajos	6	Ajo	0,150	\$ 0,025	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
8	Mini Tamales	Piqueos	1 diente de ajo machacado	35	Ajo	0,150	\$ 0,004	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,017	2970	\$ 50,914
1	Porción de Arroz	Porciones	1 ajo	4	Ajo	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
<b>TOTAL Ajo</b>										<b>\$ 1,400</b>		
1	Menestrón	Sopa	1 Cda. Albahaca	4	Albahaca	0,003	\$ 0,001	Und.	\$ 0,200	\$ 0,000	2970	\$ 0,446
<b>TOTAL Albahaca</b>										<b>\$ 0,000</b>		
4	Pollo al Jugo	lato Fuert	anis estrellado	8	Anis Estrellado	12,000	\$ 1,500	Kilogra	\$ 0,650	\$ 0,975	2970	\$ 2,895,750
<b>TOTAL Anis Estrellado</b>										<b>\$ 0,975</b>		
2	Aguado de Gallina	Sopa	1 Rama de apio, picada en	5	Apio	0,200	\$ 0,040	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,030	2970	\$ 89,100
3	Caldo de Bolas	Sopa	1 rama de apio	6	Apio	0,250	\$ 0,042	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
2	Consomé de Pollo	Sopa	1 rama de apio	5	Apio	0,100	\$ 0,020	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,015	2970	\$ 44,550
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	2 ramas de apio picado	8	Apio	0,200	\$ 0,025	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,019	2970	\$ 55,688
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	6 tallos de apio sin las hojas	4	Apio	0,600	\$ 0,150	Kilogra	\$ 0,750	\$ 0,113	2970	\$ 334,125
<b>TOTAL Apio</b>										<b>\$ 0,208</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	1 atado de hojas de arrayá	30	Arrayán	0,600	\$ 0,020	Und.	\$ 0,250	\$ 0,005	2970	\$ 14,850
<b>TOTAL Arrayán</b>										<b>\$ 0,005</b>		
2	Aguado de Gallina	Sopa	½ Taza Arroz	5	Arroz	0,420	\$ 0,084	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,105	2970	\$ 311,850
2	Consomé de Pollo	Sopa	½ tz de arroz	5	Arroz	0,042	\$ 0,008	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,011	2970	\$ 31,185
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	1 libra de arroz	8	Arroz	0,252	\$ 0,032	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,039	2970	\$ 116,944
3	Arroz con Leche	Postre	1 tz de arroz remojado en a	6	Arroz	0,840	\$ 0,140	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,175	2970	\$ 519,750
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	1lbs de arroz cocido	4	Arroz	0,252	\$ 0,063	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,079	2970	\$ 233,888
1	Porción de Arroz	Porciones	1 lbs de arroz	4	Arroz	0,252	\$ 0,063	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,079	2970	\$ 233,888
<b>TOTAL Arroz</b>										<b>\$ 0,487</b>		
1	Estofado de Carne	lato Fuert	½ tz de arvejas	4	Arverjas	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 3,540	\$ 0,133	2970	\$ 394,268
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	½ tz de arvejas	4	Arverjas	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 3,540	\$ 0,133	2970	\$ 394,268
<b>TOTAL Arverjas</b>										<b>\$ 0,266</b>		

3	Mousse imperial de frutilla	Postre	8 cucharadas de azúcar	6	Azúcar	0,250	\$ 0,042	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,191	2970	\$ 568,013
3	Ceviche de Concha	Mariscos	1 cdt de azúcar	6	Azúcar	0,060	\$ 0,010	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,046	2970	\$ 136,323
3	Ceviche Mixto	Mariscos	1 cdt de azúcar	6	Azúcar	0,060	\$ 0,010	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,046	2970	\$ 136,323
1	Queso de Leche	Postre	1 ½ tz de azúcar	4	Azúcar	0,375	\$ 0,094	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,430	2970	\$ 1.278,028
5	Budin de pan	Postre	6 oz de azúcar	10	Azúcar	1,000	\$ 0,100	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,459	2970	\$ 1.363,230
3	Queso de Coco	Postre	2 tzs de azúcar	6	Azúcar	0,750	\$ 0,125	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,574	2970	\$ 1.704,038
1	Manzana con nuez y canela	Postre	2 cdas de azúcar	4	Azúcar	0,120	\$ 0,030	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,138	2970	\$ 408,969
3	Arroz con Leche	Postre	250gr de azúcar	6	Azúcar	0,500	\$ 0,083	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,383	2970	\$ 1.136,025
8	Mini Tamales	Piqueos	1 ½ cdt de azúcar	35	Azúcar	0,480	\$ 0,014	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,063	2970	\$ 186,957
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	2 cucharadas de azúcar	4	Azúcar	0,320	\$ 0,080	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,367	2970	\$ 1.090,584
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	1 taza de azúcar	4	Azúcar	0,250	\$ 0,063	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,287	2970	\$ 852,019
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	1 cucharadita de azúcar	4	Azúcar	0,060	\$ 0,015	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,069	2970	\$ 204,485
5	Refresco de Arroz con piña	Bebidas	1 taza de azúcar	10	Azúcar	0,900	\$ 0,090	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,413	2970	\$ 1.226,907
1	Chucula	Bebidas	1 taza y media de azúcar	4	Azúcar	0,375	\$ 0,094	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,430	2970	\$ 1.278,028
1	Refresco de Quinua	Bebidas	Azúcar 5 cucharadas	4	Azúcar	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 4,590	\$ 0,574	2970	\$ 1.704,038
<b>TOTAL Azúcar</b>									<b>\$ 4,469</b>			
7	Colada Morada	Bebidas	1 babaco	30	Babaco	1,000	\$ 0,033	Kilogra	\$ 3,000	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
<b>TOTAL Babaco</b>									<b>\$ 0,100</b>			
1	Batido de Chirimoya	Bebidas	1 una barra de Chocolate.	4	Barra de Chocolate	0,500	\$ 0,125	Gramos	\$ 3,500	\$ 0,438	2970	\$ 1.299,375
<b>TOTAL Barra de Chocolate</b>									<b>\$ 0,438</b>			
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1 taza de brócoli	4	Brocoli	0,875	\$ 0,219	Kilogra	\$ 2,500	\$ 0,547	2970	\$ 1.624,219
<b>TOTAL Brocoli</b>									<b>\$ 0,547</b>			
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	3 cubos de caldo de pollo	4	Cubo de Caldo de	3,000	\$ 0,750	Und.	\$ 1,290	\$ 0,968	2970	\$ 2.873,475
<b>TOTAL Cubo de Caldo de pollo</b>									<b>\$ 0,968</b>			
3	Pollo Fru Fru	Plato Fuerte	1 tz. de caldo de pollo	6	Caldo de Pollo	1,000	\$ 0,167	Und.	\$ 0,510	\$ 0,085	2970	\$ 252,450
<b>TOTAL Caldo de Pollo</b>									<b>\$ 0,085</b>			
4	Chaulafán Ecuatoriano	Plato Fuerte	½ libra de camarones	8	Camarón	0,500	\$ 0,063	Kilogra	\$ 10,000	\$ 0,625	2970	\$ 1.856,250
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	1 Funda Camarón lavados	6	Camarón	1,500	\$ 0,250	Kilogra	\$ 10,000	\$ 2,500	2970	\$ 7.425,000
3	Ceviche Mixto	Mariscos	1 Funda Camarón lavados	6	Camarón	0,780	\$ 0,130	Kilogra	\$ 10,000	\$ 1,300	2970	\$ 3.861,000
<b>TOTAL Camarón</b>									<b>\$ 4,425</b>			
1	Manzana con nuez y canela	Postre	2 cdas de canela	4	Canela	0,600	\$ 0,150	Gramos	\$ 1,590	\$ 0,239	2970	\$ 708,345
3	Arroz con Leche	Postre	1 rama de canela	6	Canela	0,600	\$ 0,100	Gramos	\$ 1,590	\$ 0,159	2970	\$ 472,230
7	Colada Morada	Bebidas	6 pedazos de canela	30	Canela	6,000	\$ 0,200	Gramos	\$ 1,590	\$ 0,318	2970	\$ 944,460
1	Chucula	Bebidas	3 palitos de canela	4	canela	0,600	\$ 0,150	Gramos	\$ 1,590	\$ 0,239	2970	\$ 708,345
1	Refresco de Quinua	Bebidas	2Canela	4	Canela	1,000	\$ 0,250	Gramos	\$ 1,590	\$ 0,398	2970	\$ 1.180,575
<b>TOTAL Canela</b>									<b>\$ 1,352</b>			

1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	½ cucharada de canela en	4	Canela en Polvo	0,200	\$ 0,050	Gramos	\$ 0,950	\$ 0,048	2970	\$ 141,075
<b>TOTAL Canela en Polvo</b>										<b>\$ 0,048</b>		
3	Caldo de Bolas	Sopa	2 lbs de carne de res	6	Carne de res	0,650	\$ 0,108	Libra	\$ 4,500	\$ 0,488	2970	\$ 1.447,875
1	Estofado de Carne	lato Fuert	1,5lbs de carne de res	4	Carne de res	0,488	\$ 0,122	Libra	\$ 4,500	\$ 0,548	2970	\$ 1.628,859
<b>TOTAL Carne de res</b>										<b>\$ 1,036</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	2 Cebolla Blanca picada fin	5	Cebolla Blanca	0,200	\$ 0,040	Kilogra	\$ 2,560	\$ 0,102	2970	\$ 304,128
2	Aguado de Gallina	Sopa	½ Cebolla Blanca, picadas	5	Cebolla Blanca	0,375	\$ 0,075	Kilogra	\$ 2,560	\$ 0,192	2970	\$ 570,240
2	Locro de Papa	Sopa	2 Cebolla Blanca finamente	5	Cebolla Blanca	0,750	\$ 0,150	Kilogra	\$ 2,560	\$ 0,384	2970	\$ 1.140,480
3	Sancocho Blanco	Sopa	1 Cebolla Blanca picada fin	6	Cebolla Blanca	0,750	\$ 0,125	Kilogra	\$ 2,560	\$ 0,320	2970	\$ 950,400
2	Consomé de Pollo	Sopa	1 pedazo de cebolla blanca	5	Cebolla Blanca	0,750	\$ 0,150	Kilogra	\$ 2,560	\$ 0,384	2970	\$ 1.140,480
1	Guatita	lato Fuert	1 cebolla blanca	4	Cebolla Blanca	0,750	\$ 0,188	Kilogra	\$ 2,560	\$ 0,480	2970	\$ 1.425,600
6	Humitas	Piqueos	1 Cebolla Blanca hortan, fir	20	Cebolla Blanca	0,750	\$ 0,038	Kilogra	\$ 2,560	\$ 0,096	2970	\$ 285,120
<b>TOTAL Cebolla Blanca</b>										<b>\$ 1,958</b>		
1	Estofado de Carne	lato Fuert	2 cebollas Paiteña	4	Cebolla Paiteña	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,081	2970	\$ 240,570
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	2 cebollas Paiteña	4	Cebolla Paiteña	0,150	\$ 0,038	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,081	2970	\$ 240,570
3	Caldo de Bolas	Sopa	1 cebolla paiteña	6	Cebolla Paiteña	0,750	\$ 0,125	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,270	2970	\$ 801,900
3	Caldo de Bolas	Sopa	¼ tz de cebolla paiteña pica	6	Cebolla Paiteña	0,225	\$ 0,038	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,081	2970	\$ 240,570
2	Biche de Pescado	Sopa	2 tazas de cebolla paiteña	5	Cebolla Paiteña	0,750	\$ 0,150	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,324	2970	\$ 962,280
1	Seco de Pollo	lato Fuert	½ Cebolla Paiteña picada e	4	Cebolla Paiteña	0,038	\$ 0,009	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,020	2970	\$ 60,143
1	Guatita	lato Fuert	1 cebolla paiteña	4	Cebolla Paiteña	0,750	\$ 0,188	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,405	2970	\$ 1.202,850
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	2 Cebolla Paiteña picadas e	6	Cebolla Paiteña	0,250	\$ 0,042	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,090	2970	\$ 267,300
3	Ceviche de Concha	Mariscos	2 cebollas paiteñas granes	6	Cebolla Paiteña	0,150	\$ 0,025	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,054	2970	\$ 160,380
3	Ceviche de Pescado	Mariscos	2 cebollas paiteña	6	Cebolla Paiteña	0,750	\$ 0,125	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,270	2970	\$ 801,900
3	Ceviche Mixto	Mariscos	2 cebollas paiteña	6	Cebolla Paiteña	0,150	\$ 0,025	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,054	2970	\$ 160,380
8	Mini Tamales	Piqueos	4 cdas de cebolla paiteña f	35	Cebolla Paiteña	0,300	\$ 0,009	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,019	2970	\$ 54,987
1	Quimbolitos	Piqueos	1 cebolla paiteña picada en	4	Cebolla Paiteña	0,750	\$ 0,188	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,405	2970	\$ 1.202,850
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	2 cebollas paiteñas picadas	8	Cebolla Paiteña	0,750	\$ 0,094	Kilogra	\$ 2,160	\$ 0,203	2970	\$ 601,425
<b>TOTAL Cebolla Paiteña</b>										<b>\$ 2,356</b>		
2	Aguado de Gallina	Sopa	½ Cebolla Perla picada en c	5	Cebolla Perla	0,375	\$ 0,075	Kilogra	\$ 2,230	\$ 0,167	2970	\$ 496,733
3	Pollo Fru Fru	lato Fuert	1/2 tz. de cebolla perla pica	6	Cebolla Perla	0,500	\$ 0,083	Kilogra	\$ 2,230	\$ 0,186	2970	\$ 551,925
1	Ensalada California	Ensaladas	2 cebollas perlas	4	Cebolla Perla	0,750	\$ 0,188	Kilogra	\$ 2,230	\$ 0,418	2970	\$ 1.241,831
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	3 cebollas perlas	4	Cebolla Perla	0,225	\$ 0,056	Kilogra	\$ 2,230	\$ 0,125	2970	\$ 372,549
<b>TOTAL Cebolla Perla</b>										<b>\$ 0,897</b>		
1	Seco de Pollo	lato Fuert	1 Taza Cerveza	4	Cerveza	0,250	\$ 0,063	Und.	\$ 0,750	\$ 0,047	2970	\$ 139,219
<b>TOTAL Cerveza</b>										<b>\$ 0,047</b>		

3	Pollo Fru Fru	lato Fuert	1 tz. de champiñones	6	Champiñones	0,250	\$ 0,042	Gramos	\$ 1,250	\$ 0,052	2970	\$ 154,688
<b>TOTAL Champiñones</b>										<b>\$ 0,052</b>		
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	½ libra de carne de chanc	8	Chancho	0,225	\$ 0,028	Libra	\$ 3,500	\$ 0,098	2970	\$ 292,359
<b>TOTAL Chancho</b>										<b>\$ 0,098</b>		
1	Batido de Chirimoya	Bebidas	2 chirimoyas	4	Chirimoya	0,150	\$ 0,038	Und.	\$ 0,500	\$ 0,019	2970	\$ 55,688
<b>TOTAL Chirimoya</b>										<b>\$ 0,019</b>		
3	Sancocho Blanco	Sopa	2 Maíz Tierno (Choclo) cort	6	Choclo	2,000	\$ 0,333	Und.	\$ 0,400	\$ 0,133	2970	\$ 396,000
2	Biche de Pescado	Sopa	2 choclos, cortadas en rod	5	Choclo	2,000	\$ 0,400	Und.	\$ 0,400	\$ 0,160	2970	\$ 475,200
<b>TOTAL Choclo</b>										<b>\$ 0,293</b>		
2	Aguado de Gallina	Sopa	2 Rama/S Cilantro picado	5	Cilantro	0,200	\$ 0,040	Und.	\$ 0,100	\$ 0,004	2970	\$ 11,880
3	Caldo de Bolas	Sopa	1 Rama Cilantro al gusto	6	Cilantro	0,150	\$ 0,025	Und.	\$ 0,100	\$ 0,003	2970	\$ 7,425
2	Biche de Pescado	Sopa	2 cucharadas de cilantro p	5	Cilantro	0,200	\$ 0,040	Und.	\$ 0,100	\$ 0,004	2970	\$ 11,880
1	Guatita	lato Fuert	2 ramas Cilantro	4	Cilantro	0,200	\$ 0,050	Und.	\$ 0,100	\$ 0,005	2970	\$ 14,850
3	Ceviche de Concha	Mariscos	2 cdas de cilantro picao	6	Cilantro	0,200	\$ 0,033	Und.	\$ 0,100	\$ 0,003	2970	\$ 9,900
3	Ceviche de Pescado	Mariscos	1Cda. Cilantro picado	6	Cilantro	0,250	\$ 0,042	Und.	\$ 0,100	\$ 0,004	2970	\$ 12,375
3	Ceviche Mixto	Mariscos	2 cdas de cilantro picao	6	Cilantro	0,120	\$ 0,020	Und.	\$ 0,100	\$ 0,002	2970	\$ 5,940
8	Mini Tamales	Piqueos	1 cda de cilantro picado	35	Cilantro	0,600	\$ 0,017	Und.	\$ 0,100	\$ 0,002	2970	\$ 5,091
<b>TOTAL Cilantro</b>										<b>\$ 0,027</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	40 Ciruelas	30	Ciruelas	45,000	\$ 1,500	Und.	\$ 0,100	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
<b>TOTAL Ciruelas</b>										<b>\$ 0,150</b>		
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	1/2 tz. Ciruela pasas para d	4	Ciruelas Pasa	0,750	\$ 0,188	Gramos	\$ 2,250	\$ 0,422	2970	\$ 1.252,969
<b>TOTAL Ciruelas Pasa</b>										<b>\$ 0,422</b>		
4	Dulce de Higos	Postre	4 Clavo De Olor	8	Clavo de olor	0,003	\$ 0,000	Kilogra	\$ 0,650	\$ 0,000	2970	\$ 0,724
7	Colada Morada	Bebidas	10 clavos de olor	30	Clavo de olor	0,100	\$ 0,003	Kilogra	\$ 0,650	\$ 0,002	2970	\$ 6,435
1	Chucula	Bebidas	4 clavos de olor	4	Clavo de olor	0,040	\$ 0,010	Kilogra	\$ 0,650	\$ 0,007	2970	\$ 19,305
1	Refresco de Quinua	Bebidas	4 Clavo de olor	4	Clavo de olor	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 0,650	\$ 0,065	2970	\$ 193,050
<b>TOTAL Clavo de olor</b>										<b>\$ 0,074</b>		
4	Pollo al Jugo	lato Fuert	1taza de coca cola	8	Coca cola	1,000	\$ 0,125	Und.	\$ 1,800	\$ 0,225	2970	\$ 668,250
<b>TOTAL Coca cola</b>										<b>\$ 0,225</b>		
3	Queso de Coco	Postre	1 coco	6	Coco	1,000	\$ 0,167	Und.	\$ 1,000	\$ 0,167	2970	\$ 495,000
<b>TOTAL Coco</b>										<b>\$ 0,167</b>		
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	1 repollo de col morada	4	Col Morada	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 1,000	\$ 0,250	2970	\$ 742,500
<b>TOTAL Col Morada</b>										<b>\$ 0,250</b>	2970	
1	Menestrón	Sopa	¼ Col Verde, cortada en tir	4	Col Verde	0,250	\$ 0,063	Und.	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
3	Caldo de Bolas	Sopa	6 hojas de col verde	6	Col Verde	0,250	\$ 0,042	Und.	\$ 0,500	\$ 0,021	2970	\$ 61,875
<b>TOTAL Col Verde</b>										<b>\$ 0,052</b>		



2	Caldo de Pata	Sopa	½ Cdita. Comino Al gusto	5	Comino	0,900	\$ 0,180	Libra	\$ 0,450	\$ 0,081	2970	\$ 240,570
2	Locro de Papa	Sopa	½ Cdita. Comino	5	Comino	0,900	\$ 0,180	Libra	\$ 0,450	\$ 0,081	2970	\$ 240,570
3	Sancocho Blanco	Sopa	½ Cdita. Comino	6	Comino	0,900	\$ 0,150	Libra	\$ 0,450	\$ 0,068	2970	\$ 200,475
2	Biche de Pescado	Sopa	½ cucharada de comino m	5	Comino	0,900	\$ 0,180	Libra	\$ 0,450	\$ 0,081	2970	\$ 240,570
1	Guatita	lato Fuert	1 cda de cominio	4	Comino	0,900	\$ 0,225	Libra	\$ 0,450	\$ 0,101	2970	\$ 300,713
<b>TOTAL Comino</b>										<b>\$ 0,412</b>		
3	Ceviche de Concha	Mariscos	50 conchas	6	Concha	50,000	\$ 8,333	Und.	\$ 0,280	\$ 2,333	2970	\$ 6,930,000
3	Ceviche Mixto	Mariscos	50 conchas	6	Concha	17,000	\$ 2,833	Und.	\$ 0,280	\$ 0,793	2970	\$ 2,356,200
<b>TOTAL Concha</b>										<b>\$ 3,127</b>		
3	Sancocho Blanco	Sopa	3 lbs Hueso Blanco	6	Hueso Blanco	1,500	\$ 0,250	Libra	\$ 0,500	\$ 0,125	2970	\$ 371,250
<b>TOTAL Hueso Blanco</b>										<b>\$ 0,125</b>		
5	Refresco de Arroz con piña	Bebidas	1/2 taza de crema de arroz	10	Crema de arroz er	50,000	\$ 5,000	Gramos	\$ 0,005	\$ 0,024	2970	\$ 70,686
<b>TOTAL Crema de arroz en polvo</b>										<b>\$ 0,024</b>		
3	Mousse imperial de frutilla	Postre	200 g de crema de leche,	6	Crema de Leche	0,750	\$ 0,125	Litros	\$ 1,300	\$ 0,163	2970	\$ 482,625
1	Quimbolitos	Piqueos	1/2 taza de crema o natillas	4	Crema de Leche	0,030	\$ 0,008	Litros	\$ 1,300	\$ 0,010	2970	\$ 28,958
<b>TOTAL Crema de Leche</b>										<b>\$ 0,172</b>		
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	1 cubo de carne	8	Cubo de Carne	1,000	\$ 0,125	Gramos	\$ 0,950	\$ 0,119	2970	\$ 2,821,500
<b>TOTAL Cubo de Carne</b>										<b>\$ 0,119</b>		
3	Sancocho Blanco	Sopa	2 Rama/S Culantro picadas	6	Culantro	0,600	\$ 0,100	Und.	\$ 0,100	\$ 0,010	2970	\$ 29,700
1	Seco de Pollo	lato Fuert	1 Rama Culantro	4	Culantro	0,600	\$ 0,150	Und.	\$ 0,100	\$ 0,015	2970	\$ 44,550
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	1Cda. Culantro picado	6	Culantro	0,300	\$ 0,050	Und.	\$ 0,100	\$ 0,005	2970	\$ 14,850
3	Ceviche Mixto	Mariscos	1Cda. Culantro picado	6	Culantro	0,600	\$ 0,100	Und.	\$ 0,100	\$ 0,010	2970	\$ 29,700
6	Humitas	Piqueos	2 ramas de culantro	20	Culantro	0,600	\$ 0,030	Und.	\$ 0,100	\$ 0,003	2970	\$ 8,910
1	Quimbolitos	Piqueos	1 cucharada de culantro pi	4	Culantro	0,600	\$ 0,150	Und.	\$ 0,100	\$ 0,015	2970	\$ 44,550
<b>TOTAL Culantro</b>										<b>\$ 0,058</b>		
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1 cucharadita de curry	4	Curry	0,600	\$ 0,150	Und.	\$ 0,200	\$ 0,030	2970	\$ 89,100
<b>TOTAL Curry</b>										<b>\$ 0,030</b>		
2	Biche de Pescado	Sopa	2 lib.de dorado	5	Dorado	0,900	\$ 0,180	Libra	\$ 5,000	\$ 0,900	2970	\$ 2,673,000
<b>TOTAL Dorado</b>										<b>\$ 0,900</b>		
1	Queso de Leche	Postre	3 cdas de esencia de vaini	4	Esencia de vainilla	0,400	\$ 0,100	ml	\$ 1,090	\$ 0,109	2970	\$ 323,730
3	Queso de Coco	Postre	½ cda de esencia de vainil	6	Esencia de vainilla	0,400	\$ 0,067	ml	\$ 1,090	\$ 0,073	2970	\$ 215,820
3	Arroz con Leche	Postre	1 cda de esencia de vainill	6	Esencia de vainilla	0,040	\$ 0,007	ml	\$ 1,090	\$ 0,007	2970	\$ 21,582
<b>TOTAL Esencia de vainilla</b>										<b>\$ 0,189</b>		
1	Menestrón	Sopa	½ Funda Fideos macarrón	4	Fideo Macarrón	0,250	\$ 0,063	gramos	\$ 0,790	\$ 0,049	2970	\$ 2,346,300
<b>TOTAL Fideo Macarrón</b>										<b>\$ 0,049</b>		

1	Menestrón	Sopa	425gr de fréjol canario	4	Fréjol canario	0,425	\$ 0,106	Gramos	\$ 1,550	\$ 0,165	2970	\$ 4.603,500
<b>TOTAL Fréjol canario</b>										<b>\$ 0,165</b>		
3	Mousse imperial de frutilla	Postre	½ lb. de frutillas	6	Frutillas	1,500	\$ 0,250	Libra	\$ 4,000	\$ 1,000	2970	\$ 2.970,000
7	Colada Morada	Bebidas	1 libra de frutillas	30	Frutillas	0,500	\$ 0,017	Libra	\$ 4,000	\$ 0,067	2970	\$ 198,000
<b>TOTAL Frutillas</b>										<b>\$ 1,067</b>		
3	Batido loco	Bebidas	500 gramos de galletas	6	Galletas	0,500	\$ 0,083	Libra	\$ 0,500	\$ 0,042	2970	\$ 123,750
<b>TOTAL Galletas</b>										<b>\$ 0,042</b>		
2	Aguado de Gallina	Sopa	1/2 Gallina	5	Gallina	0,250	\$ 0,050	Libra	\$ 15,000	\$ 0,750	2970	\$ 2.227,500
<b>TOTAL Gallina</b>										<b>\$ 0,750</b>		
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	1/2 libra de habichuelas	4	Habichuela	0,120	\$ 0,030	Libra	\$ 1,000	\$ 0,030	2970	\$ 89,100
<b>TOTAL Habichuela</b>										<b>\$ 0,030</b>		
3	Queso de Coco	Postre	½ cda de harina	6	Harina	0,600	\$ 0,100	Kilogra	\$ 2,630	\$ 0,263	2970	\$ 781,110
<b>TOTAL Harina</b>										<b>\$ 0,263</b>		
1	Emborrajados	Piqueos	2 tazas de harina de trigo	4	Harina de Trigo	0,100	\$ 0,025	Kilogra	\$ 2,630	\$ 0,066	2970	\$ 195,278
1	Bastones de Yuca	Piqueos	1/2 taza de Harina de trigo	4	Harina de Trigo	0,313	\$ 0,078	Kilogra	\$ 2,630	\$ 0,205	2970	\$ 610,242
<b>TOTAL Harina de Trigo</b>										<b>\$ 0,271</b>		
3	Batido loco	Bebidas	hielo al gusto.	6	Hielo	0,500	\$ 0,083	Und.	\$ 1,500	\$ 0,125	2970	\$ 371,250
<b>TOTAL Hielo</b>										<b>\$ 0,125</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	1 atado de hojas de hiebal	30	Hierba luisa	1,000	\$ 0,033	Und.	\$ 0,150	\$ 0,005	2970	\$ 14,850
<b>TOTAL hierba luisa</b>										<b>\$ 0,005</b>		
4	Dulce de Higos	Postre	24 Higo	8	Higo	20,000	\$ 2,500	Und.	\$ 0,250	\$ 0,625	2970	\$ 1.856,250
<b>TOTAL Higo</b>										<b>\$ 0,625</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	1 atado de hoja de naranja	30	Hoja de naranja	1,000	\$ 0,033	Und.	\$ 0,500	\$ 0,017	2970	\$ 49,500
<b>TOTAL hoja de naranja</b>										<b>\$ 0,017</b>		
3	Caldo de Bolas	Sopa	1 lb de hueso de res	6	Hueso de res	1,500	\$ 0,250	Libra	\$ 1,000	\$ 0,250	2970	\$ 742,500
<b>TOTAL Hueso de res</b>										<b>\$ 0,250</b>		
3	Mousse imperial de frutilla	Postre	4 claras de huevo	6	Huevo	4,000	\$ 0,667	Und.	\$ 0,133	\$ 0,088	2970	\$ 262,680
1	Queso de Leche	Postre	8 huevos	4	Huevo	8,000	\$ 2,000	Und.	\$ 0,133	\$ 0,265	2970	\$ 788,040
5	Budin de pan	Postre	6 huevos	10	Huevo	4,000	\$ 0,400	Und.	\$ 0,133	\$ 0,053	2970	\$ 157,608
3	Queso de Coco	Postre	4 yemas de huevo	6	Huevo	4,000	\$ 0,667	Und.	\$ 0,133	\$ 0,088	2970	\$ 262,680
8	Mini Tamales	Piqueos	7 yemas	35	Huevo	25,000	\$ 0,714	Und.	\$ 0,133	\$ 0,095	2970	\$ 281,443
8	Mini Tamales	Piqueos	4 claras	35	Huevo	10,000	\$ 0,286	Und.	\$ 0,133	\$ 0,038	2970	\$ 112,577
1	Bastones de Yuca	Piqueos	1 huevo	4	Huevo	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,133	\$ 0,033	2970	\$ 98,505
1	Batido de Chirimoya	Bebidas	3 yemas de huevo	4	Huevo	2,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,133	\$ 0,066	2970	\$ 197,010
6	Humitas	Piqueos	8 Huevos Indaves Mediano	20	Huevo	5,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,133	\$ 0,033	2970	\$ 98,505
1	Emborrajados	Piqueos	2 huevos	4	Huevo	2,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,133	\$ 0,066	2970	\$ 197,010
<b>TOTAL Huevo</b>										<b>\$ 0,827</b>		

7	Colada Morada	Bebidas	3 ishpingo	30	Ishpingo	0,800	\$ 0,027	Und.	\$ 0,750	\$ 0,020	2970	\$ 59,400
<b>TOTAL Ishpingo</b>										<b>\$ 0,020</b>		
4	Chaulafán Ecuatoriano	Jato Fuert	4 onzas de jamón	8	Jamón	0,300	\$ 0,038	Kilogra	\$ 9,880	\$ 0,371	2970	\$ 29.343,600
<b>TOTAL Jamón</b>										<b>\$ 0,371</b>		
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1 cucharada de jengibre	4	Jengibre	0,060	\$ 0,015	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,018	2970	\$ 53,460
1	Batido de Chirimoya	Bebidas	1/4 de Jengibre	4	Jengibre	0,060	\$ 0,015	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,018	2970	\$ 53,460
4	Pollo al Jugo	Jato Fuert	1 jengibre	8	Jengibre	1,000	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
<b>TOTAL Jengibre</b>										<b>\$ 0,186</b>		
1	Estofado de Carne	Jato Fuert	2 hojas de laurel	4	Laurel	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,100	\$ 0,025	2970	\$ 74,250
1	Estofado de Pollo	Jato Fuert	2 hojas de laurel	4	Laurel	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,100	\$ 0,025	2970	\$ 74,250
<b>TOTAL Laurel</b>										<b>\$ 0,050</b>		
2	Locro de Papa	Sopa	2Taza Leche	5	Leche	0,750	\$ 0,150	Litros	\$ 1,100	\$ 0,165	2970	\$ 490,050
3	Pollo Fru Fru	Jato Fuert	1 tz. de leche	6	Leche	0,350	\$ 0,058	Litros	\$ 1,100	\$ 0,064	2970	\$ 190,575
1	Queso de Leche	Postre	2 tzs de leche	4	Leche	0,500	\$ 0,125	Litros	\$ 1,100	\$ 0,138	2970	\$ 408,375
5	Budin de pan	Postre	1 ½ tz de leche	10	Leche	0,375	\$ 0,038	Litros	\$ 1,100	\$ 0,041	2970	\$ 122,513
3	Queso de Coco	Postre	2 tzs de leche	6	Leche	0,750	\$ 0,125	Litros	\$ 1,100	\$ 0,138	2970	\$ 408,375
1	Emborrajados	Piqueos	1 taza de leche	4	Leche	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 1,100	\$ 0,069	2970	\$ 204,188
1	Quimbolitos	Piqueos	1 taza de leche	4	Leche	0,250	\$ 0,063	Litros	\$ 1,100	\$ 0,069	2970	\$ 204,188
1	Chucula	Bebidas	5 tz de leche	4	Leche	1,250	\$ 0,313	Litros	\$ 1,100	\$ 0,344	2970	\$ 1.020,938
<b>TOTAL Leche</b>										<b>\$ 1,027</b>		
1	Queso de Leche	Postre	2 tarros de leche condensa	4	Leche condensa	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 2,500	\$ 0,625	2970	\$ 1.856,250
5	Budin de pan	Postre	½ tz de leche condensa	10	Leche condensa	2,000	\$ 0,200	Und.	\$ 2,500	\$ 0,500	2970	\$ 1.485,000
3	Batido loco	Bebidas	media taza de leche conde	6	Leche condensa	0,025	\$ 0,004	Und.	\$ 2,500	\$ 0,010	2970	\$ 30,938
<b>TOTAL Leche condensa</b>										<b>\$ 1,135</b>		
5	Refresco de Arroz con piña	Bebidas	1 latita de leche crema (3/4	10	Leche crema	2,000	\$ 0,200	Und.	\$ 1,190	\$ 0,238	2970	\$ 706,860
<b>TOTAL Leche crema</b>										<b>\$ 0,238</b>		
3	Arroz con Leche	Postre	410 gr de leche evaporada	6	Leche evaporada	0,500	\$ 0,083	Und.	\$ 1,800	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
<b>TOTAL Leche evaporada</b>										<b>\$ 0,150</b>		
1	Ensalada California	Ensaladas	2 lechugas grandes	4	Lechuga	0,750	\$ 0,188	Und.	\$ 0,500	\$ 0,094	2970	\$ 278,438
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	1 lechuga orejona	4	lechuga	0,750	\$ 0,188	Und.	\$ 0,500	\$ 0,094	2970	\$ 278,438
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	1/2 lechuga juliana	4	Lechuga	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,500	\$ 0,125	2970	\$ 371,250
<b>TOTAL Lechuga</b>										<b>\$ 0,313</b>		
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	3 limas	4	Lima	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,250	\$ 0,063	2970	\$ 0,063
<b>TOTAL Lima</b>										<b>\$ 0,063</b>		

3	Ceviche de Camarón	Mariscos	8 Limones extraídos el jugo	6	Limón	8,000	\$ 1,333	Und.	\$ 0,100	\$ 0,133	2970	\$ 396,000
3	Ceviche Mixto	Mariscos	8 Limones extraídos el jugo	6	Limón	5,000	\$ 0,833	Und.	\$ 0,100	\$ 0,083	2970	\$ 247,500
4	Dulce de Higos	Postre	½ Cáscara De Limón de me	8	Limón	0,500	\$ 0,063	Und.	\$ 0,100	\$ 0,006	2970	\$ 18,563
3	Ceviche de Concha	Mariscos	½ tz de jugo de limón	6	Limón	5,000	\$ 0,833	Und.	\$ 0,100	\$ 0,083	2970	\$ 247,500
3	Ceviche de Pescado	Mariscos	20 limones	6	Limón	5,000	\$ 0,833	Und.	\$ 0,100	\$ 0,083	2970	\$ 247,500
<b>TOTAL Limón</b>										<b>\$ 0,390</b>		
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	3 cucharadas de maicena	4	Maicena	0,200	\$ 0,050	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,063	2970	\$ 185,625
<b>TOTAL Maicena</b>										<b>\$ 0,063</b>		
6	Humitas	Piqueos	5 Maíz Tierno (Choclo) des	20	Maíz	5,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,750	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
<b>TOTAL Maíz</b>										<b>\$ 0,188</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	1 libra de harina de maíz ne	30	Maíz negro	1,250	\$ 0,042	Kilogra	\$ 4,000	\$ 0,167	2970	\$ 495,000
<b>TOTAL Maíz negro</b>										<b>\$ 0,167</b>		
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1/3 de taza de maní acarar	4	Maní	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 3,000	\$ 0,375	2970	\$ 1.113,750
3	Caldo de Bolas	Sopa	4 oz de maní tostado y licu	6	Maní	0,300	\$ 0,050	Kilogra	\$ 3,000	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
2	Biche de Pescado	Sopa	1/2 tz de maní	5	Maní	0,250	\$ 0,050	Kilogra	\$ 3,000	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
1	Guatita	ato Fuert	1tz de maní	4	Maní	0,250	\$ 0,063	Kilogra	\$ 3,000	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
<b>TOTAL Maní</b>										<b>\$ 0,863</b>	2970	
3	Caldo de Bolas	Sopa	1 cda de manteca	6	Manteca de Chanc	0,080	\$ 0,013	Kilogra	\$ 2,390	\$ 0,032	2970	\$ 94,644
8	Mini Tamales	Piqueos	1 cda de manteca	35	Manteca de Chanc	0,600	\$ 0,017	Kilogra	\$ 2,390	\$ 0,041	2970	\$ 121,685
8	Mini Tamales	Piqueos	10 cdas. de manteca de ch	35	Manteca de Chanc	0,600	\$ 0,017	Kilogra	\$ 2,390	\$ 0,041	2970	\$ 121,685
<b>TOTAL Manteca de Chancho</b>										<b>\$ 0,114</b>		
3	Pollo Fru Fru	ato Fuert	3 cdas. de mantequilla	6	Mantequilla	0,550	\$ 0,092	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,138	2970	\$ 408,375
5	Budin de pan	Postre	2 ½ oz de mantequilla	10	Mantequilla	0,500	\$ 0,050	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
3	Queso de Coco	Postre	4 cdas de mantequilla	6	Mantequilla	0,750	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
1	Manzana con nuez y canela	Postre	4 cdas de mantequilla	4	Mantequilla	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
6	Humitas	Piqueos	10cdas Mantequilla derretic	20	Mantequilla	0,500	\$ 0,025	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
8	Mini Tamales	Piqueos	5 oz de mantequilla	35	Mantequilla	0,500	\$ 0,014	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,021	2970	\$ 63,643
1	Bastones de Yuca	Piqueos	2 cucharadas de mantequill	4	Mantequilla	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	1 cucharadita de mantequill	4	Mantequilla	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	4 cucharadas de mantequill	4	Mantequilla	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,500	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
<b>TOTAL Mantequilla</b>										<b>\$ 1,209</b>		
1	Manzana con nuez y canela	Postre	4 manzanas	4	Manzanas	4,000	\$ 1,000	Und.	\$ 0,500	\$ 0,500	2970	\$ 1.485,000
<b>TOTAL Manzanas</b>										<b>\$ 0,500</b>		
8	Mini Tamales	Piqueos	1 lb + 12 oz de masa de mc	35	Masa de Morocho	0,700	\$ 0,020	Libra	\$ 1,250	\$ 0,025	2970	\$ 74,250
<b>TOTAL Masa de Morocho</b>										<b>\$ 0,025</b>		

1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	4 cucharadas de mayones	4	Mayonesa	0,060	\$ 0,015	Und.	\$ 1,500	\$ 0,023	2970	\$ 66,825
<b>TOTAL Mayonesa</b>										<b>\$ 0,023</b>		
3	Batido loco	Bebidas	un cuarto de taza de merm	6	Mermelada fresa	0,250	\$ 0,042	Und.	\$ 1,390	\$ 0,058	2970	\$ 172,013
<b>TOTAL Mermelada fresa</b>										<b>\$ 0,058</b>		
1	Guatita	lato Fuert	2 lbs de mondongo	4	Mondongo	0,500	\$ 0,125	Libra	\$ 3,500	\$ 0,438	2970	\$ 1.299,375
<b>TOTAL Mondongo</b>										<b>\$ 0,438</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	2 libras de mora	30	Mora	0,500	\$ 0,017	libra	\$ 2,000	\$ 0,033	2970	\$ 99,000
<b>TOTAL Mora</b>										<b>\$ 0,033</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	1/2 libra de mortiño	30	Mortiño	0,250	\$ 0,008	Libra	\$ 1,000	\$ 0,008	2970	\$ 24,750
<b>TOTAL Mortiño</b>										<b>\$ 0,008</b>		
4	Pollo al Jugo	lato Fuert	1 cucharada de mostaza	8	Mostaza	0,500	\$ 0,063	Und.	\$ 1,000	\$ 0,063	2970	\$ 185,625
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	1 cucharada de mostaza	4	Mostaza	0,500	\$ 0,125	Und.	\$ 1,000	\$ 0,125	2970	\$ 371,250
<b>TOTAL Mostaza</b>										<b>\$ 0,188</b>		
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	½ cucharada de mostaza e	4	Mostaza en Polvo	0,250	\$ 0,063	Und.	\$ 1,000	\$ 0,063	2970	\$ 185,625
<b>TOTAL Mostaza en Polvo</b>										<b>\$ 0,063</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	3 Taza Mote cocido	5	Mote	0,250	\$ 0,050	libra	\$ 2,000	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
<b>TOTAL Mote</b>										<b>\$ 0,100</b>		
1	Seco de Pollo	lato Fuert	1 Funda Muslos Mr. Pollo 1	4	Muslo de Pollo	1,000	\$ 0,250	kilo	\$ 5,390	\$ 1,348	2970	\$ 4.002,075
<b>TOTAL Muslo de Pollo</b>										<b>\$ 1,348</b>		
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	1/3 de tazas de jugo de nar	4	Naranja	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,100	\$ 0,025	2970	\$ 74,250
4	Pollo al Jugo	lato Fuert	½ taza de jugo de naranja	8	Naranja	2,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,100	\$ 0,025	2970	\$ 74,250
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	2 Naranja extraidas el jugo	6	Naranja	2,000	\$ 0,333	Und.	\$ 0,100	\$ 0,033	2970	\$ 99,000
3	Ceviche de Concha	Mariscos	1 tz de jugo de naranja	6	Naranja	3,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,100	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
3	Ceviche Mixto	Mariscos	2 Naranja extraidas el jugo	6	Naranja	2,000	\$ 0,333	Und.	\$ 0,100	\$ 0,033	2970	\$ 99,000
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	2 naranjas	4	Naranja	2,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,100	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
<b>TOTAL Naranja</b>										<b>\$ 0,217</b>		
7	Colada Morada	Bebidas	20 naranjillas	30	Naranjillas	0,900	\$ 0,030	Und.	\$ 0,150	\$ 0,180	2970	\$ 534,600
1	Refresco de Quinua	Bebidas	5 naranjillas	4	Naranjillas	0,900	\$ 0,225	Und.	\$ 0,150	\$ 0,375	2970	\$ 1.113,750
<b>TOTAL Naranjillas</b>										<b>\$ 0,555</b>		
1	Batido de Chirimoya	Bebidas	1/4 litro de nata montada	4	Nata montada	0,450	\$ 0,113	Litros	\$ 1,250	\$ 0,141	2970	\$ 417,656
<b>TOTAL Nata montada</b>										<b>\$ 0,141</b>		
1	Batido de Chirimoya	Bebidas	1/2 taza de Nuez moscada	4	Nuez moscada	0,250	\$ 0,063	Und.	\$ 2,500	\$ 0,156	2970	\$ 464,063
<b>TOTAL Nuez moscada</b>										<b>\$ 0,156</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	½ Cda. Orégano Seco	5	Oregano Seco	0,250	\$ 1,250	Und.	\$ 0,500	\$ 0,625	2970	\$ 1.856,250
2	Biche de Pescado	Sopa	1 cucharada de orégano se	5	Oregano Seco	0,250	\$ 1,250	Und.	\$ 0,500	\$ 0,625	2970	\$ 1.856,250
<b>TOTAL Oregano Seco</b>										<b>\$ 1,250</b>		

5	Budin de pan	Postre	12 onz de pan	10	Pan	10,000	\$ 1,000	Und.	\$ 0,120	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Ensalada California	Ensaladas	Pan tostado frito y cortado	4	Pan	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,120	\$ 0,030	2970	\$ 89,100
<b>TOTAL Pan</b>										<b>\$ 0,150</b>		
4	Dulce de Higos	Postre	8 Taza Panela	8	Panela	0,025	\$ 0,200	Und.	\$ 0,750	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
6	Humitas	Piqueos	1/2 Panela	20	Panela	0,050	\$ 1,000	Und.	\$ 0,750	\$ 0,750	2970	\$ 2,227,500
<b>TOTAL Panela</b>										<b>\$ 0,900</b>		
2	Locro de Papa	Sopa	12 Papa cortadas en cubos	5	Papa	1,500	\$ 0,300	libra	\$ 0,400	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Menestrón	Sopa	2 Papa peladas y cortadas	4	Papa	0,500	\$ 0,125	libra	\$ 0,400	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
2	Consomé de Pollo	Sopa	2 papas	5	Papa	0,500	\$ 0,100	libra	\$ 0,400	\$ 0,040	2970	\$ 118,800
1	Estofado de Carne	ato Fuert	1/2 lib. papas	4	Papa	0,250	\$ 0,063	libra	\$ 0,400	\$ 0,025	2970	\$ 74,250
1	Estofado de Pollo	ato Fuert	1/2 lib. papas	4	Papa	0,250	\$ 0,063	libra	\$ 0,400	\$ 0,025	2970	\$ 74,250
1	Guatita	ato Fuert	1 tz de papas picadas	4	Papa	0,500	\$ 0,125	libra	\$ 0,400	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
<b>TOTAL Papa</b>										<b>\$ 0,310</b>		
5	Budin de pan	Postre	¾ tz de pasas	10	Pasas	0,150	\$ 0,015	libra	\$ 1,500	\$ 0,023	2970	\$ 66,825
8	Mini Tamales	Piqueos	2 oz de pasas	35	Pasas	0,500	\$ 0,014	libra	\$ 1,500	\$ 0,021	2970	\$ 63,643
<b>TOTAL Pasas</b>										<b>\$ 0,044</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	2 Cda. Pasta De Maní	5	Pasta de Maní	0,120	\$ 0,024	Libra	\$ 1,000	\$ 0,024	2970	\$ 71,280
<b>TOTAL Pasta de Maní</b>										<b>\$ 0,024</b>		
4	Pollo al Jugo	ato Fuert	1 cucharada de pasta de s	8	Pasta de soya	0,250	\$ 0,031	Und.	\$ 1,000	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
<b>TOTAL Pasta de soya</b>										<b>\$ 0,031</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	2 Bandeja Patas Chancho	5	Patas de Chancho	3,000	\$ 0,600	Und.	\$ 2,500	\$ 1,500	2970	\$ 4,455,000
1	Menestrón	Sopa	2 Patas Chancho	4	Patas de Chancho	2,000	\$ 0,500	Und.	\$ 2,500	\$ 1,250	2970	\$ 3,712,500
<b>TOTAL Patas de Chancho</b>										<b>\$ 2,750</b>		
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	1 taza de pavo troceado	4	Pavo	0,500	\$ 0,125	libra	\$ 3,000	\$ 0,375	2970	\$ 1,113,750
<b>TOTAL Pavo</b>										<b>\$ 0,375</b>		
1	Ensalada California	Ensaladas	1 pepino rebanado	4	Pepino	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,300	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
<b>TOTAL Pepino</b>										<b>\$ 0,075</b>		
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	2 peras	4	Peras	2,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,400	\$ 0,200	2970	\$ 594,000
<b>TOTAL Peras</b>										<b>\$ 0,200</b>		
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	1 Cda. Perejil picado	6	Perejil	0,500	\$ 0,083	Und.	\$ 0,100	\$ 0,008	2970	\$ 24,750
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	2 ramitas de perejil.	4	Perejil	0,500	\$ 0,125	Und.	\$ 0,100	\$ 0,013	2970	\$ 37,125
<b>TOTAL Perejil</b>										<b>\$ 0,021</b>		
3	Ceviche de Pescado	Mariscos	2 lbs de pescado corvina	6	Pescado Corvina	2,500	\$ 0,417	libra	\$ 4,500	\$ 1,875	2970	\$ 5,568,750
3	Ceviche Mixto	Mariscos	2 lbs de pescado corvina	6	Pescado Corvina	0,500	\$ 0,083	libra	\$ 4,500	\$ 0,375	2970	\$ 1,113,750
<b>TOTAL Pescado Corvina</b>										<b>\$ 2,250</b>		

4	Chaulafán Ecuatoriano	ato Fuert	½ Cdita. Pimienta	8	Pimienta	0,500	\$ 0,063	Und.	\$ 1,500	\$ 0,094	2970	\$ 278,438
3	Pollo Fru Fru	ato Fuert	½ Cdita. Pimienta	6	Pimienta	0,300	\$ 0,050	Und.	\$ 1,500	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	1 Cdita. Pimienta Negra	6	Pimienta	0,300	\$ 0,050	Und.	\$ 1,500	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
1	Quimbolitos	Piqueos	½ Cdita. Pimienta	4	Pimienta	0,300	\$ 0,075	Und.	\$ 1,500	\$ 0,113	2970	\$ 334,125
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	½ Cdita. Pimienta	4	Pimienta	0,300	\$ 0,075	Und.	\$ 1,500	\$ 0,113	2970	\$ 334,125
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	½ Cdita. Pimienta	4	Pimienta	0,300	\$ 0,075	Und.	\$ 1,500	\$ 0,113	2970	\$ 334,125
<b>TOTAL Pimienta</b>										<b>\$ 0,581</b>		
4	Dulce de Higos	Postre	1 Pizca Pimienta Dulce	8	Pimienta dulce	0,003	\$ 0,000	Und.	\$ 1,500	\$ 0,001	2970	\$ 1,671
7	Colada Morada	Bebidas	15 bolitas de pimienta dulce	30	Pimienta dulce	0,150	\$ 0,005	Und.	\$ 1,500	\$ 0,008	2970	\$ 22,275
<b>TOTAL Pimienta dulce</b>										<b>\$ 0,008</b>		
2	Caldo de Pata	Sopa	½ Cda. Pimienta Negra	5	Pimienta Negra	0,300	\$ 0,060	Und.	\$ 1,500	\$ 0,090	2970	\$ 267,300
2	Locro de Papa	Sopa	1/4 Cda. Pimienta Negra	5	Pimienta Negra	0,350	\$ 0,070	Und.	\$ 1,500	\$ 0,105	2970	\$ 311,850
1	Menestrón	Sopa	1 Pizca Pimienta Negra	4	Pimienta Negra	0,300	\$ 0,075	Und.	\$ 1,500	\$ 0,113	2970	\$ 334,125
2	Biche de Pescado	Sopa	1/4 Cdita. Pimienta Negra	5	Pimienta Negra	0,300	\$ 0,060	Und.	\$ 1,500	\$ 0,090	2970	\$ 267,300
1	Seco de Pollo	ato Fuert	1/4 Cdita. Pimienta Negra	4	Pimienta Negra	0,300	\$ 0,075	Und.	\$ 1,500	\$ 0,113	2970	\$ 334,125
1	Guatita	ato Fuert	1/4 Cdita. Pimienta Negra	4	Pimienta Negra	0,300	\$ 0,075	Und.	\$ 1,500	\$ 0,113	2970	\$ 334,125
3	Ceviche de Concha	Mariscos	1/4 Cdita. Pimienta Negra	6	Pimienta negra	0,300	\$ 0,050	Und.	\$ 1,500	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
3	Ceviche Mixto	Mariscos	1/4 Cdita. Pimienta Negra	6	Pimienta negra	0,300	\$ 0,050	Und.	\$ 1,500	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
<b>TOTAL Pimienta negra</b>										<b>\$ 0,773</b>		
2	Biche de Pescado	Sopa	1 pimienta rojo picado en c	5	Pimiento rojo	1,000	\$ 0,200	Und.	\$ 0,150	\$ 0,030	2970	\$ 89,100
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	1 pimentón rojo cortado en	4	Pimiento rojo	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,150	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
<b>TOTAL Pimiento rojo</b>										<b>\$ 0,068</b>		
3	Ceviche de Pescado	Mariscos	2 pimientos picados	6	Pimiento verde	2,000	\$ 0,333	Und.	\$ 0,150	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
6	Humitas	Piqueos	Pimiento	20	Pimiento Verde	1,000	\$ 0,050	Und.	\$ 0,150	\$ 0,008	2970	\$ 22,275
2	Biche de Pescado	Sopa	1 pimiento verde picados e	5	Pimiento Verde	1,000	\$ 0,200	Und.	\$ 0,150	\$ 0,030	2970	\$ 89,100
1	Seco de Pollo	ato Fuert	½ Pimiento Verde, picado e	4	Pimiento Verde	0,500	\$ 0,125	Und.	\$ 0,150	\$ 0,019	2970	\$ 55,688
1	Guatita	ato Fuert	1 pimiento verde picados e	4	Pimiento Verde	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,150	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
3	Ceviche de Concha	Mariscos	1 pimiento verde picado	6	Pimiento verde	1,500	\$ 0,250	Und.	\$ 0,150	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
3	Ceviche Mixto	Mariscos	2 pimientos picados	6	Pimiento verde	2,000	\$ 0,333	Und.	\$ 0,150	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	1 pimentón verde cortado e	4	Pimiento verde	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,150	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
4	Chaulafán Ecuatoriano	ato Fuert	2 pimientos picados	8	Pimiento Verde	2,000	\$ 0,250	Und.	\$ 0,150	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1 taza de pimientos rojos	4	Pimientos verdes	2,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,150	\$ 0,075	2970	\$ 222,750
<b>TOTAL Pimientos verdes</b>										<b>\$ 0,331</b>		

1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	1/2 piña cortada en trozos	4	Piña	0,750	\$ 0,188	Und.	\$ 1,000	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
7	Colada Morada	Bebidas	1 piña	30	Piña	1,500	\$ 0,050	Und.	\$ 1,000	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
5	Refresco de Arroz con piña	Bebidas	Cáscara y corazón de una	10	Piña	1,750	\$ 0,175	Und.	\$ 1,000	\$ 0,175	2970	\$ 519,750
<b>TOTAL Piña</b>										<b>\$ 0,413</b>		
2	Biche de Pescado	Sopa	2 platanos maduros, cortad	5	Plátano Maduro	2,000	\$ 0,400	Und.	\$ 0,100	\$ 0,040	2970	\$ 118,800
1	Chucula	Bebidas	3 Plátanos maduros	4	Plátano Maduro	2,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,100	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
1	Porción de Maduros	Porciones	4 Plátano Maduro	4	Plátano Maduro	4,000	\$ 1,000	Und.	\$ 0,100	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
1	Emborrajados	Piqueos	4 plátanos maqueños madu	4	Plátano Maduro	4,000	\$ 1,000	Und.	\$ 0,100	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
<b>TOTAL Plátano Maduro</b>										<b>\$ 0,290</b>		
1	Quimbolitos	Piqueos	6 plátanos verdes	4	Plátano Verde	0,250	\$ 0,063	Und.	\$ 0,100	\$ 0,006	2970	\$ 18,563
3	Sancocho Blanco	Sopa	1 Plátano Verde cortado en	6	Plátano verde	2,000	\$ 0,333	Und.	\$ 0,100	\$ 0,033	2970	\$ 99,000
1	Porción de Patacones	Porciones	4 Plátano Verde	4	Plátano verde	4,000	\$ 1,000	Und.	\$ 0,100	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
3	Caldo de Bolas	Sopa	3 verdes	6	Plátano verde	3,000	\$ 0,500	Und.	\$ 0,100	\$ 0,050	2970	\$ 148,500
<b>TOTAL Plátano verde</b>										<b>\$ 0,190</b>		
2	Consomé de Pollo	Sopa	1/2 Pollo	5	Pollo	0,500	\$ 0,100	Und.	\$ 10,000	\$ 1,000	2970	\$ 2,970,000
1	Estofado de Pollo	Plato Fuerte	1 Pollo	4	Pollo	0,500	\$ 0,125	Und.	\$ 10,000	\$ 1,250	2970	\$ 3,712,500
4	Pollo al Jugo	Plato Fuerte	1 lb. de pollo	8	Pollo	0,750	\$ 0,094	Und.	\$ 10,000	\$ 0,938	2970	\$ 2,784,375
4	Chaulafán Ecuatoriano	Plato Fuerte	1 taza carne de pollo cocid	8	Pollo	0,500	\$ 0,063	Und.	\$ 10,000	\$ 0,625	2970	\$ 1,856,250
3	Pollo Fru Fru	Plato Fuerte	6 presas de pollo	6	Pollo	0,750	\$ 0,125	Und.	\$ 10,000	\$ 1,250	2970	\$ 3,712,500
8	Mini Tamales	Piqueos	1 ½ tz de pollo cocido y pic	35	Pollo	0,350	\$ 0,010	Und.	\$ 10,000	\$ 0,100	2970	\$ 297,000
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	2 tazas de pollo horneado e	4	Pollo	0,750	\$ 0,188	Und.	\$ 10,000	\$ 1,875	2970	\$ 5,568,750
<b>TOTAL Pollo</b>										<b>\$ 7,038</b>		
1	Emborrajados	Piqueos	1 cucharada de polvo de ho	4	Polvo para hornear	0,600	\$ 0,150	Und.	\$ 1,250	\$ 0,188	2970	\$ 556,875
<b>TOTAL Polvo para hornear</b>										<b>\$ 0,188</b>		
6	Humitas	Piqueos	400g Queso Fresco desme	20	Queso	1,000	\$ 0,050	Und.	\$ 5,490	\$ 0,275	2970	\$ 815,265
1	Emborrajados	Piqueos	1/4 de queso cortado en tir	4	Queso	0,250	\$ 0,063	Und.	\$ 5,490	\$ 0,343	2970	\$ 1,019,081
1	Quimbolitos	Piqueos	1/2 Queso	4	Queso	0,500	\$ 0,125	Und.	\$ 5,490	\$ 0,686	2970	\$ 2,038,163
<b>TOTAL Queso</b>										<b>\$ 1,304</b>		
1	Quimbolitos	Piqueos	4 onzas de queso crema s	4	Queso crema	0,500	\$ 0,125	Und.	\$ 1,390	\$ 0,174	2970	\$ 516,038
<b>TOTAL Queso crema</b>										<b>\$ 0,174</b>		
1	Ensalada California	Ensaladas	2 fundita de queso pames	4	Queso Parmesano	0,750	\$ 0,188	Und.	\$ 4,500	\$ 0,844	2970	\$ 2,505,938
<b>TOTAL Queso Parmesano</b>										<b>\$ 0,844</b>		
1	Refresco de Quinua	Bebidas	½ taza de quinua cocida	4	Quinua	0,500	\$ 0,125	Und.	\$ 1,000	\$ 0,125	2970	\$ 371,250
<b>TOTAL Quinua</b>										<b>\$ 0,125</b>		
4	Dulce de Higos	Postre	1 Rama de Canela Rama	8	Rama de Canela	0,030	\$ 0,004	Gramos	\$ 1,590	\$ 0,006	2970	\$ 17,709
<b>TOTAL Rama de Canela</b>										<b>\$ 0,006</b>		



1	Queso de Leche	Postre	½ cda de ron	4	Ron	0,030	\$ 0,008	Litros	\$ 30,000	\$ 0,225	2970	\$ 668,250
1	Batido de Chirimoya	Bebidas	2 cucharadas soperas de	4	Ron	0,012	\$ 0,003	Litros	\$ 30,000	\$ 0,090	2970	\$ 267,300
<b>TOTAL Ron</b>									<b>\$ 0,315</b>			
2	Caldo de Pata	Sopa	½ Cda. Sal	5	Sal	0,400	\$ 0,080	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,096	2970	\$ 285,120
2	Aguado de Gallina	Sopa	½ Cda. Sal	5	Sal	0,040	\$ 0,008	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,010	2970	\$ 28,512
2	Locro de Papa	Sopa	½ Cda. Sal	5	Sal	0,400	\$ 0,080	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,096	2970	\$ 285,120
1	Menestrón	Sopa	1 Pizca Sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
3	Sancocho Blanco	Sopa	½ Cdita. Sal	6	Sal	0,400	\$ 0,067	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,080	2970	\$ 237,600
2	Consomé de Pollo	Sopa	½ Cdita.Sal	5	Sal	0,400	\$ 0,080	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,096	2970	\$ 285,120
2	Biche de Pescado	Sopa	½ Cdita.Sal	5	Sal	0,400	\$ 0,080	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,096	2970	\$ 285,120
1	Seco de Pollo	lato Fuert	½ Cdita.Sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Estofado de Carne	lato Fuert	½ Cdita.Sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	½ Cdita.Sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Guatita	lato Fuert	½ Cdita.Sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	½ Cdita.Sal	8	Sal	0,400	\$ 0,050	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,060	2970	\$ 178,200
3	Pollo Fru Fru	lato Fuert	½ Cdita.Sal	6	Sal	0,400	\$ 0,067	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,080	2970	\$ 237,600
3	Ceviche de Camarón	Mariscos	1 Cdita. Sal	6	Sal	0,400	\$ 0,067	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,080	2970	\$ 237,600
3	Ceviche de Concha	Mariscos	1 Cdita. Sal	6	Sal	0,400	\$ 0,067	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,080	2970	\$ 237,600
3	Ceviche de Pescado	Mariscos	1 Cdita. Sal	6	Sal	0,400	\$ 0,067	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,080	2970	\$ 237,600
3	Ceviche Mixto	Mariscos	1 Cdita. Sal	6	Sal	0,400	\$ 0,067	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,080	2970	\$ 237,600
3	Arroz con Leche	Postre	Una pizca de sal	6	Sal	0,400	\$ 0,067	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,080	2970	\$ 237,600
6	Humitas	Piqueos	½ Cdita. Sal	20	Sal	0,400	\$ 0,020	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,024	2970	\$ 71,280
8	Mini Tamales	Piqueos	1 cdt de sal	35	Sal	0,400	\$ 0,011	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,014	2970	\$ 40,731
1	Emborrajados	Piqueos	1 cucharadita de sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Quimbolitos	Piqueos	½ Cdita. Sal	4	Sal	0,040	\$ 0,010	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,012	2970	\$ 35,640
1	Bastones de Yuca	Piqueos	1/2 cucharadita de sal.	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Ensalada California	Ensaladas	1 cucharadita de sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	½ Cdita.Sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
1	Ensalada de Repollo con Piña	Ensaladas	½ Cdita.Sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
5	Refresco de Arroz con piña	Bebidas	Pizca de sal	10	Sal	0,040	\$ 0,004	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,005	2970	\$ 14,256
1	Porción de Arroz	Porciones	1/2 cucharadita de sal	4	Sal	0,400	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,200	\$ 0,120	2970	\$ 356,400
<b>TOTAL Sal</b>									<b>\$ 2,388</b>			
4	Chaulafán Ecuatoriano	lato Fuert	5 cucharadas de salsa chi	8	Salsa China	0,800	\$ 0,100	Und.	\$ 1,500	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
<b>TOTAL Salsa China</b>									<b>\$ 0,150</b>			
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	1 frasco de salsa de soja	4	Salsa de soja	1,000	\$ 0,250	Und.	\$ 1,500	\$ 0,375	2970	\$ 1.113,750
<b>TOTAL Salsa de soja</b>									<b>\$ 0,375</b>			

1	Menestrón	Sopa	1 Tomate, picado en cubos	4	Tomate	0,250	\$ 0,063	Libra	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
1	Seco de Pollo	lato Fuert	1 Tomate, picado en cubos	4	Tomate	0,250	\$ 0,063	Libra	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
1	Guatita	lato Fuert	1 tomate	4	Tomate	0,250	\$ 0,063	Libra	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
3	Ceviche de Pescado	Mariscos	4 tomates picados	6	Tomate	0,500	\$ 0,083	Libra	\$ 0,500	\$ 0,042	2970	\$ 123,750
3	Ceviche Mixto	Mariscos	4 tomates picados	6	Tomate	0,250	\$ 0,042	Libra	\$ 0,500	\$ 0,021	2970	\$ 61,875
1	Ensalada California	Ensaladas	3 tomates	4	Tomate	0,250	\$ 0,063	Libra	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	2 tomates picados	4	Tomate	0,250	\$ 0,063	Libra	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
1	Estofado de Carne	lato Fuert	2 tomates	4	Tomate	0,250	\$ 0,063	Libra	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	2 tomates	4	Tomate	0,250	\$ 0,063	Libra	\$ 0,500	\$ 0,031	2970	\$ 92,813
									<b>TOTAL Tomate</b>	<b>\$ 0,281</b>		
1	Estofado de Carne	lato Fuert	1 rama de tomillo	4	Tomillo	0,900	\$ 0,225	Und.	\$ 0,100	\$ 0,023	2970	\$ 66,825
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	1 rama de tomillo	4	Tomillo	0,900	\$ 0,225	Und.	\$ 0,100	\$ 0,023	2970	\$ 66,825
									<b>TOTAL Tomillo</b>	<b>\$ 0,045</b>		
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1 taza de vainitas	4	Vainitas	0,750	\$ 0,188	Libra	\$ 0,800	\$ 0,150	2970	\$ 445,500
									<b>TOTAL Vainitas</b>	<b>\$ 0,150</b>		
1	Ensalada California	Ensaladas	2 taza de vinagre blanco	4	Vinagre Blanco	0,050	\$ 0,013	Litros	\$ 3,000	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
1	Ensalada de Invierno	Ensaladas	1 cucharada de vinagre bla	4	Vinagre Blanco	0,050	\$ 0,013	Litros	\$ 3,000	\$ 0,038	2970	\$ 111,375
									<b>TOTAL Vinagre Blanco</b>	<b>\$ 0,075</b>		
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	1/2 taza de yogurt	4	Yogurt	0,500	\$ 0,125	Litros	\$ 3,500	\$ 0,438	2970	\$ 1.299,375
3	Batido loco	Bebidas	3 tazas de yogurt de fresa	6	Yogurt	0,250	\$ 0,250	Litros	\$ 3,500	\$ 0,875	2970	\$ 2.598,750
									<b>TOTAL Yogurt</b>	<b>\$ 1,313</b>		
3	Sancocho Blanco	Sopa	1 Yuca cortada en cubos	6	Yuca	0,750	\$ 0,125	kilogra	\$ 3,000	\$ 0,375	2970	\$ 1.113,750
2	Biche de Pescado	Sopa	1 ½ libras de yuca,cortada	5	Yuca	0,500	\$ 0,100	kilogra	\$ 3,000	\$ 0,300	2970	\$ 891,000
1	Bastones de Yuca	Piqueos	6 trozos grandes de yuca	4	Yuca	0,700	\$ 0,175	kilogra	\$ 3,000	\$ 0,525	2970	\$ 1.559,250
									<b>TOTAL Yuca</b>	<b>\$ 1,200</b>		
1	Menestrón	Sopa	1 Zanahoria, picada en cubo	4	Zanahoria	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,156	2970	\$ 464,063
3	Sancocho Blanco	Sopa	1 Zanahoria picada en cubo	6	Zanahoria	0,500	\$ 0,083	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,104	2970	\$ 309,375
3	Caldo de Bolas	Sopa	1 zanahoria	6	Zanahoria	0,500	\$ 0,083	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,104	2970	\$ 309,375
2	Consomé de Pollo	Sopa	1 zanahoria	5	Zanahoria	0,500	\$ 0,100	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,125	2970	\$ 371,250
1	Estofado de Carne	lato Fuert	1/4 lib. zanahorias	4	Zanahoria	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,156	2970	\$ 464,063
1	Estofado de Pollo	lato Fuert	1/4 lib. zanahorias	4	Zanahoria	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,156	2970	\$ 464,063
1	Ensalada de Pollo Y maní	Ensaladas	1 taza de zanahoria.	4	Zanahoria	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,156	2970	\$ 464,063
1	Ensalada de Pavo	Ensaladas	3 zanahorias ralladas	4	Zanahoria	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,156	2970	\$ 464,063
1	Ensalada de Verduras Calientes	Ensaladas	3 zanahorias medianas	4	Zanahoria	0,500	\$ 0,125	Kilogra	\$ 1,250	\$ 0,156	2970	\$ 464,063
									<b>TOTAL Zanahoria</b>	<b>\$ 1,271</b>		
									<b>TOTAL</b>	<b>\$ 88,587</b>		

Elaborado por Autoras

### ANEXO 3

### Costos Operacionales

Tabla 34 Materia Prima

MATERIA PRIMA			
INGREDIENTES	PRECIO UNITARIO (PORCION)		
Aceite	\$	0,74	
Aceite con Achiote	\$	0,01	
Aceite de ajonjolí	\$	0,11	
Aceite de Oliva	\$	0,78	
Aceitunas	\$	0,26	
Acelga	\$	0,01	
Achiote	\$	0,00	
Achira	\$	0,10	
Agua	\$	1,09	
Agua	\$	0,20	
Aguacates	\$	0,15	
Ají	\$	0,01	
Ajo	\$	0,11	
Albahaca	\$	0,00	
Anis Estrellado	\$	0,98	
Apio	\$	0,17	
Arrayán	\$	0,01	
Arroz	\$	0,24	
Arverjas	\$	0,27	
Azúcar	\$	2,99	
Babaco	\$	0,10	
Barra de Chocolate	\$	0,88	
Brocoli	\$	0,05	
Café	\$	0,05	
Caldo de Pollo	\$	0,09	
Camarón	\$	2,88	
Canela	\$	1,12	
Canela en Polvo	\$	0,00	
Carne de res	\$	0,79	
Cebolla Blanca	\$	0,30	
Cebolla Paitaña	\$	0,71	
Cebolla Perla	\$	0,31	
Cerveza	\$	0,05	
Champiñones	\$	0,01	
Chancho	\$	0,10	
Chirimoya	\$	0,02	
Choclo	\$	0,29	
Cilantro	\$	0,02	
Ciruelas	\$	0,13	
Ciruelas Pasa	\$	0,04	
Clavo de olor	\$	0,00	
Coca cola	\$	0,23	
Coco	\$	0,17	
Coco	\$	0,17	
Col Morada	\$	0,25	
Col Verde	\$	0,05	
Cola	\$	0,23	
Comino	\$	0,00	
Concha	\$	3,27	
Crema de arroz en polvo	\$	0,02	
Crema de Leche	\$	1,68	
Cubo de Caldo de pollo	\$	0,97	
Cubo de Carne	\$	0,01	
Culantro	\$	0,00	
Curry	\$	0,00	
Dorado	\$	0,90	
Esencia de vainilla	\$	0,00	
Fideo Macarrón	\$	0,00	
Fréjol canario	\$	0,02	
Frutillas	\$	0,14	
Galletas	\$	0,08	
Gallina	\$	0,12	
Habichuela	\$	0,03	
Harina	\$	0,00	
Harina de Trigo	\$	0,03	
Hielo	\$	0,25	
Hierba luisa	\$	0,01	
Higo	\$	0,75	
Hoja de naranja	\$	0,02	
Hueso Blanco	\$	0,11	
Hueso de res	\$	0,17	
Huevo	\$	0,82	
Ishpingo	\$	0,00	
Jamón	\$	0,15	
Jengibre	\$	0,15	
Laurel	\$	0,05	
Leche	\$	0,85	
Leche condensada	\$	1,29	
Leche crema	\$	0,12	
Leche evaporada	\$	0,15	
Lechuga	\$	0,44	
Lima	\$	0,19	
Limón	\$	0,77	
Maicena	\$	0,00	
Maíz	\$	0,19	
Maíz negro	\$	0,13	
Maní	\$	0,50	

Manteca de Chanco	\$	0,01
Mantequilla	\$	0,06
Manzanas	\$	0,50
Masa de Morocho	\$	0,02
Mayonesa	\$	0,01
Mermelada fresa	\$	0,06
Mondongo	\$	0,22
Mora	\$	0,02
Mortiño	\$	0,01
Mostaza	\$	0,00
Mostaza en Polvo	\$	0,00
Mote	\$	0,10
Muslo de Pollo	\$	1,35
Naranja	\$	0,22
Naranjillas	\$	0,32
Nata montada	\$	0,01
Nestée	\$	0,31
Nuez moscada	\$	0,02
Oregano Seco	\$	0,02
Pan	\$	0,24
Panela	\$	0,23
Papa	\$	0,31
Pasas	\$	0,03
Pasta de Maní	\$	0,00
Pasta de soya	\$	0,01
Patas de Chanco	\$	2,75
Pavo	\$	0,38
Pepino	\$	0,08
Peras	\$	0,20
Perejil	\$	0,00
Pescado Corvina	\$	0,75
Pimienta	\$	0,01

Pimienta dulce	\$	0,01
Pimienta Negra	\$	0,01
Pimiento rojo	\$	0,07
Pimiento verde	\$	0,32
Piña	\$	0,26
Plátano Maduro	\$	0,32
Platano Verde	\$	0,17
Pollo	\$	6,31
Polvo para hornear	\$	0,00
Queso	\$	0,72
Queso crema	\$	0,02
Queso Parmesano	\$	2,25
Quinua	\$	0,13
Rama de Canela	\$	0,00
Ron	\$	0,11
Sal	\$	0,03
Salsa China	\$	0,01
Salsa de soya	\$	0,38
Salsa de Tomate	\$	0,02
Salsa Inglesa	\$	0,00
Té	\$	0,15
Tomate	\$	0,03
Tomillo	\$	0,00
Vainitas	\$	0,01
Vinagre Blanco	\$	0,03
Yogurt	\$	0,14
Yuca	\$	0,70
Zanahoria	\$	0,39
<b>TOTAL</b>	<b>\$</b>	<b>50,97</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 35 Costo de la Receta**

Menú	Costo de la Receta	Costo diario de Operar	Costo por Operación	Costo de Elaborar Receta
<b>Piqueos</b>				
Bastones de Yuca	\$ 1,28	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,58
Emborrajados	\$ 0,99	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,29
Humitas	\$ 1,41	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,71
Mini Tamales	\$ 0,98	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,28
Porción de Maduros	\$ 0,31	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 1,61
Porción de Patacones	\$ 0,31	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 1,61
Quimbolitos	\$ 1,54	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,84
<b>Entrada</b>				
Ensalada California	\$ 3,70	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 5,00
Ensalada de Invierno	\$ 3,43	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,73
Ensalada de Pavo	\$ 3,87	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 5,17
Ensalada de Pollo Y maní	\$ 3,48	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,78
Ensalada de Repollo con Piña	\$ 1,76	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,06
Ensalada de Verduras Calientes	\$ 2,10	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,40
<b>Sopas</b>				
Aguado de Gallina	\$ 2,41	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,71
Biche de Pescado	\$ 3,35	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,65
Caldo de Bolas	\$ 2,00	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,30
Caldo de Pata	\$ 3,14	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,44
Consomé de Pollo	\$ 2,05	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,35
Locro de Papa	\$ 1,60	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,90
Menestrón	\$ 2,43	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,73
Sancocho Blanco	\$ 2,29	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,59
<b>Platos Fuertes</b>				
Chaulafán Ecuatoriano	\$ 2,46	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,76
Ceviche de Camarón	\$ 3,91	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 5,21
Ceviche de Concha	\$ 3,38	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,68
Ceviche de Pescado	\$ 2,71	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,01
Ceviche Mixto	\$ 3,46	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,76
Estofado de Carne	\$ 2,01	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,31
Estofado de Pollo	\$ 2,59	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,90
Guatita	\$ 3,10	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,40
Pollo al Jugo	\$ 2,79	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,09
Pollo Fru Fru	\$ 2,45	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,75
Seco de Pollo	\$ 2,75	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,05

Menú	Costo de la Receta	Costo diario de Operar	Costo por Operación	Costo de Elaborar Receta	Precio por Plato	Ingresos Anuales Por Plato		Gastos Anuales de Producción
<b>Piqueos</b>						<b>2329</b>	<b>333</b>	
Bastones de Yuca	\$ 0,53	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,62	\$ 3,93	\$ 1.308,55		\$ 175,71
Emborrajados	\$ 0,63	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,72	\$ 4,09	\$ 1.359,40		\$ 209,61
Humitas	\$ 0,61	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,71	\$ 4,06	\$ 1.350,37		\$ 203,60
Mini Tamales	\$ 0,56	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,66	\$ 3,98	\$ 1.325,27		\$ 186,86
Porción de Maduros	\$ 0,31	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,40	\$ 3,60	\$ 1.197,81		\$ 101,89
Porción de Patacones	\$ 0,31	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,40	\$ 3,60	\$ 1.197,81		\$ 101,89
Quimbolitos	\$ 1,80	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,89	\$ 5,84	\$ 1.941,45		\$ 597,65
<b>Entrada</b>						<b>2329</b>	<b>388</b>	
Ensalada California	\$ 2,89	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 4,98	\$ 7,47	\$ 2.899,48		\$ 1.120,23
Ensalada de Invierno	\$ 1,19	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,29	\$ 4,93	\$ 1.914,27		\$ 463,42
Ensalada de Pavo	\$ 0,72	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,81	\$ 4,21	\$ 1.635,91		\$ 277,85
Ensalada de Pollo Y maní	\$ 1,83	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,92	\$ 5,89	\$ 2.284,68		\$ 710,36
Ensalada de Repollo con Piña	\$ 0,72	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,81	\$ 4,22	\$ 1.636,60		\$ 278,30
Ensalada de Verduras Calientes	\$ 1,76	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,85	\$ 5,78	\$ 2.242,77		\$ 682,42
<b>Sopas</b>						<b>2329</b>	<b>291</b>	
Aguado de Gallina	\$ 0,29	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,39	\$ 3,58	\$ 1.042,29		\$ 85,29
Biche de Pescado	\$ 1,69	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,79	\$ 5,68	\$ 1.653,39		\$ 492,69
Caldo de Bolas	\$ 0,85	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,95	\$ 4,42	\$ 1.286,41		\$ 248,04
Caldo de Pata	\$ 1,80	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,90	\$ 5,85	\$ 1.701,80		\$ 524,96
Consomé de Pollo	\$ 1,22	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,31	\$ 4,97	\$ 1.445,93		\$ 354,38
Locro de Papa	\$ 0,41	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,50	\$ 3,76	\$ 1.093,63		\$ 119,51
Menestrón	\$ 1,50	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 3,59	\$ 5,39	\$ 1.568,05		\$ 435,79
Sancocho Blanco	\$ 0,62	\$ 135,48	\$ 2,09	\$ 2,72	\$ 4,07	\$ 1.186,08		\$ 181,15

Elaborado por Autoras

## ANEXO 4

### Costos Fijos

**Tabla 36** Valor de Salvamento

DATOS	VALOR
VALOR DE SALVAMENTO	10%

Elaborado por Autoras

**Tabla 37** Depreciación

DEPRECIACIÓN								
DETALLE	% ANUAL DE DEPRECIACIÓN	VALOR ACTUAL	VALOR DE SALVAMENTO	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN TOTAL EN 3 AÑOS	DEPRECIACIÓN TOTAL EN 5 AÑOS	DEPRECIACIÓN TOTAL EN 10 AÑOS	VALOR EN LIBROS
EQUIPOS (vida útil 5 años)	20%	\$ 595,00	\$ 59,50	\$ 107,10	-	\$ 535,50	-	\$ 59,50
EQUIPOS Y MUEBLES Operativos (vida útil 10 años)	10%	\$ 6.364,00	\$ 636,40	\$ 572,76	-	-	\$ 5.727,60	\$ 636,40
EQUIPOS Y MUEBLES Administrativos (vida útil 10 años)	10%	\$ 669,00	\$ 66,90	\$ 60,21	-	-	\$ 602,10	\$ 66,90
EQUIPOS DE COMPUTO Y SOFTWARE (vida útil 3 años)	33%	\$ 3.818,00	\$ 381,80	\$ 1.133,95	\$ 3.401,84	-	-	\$ 416,16
EQUIPO DE TRANSPORTE (vida útil 5 años)	20%	\$ 8.300,00	\$ 830,00	\$ 1.494,00	-	\$ 7.470,00	-	\$ 830,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 19.746,00</b>	<b>\$ 1.974,60</b>	<b>\$ 3.368,02</b>	<b>\$ 3.401,84</b>	<b>\$ 8.005,50</b>	<b>\$ 6.329,70</b>	<b>\$ 2.008,96</b>

Elaborado por Autoras

## ANEXO 5

### Costos Variables

**Tabla 38** Costos Variables

	Gas		
	Precio x Unidad	Cantidad	Total Anual
Gas Bombona de 45kg	\$ 48,80	3	\$ 1.756,80
<b>TOTAL</b>	\$ 48,80	3	\$ 1.756,80

Elaborado por Autoras

**Tabla 39** Suministros para llevar

Suministros para Ventas (Servicio para Llevar)			
Concepto	Precio Unitario	Cantidad	Precio Final
Cucharas grandes X 100	\$ 0,0100	500	\$ 5,00
Cucharas pequeñas X 100	\$ 0,0075	500	\$ 3,75
Cuchillos x 100	\$ 0,0125	500	\$ 6,25
Tenedores x 100	\$ 0,0125	500	\$ 6,25
Servilleta familia con logo (30 x 25 cm)	\$ 0,0055	500	\$ 2,75
Fundas para envasar pack con logo	\$ 0,0320	500	\$ 16,00
Contenedores	\$ 0,0500	500	\$ 25,00
Vasos 22onz	\$ 0,0300	500	\$ 15,00
<b>TOTAL</b>	\$ 0,1600	4000	\$ 80,00

Elaborado por Autoras



## ANEXO 6

### Depreciaciones

Tabla 40 Equipo

Equipos			
Concepto	Precio Unitario	Cantidad	Precio Final
Aire Acondicionado Split Marca Sms	\$ 595,00	1	\$ 595,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 595</b>	<b>1</b>	<b>\$ 595</b>

Elaborado por Autoras

Tabla 41 Equipos y Muebles Operativos

Equipos y Muebles Operativos			
Concepto	Precio Unitario	Cantidad	Precio Final
Mesas con sus respectivas sillas	\$ 100,00	12	\$ 1.200,00
Batidora Oster Mastermix Para Hogar Microempresa	\$ 150,00	1	\$ 150,00
Vitrina Frigorifica-congelador Ecasa Glacial Combi 216	\$ 950,00	1	\$ 950,00
Cocina industrial de 6 quemadores con horno de doble salida y plancha	\$ 1.200,00	1	\$ 1.200,00
Congelador - Refrigerador Durex 12 Pies	\$ 445,00	1	\$ 445,00
Refrigeradora Lg 19.5 Pies Modelo Gmt569qvc \$959	\$ 959,00	1	\$ 959,00
Licadoras industriales de 6 litros, modelo volcable, 3555 rpm, vaso en acero inoxidable para alimentos.	\$ 380,00	1	\$ 380,00
Campana Extractora De Olores Grande	\$ 400,00	1	\$ 400,00
Trampa de Grasa	\$ 250,00	2	\$ 500,00
Panasonic Horno Nn-st658w 1200w	\$ 180,00	1	\$ 180,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 4.914,00</b>	<b>8</b>	<b>\$ 6.364,00</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 42 Equipos de Cómputo y Software**

<b>Equipos De Cómputo y Software</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Final</b>
Compu Core I7 16gb Ram 1tb Discoduro 1gb Nvidia Gt240 Lg 19	\$ 1.100,00	3	\$ 3.300,00
Software para el control de ventas y facturación	\$ 200,00	1	\$ 200,00
Impresora Lexmark, Multifuncion Modelo X1270	\$ 159,00	2	\$ 318,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.459</b>		<b>\$ 3.818</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 43 Equipos y Muebles Administrativos**

<b>Equipos y Muebles Administrativos</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Final</b>
<b>Área Administrativa</b>			
Silla Con Manubrio	\$ 42,00	3	\$ 126,00
Archivador Aéreo Con Puerta Y Laterales En Melaminico	\$ 82,50	2	\$ 165,00
Escritorio de Oficina	\$ 80,00	3	\$ 240,00
Teléfono Inalambrico Panasonic Con Dos Auriculares Kx-tg4012	\$ 69,00	2	\$ 138,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 973,50</b>	<b>13</b>	<b>\$ 669,00</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 44 Equipos de Transporte**

<b>Equipo de Transporte</b>			
<b>CONCEPTO</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO FINAL</b>
CAMIONETA	\$ 8.300	1	\$ 8.300
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 8.300</b>		<b>\$ 8.300</b>

Elaborado por Autoras

## ANEXO 7

### Gastos

**Tabla 45 Equipos de Transporte**

Gastos de Publicidad					
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL	TOTAL PRIMER MES
ANUNCIO EN "LA REVISTA" (DIARIO EL UNIVERSO), MEDIDA (11 x 13.20) A COLOR	3	\$ 350,00	\$ 1.050,00	\$ 12.600,00	-
CARTEL EXTERIOR LOCAL	1	\$ 400,00	-	-	\$ 400,00
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>\$ 750,00</b>	<b>\$ 1.050,00</b>	<b>\$ 12.600,00</b>	<b>\$ 400,00</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 46 Gastos de Servicio Básico**

Gastos de Servicios Básicos		
DESCRIPCIÓN	PRECIO MENSUAL	TOTAL ANUAL
Energía eléctrica	\$ 300,00	\$ 3.600,00
Teléfono	\$ 60,00	\$ 720,00
Agua	\$ 200,00	\$ 2.400,00
Internet	\$ 70,00	\$ 840,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 630,00</b>	<b>\$ 7.560,00</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 47 Gasolina**

Gasolina			
	Precio x Unidad	Cantidad	Total Anual
Consumo de Gasolina por Galón	\$ 1,5400	48	\$ 887,04
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1,54</b>	<b>48</b>	<b>\$ 887,04</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 48 Gastos de Arriendo**

Gastos de Arriendo			
ARRIENDO	\$ 580,00	\$ 6.960,00	\$ 6.960,00

Elaborado por Autoras

**Tabla 49** Gastos de Suministro de Oficina

<b>Gastos de Suministros de Oficina</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Final</b>
Resmas de papel	3,50	12	42,00
Grapadoras	1,95	4	7,79
Perforadoras	2,04	4	8,14
Sacagrapas	0,28	4	1,12
Clips	0,18	4	0,72
Grapas	0,49	4	1,96
Goma	0,32	4	1,28
Plumas	0,09	24	2,18
Lápices	0,10	12	1,23
Borradores	0,15	8	1,20
Marcadores Permanentes	0,20	12	2,40
Resaltador	0,50	12	6,00
Cinta scotch	0,15	12	1,80
Portacinta	0,84	4	3,36
Estilete	0,15	4	0,60
Portaclips	1,00	4	4,00
Tijeras	1,50	4	6,00
Correctores	0,37	4	1,47
Sacapuntas	0,10	4	0,40
Carpeta Manilas	0,10	50	5,00
Vinchas para carpetas	0,02	50	1,01
Sobres Manilas	0,03	200	6,00
Separadores con Pestañas	0,03	60	1,80
Agendas	5,00	4	20,00
Tarjeteros	2,50	4	10,00
Protector de hojas	0,03	60	1,80
Leitz (archivadores)	1,73	24	41,52
Cuaderno	1,00	6	6,00
Rollos para registradora	22,00	12	264,00
Fecheros	0,75	4	3,00
Ligas elásticas	2,93	2	5,86
Notas Adhesivas	0,12	12	1,41
Mojadedos en pasta	0,75	2	1,50
Cartuchos de tinta para la impresora	60,00	1	60,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 110,89</b>	<b>39</b>	<b>\$ 522,54</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 50** Gastos de Suministro de Limpieza

<b>Gastos Suministros de Limpieza</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Final</b>
Papel higienico bulto por 4 rollos	\$ 11,55	25	\$ 288,75
toallas de mano papel 175	\$ 2,83	25	\$ 70,75
Jabón Liquido galon	\$ 2,43	12	\$ 29,16
Desinfectante Galón	\$ 3,00	24	\$ 72,00
Escoba	\$ 2,00	6	\$ 12,00
Trapeador	\$ 3,99	12	\$ 47,88
Espojas mixta para lavar platos	\$ 0,49	24	\$ 11,76
Lava-vajilla en crema Sapolio 180 gr	\$ 0,99	24	\$ 23,76
Toallas para la cocina	\$ 1,90	24	\$ 45,60
Guantes	\$ 0,79	12	\$ 9,48
virutas de acero	\$ 0,49	6	\$ 2,94
Fundas para Basura Rollo	\$ 2,99	20	\$ 59,80
Fundas de basura para baño x100	\$ 0,25	4	\$ 1,00
Ambientador Tips	\$ 0,79	8	\$ 6,32
Cepillo	\$ 0,50	3	\$ 1,50
Pala para recoger la basura	\$ 2,50	3	\$ 7,50
Detergente Fab 1000gr	\$ 2,59	6	\$ 15,54
Pastas para las cucarachas	\$ 5,00	2	\$ 10,00
Cepillo para inodoro	\$ 0,99	3	\$ 2,97
Cloro Galón	\$ 1,50	4	\$ 6,00
Aceite para Limpiar madera 200cc	\$ 2,99	6	\$ 17,94
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 50,56</b>	<b>253</b>	<b>\$ 742,65</b>

Elaborado por Autoras

## ANEXO 8

### Remuneraciones

**Tabla 51 Mano de Obra Directa**

MANO DE OBRA DIRECTA									
CARGO	NO. PERSONAS	SUELDO BÁSICO MENSUAL	ALMUERZO	APORTACIÓN PATRONAL	APORTACIÓN PERSONAL	TOTAL MENSUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
Chef	1	\$ 400,00	\$ 45,00	\$ 48,60	\$ 37,40	\$ 407,60	\$ 400,00	\$ 264,00	\$ 6.004,00
Cocineros Secundarios	2	\$ 264,00	\$ 45,00	\$ 32,08	\$ 24,68	\$ 284,32	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 8.472,00
<b>TOTAL</b>	<b>3</b>	<b>\$ 664,00</b>	<b>\$ 90,00</b>	<b>\$ 80,68</b>	<b>\$ 62,08</b>	<b>\$ 691,92</b>	<b>\$ 664,00</b>	<b>\$ 528,00</b>	<b>\$ 14.476,00</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 52 Mano de Obra Indirecta**

MANO DE OBRA INDIRECTA									
CARGO	NO. PERSONAS	SUELDO BÁSICO MENSUAL	ALMUERZO	APORTACIÓN PATRONAL	APORTACIÓN PERSONAL	TOTAL MENSUAL	DÉCIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
Gerente General	1	\$ 600,00	\$ 45,00	\$ 72,90	\$ 56,10	\$ 588,90	\$ 600,00	\$ 264,00	\$ 8.805,60
Jefe Financiero y Recursos Humanos	1	\$ 450,00	\$ 45,00	\$ 54,68	\$ 42,08	\$ 452,93	\$ 450,00	\$ 264,00	\$ 6.805,20
Asistente	1	\$ 350,00	\$ 45,00	\$ 42,53	\$ 32,73	\$ 362,28	\$ 350,00	\$ 264,00	\$ 5.471,60
Cajero	1	\$ 264,00	\$ 45,00	\$ 32,08	\$ 24,68	\$ 284,32	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 4.324,70
Mesero	4	\$ 264,00	\$ 45,00	\$ 32,08	\$ 24,68	\$ 284,32	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 17.298,82
Agente de Compra	1	\$ 264,00	\$ 45,00	\$ 32,08	\$ 24,68	\$ 284,32	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 4.324,70
Guardia	1	\$ 264,00	\$ 45,00	\$ 32,08	\$ 24,68	\$ 284,32	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 4.324,70
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>\$ 2.456,00</b>	<b>\$ 315,00</b>	<b>\$ 298,40</b>	<b>\$ 229,64</b>	<b>\$ 2.541,36</b>	<b>\$ 2.456,00</b>	<b>\$ 1.848,00</b>	<b>\$ 51.355,33</b>

Elaborado por Autoras

## ANEXO 9

### Determinación de Precios

**Tabla 53** Determinación de Precios

Menú	Costo de la Receta	Costo diario de Operar	Costo por Operación	Costo de Elaborar Receta	Precio por Plato	Ingresos Anuales Por Plato	35643	Gastos Anuales de Producción
<b>Piqueos</b>						<b>3564</b>	<b>509</b>	
Bastones de Yuca	\$ 1,28	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,58	\$ 3,48	\$ 1.772,24		\$ 650,43
Emborrajados	\$ 0,99	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,29	\$ 3,10	\$ 1.576,55		\$ 505,48
Humitas	\$ 1,41	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,71	\$ 3,39	\$ 1.727,38		\$ 719,57
Mini Tamales	\$ 0,98	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,28	\$ 3,08	\$ 1.568,75		\$ 499,70
Porción de Maduros	\$ 0,31	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 1,61	\$ 2,17	\$ 1.104,67		\$ 155,94
Porción de Patacones	\$ 0,31	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 1,61	\$ 2,17	\$ 1.104,67		\$ 155,94
Quimbolitos	\$ 1,54	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,84	\$ 3,55	\$ 1.805,64		\$ 782,18
<b>Entrada</b>						<b>5346</b>	<b>891</b>	
Ensalada California	\$ 3,70	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 5,00	\$ 6,75	\$ 6.014,97		\$ 3.296,44
Ensalada de Invierno	\$ 3,43	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,73	\$ 6,39	\$ 5.695,07		\$ 3.059,48
Ensalada de Pavo	\$ 3,87	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 5,17	\$ 6,98	\$ 6.221,73		\$ 3.449,60
Ensalada de Pollo Y maní	\$ 3,48	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,78	\$ 6,45	\$ 5.745,66		\$ 3.096,95
Ensalada de Repollo con Piña	\$ 1,76	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,06	\$ 4,13	\$ 3.682,10		\$ 1.568,39
Ensalada de Verduras Calientes	\$ 2,10	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,40	\$ 4,26	\$ 3.792,62		\$ 1.875,00
<b>Sopas</b>						<b>5346</b>	<b>668</b>	
Aguado de Gallina	\$ 2,41	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,71	\$ 5,01	\$ 3.350,50		\$ 1.612,53
Biche de Pescado	\$ 3,35	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,65	\$ 6,27	\$ 4.192,95		\$ 2.236,57
Caldo de Bolas	\$ 2,00	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,30	\$ 4,46	\$ 2.980,79		\$ 1.338,68
Caldo de Pata	\$ 3,14	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,44	\$ 6,00	\$ 4.007,45		\$ 2.099,16
Consomé de Pollo	\$ 2,05	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,35	\$ 4,52	\$ 3.019,07		\$ 1.367,03
Locro de Papa	\$ 1,60	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,90	\$ 3,92	\$ 2.618,93		\$ 1.070,63
Menestrón	\$ 2,43	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,73	\$ 5,04	\$ 3.369,77		\$ 1.626,81
Sancocho Blanco	\$ 2,29	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,59	\$ 4,85	\$ 3.238,72		\$ 1.529,74
<b>Platos Fuertes</b>						<b>17822</b>	<b>1620</b>	
Chaulafán Ecuatoriano	\$ 2,46	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,76	\$ 6,02	\$ 9.756,58		\$ 3.990,42
Ceviche de Camarón	\$ 3,91	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 5,21	\$ 8,33	\$ 13.497,82		\$ 6.328,70
Ceviche de Concha	\$ 3,38	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,68	\$ 7,48	\$ 12.121,52		\$ 5.468,51
Ceviche de Pescado	\$ 2,71	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,01	\$ 6,42	\$ 10.397,94		\$ 4.391,28
Ceviche Mixto	\$ 3,46	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,76	\$ 7,61	\$ 12.329,76		\$ 5.598,66
Estofado de Carne	\$ 2,01	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,31	\$ 5,30	\$ 8.581,48		\$ 3.255,99
Estofado de Pollo	\$ 2,59	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,90	\$ 6,23	\$ 10.097,13		\$ 4.203,27
Guatita	\$ 3,10	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,40	\$ 7,05	\$ 11.415,93		\$ 5.027,52
Pollo al Jugo	\$ 2,79	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,09	\$ 6,54	\$ 10.597,76		\$ 4.516,16
Pollo Fru Fru	\$ 2,45	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,75	\$ 6,01	\$ 9.729,90		\$ 3.973,75
Seco de Pollo	\$ 2,75	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 4,05	\$ 6,48	\$ 10.500,39		\$ 4.455,31

Postres						1782	255	
Arroz con Leche	\$ 1,11	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,41	\$ 3,01	\$ 767,22		\$ 282,60
Budin de pan	\$ 1,27	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,57	\$ 3,21	\$ 818,39		\$ 323,54
Dulce de Higos	\$ 1,02	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,32	\$ 3,14	\$ 798,48		\$ 260,30
Manzana con nuez y canela	\$ 1,06	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,36	\$ 3,19	\$ 812,67		\$ 270,81
Mousse imperial de frutilla	\$ 1,44	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,74	\$ 3,70	\$ 942,76		\$ 367,18
Queso de Coco	\$ 1,51	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,81	\$ 3,79	\$ 964,40		\$ 383,20
Queso de Leche	\$ 1,84	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 3,14	\$ 4,24	\$ 1.079,15		\$ 468,20
Bebidas						1782	162	
Agua	\$ 0,20	-	-	-	\$ 0,50	\$ 81,01		\$ 32,40
Batido de Chirimoya	\$ 0,93	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,23	\$ 2,79	\$ 451,26		\$ 150,26
Batido loco	\$ 1,11	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,41	\$ 3,01	\$ 488,23		\$ 179,84
Café	\$ 0,05	-	-	-	\$ 1,50	\$ 243,02		\$ 8,10
Chucula	\$ 1,07	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,37	\$ 2,96	\$ 479,93		\$ 173,20
Cola	\$ 0,23	-	-	-	\$ 1,50	\$ 243,02		\$ 37,24
Colada Morada	\$ 1,13	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,43	\$ 3,04	\$ 492,14		\$ 182,97
Nestée	\$ 0,31	-	-	-	\$ 1,50	\$ 243,02		\$ 50,63
Refresco de Arroz con piña	\$ 0,99	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,29	\$ 2,86	\$ 463,10		\$ 159,74
Refresco de Quinua	\$ 1,54	\$ 128,78	\$ 1,30	\$ 2,84	\$ 3,55	\$ 574,55		\$ 248,90
Té	\$ 0,15	-	-	-	\$ 1,00	\$ 162,01		\$ 24,30

Elaborado por Autoras

**Tabla 54** Porcentaje de ventas

Porcentaje de Ventas	
Plato fuerte	50%
Sopa	15%
Entradas	15%
Piqueos	10%
Postre	5%
Bebidas	5%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

Elaborado por Autoras



## ANEXO 10

### Inversión

**Tabla 55 Equipos**

Equipos			
Concepto	Precio Unitario	Cantidad	Precio Final
Aire Acondicionado Split Marca Sms	\$ 595,00	1	\$ 595,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 595</b>	<b>1</b>	<b>\$ 595</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 56 Equipos de Cómputo y Software**

Equipos De Cómputo y Software			
Concepto	Precio Unitario	Cantidad	Precio Final
Web Site (Hosting + Dominio Incluido)	\$ 800,00	1	\$ 800,00
Compu Core I7 16gb Ram 1tb Discoduro 1gb Nvidia Gt240 Lg 19	\$ 1.100,00	3	\$ 3.300,00
Software para el control de ventas y facturación	\$ 200,00	1	\$ 200,00
Impresora Lexmark, Multifuncion Modelo X1270	\$ 159,00	2	\$ 318,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 2.259</b>		<b>\$ 4.618</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 57 Utensilios para los trabajadores**

Utensilios para los Trabajadores			
Concepto	Precio Unitario	Cantidad	Precio Final
Gorros	\$ 0,05	100	\$ 5,00
Mascarillas x50	\$ 0,26	50	\$ 12,76
Uniformes meseros	\$ 12,00	8	\$ 96,00
Gorro de chef	\$ 10,00	2	\$ 20,00
Guantes x 100	\$ 0,03	100	\$ 3,49
Uniforme para chef	\$ 45,00	2	\$ 90,00
Uniforme para cocinero	\$ 25,00	2	\$ 50,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 92,34</b>	<b>264</b>	<b>\$ 277,25</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 58 Equipos y Muebles Administrativos**

<b>Equipos y Muebles Administrativos</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Final</b>
<b>Área Administrativa</b>			
Silla Con Manubrio	\$ 42,00	3	\$ 126,00
Archivador Aéreo Con Puerta Y Laterales En Melaminico	\$ 82,50	2	\$ 165,00
Escritorio de Oficina	\$ 80,00	3	\$ 240,00
Teléfono Inalambrico Panasonic Con Dos Auriculares Kx-tg4012	\$ 69,00	2	\$ 138,00
<b>Área de Producción</b>			
Mesón De Trabajo Grande De Acero Inoxidable	\$ 760,00	1	\$ 760,00
Lavabo industrial de acero inoxidable dos pozos	\$ 750,00	1	\$ 750,00
Campana Extractora De Olores Grande	\$ 400,00	1	\$ 400,00
Trampa de Grasa	\$ 250,00	2	\$ 500,00
Mesa de trabajo De Acero Inoxidable	\$ 600,00	1	\$ 600,00
Anaqueles Construido en MDF o RH por puerta o cajón	\$ 30,00	5	\$ 150,00
Tacho de Basura plástico Grande	\$ 8,50	3	\$ 25,50
Bombona de gas 45 Kg	\$ 91,60	2	\$ 183,20
Purificadores De Agua Ósmosis Invers	\$ 750,00	1	\$ 750,00
Tachos de Basura pequeños	\$ 5,50	4	\$ 22,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 3.919,10</b>	<b>31</b>	<b>\$ 4.809,70</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 59 Equipo de Transporte**

<b>Equipo de Transporte</b>			
<b>CONCEPTO</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO FINAL</b>
CAMIONETA	\$ 8.300	1	\$ 8.300
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 8.300</b>		<b>\$ 8.300</b>

Elaborado por Autoras

**Tabla 60 Inversión**

<b>Inversión</b>	
<b><u>Inversión Fija Tangible</u></b>	\$ 25.579,11
Ambientación	\$ 2.000,00
Equipos	\$ 595,00
Equipos y Muebles Operativos	\$ 4.979,16
Equipos De Cómputo y Software	\$ 4.618,00
Equipos y Muebles Administrativos	\$ 4.809,70
Equipo de Transporte	\$ 8.300,00
Utensilios para los Trabajadores	\$ 277,25
<b><u>Inversión Fija Intangible</u></b>	\$ 1.547,50
Constitución de una Compañía Mercantil	\$ 560,50
Permiso de Funcionamiento	\$ 987,00
<b><u>Capital de Trabajo</u></b>	\$ 17.885,72
Costo de Materia prima	\$ 7.292,44
Remuneraciones	\$ 3.233,28
Arriendo	\$ 6.960,00
Publicidad	\$ 400,00
<b>Total</b>	<b>\$ 45.012,33</b>

Elaborado por Autoras

## ANEXO 11

### Gastos

**Tabla 61** Supuesto de Capital Propio

Supuesto de Capital Propio		
Construcción + Implementación		\$ 45.012,33
Capital de Trabajo		\$ 1.832,44
Total Inversión Inicial		\$ 46.844,77
Capital Propio	40%	\$ 18.737,91
Capital Prestado	60%	\$ 28.106,86

Elaborado por Autoras

**Tabla 62** Préstamo

Préstamo		
Total Inversión Inicial		\$ 46.844,77
Capital Propio	40%	\$ 18.737,91
Capital Prestado	60%	\$ 28.106,86
Pago		\$ 570,78
Nº Periodos		60
Tasa Anual (Activa)		0,6721%
Gastos Financieros		\$ 570,78

Elaborado por Autoras

**Tabla 63** Tasa Activa

Tasa Anual (Activa)	8,37%
---------------------	-------

Elaborado por Autoras

**Tabla 64 Préstamo Bancario**

<b>PRESTAMO BANCARIO</b>				
<b>AÑO</b>	<b>Pago</b>	<b>Interés</b>	<b>Amortización</b>	<b>Saldo</b>
0				<b>\$ 28.106,86</b>
1	\$570,78	\$ 188,90	\$ 381,88	\$ 27.724,98
2	\$570,78	\$ 186,34	\$ 384,44	\$ 27.340,54
3	\$570,78	\$ 183,75	\$ 387,03	\$ 26.953,51
4	\$570,78	\$ 181,15	\$ 389,63	\$ 26.563,88
5	\$570,78	\$ 178,53	\$ 392,25	\$ 26.171,63
6	\$570,78	\$ 175,90	\$ 394,88	\$ 25.776,75
7	\$570,78	\$ 173,24	\$ 397,54	\$ 25.379,21
8	\$570,78	\$ 170,57	\$ 400,21	\$ 24.979,00
9	\$570,78	\$ 167,88	\$ 402,90	\$ 24.576,10
10	\$570,78	\$ 165,17	\$ 405,61	\$ 24.170,49
11	\$570,78	\$ 162,45	\$ 408,33	\$ 23.762,16
12	\$570,78	\$ 159,70	\$ 411,08	\$ 23.351,08
13	\$570,78	\$ 156,94	\$ 413,84	\$ 22.937,24
14	\$570,78	\$ 154,16	\$ 416,62	\$ 22.520,61
15	\$570,78	\$ 151,36	\$ 419,42	\$ 22.101,19
16	\$570,78	\$ 148,54	\$ 422,24	\$ 21.678,95
17	\$570,78	\$ 145,70	\$ 425,08	\$ 21.253,87
18	\$570,78	\$ 142,85	\$ 427,94	\$ 20.825,93
19	\$570,78	\$ 139,97	\$ 430,81	\$ 20.395,12
20	\$570,78	\$ 137,07	\$ 433,71	\$ 19.961,41
21	\$570,78	\$ 134,16	\$ 436,62	\$ 19.524,79
22	\$570,78	\$ 131,22	\$ 439,56	\$ 19.085,23
23	\$570,78	\$ 128,27	\$ 442,51	\$ 18.642,72
24	\$570,78	\$ 125,30	\$ 445,49	\$ 18.197,24
25	\$570,78	\$ 122,30	\$ 448,48	\$ 17.748,76
26	\$570,78	\$ 119,29	\$ 451,49	\$ 17.297,26
27	\$570,78	\$ 116,25	\$ 454,53	\$ 16.842,73
28	\$570,78	\$ 113,20	\$ 457,58	\$ 16.385,15
29	\$570,78	\$ 110,12	\$ 460,66	\$ 15.924,49
30	\$570,78	\$ 107,03	\$ 463,75	\$ 15.460,74
31	\$570,78	\$ 103,91	\$ 466,87	\$ 14.993,86
32	\$570,78	\$ 100,77	\$ 470,01	\$ 14.523,86
33	\$570,78	\$ 97,61	\$ 473,17	\$ 14.050,69
34	\$570,78	\$ 94,43	\$ 476,35	\$ 13.574,34
35	\$570,78	\$ 91,23	\$ 479,55	\$ 13.094,79

36	\$570,78	\$ 88,01	\$ 482,77	\$ 12.612,02
37	\$570,78	\$ 84,76	\$ 486,02	\$ 12.126,00
38	\$570,78	\$ 81,50	\$ 489,28	\$ 11.636,71
39	\$570,78	\$ 78,21	\$ 492,57	\$ 11.144,14
40	\$570,78	\$ 74,90	\$ 495,88	\$ 10.648,26
41	\$570,78	\$ 71,57	\$ 499,22	\$ 10.149,04
42	\$570,78	\$ 68,21	\$ 502,57	\$ 9.646,47
43	\$570,78	\$ 64,83	\$ 505,95	\$ 9.140,52
44	\$570,78	\$ 61,43	\$ 509,35	\$ 8.631,17
45	\$570,78	\$ 58,01	\$ 512,77	\$ 8.118,40
46	\$570,78	\$ 54,56	\$ 516,22	\$ 7.602,18
47	\$570,78	\$ 51,09	\$ 519,69	\$ 7.082,49
48	\$570,78	\$ 47,60	\$ 523,18	\$ 6.559,31
49	\$570,78	\$ 44,08	\$ 526,70	\$ 6.032,62
50	\$570,78	\$ 40,54	\$ 530,24	\$ 5.502,38
51	\$570,78	\$ 36,98	\$ 533,80	\$ 4.968,58
52	\$570,78	\$ 33,39	\$ 537,39	\$ 4.431,19
53	\$570,78	\$ 29,78	\$ 541,00	\$ 3.890,19
54	\$570,78	\$ 26,15	\$ 544,64	\$ 3.345,55
55	\$570,78	\$ 22,49	\$ 548,30	\$ 2.797,26
56	\$570,78	\$ 18,80	\$ 551,98	\$ 2.245,28
57	\$570,78	\$ 15,09	\$ 555,69	\$ 1.689,58
58	\$570,78	\$ 11,36	\$ 559,43	\$ 1.130,16
59	\$570,78	\$ 7,60	\$ 563,19	\$ 566,97
60	\$570,78	\$ 3,81	\$ 566,97	\$ 0,00

Elaborado por Autoras

## ANEXO 12

### Beta

**Tabla 65** Beta por Sectores Económicos

Industry Name	Number of Firms	Average Beta	Market D/E Ratio	Tax Rate	Unlevered Beta	Cash/Firm Value	Unlevered Beta corrected for cash
Advertising	28	1,79	36.55%	12.86%	1,36	11.96%	1,55
Aerospace/Defe	63	1,15	23.64%	21.10%	0,97	9.62%	1,07
Air Transport	40	1,21	52.64%	22.30%	0,86	9.70%	0,95
Apparel	48	1,35	15.80%	20.86%	1,2	9.14%	1,32
Auto Parts	47	1,78	24.67%	13.45%	1,46	7.28%	1,58
Automotive	19	1,5	108.58%	20.43%	0,8	13.18%	0,93
Bank	418	0,75	85.86%	13.89%	0,43	8.29%	0,47
Bank (Canadian)	7	0,86	13.77%	20.27%	0,78	7.10%	0,84
Bank (Midwest)	40	0,96	69.03%	18.02%	0,61	9.49%	0,68
Beverage	34	0,92	13.09%	19.08%	0,83	3.69%	0,86
Biotechnology	120	1,13	13.24%	5.74%	1,01	16.31%	1,2
Building Material	47	1,33	71.38%	11.69%	0,82	6.90%	0,88
Cable TV	24	1,43	68.40%	22.98%	0,94	3.35%	0,97
Canadian Energy	10	1,14	28.44%	10.36%	0,91	3.24%	0,94
Chemical (Basic)	17	1,28	18.75%	22.39%	1,12	5.41%	1,19
Chemical (Divers)	31	1,51	21.07%	23.87%	1,3	6.22%	1,39
Chemical (Speci)	83	1,37	23.06%	14.85%	1,14	4.22%	1,2
Coal	25	1,59	16.16%	13.17%	1,39	3.74%	1,45
Computer Softw	247	1,06	4.68%	13.88%	1,02	9.48%	1,12
Computers/Perip	101	1,27	9.13%	8.94%	1,18	10.45%	1,31
Diversified Co.	111	1,22	99.77%	17.14%	0,67	11.99%	0,76
Drug	301	1,11	14.10%	6.72%	0,98	8.96%	1,08
E-Commerce	52	1,14	4.58%	17.19%	1,1	8.09%	1,19
Educational Ser	37	0,79	8.89%	27.32%	0,75	11.26%	0,84
Electric Util. (Ce	23	0,78	96.84%	25.40%	0,45	2.35%	0,46
Electric Utility (E	25	0,73	74.73%	30.56%	0,48	2.26%	0,49
Electric Utility (W	14	0,75	83.18%	31.47%	0,48	2.60%	0,49
Electrical Equipn	79	1,32	10.91%	15.54%	1,21	6.61%	1,29
Electronics	158	1,13	18.40%	12.85%	0,97	14.08%	1,13
Engineering & C	17	1,65	7.93%	28.52%	1,56	15.56%	1,85
Entertainment	75	1,72	37.99%	14.68%	1,3	5.92%	1,38
Entertainment Te	31	1,39	7.80%	7.49%	1,29	16.71%	1,55
Environmental	69	0,85	41.13%	11.02%	0,62	2.50%	0,64
Financial Svcs.	230	1,37	135.83%	18.63%	0,65	13.43%	0,75
Food Processing	109	0,87	28.98%	21.80%	0,71	3.91%	0,74
Foreign Electron	9	1,14	29.55%	30.06%	0,94	23.30%	1,23
Funeral Services	5	1,22	50.78%	29.02%	0,9	4.27%	0,94
Furn/Home Furn	30	1,67	26.18%	16.87%	1,37	8.32%	1,49

Healthcare Infor	26	0,94	4.86%	22.42%	0,91	5.67%	0,96
Heavy Truck/Equ	8	1,94	46.41%	19.97%	1,42	8.90%	1,55
Homebuilding	24	1,39	89.05%	6.07%	0,76	27.68%	1,05
Hotel/Gaming	52	1,76	49.08%	15.93%	1,25	6.15%	1,33
Household Prod	22	1,17	18.38%	27.46%	1,03	2.14%	1,05
Human Resourc	24	1,44	9.14%	23.73%	1,35	14.23%	1,57
Industrial Servic	137	0,96	26.26%	20.50%	0,79	7.97%	0,86
Information Serv	26	1,1	20.21%	22.44%	0,95	3.28%	0,98
Insurance (Life)	31	1,39	18.28%	20.29%	1,21	15.97%	1,44
Insurance (Prop	67	0,92	11.12%	19.50%	0,85	10.27%	0,94
Internet	180	1,11	1.57%	7.89%	1,09	9.48%	1,21
Machinery	114	1,22	28.52%	19.61%	0,99	5.82%	1,05
Maritime	53	1,37	138.71%	6.54%	0,6	6.88%	0,64
Medical Services	139	0,88	38.70%	20.56%	0,67	15.24%	0,8
Medical Supplies	231	1,02	11.48%	13.12%	0,93	7.65%	1,01
Metal Fabricating	30	1,44	18.24%	22.51%	1,26	12.60%	1,44
Metals & Mining	69	1,33	11.01%	7.07%	1,21	3.32%	1,25
Natural Gas (Div	32	1,25	34.98%	15.07%	0,97	2.08%	0,99
Natural Gas Utili	27	0,65	62.04%	23.93%	0,44	2.08%	0,45
Newspaper	13	1,71	46.80%	29.44%	1,29	4.07%	1,34
Office Equip/Sup	24	1,45	45.11%	14.81%	1,05	12.11%	1,19
Oil/Gas Distribut	12	0,97	75.32%	15.06%	0,59	2.68%	0,61
Oilfield Svcs/Equ	95	1,48	18.94%	16.42%	1,28	4.76%	1,34
Packaging & Cor	27	1,06	44.52%	20.44%	0,78	7.43%	0,85
Paper/Forest Pro	37	1,52	71.26%	15.23%	0,95	6.62%	1,01
Petroleum (Integ	23	1,21	18.37%	27.13%	1,07	4.84%	1,12
Petroleum (Prod	163	1,36	22.47%	8.47%	1,13	3.08%	1,17
Pharmacy Servi	19	0,96	20.38%	25.09%	0,84	3.87%	0,87
Pipeline MLPs	11	0,85	42.18%	3.03%	0,61	0.53%	0,61
Power	68	1,34	98.86%	7.58%	0,7	10.14%	0,78
Precious Metals	74	1,18	6.76%	9.47%	1,12	3.35%	1,15
Precision Instru	83	1,27	11.20%	12.02%	1,16	11.64%	1,31
Property Manag	27	1,2	144.04%	15.63%	0,54	6.22%	0,58
Public/Private Ec	8	2,18	104.42%	0.43%	1,07	11.29%	1,2
Publishing	23	1,3	57.88%	25.44%	0,91	5.55%	0,96
R.E.I.T.	6	1,29	30.86%	10.21%	1,01	5.94%	1,07
Railroad	14	1,28	27.19%	26.02%	1,07	2.68%	1,1
Recreation	52	1,5	37.21%	17.23%	1,15	4.95%	1,21
Reinsurance	8	0,98	15.27%	15.18%	0,86	20.99%	1,09
<b>Restaurant</b>	<b>60</b>	<b>1,33</b>	<b>16.09%</b>	<b>22.08%</b>	<b>1,18</b>	<b>2.39%</b>	<b>1,21</b>
Retail (Special L	143	1,54	17.17%	19.64%	1,35	8.79%	1,48
Retail Automotiv	15	1,44	27.52%	32.05%	1,21	2.98%	1,25
Retail Building S	8	0,92	13.61%	26.31%	0,83	2.26%	0,85
Retail Store	38	1,33	25.22%	25.96%	1,12	5.20%	1,19



Retail/Wholesale	29	0,74	42.10%	34.50%	0,58	7.41%	0,63
Securities Broker	25	1,25	149.83%	26.95%	0,6	20.07%	0,75
Semiconductor	115	1,56	6.24%	7.93%	1,47	12.21%	1,68
Semiconductor	14	1,79	5.84%	5.72%	1,7	13.95%	1,97
Shoe	18	1,31	1.71%	24.51%	1,3	12.52%	1,48
Steel (General)	19	1,59	23.47%	12.88%	1,32	7.91%	1,43
Steel (Integrated)	13	1,72	36.84%	16.43%	1,32	8.07%	1,43
Telecom. Equipm	104	1,04	10.71%	12.42%	0,95	21.59%	1,22
Telecom. Servic	85	1,01	34.06%	14.27%	0,78	6.66%	0,84
Telecom. Utility	28	1,03	84.06%	24.23%	0,63	5.11%	0,66
Thrift	181	0,7	7.81%	14.44%	0,66	11.05%	0,74
Tobacco	13	0,73	21.57%	22.47%	0,63	4.18%	0,66
Toiletries/Cosme	15	1,27	19.52%	21.52%	1,1	7.31%	1,19
Trucking	33	1,2	42.14%	25.48%	0,91	5.65%	0,97
Utility (Foreign)	5	0,99	58.68%	20.30%	0,67	4.45%	0,7
Water Utility	12	0,7	77.89%	35.46%	0,47	0.32%	0,47
Wireless Netwo	48	1,25	18.19%	12.68%	1,08	5.55%	1,15
<b>Total Market</b>	<b>5928</b>	<b>1,15</b>	<b>36.04%</b>	<b>15.32%</b>	<b>0,88</b>	<b>8.51%</b>	<b>0,96</b>
Last Updated in January 2011							
By Aswath Damodaran							

Elaborado por Autoras

	2011	2012	2013	2014	2015
			<b>L= 0,6</b>		
<b>% de Imptos.</b>	<b>24%</b>	<b>23%</b>	<b>22%</b>	<b>22%</b>	<b>22%</b>
<b>Beta Desapalancado</b>	<b>1,18</b>	<b>1,18</b>	<b>1,18</b>	<b>1,18</b>	<b>1,18</b>
<b>Beta Apalancado</b>	<b>0,55</b>	<b>0,55</b>	<b>0,54</b>	<b>0,54</b>	<b>0,54</b>

## Anexo 13

### TMAR

Tabla 66 TMAR

Estimación De La Tasa De Descuento							
CAPM $Re = R_f + B(\text{Prima de Riesgo})$	2011	2012	2013	2014	2015		
Beta Restaurantes	0,55	0,55	0,54	0,54	0,54	By Aswath Damodaran	
<b>Prima de Riesgo = <math>R_m - R_f</math></b>							
Prima de riesgo =	9,00%	9,00%	9,00%	9,00%	9,00%	By Ibbotson	
$R_f$ bonos del tesoro de EEUU =	2,70%	2,70%	2,70%	2,70%	2,70%		
Re calculado =	7,66%	7,63%	7,59%	7,59%	7,59%		
Riesgo País (BCE)	8,99%	8,99%	8,99%	8,99%	8,99%		
<b>Re Ecuador = Re calculado + Riesgo país</b>	<b>16,65%</b>	<b>16,62%</b>	<b>16,58%</b>	<b>16,58%</b>	<b>16,58%</b>		

Elaborado por Autoras

## Anexo 14 Flujo de Caja

### Tabla 67 Estado de Resultado

Yuru Kunuk						
Estado de Resultado						
Año	0	1	2	3	4	5
<b>Ingresos</b>						
Ventas Netas		\$ 197.720,83	\$ 216.385,67	\$ 236.812,48	\$ 259.167,58	\$ 283.633,00
<b>Total Ventas</b>		<b>\$ 197.720,83</b>	<b>\$ 216.385,67</b>	<b>\$ 236.812,48</b>	<b>\$ 259.167,58</b>	<b>\$ 283.633,00</b>
<b>Egresos</b>						
<b>Costos Operacionales</b>						
<b>Costos Variables</b>						
(+) Mano de Obra Directa		\$ 14.476,00	\$ 15.118,73	\$ 15.790,01	\$ 16.491,08	\$ 17.223,29
(+) Materia Prima		\$ 87.509,27	\$ 91.394,68	\$ 95.452,60	\$ 99.690,70	\$ 104.116,96
(+) Costos Indirectos		\$ 80,00	\$ 83,55	\$ 87,26	\$ 91,14	\$ 95,18
(+) Gas		\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80	\$ 1.756,80
<b>Costos Fijos</b>						
(+) Mano de Obra Indirecta		\$ 51.355,33	\$ 53.635,50	\$ 56.016,92	\$ 58.504,07	\$ 61.101,65
(+) Depreciaciones Equipos y Muebles Oper.		\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76
<b>Total Costos Operacionales</b>		<b>\$ 155.750,15</b>	<b>\$ 162.562,03</b>	<b>\$ 169.676,35</b>	<b>\$ 177.106,55</b>	<b>\$ 184.866,65</b>
<b>(=) UTILIDAD BRUTA</b>		<b>\$ 41.970,67</b>	<b>\$ 53.823,65</b>	<b>\$ 67.136,13</b>	<b>\$ 82.061,03</b>	<b>\$ 98.766,35</b>
<b>Gastos No operativos</b>						
(-) Gastos de Publicidad		\$ 12.600,00	\$ 13.159,44	\$ 13.743,72	\$ 14.353,94	\$ 14.991,26
(-) Gastos de Servicios Básicos		\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00	\$ 7.560,00
(-) Gastos Suministros de Oficina		\$ 522,54	\$ 545,74	\$ 569,97	\$ 595,28	\$ 621,71
(-) Gastos Suministros de Limpieza		\$ 742,65	\$ 775,62	\$ 810,06	\$ 846,03	\$ 883,59
(-) Depreciaciones Equipos		\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10
(-) Depreciaciones Equipos y Muebles Adm.		\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21
(-) Depreciaciones de Cómputo y Software		\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95
(-) Depreciaciones Transporte		\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00
(-) Gasto de Arriendo		\$ 6.960,00	\$ 7.269,02	\$ 7.591,77	\$ 7.928,84	\$ 8.280,88
(-) Amortización de Diferido						
(-) Gasolina		\$ 887,04	\$ 926,42	\$ 967,56	\$ 1.010,52	\$ 1.055,38
<b>Total Gastos No Operativos</b>		<b>\$ 32.067,48</b>	<b>\$ 33.031,51</b>	<b>\$ 34.038,33</b>	<b>\$ 35.089,86</b>	<b>\$ 36.188,08</b>
<b>(=) UTILIDAD ANTES DE INTERESES</b>		<b>\$ 9.903,19</b>	<b>\$ 20.792,14</b>	<b>\$ 33.097,80</b>	<b>\$ 46.971,17</b>	<b>\$ 62.578,28</b>
(-) Intereses		\$ 2.093,60	\$ 1.695,54	\$ 1.264,16	\$ 796,68	\$ 290,07
Amortización de Intangibles		\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50
<b>(=) UTILIDAD ANTES DE APORT. E IMPUESTOS</b>		<b>\$ 7.500,09</b>	<b>\$ 18.787,10</b>	<b>\$ 31.524,14</b>	<b>\$ 45.864,99</b>	<b>\$ 61.978,71</b>
(-) 15% de Participación Trab.		\$ 1.125,01	\$ 2.818,06	\$ 4.728,62	\$ 6.879,75	\$ 9.296,81
<b>(=) UTILIDAD DESPUÉS DE APORT.</b>		<b>\$ 6.375,08</b>	<b>\$ 15.969,03</b>	<b>\$ 26.795,52</b>	<b>\$ 38.985,24</b>	<b>\$ 52.681,90</b>
(-) Impuestos a la Renta 24%		\$ 1.530,02	\$ 3.672,88	\$ 5.895,01	\$ 8.576,75	\$ 11.590,02
<b>(=) UTILIDAD DESPUÉS DE IMPUESTOS</b>		<b>\$ 4.845,06</b>	<b>\$ 12.296,16</b>	<b>\$ 20.900,50</b>	<b>\$ 30.408,49</b>	<b>\$ 41.091,88</b>
(-) Reserva Legal 10%		\$ 484,51	\$ 1.229,62	\$ 2.090,05	\$ 3.040,85	\$ 4.109,19
<b>(=) UTILIDAD NETA</b>		<b>\$ 4.360,55</b>	<b>\$ 11.066,54</b>	<b>\$ 18.810,45</b>	<b>\$ 27.367,64</b>	<b>\$ 36.982,69</b>
(+) Depreciaciones Equipos		\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10	\$ 107,10
(+) Depreciaciones Equipos y Muebles Adm.		\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21	\$ 60,21
(+) Depreciaciones de Cómputo y Software		\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95	\$ 1.133,95
(+) Depreciaciones Transporte		\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00	\$ 1.494,00
(+) Depreciaciones Equipos y Muebles Operat.		\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76	\$ 572,76
(+) Amortización de Intangibles		\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50	\$ 309,50
(-) Inversión Inicial	\$ (45.012,33)					
(-) Capital de Trabajo	\$ (1.832,44)					
(+) Recuperación de Capital de Trabajo						\$ 1.832,44
(+) Préstamo	\$ 28.106,86					
(-) Amortización del Préstamo		\$ (4.755,78)	\$ (5.153,84)	\$ (5.585,22)	\$ (6.052,70)	\$ (6.559,31)
(-) Compra de Activos				\$ (3.818,00)		
(+) Valor de Salvamento						\$ 1.974,60
<b>(=) Flujo de Caja</b>	<b>\$ -18.737,91</b>	<b>\$ 3.282,29</b>	<b>\$ 9.590,21</b>	<b>\$ 13.084,75</b>	<b>\$ 24.992,45</b>	<b>\$ 37.907,94</b>
TIR		54%	54%	54%	54%	54%
TMAR		16,65%	16,62%	16,58%	16,58%	16,58%
VAN		\$ 30.412,34	\$ 57.381,45	\$ 63.124,38	\$ 62.412,28	\$ 57.508,01
	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	Inflación Anual Actual
<b>% Impto. Rta.</b>	<b>24%</b>	<b>23%</b>	<b>22%</b>	<b>22%</b>	<b>22%</b>	Crecimiento Esperado
						<b>TOTAL</b>

Elaborado por Autoras

## ANEXO 15

### Análisis de Sensibilidad

**Tabla 68** Análisis de Sensibilidad

	0	1	2	3	4	5
Ingresos		\$ 197.720,83	\$ 216.385,67	\$ 236.812,48	\$ 259.167,58	\$ 283.633,00
Costos		\$ 155.750,15	\$ 162.562,03	\$ 169.676,35	\$ 177.106,55	\$ 184.866,65

1,05	1,1	0,95	0,9
------	-----	------	-----

INCREMENTO 5%						
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS		\$ 207.606,87	\$ 227.204,96	\$ 248.653,11	\$ 272.125,96	\$ 297.814,65

INCREMENTO 10%						
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS		\$ 217.492,91	\$ 238.024,24	\$ 260.493,73	\$ 285.084,34	\$ 311.996,30

DISMINUCIÓN 5%						
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS		\$ 187.834,79	\$ 205.566,39	\$ 224.971,86	\$ 246.209,20	\$ 269.451,35

DISMINUCIÓN 10%						
	0	1	2	3	4	5
INGRESOS		\$ 177.948,75	\$ 194.747,11	\$ 213.131,23	\$ 233.250,82	\$ 255.269,70

INCREMENTO 5%						
	0	1	2	3	4	5
COSTOS		\$ 163.537,66	\$ 170.690,13	\$ 178.160,17	\$ 185.961,88	\$ 194.109,98

INCREMENTO 10%						
	0	1	2	3	4	5
COSTOS		\$ 171.325,17	\$ 178.818,23	\$ 186.643,99	\$ 194.817,20	\$ 203.353,31

DISMINUCIÓN 5%						
	0	1	2	3	4	5
COSTOS		\$ 147.962,65	\$ 154.433,93	\$ 161.192,53	\$ 168.251,22	\$ 175.623,31

DISMINUCIÓN 10%						
	0	1	2	3	4	5
COSTOS		\$ 140.175,14	\$ 146.305,83	\$ 152.708,72	\$ 159.395,89	\$ 166.379,98

Elaborado por Autoras

## **BIBLIOGRAFÍA**

### **Páginas Web**

- La alternativa Light crece poco a poco

<http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-alternativa-light-crece-poco-a-poco-415144.html>

- Estudio de Posibles Efectos Tóxicos del Aluminio en el Organismo

[www.omco.org/Purificacion/aluminio-salud.html](http://www.omco.org/Purificacion/aluminio-salud.html)

- Hacia una cocina ecológicamente sana

[http://vidaconvida.blogspot.com/2008\\_05\\_01\\_archive.html](http://vidaconvida.blogspot.com/2008_05_01_archive.html)

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

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

- Ollas de barro: sobrevivientes a la colonización

<http://www.lapatria.com/story/ollas-de-barro-sobrevivientes-la-colonizaci%C3%B3n>

- **Minerales Necesarios: Guía Completa**

<http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/minerales2.htm>

- **Utensilios de cocina y su toxicidad**

<http://blog.beruby.com/beruby-contents-es/2011/02/03/utensilios-de-cocina-y-su-toxicidad/>

- **Utensilios de cocina, una amenaza a su salud**

<http://ponce.inter.edu/cai/reserva/jvelazquez/metoxico.htm>

- **Rocafuerte Artesanal**

<http://es.scribd.com/doc/49746704/ROCAFUERTE-ARTESANAL>

- ¿Qué le hace falta a la gastronomía guayaquileña?

<http://www.eluniverso.com/2008/07/04/1293/1297/79FA21A803664222A1D4E9C11E025984.html>

- Vida sana, oportunidad de negocios para Ecuador

<http://www.americaeconomia.com/analisis-opinion/vida-sana-oportunidad-de-negocios-para-ecuador>

- Marketing Mix para Restaurantes

<http://tutorjosenanclares.blogspot.com/2010/06/marketing-mix-para-restaurante-precios.html>

- Una Urdesa más Comercial

<http://www.eluniverso.com/2011/02/03/1/1534/urdesa-mas-comercial.html>

- La importancia de la Motivación Laboral

<http://www.factorh.com.co/noticias/la-importancia-de-la-motivacion-laboral.html>

- Pasión por el servicio

<http://empleateve.blogspot.com/2011/05/un-buen-servicio-garantiza-la.html>

- Beta por sectores

[http://people.stern.nyu.edu/adamodar/New\\_Home\\_Page/datafile/Betas.html](http://people.stern.nyu.edu/adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html)

## Texto

- Abascal, Juan Manuel; Almagro-Gorbea, Marín (2004): América Precolombina. Antigua. Historia y Arqueología de las Civilizaciones. Biblioteca Virtual Miguel D Cervantes. Consultado: 13/01/06
- SONDEREGUER CESAR, MARZIALI MIRTA, **Cerámica Precolombina**, Editorial CORREGIDOR, Edición 2001, en Rústica, 224 páginas. Idioma Español.
- NASSIR SAPAG, Chain y SAPAG CHAIN, Reinaldo; Preparación y Evaluación de Proyectos, 3ª. Ed, 1998, Mc Graw Hill.
- Tríptico de la Cámara de Turismo del Guayas:

Instructivo para permisos y registros de establecimientos turísticos:  
Restaurantes, Cafeterías y Fuentes de Soda.