

658.1593+
MOR



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceanicas y
Recursos Naturales.**

**"FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE
DE SEGUNDA CATEGORÍA CON GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL
CANTÓN NOBOL"**

PROYECTO INTEGRADOR

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIATURA EN TURISMO

Presentado por:

Marcela Cecilia Mora Moreira

Mariuxi Jacqueline Ilijón Valencia

Guayaquil – Ecuador

2015



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

Facultad de Ingeniería Marítima, Ciencias Biológicas, Oceánicas y Recursos Naturales.

“FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE SEGUNDA CATEGORÍA CON GASTRONOMÍA TÍPICA EN EL CANTÓN NOBOL”

PROYECTO INTEGRADOR

Previa a la obtención del Título de:

LICENCIATURA EN TURISMO

Presentado por:

Marcela Cecilia Mora Moreira

Mariuxi, Jacqueline Jijón Valencia

Guayaquil – Ecuador

2015

AGRADECIMIENTO

- Agradezco a Dios por darme sabiduría y paciencia para no rendirme ante los obstáculos de la vida.
- Dedico este trabajo a mi familia que con su esfuerzo han permitido que luche y continúe para alcanzar esta meta.
- A mi mejor amiga que con sus palabras me incentivó y me dio fuerzas para finalizar este trabajo.

Marcela Cecilia Mora Moreira

- Agradezco a Dios por su constante compañía, por las bendiciones que le da a mi vida y por lo bueno que es siempre conmigo.
- A mi esposo Harry Veintimilla por compartir conmigo todo, por su solidaridad, pero sobre todo por su amor.
- A mis padres Jacqueline y Alex que con su amor, consejo e incondicional apoyo me impulsan a seguir todos los días.
- Agradezco especialmente a mis queridos abuelitos Absalón y Sofía, pilares fundamentales de mi vida, por su desmedido amor, compañía y apoyo.
- A mi padre Jhonny y abuelita Luz a quienes extraño y aunque no están presentes, nunca me abandonan.

Mariuxi Jijón Valencia

DEDICATORIA

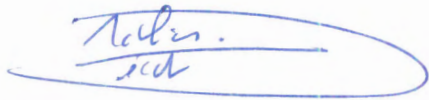
A Dios por ser mi fortaleza y a mi familia
a quienes amo mucho.

Marcela Cecilia Mora Moreira

A mi amado hijo, Johnny por ser mi más
grande y fuerte motivación; y, a mi
hermana Alexa a quien admiro y de
quien me siento orgullosa.

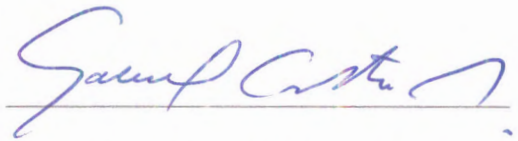
Mariuxi Jijón Valencia.

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Max Mathias Pecot", written over a horizontal line.

MSc. Max Mathias Pecot

FISCAL

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Gabriel Castro Mejía", written over a horizontal line.

MSc. Gabriel Castro Mejía

EVALUADOR

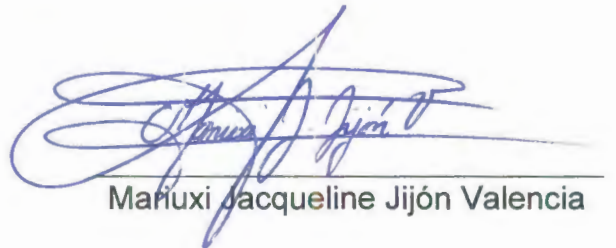
DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestas en esta tesis, corresponden exclusivamente a su autor, y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado corresponderá a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL”.

(Reglamento de Exámenes y Títulos Profesionales de la ESPOL)



Marcela Cecilia Mora Moreira



Maruxi Jacqueline Jijón Valencia

RESUMEN

El presente proyecto, tiene como objetivo ofrecer un servicio de restaurante de segunda categoría en el cantón Nobol de la provincia de Guayas. El segmento a captar son los turistas visitantes del cantón y viajeros de paso, personas de clase media y de indistintas edades.

El restaurante tendrá como nombre "El Tipicón" y tiene como **VISIÓN**: "En diez años "El Tipicón" aspira ser una franquicia con tres establecimientos ubicados en diferentes cantones de la provincia del Guayas. Logrando la máxima satisfacción de los consumidores y de los colaboradores del restaurante; generando empleo y rentabilidad que contribuya al desarrollo económico del país". Y por **MISIÓN**: "El Tipicón" restaurante de comida típica, tiene como compromiso el desarrollo de una nueva y diferente propuesta para la preparación e imagen de diferentes platos de nuestra gastronomía típica; manteniendo estándares de la más alta calidad que satisfagan a nuestros consumidores y que sirva para acrecentar la fama de nuestro buen nombre".

El objetivo general de la empresa es Diseñar el primer restaurante de segunda categoría en el Cantón Nobol con gastronomía típica.

Se implementará una estrategia de comercialización por diferenciación del producto en calidad y servicio.

Los precios se han establecido en base a un análisis del mercado basado en el resultado de las encuestas que refleja que los consumidores están dispuestos a pagar en promedio de \$5,75 por plato.

Para que el negocio se ponga en marcha, el capital requerido es de **\$56.452,11** que será financiado con recursos propios de los socios.

Al analizar la proyección de los cinco años considerados, se puede establecer que los indicadores económicos colocan al proyecto como rentable, dado que el Valor Actual Neto corresponde a \$ 10.697,21 y la Tasa Interna de Retorno al 18%.

Por estas razones nuestro proyecto "El Tipicón" restaurante de comida típica; es viable de realizar ya que cuenta con indicadores financieros consistentes.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN	VII
ÍNDICE DE TABLAS	XIII
ÍNDICE DE IMÁGENES	XIV
ÍNDICE DE ANEXOS	XV
TABLA DE ABREVIATURAS Y GLOSARIO	XVI
CAPÍTULO 1	17
INTRODUCCIÓN	17
1.1. Información central del proyecto.	19
1.1.1. Nombre del proyecto.	19
1.1.2. Logotipo y Slogan.	19
1.2. Metodología de la Investigación.	20
1.2.1. Planteamiento del Problema.	23
1.2.2. Justificación.	24
1.2.3. Hipótesis.	26
1.2.4. Variables.	26
1.2.5. Visión, Misión y Objetivos.	27
1.3. Especificar el sector de actividad, el subsector/rama.	29
CAPÍTULO 2	30
ANTECEDENTES	30
2.1. Historia de la comida típica.	30
2.2. Gastronomía típica del Cantón Nobol.	31
2.3. Clasificación de los restaurantes.	33
2.4. Características de los restaurantes.	34

CAPÍTULO 3	37
ESTUDIO DE MERCADO	37
3.1. Análisis de la demanda.	37
3.1.1 Población y muestra.	37
3.1.2 Resultados de la encuesta.	39
3.2. Análisis de la oferta sustituta y complementaria.	53
3.2.1. Oferta sustituta.	53
3.2.2. Oferta complementaria.	55
3.3. Análisis de la competencia.	56
3.3.1. Competidores actuales y potenciales.	58
3.3.2. Características físicas.	59
3.3.3. Comparación con la competencia.	60
3.3.4. Ventajas competitivas.	61
3.4. Datos generales de la operación.	61
3.4.1. Determinación de las oportunidades cuantitativas del mercado.	61
3.4.2. Cobertura cuantitativa del mercado (Oferta vs Demanda).	62
3.4.4. Estrategias, promoción y comercialización.	65
CAPÍTULO 4	67
ESTUDIO TÉCNICO	67
4.1. Ubicación.	67
4.2. Descripción del Producto	70
4.2.1. Implementación de Menú.	70
4.2.2. Elaboración y diseño del menú	71
4.2.3. Receta.	75
4.3. Programa arquitectónico y equipamiento.	76
4.3.1. Programa arquitectónico.	76
4.3.2. Dimensiones y capacidad.	77
4.3.3. Diseño.	78
4.3.4. Costeo de la obra.	80
4.3.5. Calendario de inversión de activos fijos.	80
4.4. Procesos.	81

4.4.1.	Mapa de Procesos.	81
4.4.2.	Flujograma de atención al cliente.	82
4.5.	Orgánico Funcional.	83
4.5.1.	Organigrama.	83
4.5.2.	Inventario de puesto de trabajo.	83
4.5.3.	Descripción de funciones y perfiles.	85
 CAPÍTULO 5		97
 ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO		97
5.1	Presupuesto de inversiones.	97
5.2	Pronóstico de ingresos.	100
5.3	Pronóstico de costos operacionales.	101
5.3.1	Proyección de costos fijos y variables.	102
5.3.2	Detalle de gastos de personal.	105
5.3.3.	Depreciaciones	106
5.3.4.	Capital de Trabajo	106
5.4.	Análisis de la posición financiera esperada.	108
5.4.1	Estado de pérdidas y ganancias.	108
5.4.2.	Flujo de caja.	109
5.4.3.	Punto de equilibrio.	109
 CAPÍTULO 6		112
 EVALUACIÓN DE FACTIBILIDAD		112
6.1.	Factibilidad Financiera.	112
6.1.1	TIR.	112
6.1.2.	VAN.	113
6.2.	Consideraciones socioeconómicas y culturales.	114
6.3.	Consideraciones ambientales.	114
 CONCLUSIONES		CXVII
 RECOMENDACIONES		CXVIII

ANEXOS

CXIX

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA I: OFERTA Y DEMANDA	63
TABLA III: ANÁLISIS FODA	63
TABLA III: RECETA DEL SECO DE POLLO	75
TABLA IV: DIMENSIONES DEL RESTAURANTE	77
TABLA V: COSTEO DE LA OBRA	80
TABLA VI: INVENTARIO DE PUESTOS DE TRABAJO	84
TABLA VII: MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y PERFIL DEL ADMINISTRADOR	85
TABLA VIII: MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y PERFIL DEL CAJERO.	87
TABLA IX: MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y PERFIL DEL CAPITÁN.	89
TABLA X: MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y PERFIL DEL MESERO.	91
TABLA XI: MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y PERFIL DEL AYUDANTE DE COCINA.	93
TABLA XII: MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y PERFIL DEL STEWARD.	95
TABLA XIII: TOTAL DE ACTIVOS	98
TABLA XIV: TOTAL DE ACTIVOS	99
TABLA XV: PRONÓSTICO DE INGRESO MENSUAL Y ANUAL	100
TABLA XVI: PRECIO PROMEDIO DEL PRIMER AÑO	101
TABLA XVII: PRONÓSTICO DE INGRESOS ANUALES	101
TABLA XVIII: GASTOS PROYECTADOS PARA CINCO AÑOS.	102
TABLA XIX: ARRIENDO	103
TABLA XX: UTENSILIOS	103
TABLA XXI: INSUMOS DE LIMPIEZA	104
TABLA XXII: SERVICIOS BÁSICOS	104
TABLA XXIII: PUBLICIDAD ANUAL	104
TABLA XXIV: PERSONAL DE SERVICIO	105
TABLA XXV: FONDO DE RESERVA	105
TABLA XXVI: DEPRECIACIÓN ACUMULADA	106
TABLA XXVII: GASTOS ANUAL	107
TABLA XXVIII: PROYECCIÓN DEL ESTADO DE P&G	108
TABLA XXIX: PROYECCIÓN DEL FLUJO DE CAJA	109
TABLA XXX: PUNTO DE EQUILIBRIO	110
TABLA XXXI: TASA DE INTERÉS BANCARIA	113
TABLA XXXII: TIR	113
TABLA XXXIII: VAN	114

ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN 1: LOGO DEL RESTAURANTE EL TIPICÓN	19
IMAGEN 2: LUGAR DE RESIDENCIA	39
IMAGEN 3: GÉNERO	40
IMAGEN 4: EDAD	41
IMAGEN 5: ESTADO CIVIL	42
IMAGEN 6: PREGUNTA 1, ¿CUÁNDO USTED VISITA EL CANTÓN NOBOL LO HACE?	42
IMAGEN 7: PREGUNTA 1A, SI ES ACOMPAÑADO ¿CON CUÁNTAS PERSONAS LO HACE?	43
IMAGEN 8: PREGUNTA 1B, EN COMPAÑÍA DE QUIÉN USTED CONSUME LOS PLATOS TÍPICOS DE NOBOL.	43
IMAGEN 9: PREGUNTA 2 ¿QUÉ LO MOTIVA A USTED VISITAR EL CANTÓN NOBOL?	44
IMAGEN 10: PREGUNTA 3 ¿CON QUÉ FRECUENCIA USTED VISITA EL CANTÓN?	45
IMAGEN 11: PREGUNTA 4 CUANDO USTED VISITA EL CANTÓN NOBOL ¿CONSUME LA GASTRONOMÍA TÍPICA?	45
IMAGEN 12: PREGUNTA 5 CUANDO USTED VISITA EL CANTÓN NOBOL ¿QUÉ PLATOS TÍPICOS PREFERE CONSUMIR?	46
IMAGEN 13: PREGUNTA 6 ¿CUÁNTO ESTÁ USTED DISPUESTO A PAGAR POR UN PLATO TÍPICO EN UN RESTAURANTE DE IMAGEN Y SERVICIO MEJORADO?	47
IMAGEN 14: PREGUNTA 7 ¿EN CUÁNTO ASCIENDE SU GASTO POR PERSONA EN CADA VISITA?	47
IMAGEN 15: PREGUNTA 8 ¿QUÉ PLATOS TÍPICOS LE GUSTARÍA A USTED QUE SE SUME A LA OFERTA YA EXISTENTE?	48
IMAGEN 16: VOLANTE	66
IMAGEN 17: FACHADA DEL TERRENO DEL CUERPO DE BOMBEROS	68
IMAGEN 18: GIGANTOGRAFÍA DE LA PICANTERÍA MI COMIDA	71
IMAGEN 19: DISEÑO DEL MENÚ	71
IMAGEN 20: DISEÑO DEL MENÚ	72
IMAGEN 21: DISEÑO DEL MENÚ	73
IMAGEN 22: DISEÑO DEL MENÚ	74
IMAGEN 23: PLANOS ARQUITECTÓNICOS	76
IMAGEN 24: DISEÑO DE LA FACHADA DEL RESTAURANTE.	78
IMAGEN 25: DISEÑO DEL INTERIOR DEL RESTAURANTE	78
IMAGEN 26: DISEÑO DE LA COCINA	79
IMAGEN 27: DISEÑO DE LA ENTRADA LATERAL	79
IMAGEN 28: DISEÑO DE LA ENTRADA DEL RESTAURANTE	79
IMAGEN 29: MAPA DE PROCESOS	81
IMAGEN 30: FLUJOGRAMA	82
IMAGEN 31: ORGANIGRAMA	83
IMAGEN 32: PUNTO DE EQUILIBRIO	110

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: ENCUESTA A CONSUMIDORES DE COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN NOBOL.	120
ANEXO B: ENTREVISTA A COLABORADORES DEL CUERPO DE BOMBEROS DEL CANTÓN NOBOL.	123
ANEXO C: ENTREVISTA A LA SRA. NARCISA CASTAÑEDA, PROPIETARIA DE LA PICANTERÍA MI COMIDA	125
ANEXO D: ENTREVISTA A LA SRA. JÉSSICA PALACIO, PROPIETARIA DEL RESTAURANTE REY DE REYES.	128
ANEXO E: ENTREVISTA AL LICENCIADO RONY LEÓN, REPRESENTANTE DE TURISMO Y MEDIO AMBIENTE DEL CANTÓN NOBOL.	130
ANEXO F: CATASTRO DE LOS RESTAURANTES REGISTRADOS EN EL MUNICIPIO DEL CANTÓN NOBOL.	133
ANEXO G: ANÁLISIS FODA	136
ANEXO H: CALENDARIO DE INVERSIÓN DE ACTIVOS FIJOS.	139
ANEXO I: COSTEO DE LAS RECETAS DEL MENÚ DEL RESTAURANTE EL TIPICÓN.	140
ANEXO J: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA PRONACA, PROVEEDOR DE CARNES Y AVES.	151
ANEXO K: COTIZACIÓN DEL MAESTRO JOSÉ ANTONIO AVELINO, PROVEEDOR DE MESAS Y SILLAS.	152
ANEXO L: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA LA CRIOLLA, PROVEEDOR DE HUMITAS.	153
ANEXO M: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA CHEF CITY CLOTHING, PROVEEDOR DE UNIFORMES.	154
ANEXO N: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA ARCA, PROVEEDOR DE BEBIDAS.	155
ANEXO O: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA CLARO, PROVEEDOR DEL SERVICIO DE INTERNET, TELÉFONO Y CABLE.	156
ANEXO P: COTIZACIÓN DE MARKET HUMBERTITO Y ROSITA, PROVEEDOR DE ALIMENTOS.	157
ANEXO Q: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA COMANDATO, PROVEEDOR DE AIRES ACONDICIONADOS.	158
ANEXO R: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA COMANDATO, PROVEEDOR DE ELECTRODOMÉSTICOS	159
ANEXO S: COTIZACIÓN DE LA EMPRESA MEDIKAL MUEBLES, PROVEEDOR DE MOBILIARIO.	160
ANEXO T: CONSULTA DE COMPAÑÍAS POR NOMBRE DE LA SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS.	161
ANEXO U: PORTADA DE LA PÁGINA PRINCIPAL DEL SITIO WEB DEL RESTAURANTE EL TIPICÓN.	162

TABLA DE ABREVIATURAS Y GLOSARIO

Montaje		Tiempo requerido para adecuar un área de una exposición y/o los stands y la ambientación.
Mise en place		Conjunto de operaciones previas a un servicio de restauración, encaminadas a poner a punto toda la maquinaria, mobiliario y utillaje necesario para la correcta prestación de dicho servicio
Oferta		Empresa de servicios turísticos y no turísticos que actúan como proveedores de los organizadores de reuniones.
Pax		Abreviatura empleada para pasajeros. Por extensión, cliente, huésped.
Proveedor		Empresa o persona que presta sus servicios al organizador profesional en alguno de los componentes del evento.
Promoción		Actividades de difusión y persuasión dirigidas al público objeto del acto.
VAN	Valor Actual Neto	Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros
TIR	Tasa Interna de Retorno	Es el promedio geométrico de los rendimientos futuros esperados de una inversión

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto "Factibilidad para la creación de un restaurante de segunda categoría con gastronomía típica en el Cantón Nobol, busca establecer la viabilidad de emprender un negocio de restauración ubicado en este cantón de la provincia del Guayas, tomando en consideración lo popular de sus atractivos turístico-religiosos y lo posicionada que se encuentra su comida típica en los visitantes de Nobol y demás viajeros que pasan por este punto rumbo a otros destinos.

Este cantón cuenta con un considerable número de establecimientos expendedores de alimentos y bebidas, estos locales ofrecen platos similares o iguales en su mayoría y en condiciones sanitarias bastante homogéneas.

Teniendo en cuenta que alimentarse es una de las más importantes necesidades que el ser humano debe satisfacer; y, aprovechando la excelente reputación de la comida típica del cantón, acompañada de su estratégica ubicación geográfica sobre el carretero que distribuye el tráfico hacia otros puntos del país; visualizamos la oportunidad de aprovechar este conjunto de condiciones favorables que crean un mercado idóneo para la venta de productos de consumo alimenticio dado el gran número de personas que transitan a diario por Nobol, donde podrá ser establecido "El Tipicón" restaurante de comida típica local, con precios similares pero de servicios y planta potenciada que lo diferencie de la oferta común presente en el medio.

La comida típica de nuestro país es apreciada por propios y extraños. Estas razones motivan la necesidad de implementar un restaurante que además de ofrecer a sus comensales platos criollos también satisfaga la necesidad del segmento de familias, personas en tránsito y trabajadores de cantones aledaños que por laburo u ocio no puedan regresar a sus hogares para alimentarse y prefieran un lugar diferenciado con un estándar de calidad superior para tomar sus alimentos.

El proyecto competirá de manera directa con los negocios de restauración de la zona, con productos gastronómicos propios del sector pero innovando y

fusionando algunos de ellos para hacer esta oferta más atractiva para los clientes. Es importante mencionar que existe un solo emprendimiento de características similares a las que deseamos implementar; pero sus actividades están relacionadas casi exclusivamente al área de eventos, abriendo su restaurante al público en general durante dos días a la semana únicamente.

1.1. Información central del proyecto.

1.1.1. Nombre del proyecto.

Factibilidad para la creación de un restaurante de segunda categoría con gastronomía típica en el Cantón Nobol.

1.1.2. Logotipo y Slogan.

Imagen 1: Logo del Restaurante El Tipicón



Fuente: Elaboración propia

1.2. Metodología de la Investigación.

Es sumamente indispensable para el presente proyecto la elaboración de una metodología que permita conocer con profundidad el desarrollo del trabajo; detallando la metodología a utilizarse podemos mencionar a la inductiva que en base a los hechos observados formula una conclusión general y la deductiva que según las conclusiones generales obtenidas llega a algo más específico o particular; así mismo las diferentes técnicas de recopilación de datos que nos permitirá obtener la mayor información posible utilizando los apropiados instrumentos de investigación.

Instrumentos para la investigación.

La obtención de información del proyecto, resultó de la investigación descriptiva con instrumentos como:

Entrevista: Se efectuaron entrevistas a profesionales que tienen vínculo o dominio en el tema, la suma de estos criterios proporcionó la adecuada asesoría para la creación del restaurante.

Se entrevistó a los propietarios de los establecimientos que ofrecen comida típica en el cantón Nobol.

Estas entrevistas fueron entre el entrevistador y las tesis de forma directa y con comunicación fluida.

Encuestas: Se realizó encuestas a los consumidores de alimentos y bebidas de Nobol; quienes representan nuestra demanda potencial, con la finalidad de conocer sus gustos y las razones que los motiva visitar el cantón.

Observación: En el campo de investigación se realizaron observaciones y verificaciones de los tipos de restaurantes que tiene el Cantón según la clasificación que establece el Municipio de Nobol lo que permitió comparar y simplificar dicha información para saber qué tan factible sería implementar un restaurante de segunda categoría en el cantón sabiendo que es un sitio muy visitado por su gastronomía pero que no cuenta con la apropiada infraestructura.

Fuentes de información.

Para el siguiente proyecto las fuentes de información resultaron de:

Fuentes primarias.

Entrevistas

- Sra. Narcisa Castañeda, propietaria del restaurante Mi Comida
- Sra. Jéssica Palacios, propietaria del restaurante Rey de Reyes.
- Gastrónomos de la Provincia del Guayas.
- Teniente Coronel Jorge Veliz Martínez, primer jefe del Cuerpo de Bomberos del Cantón Nobol.
- Sra. Diana Torres, encargada de Talento Humano del Cuerpo de Bomberos del Cantón Nobol.

Encuestas

- Visitantes del Cantón de Nobol.
- La comunidad del Cantón Nobol.

Observación

- Cuantificar los restaurantes según su clasificación.
- Competidores con mayor oferta gastronómica típica del Cantón.

Fuentes secundarias.

- Recopilación de información del Catastro del Municipio del Cantón Nobol.
- Recopilación de información en el Cuerpo de Bomberos del Cantón Nobol.
- Recopilación de información de la oficina de turismo del Cantón Nobol.
- Sitios Web.
- Bibliotecas Virtuales de Universidades.
- Monografías.
- Libros, revistas y diarios.
- Datos de entidades gubernamentales.

1.2.1. Planteamiento del Problema.

Nobol es un Cantón de la Provincia del Guayas que mediante sus atractivos turísticos y gastronómicos logra captar turistas nacionales y extranjeros, sin embargo no cuenta con la apropiada infraestructura para brindarle a la comunidad y a sus visitantes un espacio con categorización que permita satisfacer las necesidades con un alto nivel de calidad no sólo en su variada oferta sino también en sus servicios y en las instalaciones del restaurante.

La mayor parte de los restaurantes se encuentran ubicados en un mismo sector, al pie del carretero principal, lo que dificulta al consumidor a simple vista escoger el sitio para degustar la comida típica local de su preferencia ya que no existe mayor diferencia en las instalaciones de los locales expendedores de productos gastronómicos.

Otro de los problemas presentes en Nobol es la falta de conocimiento de los vendedores y los propietarios de los restaurantes con respecto a la manipulación de los alimentos porque estos se encuentran al aire libre y están propensos a ser contaminados con facilidad.

Debido a la poca organización que mantienen los restaurantes cabe destacar que los implementos como las sillas, mesas o material de trabajo tampoco son los apropiados y esto conlleva a que estos sitios sean percibidos por cierto tipo de clientes como negocios con muy buena comida típica pero de una imagen desagradable.

1.2.2. Justificación.

Actualmente, en un mundo competitivo las necesidades de las personas han variado y han ido en incremento; por estas razones negocios y empresas se han visto obligados a cambiar para adaptarse y suplir las

exigencias de su público desarrollando innovadoras estrategias que pongan sus productos en el mapa del consumidor.

El Ecuador es un país diverso, de suelo fértil y muy productivo. Su gastronomía es rica y variada; de sabores fuertes, propios de la mezcla de ingredientes de la producción nacional y que se dan en las diferentes regiones climáticas del país.

Durante los últimos años en el Ecuador la creación de restaurantes es un hecho muy común y repetitivo. Por esta razón el estudio e investigación de la necesidad de crear un RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DE SEGUNDA CATEGORÍA EN NOBOL, corresponde a medir la viabilidad de emprender un negocio de restauración de esta categoría en el cantón; además del efecto positivo que tendría el impulsar y contribuir con la promoción turística del destino al identificar la cultura y costumbres culinarias montubias de la localidad y que pueden ser ofertadas al público y en general a la creciente demanda nacional e internacional con un estándar de calidad en la elaboración de sus platos típicos.

La finalidad de este proyecto es ofrecer un mejor servicio de alimentación con procesos eficientes y calidad que satisfaga las expectativas de los clientes y usuarios del restaurante; tomando como una fortaleza la conducta curiosa de la población que nos facilitará ese primer contacto con los

posibles clientes y que a su vez buscan productos y servicios innovadores en el mercado que les permita experimentar sensaciones diferentes, en este caso sabores conocidos pero con un toque que los distinga de la oferta común.

1.2.3. Hipótesis.

La creación de un restaurante de segunda categoría en el Cantón Nobol podría tener excelente acogida por los visitantes y comunidad del sector, que degustan y prefieren la gastronomía típica de esta localidad.

1.2.4. Variables.

Las variables para nuestro proyecto son independiente, dependientes e interviniente, lo cual están definidas de la siguiente manera:

En el

Variable independiente,

Creación de un restaurante de segunda categoría en el Cantón Nobol.

Variable dependiente.

Número de participantes que visitan el Cantón Nobol por el consumo de la comida típica.

Variable interviniente.

- Nivel Socio-Económico.
- Preferencias Gastronómicas.
- Calidad en el Servicio.

1.2.5. Visión, Misión y Objetivos.**Visión.**

En diez años "El Tipicón" aspira ser una franquicia con tres establecimientos ubicados en diferentes cantones de la provincia del Guayas. Logrando la máxima satisfacción de los consumidores y de los colaboradores del restaurante; generando empleo y rentabilidad que contribuya al desarrollo económico del país.

Misión.

El "Tipicón" restaurante de comida típica, tiene como compromiso el desarrollo de una nueva y diferente propuesta para la preparación e imagen de diferentes platos de nuestra gastronomía típica; manteniendo estándares de la más alta calidad que satisfagan a nuestros consumidores y que sirva para acrecentar la fama de nuestro buen nombre.

Objetivo General.

Diseñar el primer restaurante de segunda categoría en el Cantón Nobol con gastronomía típica.

Objetivos Específicos.

- Impulsar la tendencia de la gastronomía típica en el cantón Nobol.
- Recopilar la información necesaria para la constitución legal del establecimiento.
- Efectuar un análisis de mercado para conocer el mercado potencial para el proyecto.
- Determinar la rentabilidad para la ejecución del Restaurante.
- Proponer a los visitantes un restaurante que les brinde mayor comodidad.

1.3. Especificar el sector de actividad, el subsector/rama.

Cabe destacar que el turismo está presente en el Cantón Nobol como actividad secundaria y a su vez la restauración como subsector, siendo éste un generador de empleo que contribuye a la economía del lugar haciendo atractiva la oportunidad de implementar la propuesta en la rama de la restauración, clasificada en la segunda categoría como opción para los visitantes.

CAPÍTULO 2

ANTECEDENTES

2.1. Historia de la comida típica.

La comida típica ecuatoriana, como la gran parte de las gastronomías propias de otros países, se formaron con la influencia de las diferentes culturas que llegaron al territorio y fusionaron sus tradicionales gastronomías e ingredientes.

La cocina ecuatoriana tiene influencia de la cultura indígena que habitaba durante los siglos XVII y XVIII, la española que llegó en las travesías de descubrimiento y conquista, y la africana traída por los europeos en calidad de esclavos y que corresponde a los siglos XIX y XX. Existió también



influencia francesa e inglesa aunque en menor proporción, pero que incidió igual en la variación de las costumbres alimenticias de nuestros ancestros, reemplazando la carne de animales nativos por la de res por citar un ejemplo.

La variación en la preparación de los alimentos se relacionó directamente con la producción pobre o abundante obtenida de los suelos en las diferentes regiones y climas del país, además de la marcada desigualdad social que tuvo consecuencia en el desarrollo óptimo de la cocina en el Ecuador.

2.2. Gastronomía típica del Cantón Nobol.

Desde aproximadamente las 07h00 de la mañana y hasta las 19h00, en la avenida principal del cantón Nobol en los bajos de las casas de las familias domiciliadas en esta calle principal, abren al público la mayoría de establecimientos dedicados al expendio de comida típica montubia ecuatoriana.

Platos como el delicioso maduro con queso criollo; fritada acompañada de mote, chifles y salsa criolla; humitas con queso; tortillas de choclo y caldo de salchicha solo por mencionar parte de la oferta culinaria de esta zona, son las razones por las que este cantón se distingue entre los visitantes del

Santuario de Santa Narcisa de Jesús y viajeros de paso que se detienen a saborear estos manjares muy apreciados por el público en general.

La comida típica que se comercializa en este lugar no es exclusiva y natal de Nobol, más bien corresponde a la cultura montubia de la costa ecuatoriana y que concentra su gran variedad en este cantón para el disfrute de propios y extraños.

Los ingredientes que hacen parte de cada uno de los platos, son cultivados en las tierras de campos aledaños y las carnes que se sirven son de animales de granjas del sector, criados a veces por los mismos propietarios de los restaurantes para el consumo de su carne o adquiridos en los mercados municipales.

La oferta prácticamente no varía de un establecimiento a otro, pero parte fundamental del éxito en la venta de la comida típica corresponde al turismo religioso que en gran número asiste al santuario.

La gran demanda de la comida va de la mano con la reputación bien ganada del cantón en cuanto a lo delicioso de su sazón. Esto hace que todos los comerciantes tengan cabida y exista una competencia adecuada dentro del mercado que no es pequeño.

2.3. Clasificación de los restaurantes.

El Reglamento General a la Ley de Turismo del Ecuador (2004) entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento. Y clasifican a los establecimientos de alimentos y bebidas en: ¹

Restaurantes y Cafeterías.

- Lujo
- Primera
- Segunda
- Tercera
- Cuarta

¹ Tomado de: http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/Registro-establecimientos-turisticos/Alojamiento-alimentos-bebidas/Tabla_de_Cobro_Acuerdo_Ministerial_20130002_DOC_1481.pdf

Fuentes de Soda, Drive Inn y Bares.

- Primera
- Segunda
- Tercera

El Cantón Nobol cuenta con 64 establecimientos relacionados con la venta de alimentos y bebidas. Para efectos de organización el Municipio de Nobol los clasifica de la siguiente manera:

Tabla I: Inventario de establecimientos de alimentos.

Tipo	Cantidad
Comedor	50
Restaurante	11
Fuente de Soda	3
Total	64

Fuente: Municipio del Cantón Nobol

2.4. Características de los restaurantes.

En la actualidad Ecuador no cuenta con una norma o código que fije pautas para categorizar establecimientos dedicados a la restauración. Sin embargo para nuestra finalidad hemos considerado la última publicación ministerial

relacionada al tema; es la que presentamos a continuación y ha sido tomada en cuenta para nuestro proyecto.

Tabla II: Características de restaurantes de segunda categoría en Ecuador.

BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN ALIMENTARIA
El establecimiento presenta una zona de descarga y recepción de alimentos limpia, cuyas paredes y piso están recubiertos de cerámica, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza.
Es establecimiento posee cuartos fríos para los productos refrigerados con una temperatura máxima de 5°C
El establecimiento posee cuartos fríos para los productos congelados con una temperatura entre los -12°C y los -15°C
Los cuartos fríos mantienen un espacio de 10 cm entre las paredes y los productos, para permitir la circulación del aire.
Los productos almacenados en los cuartos fríos se encuentran almacenados por género (carne, mariscos, lácteos, legumbres, vegetales, frutas, productos cocinados) y no mezclados entre ellos
El establecimiento posee un área de almacenamiento de secos se encuentra seca y ventilada.
Los productos de la bodega seca se encuentran ordenados por género y por fecha de caducidad.
Los productos químicos se encuentran almacenados en una bodega independiente para el efecto y lejos o separados de los alimentos.
El establecimiento posee dos baños para el personal, para hombres y otro para mujeres, los mismos que se encuentran en funcionamiento y limpios.
El establecimiento posee un área asignada para el cambio de ropa o almacenamiento de artículos personales del personal, la misma que se encuentra ordenada y limpia.
Los equipos que se encuentran en el área de cocina permiten el fácil acceso para su limpieza.
Las superficies de trabajo son de material de fácil limpieza y lavables.
Las superficies, tablas u otros elementos donde se preparan los alimentos son plásticas, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza. No pueden ser de madera.
El área de lavado es de dos pozos en acero inoxidable, con agua fría y caliente.
La cocina posee una campana de extracción que impida la contaminación de olores y que permita atrapar las grasas acumuladas.
Los pisos y paredes del área de producción son de cerámica, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza.
Las áreas de cocina se encuentran ventiladas y presentan seguridades contra el acceso de plagas.
El establecimiento posee un cuadro de control de plagas actualizado.
El personal que mantiene contacto con los alimentos posee artículos que cubren su cabello completamente.
PROPUESTA GASTRONÓMICA
El restaurante posee una carta especializada de bebidas
Los platos se elaboran con los ingredientes que se indican en la carta o menú.
INFRAESTRUCTURA
UBICACIÓN

El restaurante se encuentra ubicado en una zona cuyo entorno es limpio. Las vías del acceso al restaurante son de primer o segundo orden.
EDIFICIO
El edificio se encuentra en buen estado tanto en su fachada como en sus interiores. Existencia de un sistema ventilación natural o forzado, en el área de servicio.
FACILIDADES PARA PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES
Posee al menos un baño para personas discapacitadas, de acuerdo al reglamento nacional vigente.
Áreas de espera e ingreso al comedor son accesibles para sillas de ruedas, sin gradas
PARQUEADEROS
El establecimiento presenta un estacionamiento exclusivo para sus clientes, sea este propio o contratado.
PROTECCIÓN Y SEGURIDAD
Generador de energía eléctrica con cobertura parcial para los equipos de refrigeración. Existe un botiquín provisto y señalizado, que posea entre medicamentos para cortaduras, quemaduras e intoxicaciones alimentarias.
ÁREAS DE COMEDOR Y SALA DE ESPERA
Existen áreas de restaurante y bar claramente identificadas.
Los muebles y enseres del restaurante se mantienen en buen estado sin presentar roturas o manchas en sus superficies.
La mantelería y servilletas utilizadas en el restaurante se encuentran en buen estado, sin presentar roturas o manchas.
Las paredes y pisos del restaurante se encuentran en buen estado.
BAÑOS
Los baños presentan ventilación natural o forzada.
Los baños se encuentran separados por género, tanto para mujeres como para hombres.
Los baños presentan un tocador con lavabo y espejo.
Los lavabos cuentan con elementos limpiadores de manos y elementos que ayuden en el secado de las manos.
BAR
El Bar posee un espacio para almacenamiento de productos bajo refrigeración. El Bar posee un espacio para almacenamiento de productos que requieran congelación.
El Bar posee un espacio para almacenamiento de productos secos que se encuentre ventilado.
Las superficies donde se preparan los diferentes alimentos son lavables (no pueden ser de madera)
La barra del bar se encuentra no presenta roturas.
El bar posee un mostrador o exhibidor de bebidas.
SERVICIOS Y ÁREAS ESPECIALES
Facilidades para servicio de taxis o transporte para clientes

Fuente: Ministerio de Turismo

CAPÍTULO 3

ESTUDIO DE MERCADO

3.1. Análisis de la demanda.

3.1.1 Población y muestra.

Es elemental señalar que pretendíamos usar el número de personas que visitan Nobol para determinar el tamaño de muestra, sin embargo el Licenciado Rony León, Director del Departamento de Turismo del Cantón nos comunicó que el Municipio no cuenta con este dato estadístico, por ende se procedió a realizar la fórmula infinita para obtener el total de encuestas que debemos efectuar para conseguir la mayor información posible que nos

facilite conocer los gustos y tendencias de los consumidores de alimentos y bebidas del Cantón y las razones que los motiva a visitar el sector.

Esta encuesta se realizó en el mes de julio de forma aleatoria entre los días de la semana en el horario de 10:00 de la mañana hasta las 06:00 de la tarde en manera presencial en la calle principal de Nobol, la Av. Amazonas donde se encuentra la actividad gastronómica, además se procedió a realizar en dos partes la encuesta porque los propietarios de los establecimientos con los que se tuvo contacto informaron que la mayor demanda ocurre durante los fines de semana, siendo estos días los tomados para realizar las primeras encuestas y las restantes en los días de menor afluencia de visitantes es decir de lunes a viernes, de esta manera podemos conocer la conducta de la demanda en los diferentes días de la semana y sobre todo el perfil de los turistas que frecuentan Nobol; porque de esto dependerá mucho el consumo que se realizará en el lugar.

n = Tamaño de la muestra

Z = Margen de confiabilidad (una confianza de 95% Z que es equivalente a 1.96)

p = Proporción esperada. (Se espera una aceptación del 95%)

q = Proporción no incluida. (Se espera una no aceptación del 5%)

d = Margen de error

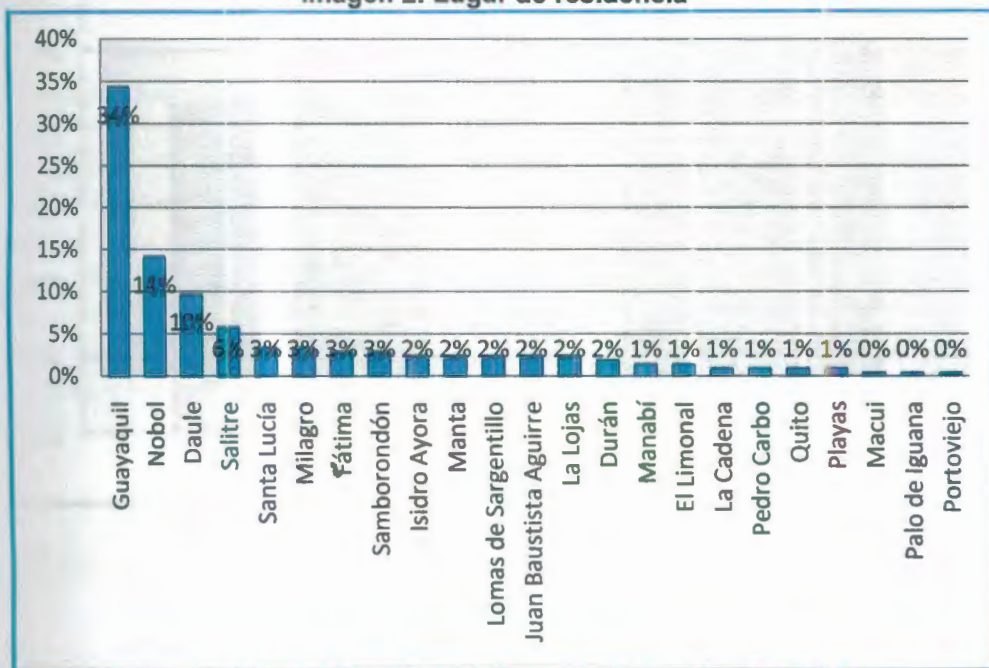
$$n = \frac{1.96^2 * 0.95 * 0.05}{0.03^2}$$

$$n = 203 \text{ encuestas.}$$

3.1.2. Resultados de la encuesta.

Dada la fórmula de muestra y al no contar con un determinado número de visitantes del Cantón se procedió a realizar encuestas a un total de 203 personas en la Av. Amazonas siendo esta la calle principal donde se centra la actividad de venta de alimentos y bebidas de Nobol.

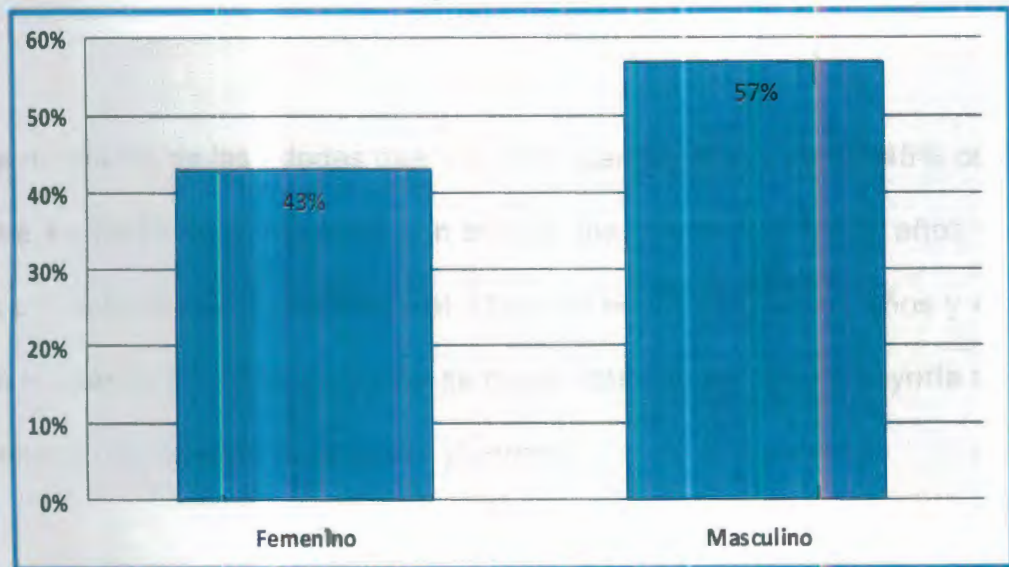
Imagen 2: Lugar de residencia



Fuente: Encuestados

De los 203 encuestados se obtuvo un total de 23 lugares de residencias, ocupando Guayaquil el primero lugar con un 34% y entre los continuos porcentajes más altos están: Nobol con el 14%, Daule con el 10% y Salitre con el 6%. Los lugares de residencia como Milagro, Fátima, Samborondón, Isidro Ayora llegan a un 3% y Manta, Lomas de Sargentillo, Juan Bautista, Las Lojas, Durán con un 2%. Entre los más bajos del total de encuestados con 1 % y 0% fueron: Manabí, El Limonal, La Cadena, Pedro Carbo, Quito, Playas, Macuí, Palo de Iguana, Portoviejo.

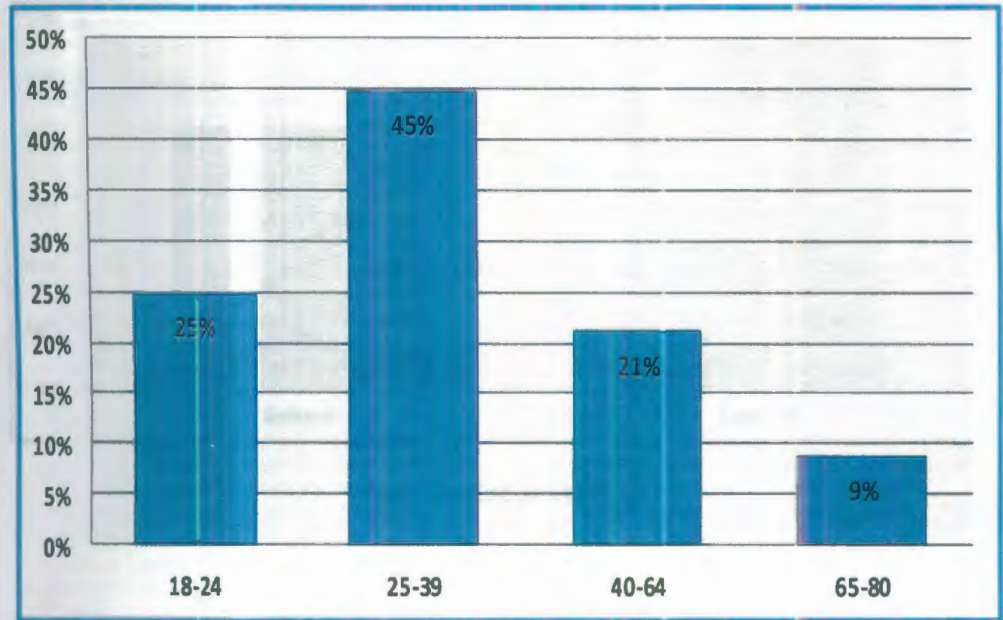
Imagen 3: Género



Fuente: Encuestados

La encuesta fue dividida en dos géneros dando como resultado que de las 203 personas, el 43% corresponde a mujeres y el 57% a hombres.

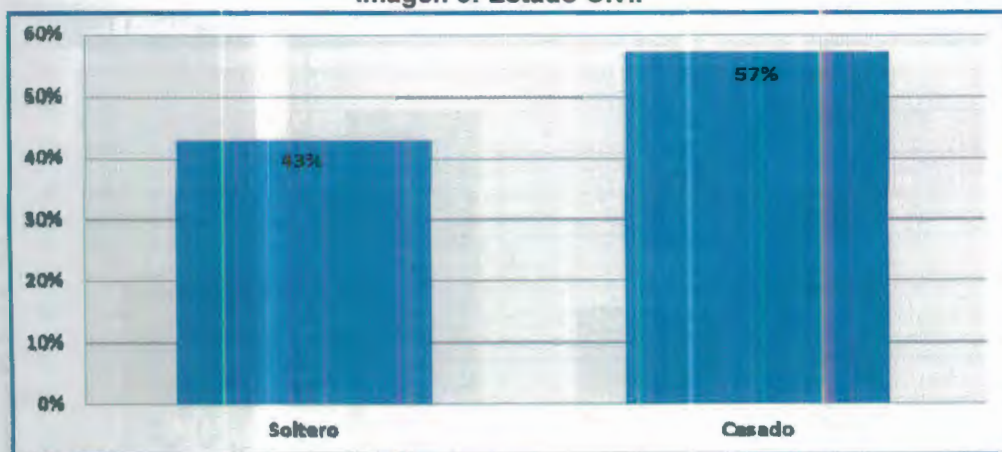
Imagen 4: Edad



Fuente: Encuestados

Los resultados de las edades que visitan el Cantón Nobol con el 45% oscilan entre los 25-39 años seguidos con el 25% las edades de 18-24 años y con los porcentajes más bajos están el 21% con edades de 40-64 años y el 9% con edades de 65-50 años, lo que se puede concluir es que la mayoría de las personas que acuden a Nobol son jóvenes.

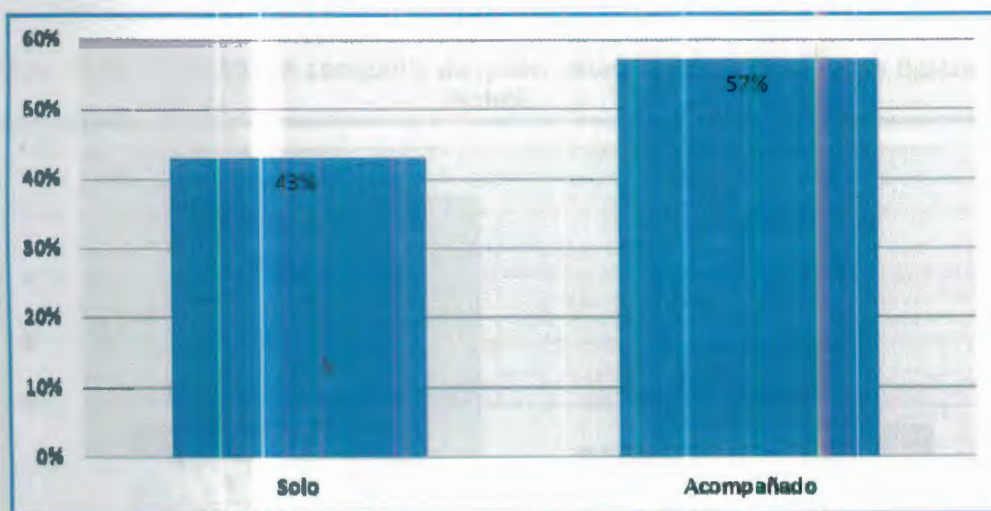
Imagen 5: Estado Civil



Fuente: Encuestados

En cuanto al estado civil de las personas que fueron encuestados se consta que el 57% está casado mientras que el 43% está soltero.

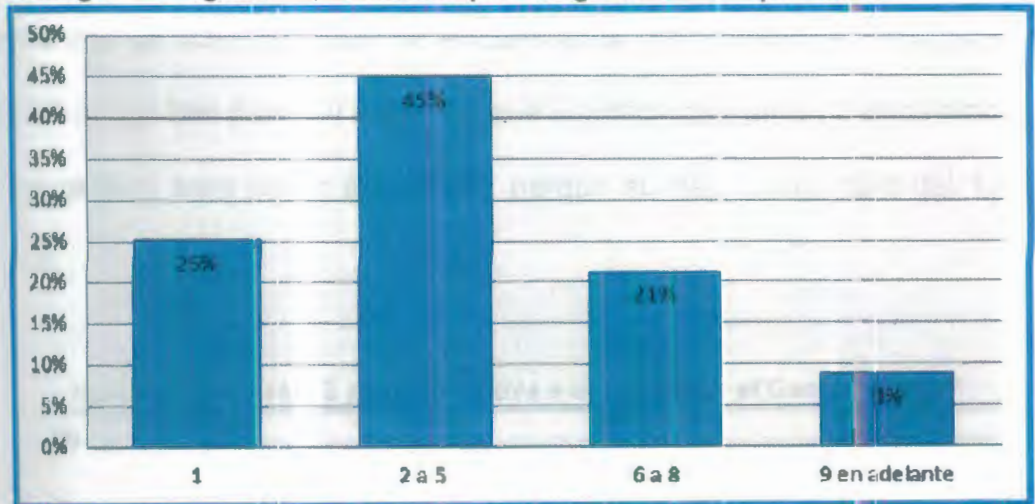
Imagen 6: Pregunta 1, ¿Cuándo usted visita el Cantón Nobol lo hace?



Fuente: Encuestados

La mayoría de las personas que visitan el Cantón Nobol lo hacen acompañados con un 57% y el restante lo hace solo con un 43%.

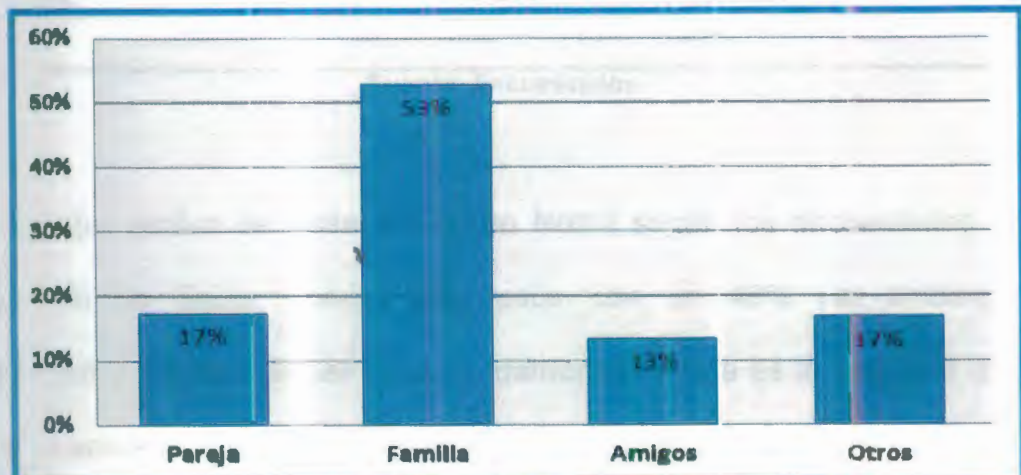
Imagen 7: Pregunta 1a, Si es acompañado ¿Con cuántas personas lo hace?



Fuente: Encuestados

El 45% de los encuestados manifestaron que las visitas que realizan al Cantón Nobol lo hacen acompañados con un rango de 2-5 personas.

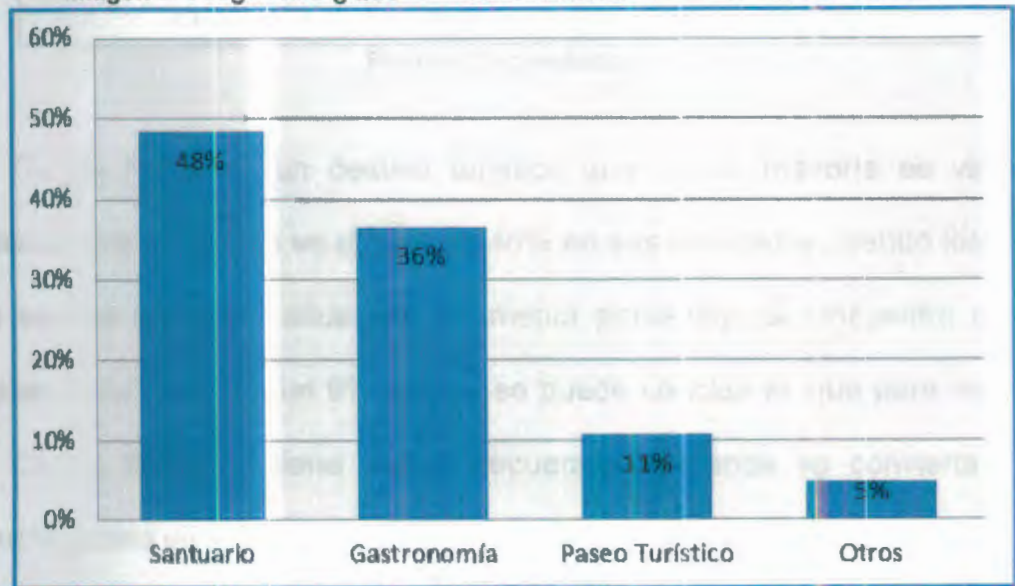
Imagen 8: Pregunta 1b, En compañía de quién usted consume los platos típicos de Nobol.



Fuente: Encuestados

La mayoría de los encuestados visitan el Cantón Nobol en compañía de su familia con un 53% del total de encuestados. En cambio el 17% indicaron que los hacen con pareja y otros. Lo que significa que para muchos Nobol no es un destino para pasar en amigos porque su bajo porcentaje del 13% lo indica.

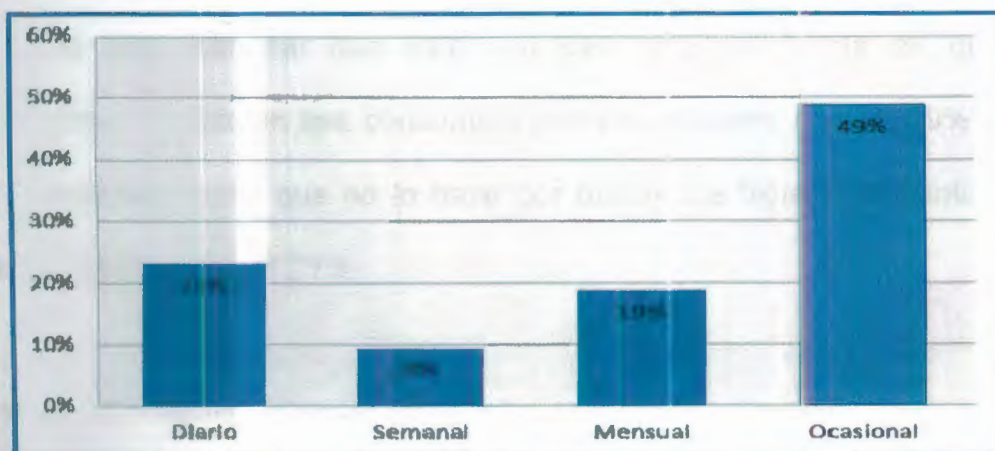
Imagen 9: Pregunta 2 ¿Qué lo motiva a usted visitar el Cantón Nobol?



Fuente: Encuestados

El principal motivo de visita al Cantón Nobol según los encuestados es el Santuario de Santa Narcisca de Jesús con un 48% sin embargo la gastronomía no deja de ser parte fundamental ya que es la segunda opción que los encuestados prefieren, arrojando un total del 36%.

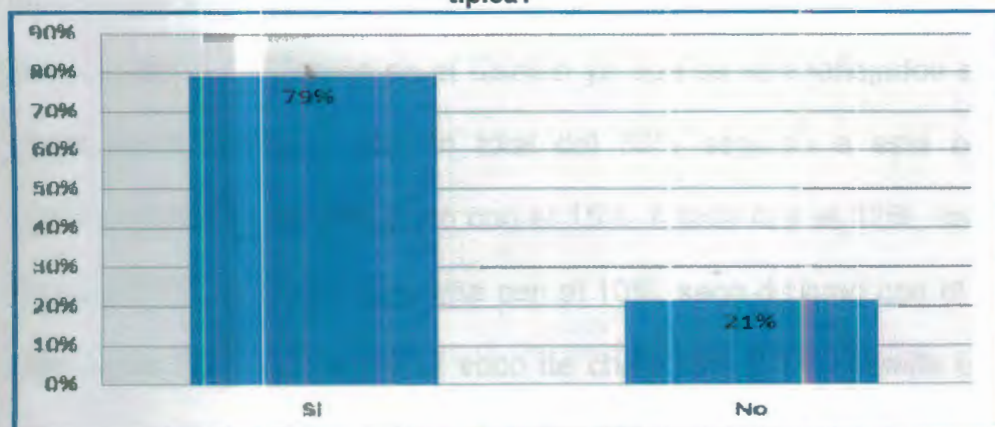
Imagen 10: Pregunta 3 ¿Con qué frecuencia usted visita el Cantón?



Fuente: Encuestados

El Cantón Nobol es un destino turístico que en su mayoría es visitado ocasionalmente ya que se obtuvo un 46% en sus resultados, siendo los fines de semana su mayor afluencia. Su menor porcentaje se encuentra en las visitas semanales con un 9%, lo que se puede concluir es que para muchos el Cantón Nobol no tiene visitas frecuentes por ende se convierte para muchos como un sitio de paso.

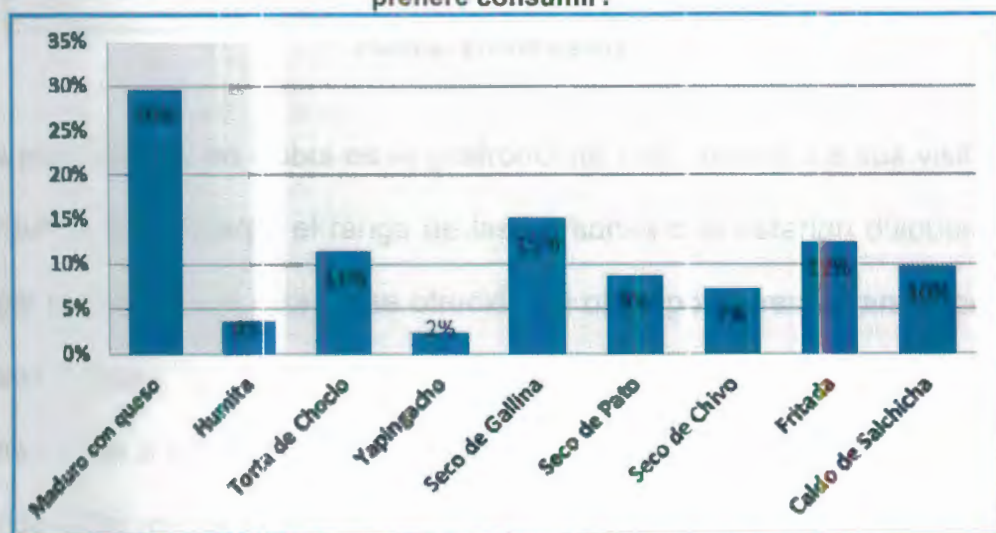
Imagen 11: Pregunta 4 Cuando usted visita el Cantón Nobol ¿consume la gastronomía típica?



Fuente: Encuestados

A pesar de que el principal motivo de los visitantes que van a Nobol es el Santuario cabe destacar que esta actividad religiosa aporta en que la gastronomía del Cantón sea consumida por los visitantes con un 79% y un bajo porcentaje indicó que no lo hace por motivo de higiene alimenticia lo cual significó tan sólo el 21%.

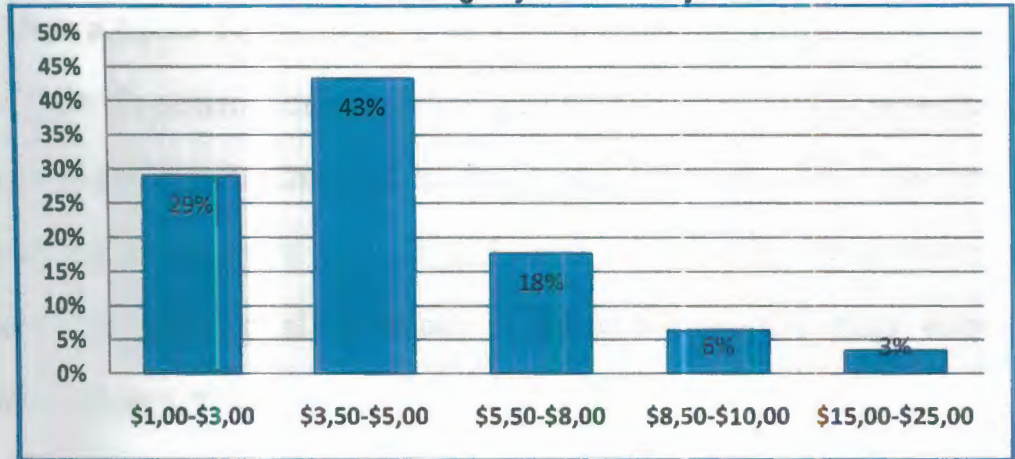
Imagen 12: Pregunta 5 Cuando usted visita el Cantón Nobol ¿qué platos típicos prefiere consumir?



Fuente: Encuestados

Sin duda alguna el maduro con queso no deja de ser el plato más tradicional y consumido por los visitantes en el Cantón ya que se ven reflejados en los resultados de la encuesta con un total del 30% seguido a esta opción gastronómica están el seco de pollo con el 15%, fritada con el 12%, torta de choclo con el 11%, caldo de salchicha con el 10%, seco de pato con el 9% y las alternativas más bajas están el seco de chivo con el 7%, humita con el 4% y el yapingacho con el 2%.

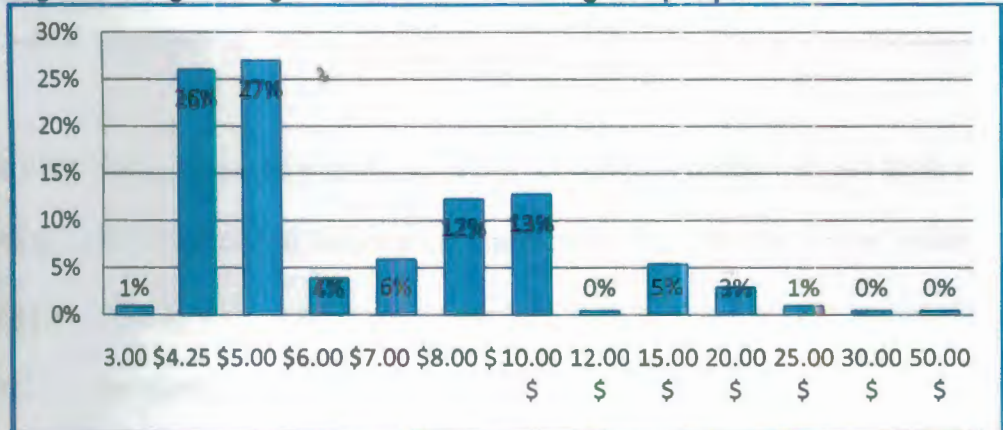
Imagen 13: Pregunta 6 ¿Cuánto está usted dispuesto a pagar por un plato típico en un restaurante de imagen y servicio mejorado?



Fuente: Encuestados

Los platos típicos en Nobol es la gastronomía que muchos de sus visitantes consumen sin embargo el rango de las personas que estarían dispuestos a pagar por un plato si éste fuese ofrecido en otro tipo de restaurante con una buena imagen y un servicio mejorado es de \$3.50 a \$5.00 lo que corresponde a alimentos y un 18% un rango de \$5.50 a \$8.00 lo que se puede definir es que los precios oscilan a los de la actualidad.

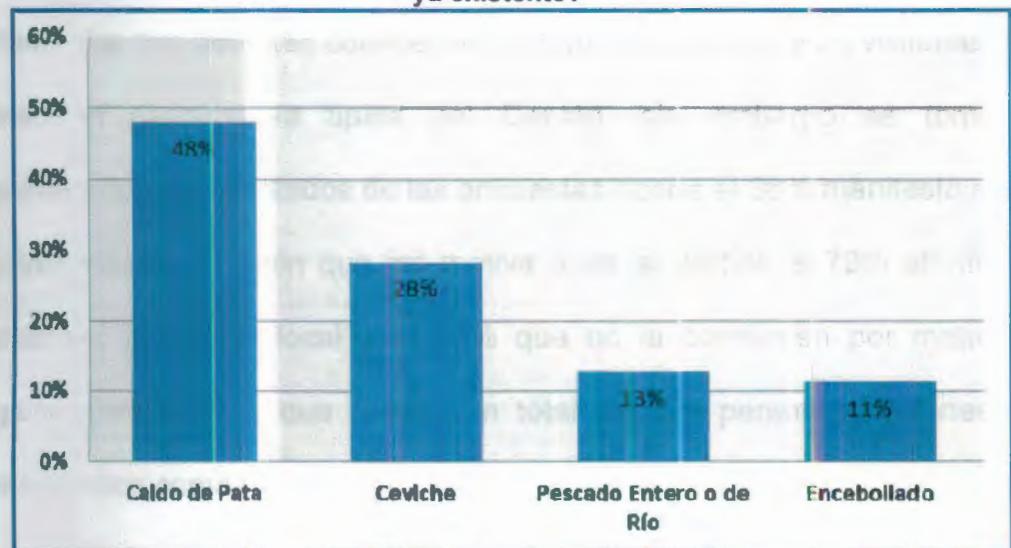
Imagen 14: Pregunta 7 ¿En cuánto asciende su gasto por persona en cada visita?



Fuente: Encuestados

Los visitantes del Cantón tienen un rango aproximado en sus gastos durante su visita a Nobol. Los resultados de los encuestados arrojaron valores muy cercanos. En primera posición está el valor de \$5.00 con un 27%, seguido el de \$4.25 con el 26%. Otro tipo de encuestados dieron precios más altos de \$8.00 con un resultado del 12% y \$10.00 con el 13%. Lo que se puede concluir es que el nivel medio-alto al que nos queremos dirigir estará en capacidad para consumir en nuestro restaurante.

Imagen 15: Pregunta 8 ¿Qué platos típicos le gustaría a usted que se sume a la oferta ya existente?



Fuente: Encuestados

Los plato típico más alto y preferidos por los encuestados con un 48% y un 28% que consideran que faltan en la gastronomía de Nobol son el caldo de pata y el ceviche, lo que se puede concluir es que estas sugerencias serán añadidos en nuestra carta.

3.1.2.1. Cantidad de demanda actual.

En la actualidad el Cantón Nobol vende un total de 600 platos los días sábados y domingos según la información obtenida en las entrevistas a los propietarios de los restaurantes Rey de Reyes y Mi Comida.

3.1.2.2. Proyección de la demanda.

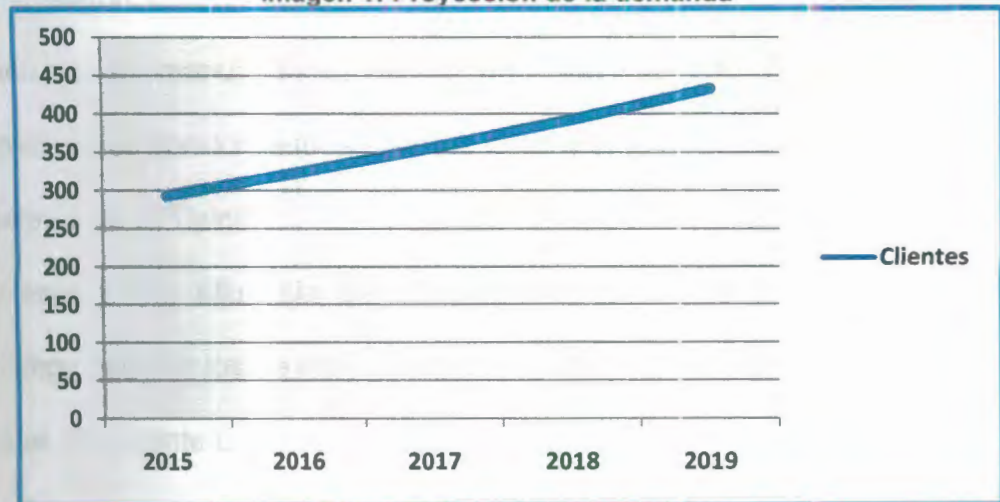
En Nobol como ya antes se ha mencionado no cuenta con datos estadísticos que permitan conocer el número de comensales o visitantes que consumen gastronomía típica del Cantón, sin embargo se tomó en consideración los resultados de las encuestas donde el 36% manifestó que la gastronomía es la razón que los motiva a visitar Nobol, el 79% afirmó que consumen la comida local y el 21% que no la consumen por motivo de higiene alimenticia lo que resultó un total de 295 personas, quienes son considerados como nuestros clientes potenciales, esta demanda se proyecta a una tasa de crecimiento anual del 10%.

Tabla III: Proyección de la demanda

Tasa de Crecimiento Anual	10%	10%	10%	10%	10%
Período	2015	2016	2017	2018	2019
Clientes	295	325	358	394	434

Fuente: Encuestados

Imagen 1: Proyección de la demanda



Fuente: Elaboración propia

3.1.2.3. Estacionalidad de la demanda.

Los propietarios de los establecimientos manifestaron que la época de verano es la más rentable y que considerablemente los días sábados y domingos incrementa el número de comensales nacionales sean estos por la visita del Santuario o por el consumo de la comida típica del Cantón.

3.1.2.4. Afluencia esperada de consumidores.

Para nuestra afluencia esperada se tomó en cuenta los resultados de las encuestas, tomando en consideración las 160 personas que consumen gastronomía típica del Cantón, las 92 personas donde indicaron que la comida típica de Nobol es la razón de su visita y las 43 personas que

manifestaron que no consumen la comida local por tema de las buenas prácticas de manufactura, dando un total de 295 personas que son considerados como nuestros clientes potenciales o futuros consumidores del Restaurante El Tipicón.

Se espera una afluencia de 37 personas por hora los días sábados o domingo que son los de mayor demanda, tomando en cuenta para el cálculo que el restaurante El Tipicón trabajará 8 horas de martes a domingo.

3.1.2.5. Perfil del Cliente.

Para considerar al Cantón Nobol idóneo para establecer nuestro emprendimiento, ha sido de vital importancia analizar el mercado local.

Los visitantes de este lugar preferirían un restaurante que ofrezca en conjunto: buen sabor en la comida típica, atención de calidad, porciones generosas en los platos, accesibilidad en los precios y aseo en las instalaciones.

Nuestros clientes, son de género femenino y masculino. Turistas y visitantes de Nobol por el conjunto de sus atractivos locales en los que se incluye a la gastronomía típica o simplemente viajeros de paso que se detienen exclusivamente para consumir alimentos. Los últimos mencionados son mayoritarios en número de lunes a viernes y los turistas incrementan su

número desde el viernes para convertirse durante el fin de semana en los visitantes de mayor volumen.

Las edades de nuestra potencial clientela es variada, al ser este un punto turístico religioso es común ver familias completas visitando Nobol y demandando de la gastronomía de la localidad. Así mismo se puede observar a trabajadores de cantones y recintos aledaños que gustan de la comida y la consumen; sin embargo no podemos centrarnos en ellos y decir que nuestros clientes pertenecen exclusivamente a la población económicamente activa ni mencionar un rango de edad para ellos.

3.1.2.6. Porcentaje de ocupación prevista.

En la actualidad los mejores establecimientos de comida típica del Cantón tienen una venta aproximada de 300 platos equivalentes a \$70.200 al año con un promedio de consumo por comensal de \$4.50.

Lo que significa que en la actualidad de acuerdo al número de mesas de los establecimientos más competitivos equivalentes a 41 mesas se tiene una ocupación del 30% los días sábados o domingo.

3.2. Análisis de la oferta sustituta y complementaria.

3.2.1. Oferta sustituta.

El Cantón cuenta con 64 opciones como ofertas sustitutas, de las cuales el Municipio de Nobol las ha calificado en comedores y restaurantes. La mayoría de los establecimientos cuya actividad es la venta de alimentos y bebidas brindan platos típicos locales con características similares, tan solo 7 establecimientos se dedican a la comercialización de otro tipo de comida tales como pollos asados, parrilladas, comida china y tostadas con batidos.

Los precios de las opciones gastronómicas típicas que las ofertas sustitutas tienen oscilan desde los \$2.00 hasta los \$5.00 por persona. Y para aquellos comensales con mayor apetito les ofrecen sugerencias combinadas como salchicha con fritada a un valor de \$6.00 por persona.

La Picantería MI COMIDA de la Sra. Narcisa Castañeda y el Restaurante REY DE REYES de la Sra. Jéssica Palacios son los establecimientos de mayor capacidad. La Picantería tiene una distribución de 1 mesa para 2 clientes, 1 mesa para 3 clientes, 4 mesas para 4 clientes, 2 mesas para 6 clientes y 2 mesas para 8 clientes con un total de 49 plazas. En cambio el restaurante cuenta con 8 mesas para 4 personas haciendo un total de 32 puestos para sus comensales.

Entre otras de las ofertas sustitutas con otro tipo de gastronomía se encuentra La Parrilla Che Luis cuya propietaria es la Sra. Verónica Salinas dedicada a la venta de comida a la brasa, cabe destacar que la especialidad del negocio es el arroz con menestra y carne con un valor de \$3.50, el promedio de venta es de 20 platos de lunes a jueves y 50 platos de viernes a domingo.

La Parrilla Che Luis cuenta con un amplio menú de parrilladas personales y familiares con valores que oscilan entre los \$8.25 hasta los \$25.00.

Imagen 2: Restaurante Parrilla Che Luis



Fuente: Elaboración propia

Figure 3: Picantería Mi Comida



Fuente: Elaboración propia

3.2.2. Oferta complementaria.

El Cantón Nobol no cuenta con una oferta complementaria de nuestro tipo de servicio, pero si con servicios complementarios que destacan y motivan la visita de personas e incentivan al consumo de la gastronomía local.

Los servicios complementarios son:

- Santuario Narcisa de Jesús.
- Iglesias de Nobol.
- Museo de Narcisa de Jesús.
- Ruta Religiosa.
- Paseo en balsa.

- Malecón de Nobol.
- Mercado artesanal religioso.

3.3. Análisis de la competencia.

Es necesario hacer un análisis de los restaurantes del área para establecer si efectivamente ellos son o no competidores para nuestro emprendimiento. Es importante averiguar la mayor cantidad de detalles posibles de estos negocios para identificar las ventajas y desventajas que podrían tener ante el nuestro.

Al conocer que la oferta de casi todos los establecimientos de expendio de comida es la misma entre ellos y que de la misma forma guarda gran similitud con la nuestra sabemos que aunque en una categoría inferior, todos podrían ser nuestros competidores directos.

La estrategia para lograr el éxito en las ventas es la misma en todos los establecimientos del área; tienen una estación sobre el filo de la vereda junto a la calle donde exponen al aire libre y sobre mesas los alimentos preparados y listos para el consumo, esto con el fin de llamar la atención de los clientes hacia la comida; además sus colaboradores se encargan a viva voz de llamar a las personas en busca de un lugar para detenerse a degustar

de los platos típicos y mientras esta invitación está siendo realizada brindan una pequeña porción de alguno de los alimentos como prueba de la excelente sazón del local.

La calidad de los productos es prácticamente homogénea en estos lugares, pero lo que definitivamente marca la diferencia es el modo en que estos negocios se hacen publicidad, lo cual marca una fortaleza para ellos.

La mayor debilidad de los restaurantes de Nobol es el aseo y la no implementación de normas básicas para la manipulación de los alimentos y la forma tan informal del personal en cuanto a su apariencia, vestido y trato al momento de establecer contacto con los clientes.

Sin embargo identificamos entre todos los restaurantes a "MI COMIDA", este local que en su letrero se promociona como PICANTERÍA, vende exactamente lo mismo que los demás locales pero posee considerable tamaño y un gran número de mesas que podrían llegar a acoger en total a cuarenta y nueve comensales al mismo tiempo.

Es clave mencionar que todos estos emprendimientos de tipo culinario no tendrían éxito sin la presencia del Santuario de Santa Narcisa de Jesús; este templo religioso y la concurrencia de sus fieles son los que dan vida al comercio y economía del Cantón Nobol.

3.3.1. Competidores actuales y potenciales.

La Picantería "Mi Comida" obedece a un emprendimiento de tipo familiar, donde el personal del local está todo relacionado de manera consanguínea y la mayoría de ellos dependen exclusivamente de esta actividad económica.

Este restaurante es el más grande de Nobol, tiene un número considerable de clientes constantes que marcan ingresos económicos casi iguales durante los días de la semana, llegando a su nivel más alto durante los días domingos.

Aunque tiene gran capacidad para albergar comensales que es su más grande ventaja al funcionar en toda la planta baja de una casa en la avenida principal de Nobol, más la fidelidad de su clientela que consume la comida de este lugar y la no muy nutrida capacitación de la cabeza del negocio, sobre el manejo de un restaurante no hay nada más que resaltar de este lugar a no ser el buen sabor de sus platos típicos.

Sin embargo es importante mencionar a "Mi comida" ya que es el restaurante más grande, conocido y de mejor imagen en cuanto a planta del local.

Sus debilidades más notables son en cuanto al aseo del restaurante en la cocina y en las áreas abiertas al público en general; no establecen uniformidad de imagen del personal, no existen funciones asignadas y

delimitadas para cada uno de los colaboradores ni un correcto manejo de los alimentos ni desechos.

No existen potenciales competidores evidentes después de realizada esta investigación de mercado.

3.3.2. Características físicas.

Los restaurantes de Nobol, todos exhiben su comida en la calle sobre mesas o vitrinas en el mejor de los casos.

Invaden la vía pública con las mesas, sillas e incluso cocinas industriales para la preparación ínsito de los alimentos.

La mayoría posee al menos cuatro mesas de cuatro sillas cada una.

Al encontrarse instalados en la calle, los olores de la comida se mezclan con los de los desagües de las zanjas al pie de las veredas, lo que contamina los alimentos e incomoda a los clientes.

Existen restaurantes ambulantes en las veredas, otros que funcionan en locales muy reducidos y pocos de espacio adecuado. En su mayoría no poseen baño para el uso de los clientes o agua para el aseo de los mismos y ni mencionar facilidades para personas de movilidad reducida.

3.3.3. Comparación con la competencia.

"El Tipicón" será un restaurante de segunda categoría con todo lo que este nivel conlleva. Se implementarán estándares de manipulación de alimentos y aseo de la planta y demás áreas abiertas al público.

Se mantendrá el sabor típico de las comidas características de la gastronomía del cantón utilizando ingredientes frescos que garanticen la calidad de los productos de nuestra cocina.

Se trabajará en la asignación de las funciones que cada uno de nuestros colaboradores deba desempeñar en sus respectivos cargos. Además se le brindará constante capacitación en áreas diversas relacionada a la restauración y atención al público.

Nuestra cocina está diseñada de manera técnica para facilitar el flujo del personal de esta área.

El número de mesas y su distribución dentro del local irá acorde con la capacidad del mismo por metro cuadrado.

Los baños serán adecuados y equipados de manera constante con todo lo necesario para el uso de los clientes y prestaran las facilidades necesarias para las personas de movilidad reducida.

3.3.4. Ventajas competitivas.

"El Tipicón" restaurante de comida típica ingresará al mercado culinario de Nobol utilizando una adecuada **estrategia de marketing** diseñada para captar a clientes de negocios vecinos y nuevos comensales que prefieran las características de nuestro local.

Nuestra planta será nueva, nuestro menú innova la tradicional forma de servir gastronomía típica.

El personal estará calificado y tendrá experiencia en similar en trabajos anteriores.

Nuestra atención será personalizada, amable y cálida para garantizar una excelente estadía a nuestros clientes.

Nuestra ubicación cercana al santuario marca y hace más evidente las diferencias en decoración e infraestructura de nuestro emprendimiento.

3.4. Datos generales de la operación.

3.4.1. Determinación de las oportunidades cuantitativas del mercado.

Pese a que la demanda en la actualidad no es la misma que la marcada en el año 2013-2014 podemos considerar que las ventas generadas en un día sábado o domingo con un total de 300 platos equivalente a

\$70.200 anuales generadas por la competencia; esto representa una oportunidad cuantitativa en el mercado y en este caso para nuestro proyecto porque estos establecimientos ya cuentan con un determinado número de platos estimados para la venta. Nuestra finalidad es captar parte de su demanda e incrementar la nuestra para posesionarnos en el mercado.

3.4.2. Cobertura cuantitativa del mercado (Oferta vs Demanda).

Para nuestro proyecto contamos con un total de 292 personas que son considerados como nuestros clientes potenciales según los resultados obtenidos en la encuesta de quienes estarían dispuestos a consumir en nuestros restaurantes basados en la motivación, consumidores de la gastronomía típica y los insatisfechos por higiene. La frecuencia utilizada para el cálculo de nuestra demanda es de 24 horas tomando como referencia la competencia quienes trabajan 12 horas al día con un tiempo de permanencia de 30 minutos por persona al momento de consumir los platos, estos valores nos arrojan una demanda de 2'584.200 plazas dadas al año.

En cuanto a la oferta de nuestro negocio tomando en consideración los 64 establecimientos dedicados a la venta de comida típica de Nobol, el promedio de plazas, un tiempo de permanencia de 1 hora, 8 horas por día y los 365 días del año arrojó un total de 5'986.000 plazas esperadas al año.

Esto simplifica que Nobol es un lugar turístico con un total de 3'401.800 plazas disponibles al año, sin embargo El Tipicón no se verá afectado porque estos restaurantes sobreofertados no son considerados como una competencia a nuestro emprendimiento.

Tabla I: Oferta y Demanda

Descripción	Cantidad	Tipo
Demanda	2.584.200	Plazas dadas al año
Oferta	5.986.000	Plazas esperadas al año
Total	3.401.800	Plazas disponibles

Fuente: Encuestados y restaurantes

3.4.3. Análisis FODA.

Tabla III: Análisis FODA

<u>FORTALEZAS</u>	<u>OPORTUNIDAD</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Servicio oportuno y personalizado. • Ambiente fresco y agradable decoración. • Excelente comida con frescos insumos. • Adecuada información del contenido de cada plato a 	<ul style="list-style-type: none"> • Al ser El Tipicón un restaurante de comida típica criolla en los alrededores del Santuario y sin competencia cercana a él, esperamos buenos resultados al convertirnos en un lugar de preferencia para comensales

<p>través de la carta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personal de servicio (mesero) capacitado y con información sobre los productos. • Precio justo. • Ubicación estratégica, a una cuadra del Santuario de Nobol y a metros del malecón recientemente regenerado. • Manejo de reciclaje. 	<p>frecuentes y nuevos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Posicionarlo como marca de calidad y de fama por el buen sabor de su comida. • Al ser Nobol un cantón de una extensión moderada, se espera captar potenciales consumidores provenientes de empresas locales, cercanas y del municipio, además de clientes de un estrato o perfil medio y alto que posea buena capacidad económica de acuerdo a la categoría del lugar.
<p><u>DEBILIDAD:</u></p>	<p><u>AMENAZA:</u></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Nuevos en el mercado. • La misma oferta gastronómica con pocas alternativas nuevas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Emprendimientos similares en la misma zona. • Perder la confianza y preferencia ganada en

<ul style="list-style-type: none"> • Sugerencias de Bebidas limitadas por el tipo de gastronomía. 	<p>nuestros clientes que pueda desviarlos a otros restaurantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escasez de la materia prima o de insumos para la elaboración de la comida.
--	--

Fuente: Elaboración propia

3.4.4. Estrategias, promoción y comercialización.

Una buena estrategia para el restaurante es difundir la página web, <http://eltipiconobol.blogspot.com/> para que la tecnología del internet sumada al uso de las redes sociales nos permita estar en contacto permanente con nuestros clientes para darles a conocer nuestros productos.

Para promocionar la comida, se planea establecer un calendario de actividades en el local estableciendo por ejemplo el Festival del Seco como lo realizó el Municipio en el 2013², Happy Hour y dos por uno en horarios posteriores al del almuerzo.

² Tomado de: <http://www.eluniverso.com/noticias/2013/09/02/nota/1381646/tras-festival-seco-se-busca-mejorar-servicios>

Se hará la distribución de volantes para dar a conocer al restaurante El Tipicón y así lograr posesionarnos en el mercado.

Trabajar para crear una excelente reputación en cuanto a la calidad de los platos y el servicio, para establecernos en un futuro como una franquicia de comida típica ecuatoriana en otros lugares de similares características geográficas y demográficas.

Al no estar ubicados en la calle principal de la actividad gastronómica en la Av. Amazonas colocaremos a la entrada de Nobol una valla publicitaria tipo banner lo que permitirá que los visitantes se informen del punto en el que se encuentra nuestro restaurante.

Imagen 16: Volante



Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO 4

ESTUDIO TÉCNICO

4.1. Ubicación.

El Restaurante El Tipicón estará ubicado en el Cantón Nobol de la Provincia del Guayas, en la Av. Tomás Martínez y Eloy Alfaro junto al Centro Comercial El Mirador, este terreno cuya clave catastral es 092550010220008000, pertenece al Cuerpo de Bomberos del Cantón.

Imagen 17: Fachada del terreno del Cuerpo de Bomberos



Fuente: Elaboración propia

Mapa I: Mapa geográfico del Cantón Nobol



Fuente: Google earth

Aspectos Positivos

- Ubicado a 150 metros del Santuario Narcisa de Jesús.
- Ubicado a 50 metros de la Iglesia de Nobol.
- Ubicado a 70 metros del Malecón de Nobol.
- Ubicado a 80 metros del Centro Comercial El Mirador.
- Ubicado a 100 metros de un alquiler de parqueo.
- Ubicado a sólo 200 metros de la Av. Amazonas donde se genera la

- actividad comercial.
- Ubicados a 300 metros de la entrada de Nobol tomando la ruta de Guayaquil lo que me permite ser la primera opción para nuestros mayores consumidores según los resultados de las encuestas.
- Fácil accesibilidad.
- No existen más ofertas gastronómicas típicas cerca del sector.

Mapa II: Mapa de Nobol e ubicación de puntos clave



Fuente: Google earth

Aspectos Negativos

- Rodeado de terrenos baldío sin utilización.
- Pocos proveedores cercanos de venta de materia prima al que pueda recurrir en caso de una demanda inesperada.

4.2. Descripción del Producto

4.2.1. Implementación de Menú.

Los restaurantes del Cantón Nobol no cuentan con un menú elaborado que facilite al cliente hacer una elección entre las opciones gastronómicas disponibles. Ciertos establecimientos entre estos el Restaurante Mi Comida utilizan gigantografías a manera de publicidad para sus platos, estas pancartas permiten a sus clientes visualizar la oferta de ese local; otros simplemente exponen sus productos en el ingreso al restaurante y al aire libre como forma de enganche para los comensales. Siendo El Tipicón un restaurante de segunda categoría y con servicio personalizado se implementará un menú que incluirá diferentes sugerencias sin perder el esquema de la comida local.



Imagen 18: Gigantografía de la Picantería Mi Comida



Fuente: Elaboración propia

4.2.2. Elaboración y diseño del menú

Imagen 19: Diseño del Menú



Fuente: Elaboración propia

Imagen 20: Diseño del Menú

ENTRADA	
ENTRADA NOBOLEÑA <i>Humitas, maduro con queso, tortilla de papa y salsa criolla</i>	\$ 4,00
CEVICHE DE CAMARÓN AL ESTILO NOBOLEÑO <i>Camarón marinado en salsa de limón, tomate, cebolla y cilantro</i>	\$ 6,00

RESTAURANTE
EL TÍPICÓN
Donde la comida es lo mejor!



PORCIÓN	
HUMITA DE CHOCLO CON QUESO	\$ 2,50
MADURO CON QUESO	\$ 2,00
TORTA DE CHOCLO	\$ 2,00
TORTILLA DE PAPA	\$ 2,00

SOPAS	
CALDO DE GALLINA	\$ 5,00
CALDO DE SALCHICHA	\$ 6,00
CALDO DE PATA	\$ 4,00

Precios incluyen impuestos.

Fuente: Elaboración propia

Imagen 21: Diseño del Menú

PLATOS FUERTES

SECO DE CHIVO, GALLINA O PATO <i>Servido con arroz amarillo y maduro frito</i>	\$ 6,50
YAPINGACHO CON LONGANIZA <i>Acompañado con huevo frito, tortilla de papa y salsa criolla</i>	\$ 5,00
FRITADA <i>Acompañada con mote, chifles y salsa criolla</i>	\$ 6,00
SECO NOBOLEÑO <i>Dos tipos de seco servido con arroz amarillo y maduro frito</i>	\$ 7,00
BANDERA TIPICÓN <i>Dos tipos de seco servidos con arroz amarillo, maduro frito, yapingacho con longaniza y fritada</i>	\$12,00

Precios incluyen impuestos.

Fuente: Elaboración propia

Imagen 22: Diseño del Menú


POSTRES	
ENSALADA DE FRUTAS	\$ 3,00
COPA NOBOLEÑA <i>Helado de vainilla con trocitos de membrillo y salsa de chocolate sobre frutas picadas</i>	\$ 3,00
TRILOGÍA TIPICÓN <i>Flan de coca, Tarta de maduro e higos con queso</i>	\$ 3,20
	
BEBIDAS	
AGUA NATURAL	\$ 1,00
AGUA MINERAL	\$ 1,50
COLA	\$ 1,30
COLA LIGHT	\$ 2,00
TE HELADO	\$ 1,60
JUGOS NATURALES	\$ 2,00
CLUB VERDE	\$ 3,00
PILSENER MEDIANA	\$ 2,50
PILSENER LIGHT	\$ 2,50
CAFÉ	\$ 1,50
AGUA AROMÁTICA	\$ 1,50

Precios incluyen impuestos.

Fuente: Elaboración propia

4.2.3. Receta.

Tabla III: Receta del seco de pollo

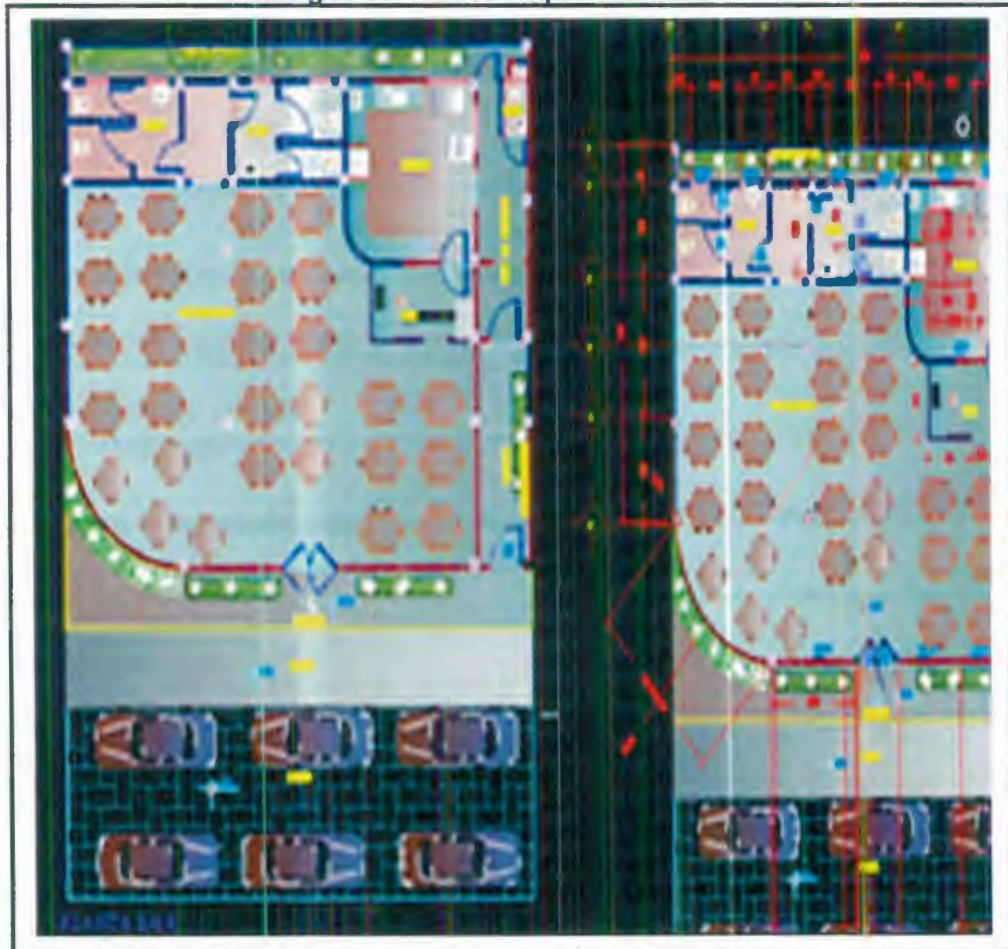
Seco de Gallina					
					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Gallina criolla	3,000	kg	\$ 5,50	\$ 16,50
	Cebolla perla	0,750	kg	\$ 1,50	\$ 1,13
	Ajo	0,100	kg	\$ 4,00	\$ 0,40
	Tomate	0,250	kg	\$ 1,40	\$ 0,35
	Cebolla blanca	0,400	kg	\$ 1,72	\$ 0,69
	Cilantro	0,010	kg	\$ 1,24	\$ 0,01
	Naranjilla procesada - pulpa	0,150	kg	\$ 2,20	\$ 0,33
	Pimienta blanca molida	0,010	kg	\$ 12,97	\$ 0,13
	Comino	0,010	kg	\$ 5,70	\$ 0,06
	Chicha	0,500	Lt.	\$ 1,00	\$ 0,50
	Pasta de tomate	0,100	kg	\$ 2,25	\$ 0,23
	Aceite vegetal	0,075	Lt.	\$ 1,31	\$ 0,10
	Arroz amarillo	0,100	Kg	\$ 0,70	\$ 0,07
	Maduro frito	0,060	Kg	\$ 1,14	\$ 0,07
	Salsa criolla	0,030	Kg	\$ 2,01	\$ 0,06
	Achiote – aceite	0,050	Lt.	\$ 2,50	\$ 0,13
7	Porciones ==>> 12		Costo de Insumos		\$ 20,74
			Costo de Insumos por Porción		\$ 1,73

Fuente: Cotizaciones

4.3. Programa arquitectónico y equipamiento.

4.3.1. Programa arquitectónico.

Imagen 23: Planos Arquitectónicos



Fuente: Elaboración propia

4.3.2. Dimensiones y capacidad.

El Restaurante El Tipicón tendrá capacidad para 156 personas con una distribución de 22 mesas para 6 personas y 6 mesas para 4 personas, es decir un total de 24 mesas.

Las dimensiones de las áreas del restaurante son las siguientes:

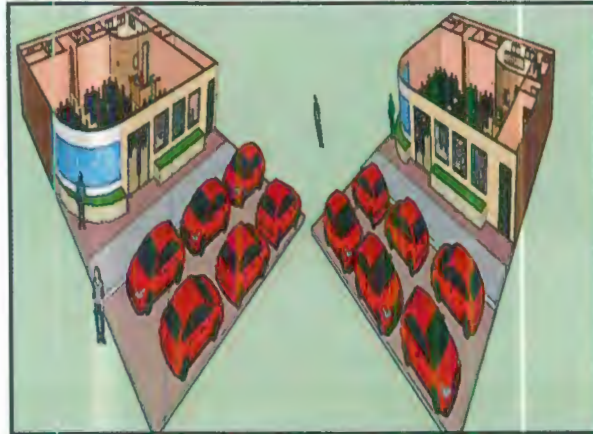
Tabla IV: Dimensiones del restaurante

Área	Cantidad	Dimensión en m ²
Área Total del Restaurante	1	15.30 x 15.18
Área Total de Baños Clientes	1	2.35 x 3.70
Baños para discapacitados	2	1.50 x 2.10
Baños para clientes	2	0.90 x 2.10
Baño para personal	1	0.80 x 1.30
Cocina	1	4.25 x 4.60
Caja	1	3.30 x 1.90
Entrada	1	1.60 x 2.50
Pasillo de Servicio	1	1.65 x 5.70

Fuente: Elaboración propia

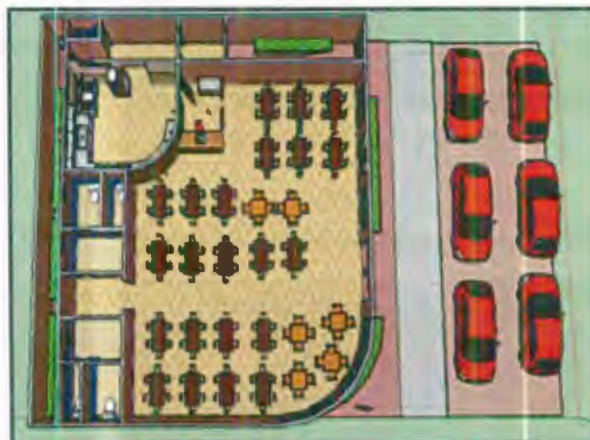
4.3.3. Diseño.

Imagen 24: Diseño de la fachada del restaurante.



Fuente: Elaboración propia

Imagen 25: Diseño del interior del restaurante



Fuente: Elaboración propia

Imagen 26: Diseño de la cocina



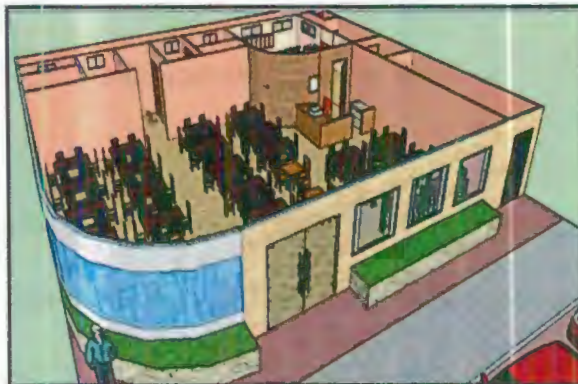
Fuente: Elaboración propia

Imagen 27: Diseño de la entrada lateral



Fuente: Elaboración propia

Imagen 28: Diseño de la entrada del restaurante



Fuente: Elaboración propia

4.3.4. Costeo de la obra.

Tabla V: Costeo de la obra

Material	Valor en dólares
Baldosas Restaurante	\$ 1,065.44
Baldosas Baño	\$ 300.00
Baldosas Cocina	\$ 24.00
Ladrillo Cocina	\$ 61.75
Bloques	\$ 3,088.20
Adoquines	\$ 642.60
Enlucido	\$ 1,158.81
Tubería	\$ 250.00
Cableado eléctrico	\$ 350.00
Mano de obra albañil	\$ 400.00
Mano de obra carpintero	\$ 400.00
Mano de obra electricista	\$ 400.00
Otros	\$ 260.00

Fuente: Elaboración propia

4.3.5. Calendario de inversión de activos fijos.

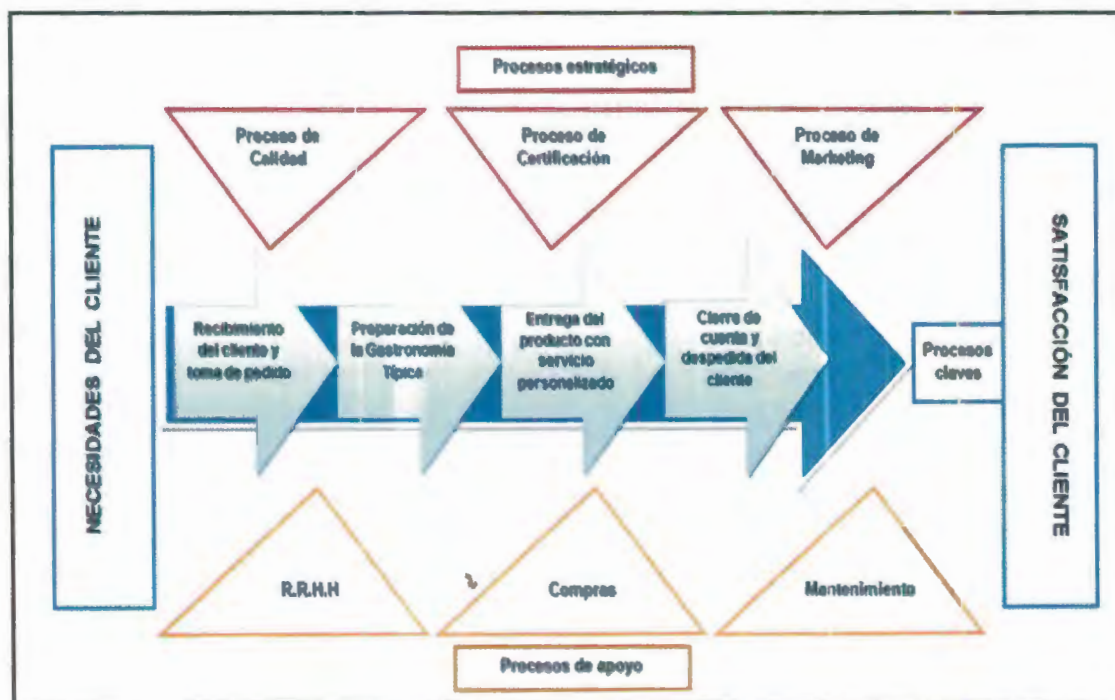
El calendario de inversión, señala el tiempo aproximado requerido para realizar las adecuaciones físicas necesarias, además de la adquisición de equipos, mobiliarios y otros artículos indispensables previos a la puesta en marcha del negocio. El cronograma se desarrolla durante once meses y

en cada uno de ellos muestra la inversión económica que debe ser realizada para que el proyecto mantenga su ritmo y sea entregado dentro del plazo considerado.

4.4. Procesos.

4.4.1. Mapa de Procesos.

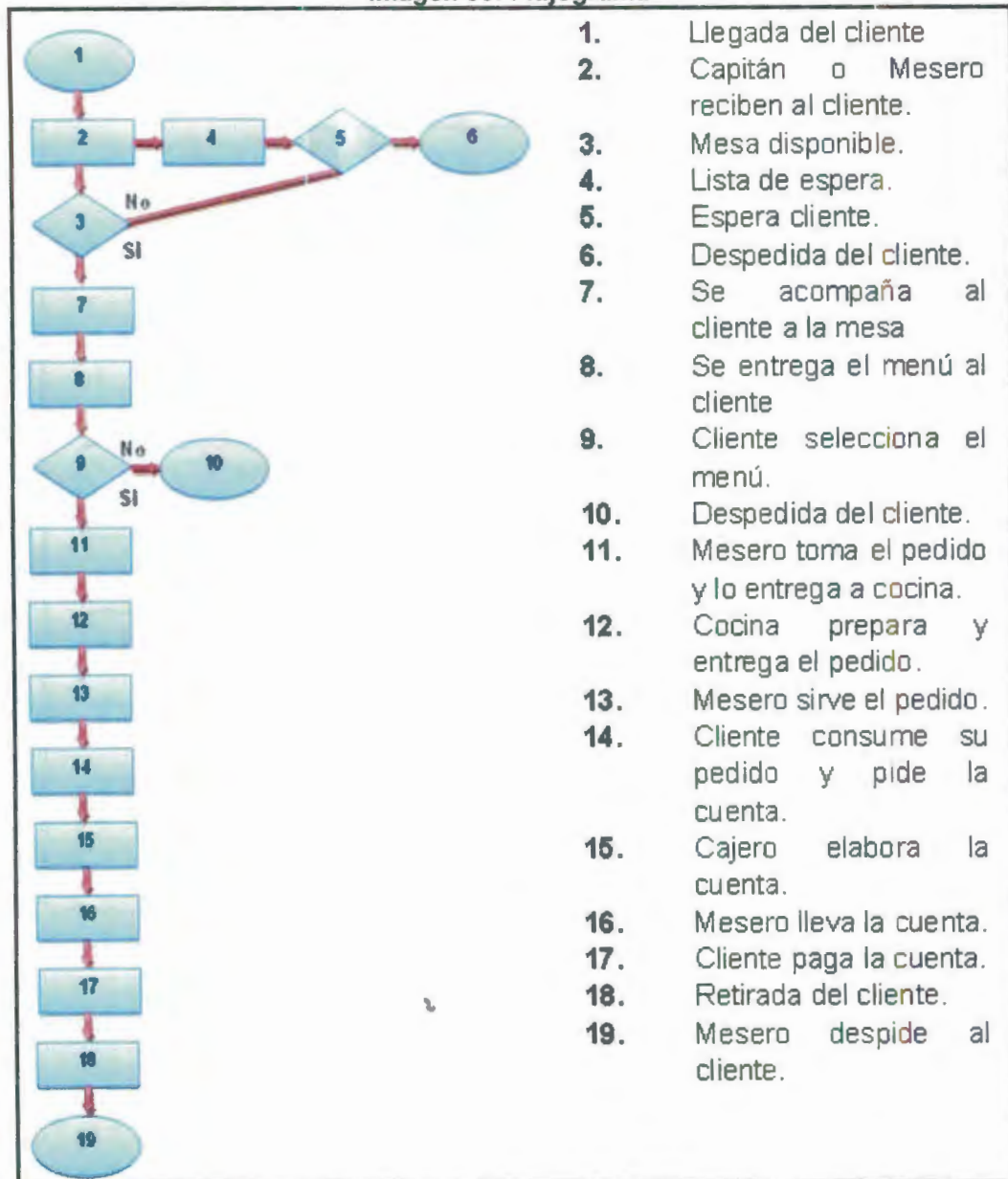
Imagen 29: Mapa de procesos



Fuente: Elaboración propia.

4.4.2. Flujograma de atención al cliente.

Imagen 30: Flujograma

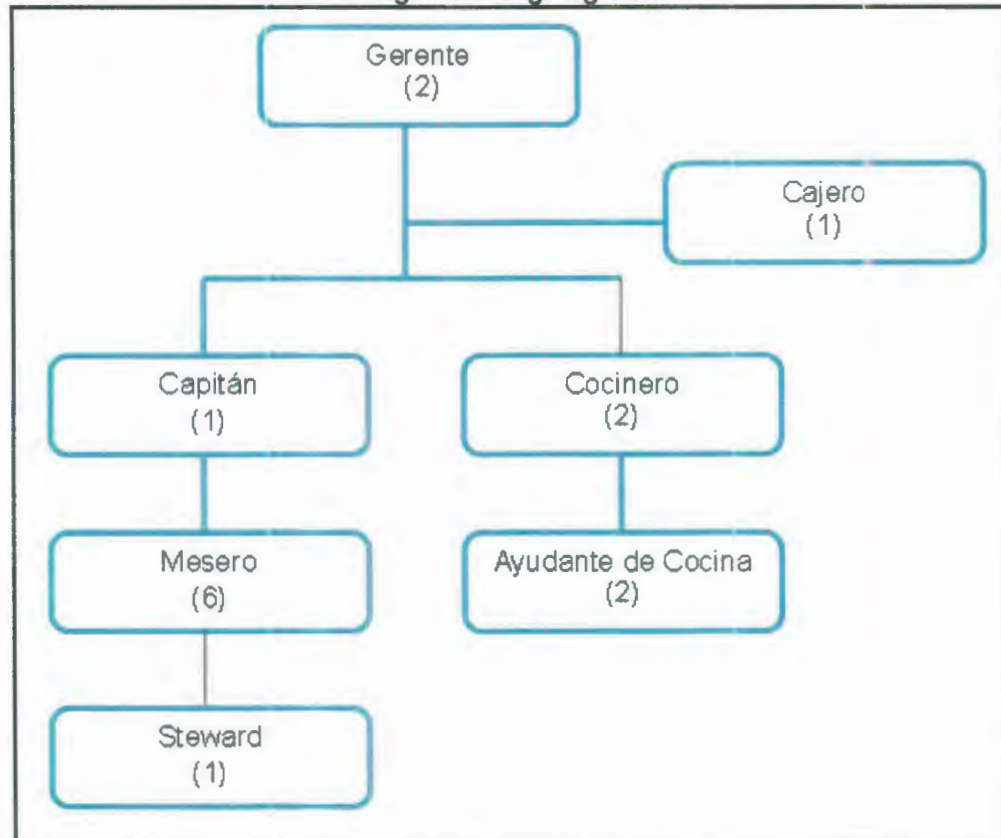


Fuente: Elaboración propia

4.5. Orgánico Funcional.

4.5.1. Organigrama.

Imagen 31: Organigrama



Fuente: Elaboración propia

4.5.2. Inventario de puesto de trabajo.

El Restaurante El Tipicón contará con el siguiente personal administrativo y operativo:


Tabla VI: Inventario de puestos de trabajo

Cargo	Salario por cargo	N° de personas
Gerente General	\$758.00	2
Cajero	\$354.00	1
Capitán	\$400.00	1
Mesero	\$354.00	6
Cocinero	\$450.00	2
Ayudante de Cocina	\$354.00	2
Steward	\$354.00	1

Fuente: Elaboración propia

4.5.3. Descripción de funciones y perfiles.

Tabla VII: Manual de descripción de funciones y perfil del administrador

	Manual de descripción de funciones y perfil.	Elaborado: Junio 23 del 2015
---	---	-------------------------------------

Nombre del Cargo:	Administrador.
Área:	Administrativa & Operativa
Reporta a:	N/A
Supervisa a:	Cajero, Capitán, Mesero, Cocinero, Ayudante de Cocina.

Funciones

- Aprobar el presupuesto y controlar los costos.
- Supervisar los horarios y capacitaciones del personal.
- Efectuar reportes de todas las operaciones del restaurante.
- Verificar las reservas de grupos y el montaje del restaurante.
- Delegar las funciones al personal a su cargo.
- Participar en la operación en horarios de fuerte demanda.
- Revisar los reportes o bitácoras de novedades del cajero, capitán y chef.
- Aprobar los detalles o cambios de la comida junto al chef.
- Realizar promociones para impulsar las ventas.

- Efectuar la publicidad para los diferentes tipos de medios de comunicación y redes sociales.
- Documentar las facturas electrónicas para llevar la contabilidad de la empresa.
- Establecer las políticas del restaurante.
- Interactuar y mantener dialogo con el cliente.
- Solucionar los problemas de mayor dificultad.

Perfil

Género: Indistinto.

Edad: 25 – 40 años.

Experiencia: 2 años en áreas similares.

Conocimientos en Administración Turística y Hotelera.

Conocimientos básicos en Gastronomía Típica.

Manejo de los programas Word y Excel.

Nivel instrucción: Tercer nivel.


Trabajo bajo presión.

Facilidad de palabra.

Elaborado por: Gerencial General	Revisado por: Gerencia General	Aprobado por: Gerencia General
--	--	--

Fuente: Elaboración propia

Tabla VIII: Manual de descripción de funciones y perfil del cajero.

	Manual de descripción de funciones y perfil.	Elaborado: Junio 23 del 2015
---	---	-------------------------------------

Nombre del Cargo:	Cajero
Área:	Administrativa.
Reporta a:	Gerente General.
Supervisa a:	Meseros.

Funciones

- Atender al cliente con una sonrisa y de forma ordenada.
- Verificar que la caja chica asignada por el administrador esté completa.
- Revisar con el capitán y mesero la comanda de lo que el cliente consume antes de cerrar la cuenta.
- Informarse de las promociones y sugerencias de la carta para transmitir las al cliente.
- Abastecer su área con el material necesario para trabajar.
- Preguntar siempre al cliente si desea datos en su factura.
- Manejar el sistemas de data fast para los cobros con tarjeta de crédito.
- Registrar todos los movimientos en un reporte diario.
- Elaboración de corte de caja.
- Recibir y cobrar el dinero de los consumos de los clientes.

- Anotar las novedades en la bitácora.
- Atender las llamadas telefónicas y reservas.
- Colocar en el porta-cuentas las facturas junto con las cortesías de la casa.

Perfil

Género: Indistinto.

Edad: 25 – 35 años.

Experiencia: 2 año en áreas similares.

Conocimientos básicos de contabilidad.

Manejo básico de Word y Excel.

Responsabilidad y Honestidad.

Pro-activo y disponibilidad de horarios.

Nivel instrucción: Segundo nivel.


Actitud de servicio para atención al cliente.

Buena presencia.

Elaborado por: Gerencial General	Revisado por: Gerencia General	Aprobado por: Gerencia General
--	--	--

Fuente: Elaboración propia

Tabla IX: Manual de descripción de funciones y perfil del capitán.

	Manual de descripción de funciones y perfil.	Elaborado: Junio 23 del 2015
---	---	-------------------------------------

Nombre del Cargo:	Capitán.
Área:	Operativa.
Reporta a:	Gerente General.
Supervisa a:	Meseros.

Funciones

- Realizar los horarios y capacitaciones de los meseros
- Recibir al cliente y ubicarlos en mesas disponible.
- Coordinar la operación con el mesero y la cocina.
- Supervisar el trabajo del personal a su cargo.
- Controlar la calidad de servicio que brinda el mesero al cliente
- Resolver los problemas y quejas del cliente.
- Verificar la presentación de las sugerencias que elabora la cocina.
- Elaborar el inventario de la cristalería, vajilla, cubertería y demás material para el servicio.
- Ofrecer las sugerencias de la carta y conocer toda su preparación.
- Organizar las comandas para despachar y cobrar con rapidez
- Realizar reportes de ventas para impulsar producto que no tienen salida.

- Verificar las reservas y el montaje del restaurante.

Perfil

Sexo: Masculino.

Edad: 25-35 años.

Experiencia: 2 años en puestos similares.

Nivel de estudio mínimo: Segundo nivel.

Conocimientos en Restauración.

Conocimientos básicos en Gastronomía típica.

Disponibilidad de horario.

Persuasión y facilidad de palabra.


Trabajo en equipo y bajo presión.

Buena presencia.

Elaborado por: Gerencial General	Revisado por: Gerencia General	Aprobado por: Gerencia General
--	--	--

Fuente: Elaboración propia

Tabla X: Manual de descripción de funciones y perfil del mesero.

	Manual de descripción de funciones y perfil.	Elaborado: Junio 23 del 2015
---	---	-------------------------------------

Nombre del Cargo:	Mesero.
Área:	Operativa.
Reporta a:	Capitán.
Supervisa a:	N/A

Funciones

- Recibir al cliente y ubicarlos en mesa.
- Atender el teléfono para reservas e información del restaurante.
- Conocer las sugerencias de la carta, preparación y guarniciones.
- Tomar el pedido que requiere el cliente y dar recomendaciones de la carta.
- Realizar el mise en place y montaje de mesa.
- Anotar las sugerencias o productos faltantes para no ofrecerlas.
- Coordinar con la cocina los pedidos de los clientes de forma ordenada.
- Atender al cliente brindando un servicio personalizado y de calidad.
- Entregar la comanda a la cocina para la elaboración de los platos.
- Ofrecer postres al finalizar el plato fuerte.
- Realizar inventario de las bebidas.

- Mantener el área limpia y recoger la vajilla sucia.
- Verificar con caja las comanda para realizar las facturas de los clientes.
- Solicitar al cliente los datos para la respectiva factura.

Perfil

Sexo: Indistinto.

Edad: 20-35 años.

Experiencia: 2 años en puestos similares.

Nivel de estudio mínimo: Segundo nivel.

Disponibilidad de horario.

Poder de conocimiento y facilidad de palabra.

Conocimientos básicos de Gastronomía.

Conocimientos básicos en Administración Turística y Hotelería.

Trabajo en equipo y bajo presión.


Buena presencia.

Actitud de servicio para atención al cliente.

Elaborado por: Gerencial General	Revisado por: Gerencia General	Aprobado por: Gerencia General
--	--	--

Fuente: Elaboración propia

Tabla XI: Manual de descripción de funciones y perfil del ayudante de cocina.

	Manual de descripción de funciones y perfil.	Elaborado: Junio 23 del 2015
---	---	-------------------------------------

Nombre del Cargo:	Cocinero.
Área:	Operativa.
Reporta a:	Gerente General.
Supervisa a:	Ayudante de Cocina.

Funciones

- Realizar inventario de la materia prima y productos que sean necesarios para la elaboración de las sugerencias.
- Realizar los horarios y capacitaciones a los ayudantes de cocina.
- Controlar el costo de los alimentos y bebidas.
- Evitar la contaminación en los alimentos mediante métodos de BPM.
- Preparar los platos de comida de forma ordenada, rápida y aseada.
- Verificar que los montajes de las sugerencias estén en buena presentación.
- Organizar a los ayudantes de la cocina para entregar los platos de comida de acuerdo a como van llegando las comandas.
- Realizar cambios en el menú y detalles en la comida bajo supervisión del administrador.

- Realizar la compra de los productos faltantes verificando la calidad, fecha de vencimiento y registro sanitario.
- Verificar que los ayudantes de cocina utilicen los apropiados implementos de seguridad alimenticia como mallas, mascarillas y guantes.
- Mantener el área limpia evitando la contaminación cruzada en los alimentos.

Perfil

Sexo: Masculino.

Edad: 30-40 años.

Experiencia: 2 años en puestos similares.

Nivel de estudio mínimo: Segundo nivel.

Disponibilidad de horario.

Conocimientos en Gastronomía Típica.


Manejos de BPM y HACCP.

Trabajo en equipo y bajo presión.

Elaborado por: Gerencial General	Revisado por: Gerencia General	Aprobado por: Gerencia General
--	--	--

Fuente: Elaboración propia

Tabla XII: Manual de descripción de funciones y perfil del steward.

	Manual de descripción de funciones y perfil.	Elaborado: Junio 23 del 2015
---	---	-------------------------------------

Nombre del Cargo:	Steward.
Área:	Operativa.
Reporta a:	Capitán.
Supervisa a:	N/A

Funciones

- Ser responsable por la limpieza del restaurante y la cocina.
- Realizar la respectiva recolección y el mantenimiento del restaurante.
- Encargados de lavar y guardar todo el material para el restaurante.
- Dar buen uso de químicos y utensilios de limpieza.
- Mantener el área limpia y recoger la vajilla sucia.
- Coordinar con el cocinero el material de trabajo que necesita para eventos.
- Mantener los equipos de la cocina limpios y en buen estado.
- Colaborar con el cocinero y ayudantes de cocina en caso de requerirlo.
- Encargado de la limpieza de la trampa de grasa.
- Controlar el inventario de vajilla.

Perfil

Sexo: Indistinto.

Edad: 20-35 años.

Experiencia: 1 año en puestos similares.

Nivel de estudio mínimo: Segundo nivel.

Disponibilidad de horario.

Trabajo en equipo y bajo presión.

Buena presencia.

Conocimientos en BPM-HACCP

Elaborado por: Gerencial General	Revisado por: Gerencia General	Aprobado por: Gerencia General
--	--	--

Fuente: Elaboración propia

CAPÍTULO 5

ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

5.1 Presupuesto de inversiones.

Habiendo podido determinar que efectivamente existe un mercado potencial con una demanda insatisfecha por cubrir y sin un impedimento mayor de cualquier índole que pueda retrasar de manera drástica nuestro proyecto; se procede a realizar el estudio económico financiero que debe demostrar lo factible que es llevar a cabo lo propuesto con los recursos económicos disponibles, empleando para ello, el estudio de mercado y estudio técnico realizado previamente.

Tabla XIII: Total de Activos

Cant.	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
	ACTIVO FIJO		
	Equipo de Cocina		
2	Microondas GE	\$ 296,67	\$ 593,34
1	Dispensador de agua TCL	\$ 250,00	\$ 250,00
1	Refrigeradora GE	\$ 1.123,57	\$ 1.123,57
1	Congelador GE	\$ 1.118,33	\$ 1.118,33
1	Cocina Industrial	\$ 1.182,00	\$ 1.182,00
2	Licadoras GE	\$ 148,50	\$ 297,00
1	Extractor de jugo Industrial	\$ 430,00	\$ 430,00
1	Juego de ollas industrial Imusa	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00
1	Olla Arrocera Industrial	\$ 377,17	\$ 377,17
2	Aire Acondicionado	\$ 1.500,50	\$ 3.001,00
			\$ 9.938,41
2	TV 32" LG	\$ 975,00	\$ 1.950,00
1	Computador de escritorio CLON	\$ 800,00	\$ 800,00
1	Impresora HP	\$ 421,86	\$ 421,86
			\$ 3.171,86
	Equipo de Oficina		
1	Calculadora Casio	\$ 18,55	\$ 18,55
2	Teléfonos Panasonic	\$ 70,65	\$ 141,30
1	Caja registradora	\$ 400,00	\$ 400,00
			\$ 559,85

Fuente: Cotizaciones

Tabla XIV: Total de Activos

Mobiliario			
6	Mesas 4 pax	\$ 120,00	\$ 720,00
22	Mesas 6 pax	\$ 140,00	\$ 3.080,00
156	Sillas	\$ 50,00	\$ 7.800,00
1	Estantería para cristalería y menaje	\$ 390,00	\$ 390,00
1	Escritorio	\$ 260,00	\$ 260,00
1	Silla secretaria	\$ 100,00	\$ 100,00
2	Sillas de Atención	\$ 38,00	\$ 38,00
1	Archivador aéreo	\$ 120,00	\$ 120,00
1	Mesas de Acero inoxidable	\$ 600,00	\$ 600,00
1	Mueble para caja registradora	\$ 270,00	\$ 270,00
			\$ 13.378,00
	Total Activo Fijo		\$ 27.048,12
	Activo Diferido		
	Rótulo	\$ 250,00	\$ 250,00
	Uniformes de personal	\$ 1.523,44	\$ 1.523,44
	Gastos de remodelación	\$ 8.400,80	\$ 8.400,80
	Garantía de Arriendo	\$ 200,00	\$ 200,00
	Gastos de constitución		
	Honorarios Profesionales	\$ 200,00	\$ 200,00
	Publicación	\$ 22,00	\$ 22,00
	Permiso Anual de funcionamiento	\$ 80,00	\$ 80,00
			\$ 302,00
	Total Act. Diferido		\$ 10.676,24

Fuente: Cotizaciones

5.2 Pronóstico de ingresos.

El pronóstico de ingresos, muestra la proyección de los ingresos económicos del negocio basado en las ventas de los productos que este comercializa.

Con la información recogida por las encuestas, fue posible determinar la demanda insatisfecha, y, con este resultado proceder a realizar la proyección de ventas de nuestros productos para el primer año de inicio de nuestras actividades comerciales y los cinco años posteriores.

Igual porcentaje de la demanda insatisfecha manifestó su deseo por contar con un establecimiento de características iguales o similares a las de nuestro proyecto, convirtiendo a este nicho inconforme del mercado en nuestra potencial demanda.

Tabla XV: Pronóstico de ingreso mensual y anual

Días	No. Días	No. Clientes	Clientes x Días	Clientes x Mes	Clientes x Año
M - V	18	74	1328	3688	44250
S - D	8	295	2360		

Fuente: Cotizaciones

Hemos obtenido de la Tabla 13 de las encuestas un valor promedio de gasto individual que cada cliente está dispuesto a pagar por plato en un establecimiento de características y servicio mejorado, este valor es de \$5,75

y fue obtenido al promediar los dos resultados más relacionados al rango y promedio de los precios de nuestros productos.

Tabla XVI: Precio promedio del primer año

%	Opción en precios		Promedio
43	3,50	5,00	5,75
18	5,00	8,00	

Fuente: Encuestados

Tabla XVII: Pronóstico de ingresos anuales

	Primer Año		
	Precio Promedio	Clientes x Año	Total
	\$ 5,75	44250	\$ 254.437,50
	Inflación	Crecimiento	Total
4,86%	10%		
Segundo Año	6,03	48675	\$ 293.483,48
Tercer Año	6,32	53543	\$ 338.521,45
Cuarto Año	6,63	58897	\$ 390.470,96
Quinto Año	6,95	64786	\$ 450.392,63

Fuente: Elaboración propia

5.3 Pronóstico de costos operacionales.

Los Costos, pueden ser vistos como la inversión que un negocio debe realizar para adquirir bienes o servicios con la finalidad de producir y generar ingresos económicos que logren recuperar lo invertido y además traiga

consigo mayores beneficios. Cosa que no sucede con los gastos, que por el contrario merman los beneficios y pueden llegar a liquidar un negocio.

5.3.1 Proyección de costos fijos y variables.

Tabla XVIII: Gastos proyectados para cinco años.

Concepto	Años				
	1	2	3	4	5
Costos Variables	-	-	-	-	-
Materia Prima	\$121.080,70	\$139.073,29	\$159.739,58	\$183.476,88	\$ 210.741,55
Utensilios	\$ 1.767,70	\$ 530,31	\$ 159,09	\$ 47,73	\$ 14,32
Accesorios de Varios	\$ 472,00	\$ 141,60	\$ 141,60	\$ 141,60	\$ 141,60
Servicios Básicos	\$ 3.264,00	\$ 3.427,20	\$ 3.598,56	\$ 3.778,49	\$ 3.967,41
Fondos de reserva	\$ -	\$ 6.356,00	\$ 7.118,72	\$ 7.972,97	\$ 8.929,72
Insumos de Limpieza	\$ 861,72	\$ 947,89	\$ 1.042,68	\$ 1.146,95	\$ 1.261,64
Publicidad Anual	\$ 720,00	\$ 864,00	\$ 1.036,80	\$ 1.244,16	\$ 1.492,99
Total Costos Variables	\$128.166,12	\$151.340,29	\$172.837,03	\$197.808,77	\$ 226.549,23
Costos Fijos	-	-	-	-	-
Arriendo	\$ 1.200,00	\$ 1.380,00	\$ 1.587,00	\$ 1.825,05	\$ 2.098,81
Personal de Servicio	\$ 96.442,33	\$110.773,66	\$127.234,62	\$146.141,69	\$ 167.858,34
Total Costos Fijos	\$ 97.642,33	\$112.153,66	\$128.821,62	\$147.966,74	\$ 169.957,15
Total de Costos	\$225.808,45	\$263.493,95	\$301.658,66	\$345.775,51	\$ 396.506,39
Total Gtos. Adm. y Vts.	\$104.727,75	\$124.420,66	\$141.919,08	\$162.298,63	\$ 185.764,84

Fuente: Elaboración propia

Tabla XIX: Arriendo

Cant	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
1	Alquiler mensual	\$ 100	\$ 100
1	Depósito en garantía	\$ 200	\$ 200
	Total		\$ 300
	Anual		\$ 1200

Fuente: Cotizaciones

Tabla XX: Utensilios

Cant.	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
80	Tazas y platos Oven Proof	\$ 1,99	\$ 159,20
80	Jarros y platos Oven Proof	\$ 2,45	\$ 196,00
80	Juegos de cubiertos de 4 piezas	\$ 3,99	\$ 319,20
100	Vasos de vidrio	\$ 0,48	\$ 48,00
230	Platos	\$ 1,50	\$ 345,00
80	Copas para postre	\$ 0,90	\$ 72,00
12	Azucareras	\$ 2,00	\$ 24,00
12	Juegos de sal pimenteros	\$ 3,00	\$ 36,00
2	Juegos de Cuchillos	\$ 72,15	\$ 144,30
4	Tablas para picar	\$ 8,00	\$ 32,00
2	Botellones de agua	\$ 4,00	\$ 8,00
2	Juegos de Cucharones 8 piezas	\$ 56,00	\$ 112,00
200	Vasos térmico pequeños	\$ 0,08	\$ 16,00
200	Vasos térmicos grandes	\$ 0,11	\$ 22,00
100	Paquetes de servilletas	\$ 1,80	\$ 180,00
200	Cuchillos plásticos	\$ 0,03	\$ 6,00
200	Tenedores plásticos	\$ 0,03	\$ 6,00
200	Cucharas plásticas	\$ 0,03	\$ 6,00
200	Cucharillas plásticas	\$ 0,03	\$ 6,00
200	Contenedores de comida desechables	\$ 0,15	\$ 30,00
	Total Anual		\$ 1.767,70

Fuente: Cotizaciones

Tabla XXI: Insumos de limpieza

Cant	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
2	Galones de desinfectante	\$ 4,00	\$ 8,00
1	Caja de guantes quirúrgicos	\$ 7,99	\$ 7,99
5	Ambientales	\$ 6,00	\$ 30,00
3	Botellas de Lavaplatos	\$ 1,95	\$ 5,85
6	Esponjas	\$ 0,80	\$ 4,80
4	Estropajos	\$ 0,48	\$ 1,92
1	Galón de Cloro	\$ 1,25	\$ 1,25
12	Paños de cocina	\$ 1,00	\$ 12,00
	Total Mensual		\$ 71,81
	Total Anual		\$ 861,72

Fuente: Cotizaciones

Tabla XXII: Servicios básicos

Cant.	Descripción	Valor
1	Agua potable	\$ 50,00
1	Luz eléctrica	\$ 150,00
1	Plan Internet, Telefonía y TV	\$ 72,00
	Total Mensual	\$ 272,00
	Total Anual	\$ 3.264,00

Fuente: Cotizaciones

Tabla XXIII: Publicidad anual

Cant.	Descripción	Valor Unitario	Valor Anual
4	Anuncios El Universo	\$ 60,00	\$ 240,00
2	Afiliaciones Publicidad Internet	\$ 40,00	\$ 80,00
4000	Volantes impresos Full Color	\$ 0,10	\$ 400,00
	Total Anual		\$ 720,00

Fuente: Cotizaciones

5.3.2 Detalle de gastos de personal.

Tabla XXIV: Personal de servicio

Cant.	Cargo	Sueldo Unitario	Sueldo Total	Beneficios de ley	Valor Anual
2	Administrador	\$ 758,00	\$ 1.516,00		\$ 18.192,00
1	Cajero	\$ 354,00	\$ 354,00		\$ 4.248,00
1	Capitán	\$ 400,00	\$ 400,00		\$ 4.800,00
6	Meseros	\$ 354,00	\$ 2.124,00		\$ 25.488,00
2	Cocinero	\$ 450,00	\$ 900,00		\$ 10.800,00
2	Ayudante de Cocina	\$ 354,00	\$ 708,00		\$ 8.496,00
1	Steward	\$ 354,00	\$ 354,00		\$ 4.248,00
	Décimo tercer sueldo			\$ 6.356,00	\$ 6.356,00
	Décimo cuarto sueldo			\$ 5.310,00	\$ 5.310,00
	Aporte Patronal 11,15%			\$ 708,69	\$ 8.504,33
15	Total		\$ 6.356,00	12.374,69	\$ 96.442,33

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

Tabla XXV: Fondo de reserva

Descripción	Sueldo Total	FR Mensual	FR Año 2
Fondos de Reserva	\$ 6.356,00	\$ 529,67	\$6.356,00
Total Sueldos	Años	FR Mensual	FR Anual
7118,72	3	593,23	7118,72
7972,97	4	664,41	7972,97
8929,72	5	744,14	8929,72

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

5.3.3. Depreciaciones

Se deprecian todos los Activos Fijos, ya que con el uso, estos van perdiendo su valor y se amortizan los Activos Diferidos que no pierden su valor comercial con el pasar de los años ya que estos son una inversión de las que se espera rentabilidad.

Tabla XXVI: Depreciación acumulada

Concepto	Inversión	Años				
		1	2	3	4	5
Equipos de Cocina	\$ 9.938,41	\$ 993,84	\$ 993,84	\$ 993,84	\$ 993,84	\$ 993,84
Letrero Publicitario	\$ 250,00	\$ 82,50	\$ 82,50	\$ 82,50	\$ -	\$ -
Uniformes	\$ 1.523,44	\$1.523,44	\$1.597,48	\$1.675,12	\$1.756,53	\$1.841,89
Gastos de Remodelación	\$ 8.400,80	\$1.680,16	\$1.680,16	\$1.680,16	\$1.680,16	\$1.680,16
Equipos de Comp. Y Tecnología	\$ 3.171,86	\$1.057,18	\$1.057,18	\$1.057,18	\$ -	\$ -
Equipos de Oficina	\$ 559,85	\$ 55,99	\$ 55,99	\$ 55,99	\$ 55,99	\$ 55,99
Mobiliario de Oficina y Comedor	\$13.378,00	\$1.337,80	\$1.337,80	\$1.337,80	\$1.337,80	\$1.337,80
Gastos. De Constitución	\$ 302,00	\$ 60,40	\$ 60,40	\$ 60,40	\$ 60,40	\$ 60,40
Total de Inversión	\$ 37.524,36	\$6.791,31	\$6.865,35	\$6.942,98	\$5.884,71	\$5.970,08

Fuente: Elaboración propia

5.3.4. Capital de Trabajo

El capital de trabajo está constituido por los recursos económicos con los que debe contar una empresa para iniciar sus actividades productivas, antes de recibir los ingresos por las primeras ventas de los bienes o servicios que comercialice.

Para realizar el cálculo del capital de trabajo inicial, se utilizará la fórmula de los días de desfase.

$$CT = (\text{COSTO ANUAL} / 360 \text{ DÍAS}) * \text{NÚMERO DE DÍAS DE DESFASE}$$

Tabla XXVII: Gastos anual

Gastos Operativos	Valor Total Anual
Utensilios	\$ 1.767,70
Materia Prima	\$ 121.080,70
Accesorios de Varios	\$ 472,00
Servicios Básicos	\$ 3.264,00
Insumos de Limpieza	\$ 861,72
Publicidad Anual	\$ 720,00
Personal de Servicio	\$ 96.442,33
Arriendo	\$ 1.200,00
Total Gastos	\$ 225.808,45

Fuente: Cotizaciones

Los Gastos de Operación del primer año ascienden a \$ **225.808,45** dólares Americanos:

$$\text{Capital de Trabajo} = \frac{225.808,45 \times 30}{360}$$

$$\text{Capital de Trabajo} = \$ 56.452,11$$

5.4. Análisis de la posición financiera esperada.

5.4.1 Estado de pérdidas y ganancias.

El Estado de Pérdidas y Ganancias o de Resultado, es el instrumento contable que permite cuantificar de una manera ordenada y simplificada las totalidades de los ingresos, gastos y costos para medir la factibilidad económica de un proyecto. Además al realizar la proyección de este balance se puede pronosticar si las actividades comerciales de un negocio presentarán utilidad o pérdida al final del ejercicio.

Tabla XXVIII: Proyección del estado de P&G

Concepto	Años				
	1	2	3	4	5
Ingresos	\$254.437,50	\$293.483,48	\$338.521,45	\$390.470,96	\$450.392,63
Gastos del Servicio	\$121.080,70	\$139.073,29	\$159.739,58	\$183.476,88	\$210.741,55
Utilidad Bruta en Ventas	\$133.356,80	\$154.410,19	\$178.781,87	\$206.994,07	\$239.651,08
Gastos. Administrativo y Ventas	\$104.727,75	\$124.420,66	\$141.919,08	\$162.298,63	\$185.764,84
Gastos Financieros	-	-	-	-	-
Utilidad antes de participación e impuestos	\$28.629,05	\$29.989,53	\$36.862,80	\$44.695,44	\$53.886,24
15% Participación a empleados	\$ 4.294,36	\$ 4.498,43	\$ 5.529,42	\$ 6.704,32	\$ 8.082,94
Utilidad antes de impuestos	\$24.334,70	\$25.491,10	\$31.333,38	\$37.991,13	\$45.803,31
25% Impuesto a la renta	\$6.083,67	\$ 6.372,78	\$ 7.833,34	\$9.497,78	\$11.450,83
Utilidad Neta	\$18.251,02	\$19.118,33	\$23.500,03	\$28.493,35	\$34.352,48

Fuente: Elaboración propia

5.4.2. Flujo de caja.

El Flujo de caja es el instrumento que permite visualizar las entradas y salidas de dinero en un negocio.

Tabla XXIX: Proyección del flujo de caja

Concepto	Años					
	0	1	2	3	4	5
Ingresos		\$254.437,50	\$293.483,48	\$338.521,45	\$390.470,96	\$450.392,63
Costo de Servicio		\$121.080,70	\$139.073,29	\$159.739,58	\$183.476,88	\$210.741,55
Utilidad BV		\$133.356,80	\$154.410,19	\$178.781,87	\$206.994,07	\$239.651,08
Gastos. Administrativo y Ventas		\$104.727,75	\$124.420,66	\$141.919,08	\$162.298,63	\$185.764,84
Utilidad antes de Parte - Imp.		\$ 28.629,05	\$ 29.989,53	\$ 36.862,80	\$ 44.695,44	\$ 53.886,24
15% Participación a Empleados		\$ 4.294,36	\$ 4.498,43	\$ 5.529,42	\$ 6.704,32	\$ 8.082,94
Utilidad antes de imp.		\$ 24.334,70	\$ 25.491,10	\$ 31.333,38	\$ 37.991,13	\$ 45.803,31
25% Imp. a la Renta		\$ 6.083,67	\$ 6.372,78	\$ 7.833,34	\$ 9.497,78	\$ 11.450,83
Utilidad Neta		\$ 18.251,02	\$ 19.118,33	\$ 23.500,03	\$ 28.493,35	\$ 34.352,48
Depreciación. Acumulada		\$ 6.791,31	\$ 6.865,35	\$ 6.942,98	\$ 5.884,71	\$ 5.970,08
Activo Fijo	\$27.048,12					
Capital de trabajo	\$56.452,11					
F. Neto Efectivo	\$83.500,23	\$25.042,33	\$25.983,67	\$30.443,02	\$34.378,06	\$40.322,56

Fuente: Elaboración propia

5.4.3. Punto de equilibrio.

El punto de Equilibrio de una empresa, es aquel momento en que los ingresos igualan a los gastos llegando a un punto donde ni se gana ni se pierde.

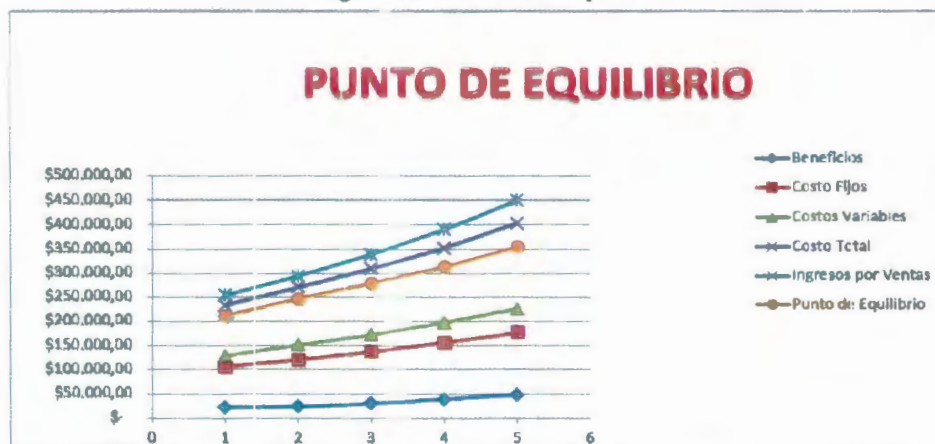


Tabla XXX: Punto de equilibrio

Concepto	Años				
	1	2	3	4	5
Costo Fijos	\$ 104.433,63	\$ 119.019,00	\$ 135.764,61	\$ 153.851,45	\$ 175.927,23
Costos Variables	\$ 128.166,12	\$ 151.340,29	\$ 172.837,03	\$ 197.808,77	\$ 226.549,23
Costo Variable Unitario	\$ 2,90	\$ 3,11	\$ 3,23	\$ 3,36	\$ 3,50
Precio Promedio de Venta	\$ 5,75	\$ 6,03	\$ 6,32	\$ 6,63	\$ 6,95
Costo Total	\$ 232.599,75	\$ 270.359,29	\$ 308.601,64	\$ 351.660,22	\$ 402.476,47
Ingresos por Ventas	\$ 254.437,50	\$ 293.483,48	\$ 338.521,45	\$ 390.470,96	\$ 450.392,63
Beneficios	\$ 21.837,75	\$ 23.124,18	\$ 29.919,81	\$ 38.810,73	\$ 47.916,16
Punto de Equilibrio	\$ 210.434,32	\$ 245.738,90	\$ 277.390,19	\$ 311.812,74	\$ 353.981,09

Fuente: Elaboración propia

Imagen 32: Punto de equilibrio



Fuente: Elaboración propia

El Restaurante El Tipicón, alcanzará su punto de equilibrio durante el primer año de sus actividades comerciales, en el que alcanzará un ingreso económico total de \$254.437,50. La gráfica y datos permiten identificar el momento en que la empresa empieza a tener rentabilidad una vez restados todos los costos.

Se determina que la empresa se convierte rentable a partir de los \$210.434,32 siendo identificada esta cantidad como nuestro punto de equilibrio logrando una ganancia de \$21.837,75, tomando en cuenta un total de 44.250 platos de venta al año con un promedio de consumo de \$5.75 basados en los resultados de las encuestas.

CAPÍTULO 6

EVALUACIÓN DE FACTIBILIDAD

6.1. Factibilidad Financiera.

6.1.1 TIR.

La tasa Interna de Retorno que refleja el proyecto es del 18%, este porcentaje indica que la inversión es rentable alcanzando un crédito mayor al que tendría el mismo capital dentro del sistema bancario.

Tabla XXXI: Tasa de interés bancaria

Tasa de Interés Bancaria	
Tasa Activa	8,06
Tasa Pasiva	5,55
Total	13,61

Fuente: Banco Central

Tabla XXXII: TIR

Inversión Inicial	
\$ 94.176,47	
Flujo Neto de Caja	
F1	\$ 25.042,33
F2	\$ 25.983,67
F3	\$ 30.443,02
F4	\$ 34.378,06
F5	\$ 40.322,56
n	5
i	0,1361
O	\$ 94.176,47
TIR	18%

Fuente: Elaboración propia

6.1.2. VAN.

El Valor Actual Neto del proyecto indica rentabilidad. La inversión será recuperada y el capital obtendrá mayor ganancia que se hubiera sido puesto a plazo fijo en una entidad bancaria.

Tabla XXXIII: VAN

VAN	\$ 10.697,21
------------	---------------------

Fuente: Elaboración propia

6.2. Consideraciones socioeconómicas y culturales.

El impacto socioeconómico en Nobol, será importante y mayoritariamente positivo al crear plazas de empleo que contribuyan a la economía local y de las familias del sector.

Culturalmente se augurar un impacto en la percepción de los visitantes en cuanto a la calidad e higiene de los servicios alimenticios actualmente ofertados por los restaurantes del sector versus los de nuestra propuesta, esperando una reacción positiva del público hacia nuestro emprendimiento.

El contar en Nobol con un establecimiento de características como las propuestas, dará realce al catón y a la autoestima de los lugareños.

6.3. Consideraciones ambientales.

Este proyecto ha sido diseñado cumpliendo y de acuerdo a los requisitos exigidos por los diferentes entes reguladores de la actividad comercial en la que se desarrollará el emprendimiento. Además de cuidados y consideraciones extras que obedecen a las convicciones propias de las

autoras del mismo, acogiéndose a todas las políticas de cuidado ambiental vigentes.

6.4. Consideraciones legales.

Es importante recalcar que para todo tipo de proyecto la parte legal tiene fundamental participación y debe ser sustentada en base al reglamento establecido por la ley de turismo.

Dado que nuestro proyecto se orienta a la factibilidad de la creación de un restaurante, cabe destacar que la ley de turismo en el Capítulo II, DE LAS ACTIVIDADES TURISTICAS Y DE QUIENES LA EJERCEN considera que un restaurante está dentro de la clasificación de actividades turísticas; actividad que necesita de ciertos requisitos para la constitución de este tipo de negocio.

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:³

a. Alojamiento;

b. Servicio de alimentos y bebidas;

³ Tomada de: <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>

- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Entre las entidades involucradas para llevar a cabo el siguiente proyecto están:

- Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Municipio de Nobol.
- Cuerpo de Bomberos de Nobol.
- Servicio de rentas internas.
- SAYCE.
- Instituto ecuatoriano de propiedad intelectual.
- Instituto ecuatoriano de seguridad social.
- Registro Mercantil.

CONCLUSIONES

1. En el Cantón Nobol, se visualiza una oportunidad para establecer "El Tipicón" un restaurante de comida típica.
2. La rutina comercial de Nobol permite establecer el negocio, su dinámica económica muestra que posee un público exigente y dispuesto a consumir el servicio.
3. El mercado local posee una demanda insatisfecha y disponible que si consumiría nuestro servicio y que es factible de atender para nosotros.
4. El monto de financiamiento requerido es de \$ 56.452,11; capital que será proporcionado de los recursos propios de los socios.
5. La estrategia utilizada para la comercialización será la de diferenciación de nuestros productos por medio de la calidad que irá de la mano con precios similares a los de la oferta presente en la plaza escogida.
6. El análisis económico muestra la inversión como rentable con un VAN de \$10.697,21 y una TIR de 18%.
7. El rendimiento del capital necesario para el emprendimiento será mayor al que puede recibir si fuera colocado a plazo fijo en una institución bancaria.

RECOMENDACIONES

1. Dada la homogénea oferta turística existente en Nobol, es importante estar pendiente de las preferencias que el público consumidor de nuestro servicio tiene y realizar modificaciones e innovaciones que mantengan fresca nuestra presentación.
2. Al ser nuestra estrategia de mercado la diferenciación por medio de la calidad del servicio, es necesario mantener el estándar en los procesos de producción y atención al público.
3. Considerar alianzas estratégicas con proveedores locales de ser posible para fomentar la economía del cantón y promocionar nuestra política amigable para la plaza que nos acoge.

ANEXOS

18

19

20

Anexo A: Encuesta a consumidores de comida típica del Cantón Nobol.

Objetivo: Conocer los gustos de los consumidores de alimentos y bebidas del cantón Nobol y las razones que los motiva a visitar el sector

Lugar de residencia: _____

Género Femenino Masculino

Edad De 18 a 24 De 25 a 39 De 40 a 64 De 65 a 80

Estado Civil Soltero Casado

1.- ¿Cuándo usted visita el cantón Nobol lo hace?

Solo Acompañado

1a. Si es acompañado ¿Con cuántas personas lo hace?

 1 De 2 a 5 De 6 a 8 Más

1b. En compañía de quién usted consume los platos típicos de Nobol

 Pareja Familia Amigos Otros

2.- ¿Qué lo motiva a usted visitar el Cantón Nobol?

 Santuario Gastronomía Paseo Turístico

3.- ¿Con qué frecuencia usted visita el Cantón Nobol?

 Diario Semana Mensual Ocasional

4.- Cuando usted visita el cantón Nobol ¿consume la gastronomía típica del sector?

 Si No

5.- Cuando usted visita el cantón Nobol ¿qué platos típicos prefiere consumir?

- Maduro con queso
- Humitas
- Tortilla de choclo
- Yapingacho
- Seco
- Fritada
- Caldo de Salchicha

Indique _____

6.- ¿Cuánto está usted dispuesto a pagar por un plato típico en un restaurante de segunda categoría?

7.- ¿En cuánto asciende su gasto por vista?

8.- ¿Qué platos típicos le gustaría a usted que se sume a la oferta ya existente?

**Anexo B: Entrevista a colaboradores del Cuerpo de Bomberos del
Cantón Nobol.**

Teniente Coronel Jorge Veliz Martínez, Primer Jefe.

Sra. Diana Torres, Talento Humano.

Fecha: 4 de Junio del 2015.

Objetivo: Determinar el espacio físico para la implementación de un
restaurante de segunda categoría en el Cantón Nobol.

**1. ¿El predio 092550010220008000 está registrado como propiedad
del Cuerpo de Bomberos de Nobol?**

Sí, con una dimensión de construcción de 10 metros de frente por 8
metros de fondo.

2. ¿Qué uso se le ha dado al predio?

Inicialmente fue la compañía de Bomberos de Nobol luego fue cedido
como préstamo para la Escuela Fiscal Emperatriz de Nobol y
actualmente se encuentra abandonado y en precaria situación.

3. ¿Es posible que el predio sea cedido en alquiler particular?

Sí, pero en la actualidad el Cuerpo de Bomberos de Nobol no es una
entidad autónoma y se encuentra inmersa al Gobierno Autónomo
Descentralizado (GAD) por ende debemos informarle al Municipio de
Nobol.

4. Al ser posible el alquiler del predio, ¿éste puede ser utilizado para implementar un restaurante de segunda categoría?

Sí, porque al obtener un ingreso económico beneficiaría al Cuerpo de Bombero de Nobol para las mejoras de sus instalaciones o a su vez que el inquilino invierta mejoras para la edificación dejándolo, operativo para futuras actividades de la institución.

5. ¿Los valores invertidos en las mejoras y adecuaciones del local podrían ser prorrateado en mensualidades que cubran el valor de la cuota del alquiler?

Sí, porque esta forma de pago nos beneficiaría ya que la falta de recursos económicos nos ha impedido arreglarla por cuenta propia.



LECTUR - BIBLIOTECA

**Anexo C: Entrevista a la Sra. Narcisca Castañeda, propietaria de la
Picantería Mi Comida**

Objetivo: Obtener la mayor información posible de los restaurantes de
alimentos del Cantón Nobol.

**1. ¿Cuáles son los horarios de atención, capacidad del restaurante
y número de empleados?**

El restaurante Mi Comida trabaja todos los días de la semana en el
horario de 07:00 AM a 07:00 PM.

Tenemos una capacidad de 49 plazas con una distribución de mesas
de 1 mesa para 2 comensales, 1 mesa para 3 comensales, 4 mesas
para 4 comensales, 2 mesas para 6 comensales y 2 mesas para 8
comensales. Este es un negocio familiar y somos un total de 6
personas los que trabajamos en la venta de alimentos típicos del
sector.

**2. ¿Qué tipo de actividades realiza el Municipio de Nobol a los
establecimientos que venden comida en el Cantón Nobol?**

El Municipio de Nobol realiza cursos de manipulación de alimentos
con un promedio de dos cursos por año.

3. **¿Cuáles son las fechas con mayor afluencia y qué tipo de sugerencias tienen mayor demanda en su restaurante?**

La época de verano consideramos que es la más rentable para el negocio. Los fines de semana tenemos un promedio de 300 platos por día los cuales son consideramos como nuestros días más fuertes en venta.

Nuestros platos estrellas o con mayor salida son el seco de pato, maduro con queso y el yapingacho.

4. **¿Considera que el Santuario es el motivo principal por el cual los visitantes llegan al Cantón Nobol lo que les permite tener un mayor número de comensales en su restaurante?**

Por supuesto que sí, el motivo principal de visitantes al Cantón es el Santuario, quienes realizan antes o al finalizar la visita un disfrute de la gastronomía local lo que nos favorece a los que somos propietarios de restaurantes.

5. **¿Qué opinión tiene usted sobre las ventas en los últimos años y que elementos considera que han influido?**

En la actualidad tenemos un promedio de 300 platos los días sábados o domingos que son considerados los de mayor demanda. De lunes a viernes tenemos un promedio de venta de 70 platos lo que sigue siendo rentable para nuestro negocio, sin embargo las ventas se han

visto afectadas ya que en el 2013 teníamos un aproximado de 800 comensales los sábado o domingo.

El factor principal que creemos que han formado parte de esta disminución de consumidores se ha dado al poco apoyo por parte del municipio en la falta de mejoras en las áreas del Cantón lo que no motiva al turista a visitar Nobol.



**Anexo D: Entrevista a la Sra. Jéssica Palacio, propietaria del
Restaurante Rey de Reyes.**

Objetivo: Obtener la mayor información posible de los restaurantes de
alimentos del Cantón Nobol.

**1. ¿Cuáles son los horarios de atención, capacidad del restaurante
y número de empleados?**

Nuestro restaurante Rey de Reyes trabaja todos los días de la
semana en el horario de 07:00 AM a 07:00 PM.

Tiene una capacidad de 32 plazas con una distribución de mesas de 8
mesa para 4 comensales. Somos 4 personas las que trabajamos en el
negocio.

**2. ¿Qué tipo de permisos realiza para estar autorizado a la venta de
comida?**

A parte de los permisos de funcionamientos el Municipio de Nobol por
uso de calle cobra todos los días \$0.50 a los establecimientos que se
encuentran ubicados en determinada área.



3. ¿Cuál es el promedio de venta en sus platos y el rango de precios?

El mayor porcentaje de venta de nuestras sugerencias típicas la tenemos los días sábados o domingos con un promedio de venta de 250-300 platos por día. Entre semana nuestra demanda disminuye a un total de 50-70 platos sin embargo nuestro negocio se mantiene rentable.

Contamos con opciones gastronómicas de \$2,00 como lo es el maduro con queso considerado uno de los platos más tradicionales de Nobol. Con respecto a los platos fuertes como secos, yapingachos u otros los precios oscilan desde los \$3.50 hasta los \$6.00.

4. ¿Considera que el Santuario es el motivo principal por el cual los visitantes llegan al Cantón Nobol lo que les permite tener un mayor número de comensales en su restaurante?

El Santuario sin duda alguna es el motivo principal de la llegada de visitantes a nuestro Cantón. Del 2013 a la actualidad el número de comensales ha disminuido, sin embargo contamos con aun con una demanda que nos permite rentabilidad al negocio.



Anexo E: Entrevista al Licenciado Rony León, representante de Turismo y Medio Ambiente del Cantón Nobol.

Objetivo: Obtener la mayor información posible de los profesionales de turismo del Cantón Nobol.

1. ¿Considera oportuno el emprendimiento de un restaurante en el Cantón Nobol?

Por el flujo de turistas que llegan a Nobol, todo emprendimiento privado o público es importante, más aún en el área gastronómica, ya que en la actualidad la proliferación de servidores gastronómicos informales generan un descontento por parte de turistas.

En este contexto este tipo de emprendimiento implica un servicio de primera, conciencia por parte de otros servidores gastronómicos, y claramente una mejor imagen para el Cantón

2. ¿Qué opinión tiene usted acerca de la implementación de un restaurante de segunda categoría con gastronomía típica en el Cantón Nobol?

Como es de su conocimiento las personas que llegan a Nobol lo hacen por devoción y fe (catolicismo) y un gran porcentaje de gente también sin ser católicos lo visitan por el tema netamente gastronómico, entonces la implementación de un restaurante de

comida típica de primera o segunda categoría es un plus, que beneficia a toda una comunidad

3. ¿Qué características debería tener este tipo de restaurantes para que tenga éxito?

En lo personal y algo que se ha trabajado mucho con los servidores turísticos de Nobol, y estoy seguro son las características que te puedo mencionar son; mejorar la imagen de los platos que se expenden, mejorar la imagen de las personas que lo sirve, servicio personalizado, dependiendo la ubicación del local, la temática puede ser campestre y variar el menú. Adicional general vínculos con los demás actores turísticos (canoeros, tricimotos, vendedores ambulantes)

4. ¿Con su experiencia en cuanto al turismo considera que Nobol reúne las características y oferta para considerarlo estratégico para este tipo de restaurante?

Por supuesto que sí, como ya te lo mencione al mes a Nobol llegan aproximadamente entre 10.000 y 12.000 en la cual todos quieren consumir la comida típica del sector, adicional con tu experiencia en el tema turístico puedes generar alternativas para tus clientes como el agroturismo, turismo de naturaleza etc

5. ¿Qué opinión tiene usted acerca de los restaurantes con los que cuenta el Cantón Nobol en la actualidad?

En un proceso de aproximadamente 20 años, observamos:

a) Vendedores informales q a pesar de tener una buena sazón en sus productos no generan una buena imagen, como sabrás una imagen vale más que mil palabras (el polvo entre otros generar malas críticas).

b) En el área de restaurantes (locales) tenemos pocos que dan un servicio aceptable.

Entonces puedo definir que nuestro servicio no es el mejor, que debemos mejorar y sobretodo concientizarnos de lo que hacemos para mejorar.

6. ¿Considera que la creación de un restaurante de segunda categoría en Nobol aportaría en el desarrollo turístico del Cantón?

Definitivamente que sí, no me cansaré de decir que este tipo de proyectos mejorará la imagen de un servicio.

**Anexo F: Catastro de los restaurantes registrados en el Municipio del
Cantón Nobol.**



**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
DEL CANTÓN NOBOL**
Departamento de Comprobación y Rentas
Provincia del Guayas - Ecuador



Memorándum No.- 149-DCR-GADMCN-15

Fecha: Nobol, 26 de Mayo del 2015
Para: Sra. Mariana Jácome Álvarez
Alcaldesa
De: Ing. Keyla Almeida Suarez
Jefe de Comprobación y Rentas Municipal

ASUNTO: Reporte de Emisión

Dando contestación al memorándum N.-1148-SEC-ADM-015, suscrito por el Sr. José Antonio Rivera Bravo Secretario de la Administración, en el que adjunta petición de la Srta. Marcela Moran Moreira, quien solicita el catastro de restaurantes registrado en la municipalidad.

Adjunto a la presente el catastro.

Particular que le comunico a Usted para los fines pertinentes.

Atentamente,
Dios, Patria Y Libertad

Keyla Almeida Suarez
Jefe de Comprobación y Rentas Municipales
Gobierno Autónomo del Cantón Nobol

C.c. Archivo.

26 MAY 2015 13:46

2	No Etem	Ranquillo Alvarez Cristina	0907895603	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal	2005
2	PM 0122	Ranquillo Herrera Gueda Estroves	0902713544	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal Rio Amazonas	2009
4	PM 0068	Rosado Carril Rosado Ruben	0925134158	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal Rio Amazonas	
2	PM 0068	Rosado Carril Rosado Ruben	0914733748	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal	2013
4	PM 0070	Ruz Falcidax	0903009954	Restaurante	Venta de comida preparada	Restaurante	Pueblo	2014
2	No Etem	Valz Ayala Marina	0914057987	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal Rio Amazonas	2006
2	PM 0020	Vico Martinez Francisco	0911201304	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal Rio Amazonas	2015
2	PM 0124	Vera Villacorta Acuña Armando	0902811477	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal Rio Amazonas	2008
5	PM 0020	Vera Villacorta Acuña Armando	0902811477	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal Rio Amazonas	2015
5	PM 0020	Vera Villacorta Acuña Armando	0902811477	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Principal Rio Amazonas	2015
2	PM 0020	Vera Villacorta Acuña Armando	0913685183	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Pueblo	2013
2	No Etem	Miguel Rosquillo Yala	0913137902	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Av. Rio Amazonas	2009
4	No Etem	Zhang Yan Yu	0913137902	Comedor	Venta de comida preparada	Comedor	Pueblo	2009

11/11/17
Comedor

Anexo G: Análisis FODA

	Competidores potenciales. Picantería MI COMIDA	Competidores actuales Establecimientos de la Av. Amazonas	Productos sustitutos Parrillada Che Luis	Poder de negociación de compradores. Turistas Nacionales y Extranjero. Comunidad Local	Poder de negociación de proveedores
Fortalezas F	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia laboral. • Precios económicos. • Tiene su clientela. • Gastronomía Típica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia laboral. • Precios económicos. • Tiene su clientela. • Gastronomía Típica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Precios para todo tipo de clientes. • Infraestructura apropiada y parqueadero. • Nuevos en el mercados. • Gastronomía Argentina y Nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Precios accesibles. • Gastronomía Típica. • Cortesías para captar clientela. • Buen trato con el cliente y accesibilidad al dialogo. • Facilidad de descuentos • Combos gastronómicos. • Facilita información de proveedores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad. • Facilidad de pagos. • Puntualidad y entrega a tiempo. • Precios accesibles.

<p>Oportunidades</p> <p>O</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Atractivos Turísticos • Distancia razonable. • Carreteras en buen estado 	<ul style="list-style-type: none"> • Atractivos Turísticos • Distancia razonable. • Carreteras en buen estado 	<ul style="list-style-type: none"> • Atractivos Turísticos • Distancia razonable. • Carreteras en buen estado 	<ul style="list-style-type: none"> • Afluencia de turistas nacionales en el sector. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poca competencia para incremento de precios.
<p>Debilidades</p> <p>D</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de servicio al personal. • No cuentan con un menú que facilite al cliente la información. • Facilidad de contaminación. • No posee medios de comunicación (teléfono, páginas web, redes sociales) para la publicidad. • Infraestructura, imagen y material de 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de servicio al personal. • No cuentan con un menú que facilite al cliente la información. • Facilidad de contaminación. • No posee medios de comunicación (teléfono, páginas web, redes sociales) para la publicidad. • Infraestructura, imagen y material de 	<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación. • No cuentan con un menú que facilite al cliente la información. • No posee medios de comunicación (teléfono, páginas web, redes sociales) para la publicidad. • Falta de Buenas Prácticas de Manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos que los caractericen. • Productos al aire libre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Escases de producto. • Temporada de Productos. • No contar con productos sustitutos.

	trabajo inapropiado. <ul style="list-style-type: none"> • Falta de Buenas Prácticas de Manufactura. 	trabajo inapropiado. <ul style="list-style-type: none"> • Precios costo por baja demanda. • Falta de Buenas Prácticas de Manufactura. 			
Amenazas A	<ul style="list-style-type: none"> • Permisos Municipales. • Cobro del Peaje. • Competidores • Alza de precios de proveedores por la falta control. • Proveedores certificados. • Cambios Climáticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permisos Municipales. • Cobro del Peaje. • Competidores. • Alza de precios de proveedores por la falta control. • Proveedores certificados. • Cambios Climáticos 	<ul style="list-style-type: none"> • Permisos Municipales. • Cobro del Peaje. • Competidores • Alza de precios de proveedores por la falta control. • Proveedores Certificados. • Posicionamiento en el mercado. • Cambios Climáticos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disminución de comensales por decidir por otros destinos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevos competidores. • Ofertas de materia prima en la competencia. • Cambios Climáticos. • Contaminación o virus.

Anexo H: Calendario de inversión de Activos Fijos.

Rubros	Meses											Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Gastos de equipos de cocina	\$ 2.484,60	\$ 2.484,60	\$ 2.484,60	\$ 2.484,60								\$ 9.938,40
Gastos de constitución	\$ 752,00											\$ 752,00
Gastos de uniforme					\$ 507,81	\$ 507,81	\$ 507,81					\$ 1.523,43
Compra de Equipos de computación y restauración	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 1.555,43	\$ 17.109,73
Gastos de remodelación					\$ 1.400,14	\$ 1.400,13	\$ 1.400,13	\$ 1.400,13	\$ 1.400,13	\$ 1.400,13		\$ 8.400,79
Capital de trabajo						\$ 9.408,68	\$ 9.408,68	\$ 9.408,68	\$ 9.408,68	\$ 9.408,68	\$ 9.408,68	\$ 56.452,08
Total	\$ 4.792,03	\$ 4.040,03	\$ 4.040,03	\$ 4.040,03	\$ 3.463,38	\$ 12.872,05	\$ 12.872,05	\$ 12.364,24	\$ 12.364,24	\$ 12.364,24	\$ 10.964,11	\$ 94.176,43

Anexo I: Costeo de las recetas del Menú del Restaurante El Tipicón.

Entrada Noboleña					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Maduro con queso	0.130	Kg	\$ 1.99	\$ 0.26
	Humita rellena con queso	0.070	Kg	\$ 8.60	\$ 0.60
	Tortilla de papa	0.100	Kg	\$ 1.39	\$ 0.14
	Salsa criolla	0.030	Kg	\$ 2.01	\$ 0.06
	Lechuga criolla	0.030	Kg	\$ 0.40	\$ 0.01
1	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 1.07
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.07

Ceviche de Camarón al estilo Noboleño					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Cameron limpio 41 - 50	0.120	kg	\$ 9.00	\$ 1.08
	Aguacate	0.050	kg	\$ 1.80	\$ 0.09
	Agua de camarón	0.075	Lt	\$ -	\$ -
	Cebolla perla	0.050	kg	\$ 1.50	\$ 0.08
	Cilantro	0.010	kg	\$ 1.24	\$ 0.01
	Patacones	0.060	kg	\$ 1.00	\$ 0.06
	Tostado - maíz	0.025	kg	\$ 2.56	\$ 0.06
	Sal	0.005	kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.005	kg	\$ 12.97	\$ 0.06
	Tomate riñón	0.025	kg	\$ 1.40	\$ 0.04
	Aceite de oliva	0.015	Lt	\$ 6.03	\$ 0.09
	Limón	0.030	kg	\$ 1.30	\$ 0.04
2	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 1.61
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.61

Maduro Frito					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Maduro	2.000	Kg	\$ 1.12	\$ 2.24
	Aceite vegetal	0.250	Lt	\$ 1.31	\$ 0.33
3	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 2.57
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.26

Anexo I: Costeo de las recetas del Menú del Restaurante El Tipicón.

Entrada Noboleña					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Maduro con queso	0.130	Kg	\$ 1.99	\$ 0.26
	Humita rellena con queso	0.070	Kg	\$ 8.60	\$ 0.60
	Tortilla de papa	0.100	Kg	\$ 1.39	\$ 0.14
	Salsa criolla	0.030	Kg	\$ 2.01	\$ 0.06
	Lechuga criolla	0.030	Kg	\$ 0.40	\$ 0.01
1	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 1.07
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.07

Ceviche de Camarón al estilo Noboleño					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Cameron limpio 41 - 50	0.120	kg	\$ 9.00	\$ 1.08
	Aguacate	0.050	kg	\$ 1.80	\$ 0.09
	Agua de camarón	0.075	Lt	\$ -	\$ -
	Cebolla perla	0.050	kg	\$ 1.50	\$ 0.08
	Cilantro	0.010	kg	\$ 1.24	\$ 0.01
	Patacones	0.060	kg	\$ 1.00	\$ 0.06
	Tostado - maíz	0.025	kg	\$ 2.56	\$ 0.06
	Sal	0.005	kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.005	kg	\$ 12.97	\$ 0.06
	Tomate riñón	0.025	kg	\$ 1.40	\$ 0.04
	Aceite de oliva	0.015	Lt	\$ 6.03	\$ 0.09
	Limón	0.030	kg	\$ 1.30	\$ 0.04
2	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 1.61
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.61

Maduro Frito					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Maduro	2.000	Kg	\$ 1.12	\$ 2.24
	Aceite vegetal	0.250	Lt	\$ 1.31	\$ 0.33
3	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 2.57
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.26

Torta de Choclo					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Huevo	10.000	Und.	\$ 0.12	\$ 1.20
	Queso fresco	0.750	Kg	\$ 4.97	\$ 3.73
	Leche	1.000	Lt	\$ 1.23	\$ 1.23
	Harina	1.200	Kg	\$ 0.75	\$ 0.90
	Choclo	1.500	Kg	\$ 0.60	\$ 0.90
	Mantequilla	1.000	Kg	\$ 3.55	\$ 3.55
	Azúcar	0.350	Kg	\$ 0.90	\$ 0.32
	Sal	0.040	Kg	\$ 0.30	\$ 0.01
4	Porciones ==>> 30	Costo de Insumos			\$ 11.83
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.39

Tortilla de Papa					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Papa chola	2.500	Kg	\$ 1.35	\$ 3.38
	Achiote	0.050	Lt.	\$ 2.50	\$ 0.13
	Aceite vegetal	0.050	Lt.	\$ 1.31	\$ 0.07
	Cebolla blanca	0.015	Kg	\$ 1.72	\$ 0.03
	Cilantro	0.015	Kg	\$ 1.24	\$ 0.02
	Sal	0.010	Kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.005	Kg	\$ 12.97	\$ 0.06
	Comino	0.005	Kg	\$ 5.70	\$ 0.03
	Salsa criolla	0.030	Kg	\$ 2.01	\$ 0.06
5	Porciones ==>> 25	Costo de Insumos			\$ 3.77
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.15

Torta de Choclo					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Huevo	10.000	Und.	\$ 0.12	\$ 1.20
	Queso fresco	0.750	Kg	\$ 4.97	\$ 3.73
	Leche	1.000	Lt	\$ 1.23	\$ 1.23
	Harina	1.200	Kg	\$ 0.75	\$ 0.90
	Choclo	1.500	Kg	\$ 0.60	\$ 0.90
	Mantequilla	1.000	Kg	\$ 3.55	\$ 3.55
	Azúcar	0.350	Kg	\$ 0.90	\$ 0.32
	Sal	0.040	Kg	\$ 0.30	\$ 0.01
4	Porciones ==>> 30	Costo de Insumos			\$ 11.83
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.39

Tortilla de Papa					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Papa chola	2.500	Kg	\$ 1.35	\$ 3.38
	Achiote	0.050	Lt.	\$ 2.50	\$ 0.13
	Aceite vegetal	0.050	Lt.	\$ 1.31	\$ 0.07
	Cebolla blanca	0.015	Kg	\$ 1.72	\$ 0.03
	Cilantro	0.015	Kg	\$ 1.24	\$ 0.02
	Sal	0.010	Kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.005	Kg	\$ 12.97	\$ 0.06
	Comino	0.005	Kg	\$ 5.70	\$ 0.03
	Salsa criolla	0.030	Kg	\$ 2.01	\$ 0.06
5	Porciones ==>> 25	Costo de Insumos			\$ 3.77
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.15

Caldo de Gallina					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Gallina criolla	1.800	Kg	\$ 5.50	\$ 9.90
	Cebolla blanca	0.100	Kg	\$ 1.72	\$ 0.17
	Cilantro	0.100	Kg	\$ 1.24	\$ 0.12
	Huevo criollo	12.000	Und.	\$ 0.29	\$ 3.48
	Papa chaucha	0.360	Kg	\$ 1.45	\$ 0.52
	Yuca	0.360	Kg	\$ 0.80	\$ 0.29
	Sal	0.100	Kg	\$ 0.30	\$ 0.03
	Pimienta	0.010	Kg	\$ 10.50	\$ 0.11
	Comino	0.010	Kg	\$ 5.70	\$ 0.06
	Zanahoria	0.120	Kg	\$ 0.85	\$ 0.10
	Cebolla Paiteña	0.200	Kg	\$ 1.80	\$ 0.36
	Ajo	0.050	Kg	\$ 4.00	\$ 0.20
	Hierba Buena	0.010	Kg	\$ 2.73	\$ 0.03
6	Porciones ==>> 12	Costo de Insumos			\$ 15.37
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.28

Caldo de Salchicha					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Tripa de cerdo	2.000	Kg	\$ 2.80	\$ 5.60
	Sangre de cerdo	2.000	Kg	\$ 2.50	\$ 5.00
	Arroz	1.000	Kg	\$ 0.70	\$ 0.70
	Col blanca	0.300	Kg	\$ 0.40	\$ 0.12
	Cilantro	0.150	Kg	\$ 1.24	\$ 0.19
	Ajo	0.200	Kg	\$ 4.00	\$ 0.80
	Comino	0.010	Kg	\$ 5.70	\$ 0.06
	Sal	0.100	Kg	\$ 0.30	\$ 0.03
	Pimienta	0.100	Kg	\$ 10.50	\$ 1.05
	Corazón de cerdo	0.500	Kg	\$ 2.80	\$ 1.40
	Aceite vegetal	0.100	Lt	\$ 1.31	\$ 0.13
	Hígados	0.500	Kg	\$ 2.25	\$ 1.13
	Zanahoria	0.300	Kg	\$ 0.85	\$ 0.26
	Hierba Buena	0.200	Kg	\$ 2.73	\$ 0.55
	Albahaca	0.080	Kg	\$ 1.27	\$ 0.10
	Verde crudo rayado	1.300	Kg	\$ 1.00	\$ 1.30
7	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 18.40

Caldo de Pata					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Pata de res	2.000	kg	\$ 3.00	\$ 6.00
	Mote	0.500	kg	\$ 3.30	\$ 1.65
	Garbanzo	0.500	kg	\$ 2.79	\$ 1.40
	Hierba Buena	0.050	kg	\$ 2.73	\$ 0.14
	Cebolla paiteña	0.025	kg	\$ 1.80	\$ 0.05
	Ajo	0.050	kg	\$ 4.00	\$ 0.20
	Cilantro	0.100	kg	\$ 1.24	\$ 0.12
	Cebolla blanca	0.100	kg	\$ 1.72	\$ 0.17
	Zanahoria	0.200	kg	\$ 0.85	\$ 0.17
	Sal	0.010	kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.010	kg	\$ 12.97	\$ 0.13
8	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 10.03
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.00

Seco de Chivo					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Carne de chivo fresco	1.000	kg	\$ 10.50	\$ 10.50
	Cebolla perla	0.750	kg	\$ 1.50	\$ 1.13
	Ajo	0.100	kg	\$ 4.00	\$ 0.40
	Tomate	0.250	kg	\$ 1.40	\$ 0.35
	Cebolla blanca	0.400	kg	\$ 1.72	\$ 0.69
	Cilantro	0.010	kg	\$ 1.24	\$ 0.01
	Pulpa de naranjilla	0.150	kg	\$ 2.20	\$ 0.33
	Pimienta blanca molida	0.010	kg	\$ 12.97	\$ 0.13
	Comino	0.010	kg	\$ 5.70	\$ 0.06
	Chicha	0.500	Lt	\$ 1.00	\$ 0.50
	Pasta de tomate	0.100	kg	\$ 2.25	\$ 0.23
	Aceite vegetal	0.075	Lt	\$ 1.31	\$ 0.10
	Arroz Amarillo	1.000	Und.	\$ 0.70	\$ 0.70
	Maduro frito	1.000	Und.	\$ 1.14	\$ 1.14
	Salsa criolla	0.300	kg	\$ 2.01	\$ 0.60
	Achiote	0.050	Lt	\$ 2.50	\$ 0.13
9	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 16.98
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.70

Seco de Gallina					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Gallina criolla	3.000	kg	\$ 5.50	\$ 16.50
	Cebolla perla	0.750	kg	\$ 1.50	\$ 1.13
	Ajos	0.100	kg	\$ 4.00	\$ 0.40
	Tomate	0.250	kg	\$ 1.40	\$ 0.35
	Cebolla blanca	0.400	kg	\$ 1.72	\$ 0.69
	Cilantro	0.010	kg	\$ 1.24	\$ 0.01
	Pulpa de naranjilla	0.150	kg	\$ 2.20	\$ 0.33
	Pimienta blanca molida	0.010	kg	\$ 12.97	\$ 0.13
	Comino	0.010	kg	\$ 5.70	\$ 0.06
	Chicha	0.500	Lt	\$ 1.00	\$ 0.50
	Pasta de tomate	0.100	kg	\$ 2.25	\$ 0.23
	Aceite vegetal	0.075	Lt	\$ 1.31	\$ 0.10
	Arroz Amarillo	0.100	kg	\$ 0.70	\$ 0.07
	Maduro frito	0.060	kg	\$ 1.14	\$ 0.07
	Salsa criolla	0.030	kg	\$ 2.01	\$ 0.06
	Achiote	0.050	Lt	\$ 2.50	\$ 0.13
10	Porciones ==>> 12	Costo de Insumos			\$ 20.74
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.73

Yapingacho con Longaniza					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Tortilla de papa	0.100	Kg	\$ 1.40	\$ 0.14
	Huevo frito	1.000	Und.	\$ 0.12	\$ 0.12
	Longaniza - cerdo x kg	0.100	Kg	\$ 8.00	\$ 0.80
	Salsa de maní	0.030	Kg	\$ 3.25	\$ 0.10
	Salsa criolla	0.030	Kg	\$ 2.01	\$ 0.06
	Aceite vegetal	0.025	Lt	\$ 1.31	\$ 0.03
	Sal	0.010	Kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.005	Kg	\$ 12.97	\$ 0.06
	Lechuga criolla	0.020	Kg	\$ 0.40	\$ 0.01
11	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 1.33
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.33

Seco de Pato					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Pato criollo	1.500	kg	\$ 8.50	\$ 12.75
	Cebolla perla	0.700	kg	\$ 1.50	\$ 1.05
	Ajos	0.100	kg	\$ 4.00	\$ 0.40
	Tomate	0.250	kg	\$ 1.40	\$ 0.35
	Cebolla blanca	0.400	kg	\$ 1.72	\$ 0.69
	Cilantro	0.010	kg	\$ 1.24	\$ 0.01
	Pulpa de naranjilla	0.100	kg	\$ 2.20	\$ 0.22
	Pimienta blanca molida	0.010	kg	\$ 12.97	\$ 0.13
	Comino	0.010	kg	\$ 5.70	\$ 0.06
	Chicha	0.400	Lt	\$ 1.00	\$ 0.40
	Pasta de tomate	0.100	kg	\$ 2.25	\$ 0.23
	Aceite vegetal	0.075	Lt	\$ 1.31	\$ 0.10
	Arroz Amarillo	1.000	kg	\$ 0.70	\$ 0.70
	Maduro frito	0.060	kg	\$ 1.14	\$ 0.07
	Salsa criolla	0.030	kg	\$ 2.01	\$ 0.06
	Achiote	0.050	Lt	\$ 2.50	\$ 0.13
12	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 17.33
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.73

Fritada					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Carne de cerdo con hueso	4.000	kg	\$ 5.50	\$ 22.00
	Ajo	0.030	kg	\$ 4.00	\$ 0.12
	Cebolla paiteña	0.100	kg	\$ 1.80	\$ 0.18
	Achiote	0.020	Lt	\$ 2.50	\$ 0.05
	Cebolla blanca	0.075	kg	\$ 1.72	\$ 0.13
	Hierba Buena	0.050	kg	\$ 2.73	\$ 0.14
	Comino	0.010	kg	\$ 5.70	\$ 0.06
	Pimienta blanca molida	0.010	kg	\$ 12.97	\$ 0.13
	Manteca de cerdo	0.010	kg		\$ -
	Mote	1.000	kg	\$ 4.33	\$ 4.33
	Chifles	1.000	kg	\$ 2.88	\$ 2.88
	Salsa criolla	0.300	kg	\$ 2.01	\$ 0.60
13	Porciones ==>> 20	Costo de Insumos			\$ 30.61
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.53

Seco Noboleño					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Seco de gallina x porción	0.250	Kg	\$ 3.70	\$ 0.93
	Seco de pato x porción	0.250	Kg	\$ 3.60	\$ 0.90
14	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 1.83
		Costo de Insumos por Porción			\$ 1.83

Bandera Tipicón					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Seco de gallina	0.250	kg	\$ 3.70	\$ 0.93
	Seco de pato	0.250	kg	\$ 3.60	\$ 0.90
	Yapingacho	0.250	kg	\$ 1.00	\$ 0.25
	Fritada	0.250	kg	\$ 4.63	\$ 1.16
15	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 3.23
		Costo de Insumos por Porción			\$ 3.23

Ensalada de Frutas					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Piña	0.050	kg	\$ 1.60	\$ 0.08
	Papaya	0.035	kg	\$ 1.20	\$ 0.04
	Melón	0.035	kg	\$ 1.30	\$ 0.05
	Sandía	0.075	kg	\$ 0.95	\$ 0.07
	Frutilla	0.050	kg	\$ 2.40	\$ 0.12
	Manzana roja	0.035	kg	\$ 3.80	\$ 0.13
	Jugo de naranja	0.080	Lt	\$ 1.00	\$ 0.08
	Azúcar	0.010	Kg	\$ 0.90	\$ 0.01
	Uvas negras	0.035	kg	\$ 3.75	\$ 0.13
16	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 0.71
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.71

Copa Noboleña					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Ensalada de frutas	0.200	kg	\$ 1.75	\$ 0.35
	Helado de vainilla	0.100	kg	\$ 2.55	\$ 0.26
	Chips de membrillo	0.020	kg	\$ 5.00	\$ 0.10
	Chocolate liquid	0.010	kg	\$ 3.30	\$ 0.03
17	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 0.74
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.74

Trilogía Tipicón					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Flan	0.100	kg	\$ 0.27	\$ 0.03
	Torta de maduro	0.100	kg	\$ 0.80	\$ 0.08
	Higos	0.100	kg	\$ 5.20	\$ 0.52
	Queso	0.050	kg	\$ 4.97	\$ 0.25
18	Porciones ==>> 1	Costo de Insumos			\$ 0.88
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.88

Arroz natural					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Arroz	2.000	kg	\$ 0.70	\$ 1.40
	Aceite vegetal	0.250	Lt	\$ 1.31	\$ 0.33
	Sal	0.010	kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Ajo	0.025	kg	\$ 4.00	\$ 0.10
19	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 1.83
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.18

Arroz Amarillo					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Arroz	2.000	kg	\$ 0.70	\$ 1.40
	Aceite vegetal	0.250	Lt	\$ 1.31	\$ 0.33
	Sal	0.010	kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Ajo	0.025	kg	\$ 4.00	\$ 0.10
	Achiote	0.020	kg	\$ 2.50	\$ 0.05
20	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 1.88
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.19

Maduro Frito					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Maduro	2.000	kg	\$ 1.12	\$ 2.24
	Aceite vegetal	0.250	Lt	\$ 1.31	\$ 0.33
21	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 2.57
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.26

Torta de Maduro					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Huevo	10.000	Und.	\$ 0.12	\$ 1.20
	Queso fresco	0.750	kg	\$ 4.97	\$ 3.73
	Leche	1.000	Lt	\$ 1.23	\$ 1.23
	Harina	1.200	kg	\$ 0.75	\$ 0.90
	Maduro	1.500	kg	\$ 1.12	\$ 1.68
	Mantequilla	1.000	kg	\$ 3.55	\$ 3.55
	Azúcar	0.350	kg	\$ 0.90	\$ 0.32
	Sal	0.040	kg	\$ 0.30	\$ 0.01
22	Porciones ==>> 30	Costo de Insumos			\$ 12.61
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.42

Salsa Criolla					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Cebolla perla	0.250	kg	\$ 1.50	\$ 0.38
	Cebolla paiteña	0.250	kg	\$ 1.80	\$ 0.45
	Cilantro	0.040	kg	\$ 1.24	\$ 0.05
	Perejil	0.040	kg	\$ 3.90	\$ 0.16
	Aguacate	0.400	kg	\$ 1.84	\$ 0.74
	Limón	0.120	kg	\$ 1.30	\$ 0.16
	Aceite de olive	0.075	Lt	\$ 6.30	\$ 0.47
	Tomate	0.200	kg	\$ 1.40	\$ 0.28
	Pimiento rojo	0.150	kg	\$ 3.50	\$ 0.53
	Pimiento verde	0.150	kg	\$ 0.95	\$ 0.14
	Sal	0.010	kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.005	kg	\$ 12.97	\$ 0.06
23	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 3.41
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.34

Mote - Porción					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Mote	1.000	kg	\$ 3.30	\$ 3.30
	Cebolla paiteña	0.250	kg	\$ 1.80	\$ 0.45
	Ajo	0.050	kg	\$ 4.00	\$ 0.20
	Sal	0.025	kg	\$ 0.30	\$ 0.01
	Hierba Buena	0.050	kg	\$ 2.73	\$ 0.14
	Zanahoria	0.200	kg	\$ 0.85	\$ 0.17
	Cilantro	0.050	kg	\$ 1.24	\$ 0.06
24	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 4.33
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.43

Salsa de maní					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Cebolla perla	0.250	kg	\$ 1.50	\$ 0.38
	Ajo	0.050	kg	\$ 4.00	\$ 0.20
	Maní	0.250	kg	\$ 5.00	\$ 1.25
	Sal	0.010	kg	\$ 0.30	\$ 0.00
	Pimienta blanca molida	0.010	kg	\$ 12.97	\$ 0.13
	Aceite vegetal	0.050	Lt.	\$ 1.31	\$ 0.07
	Achiote	0.050	Lt	\$ 2.50	\$ 0.13
	Comino	0.010	kg	\$ 5.70	\$ 0.06
25	Porciones ==>> 20	Costo de Insumos			\$ 2.21
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.22

Flan					
Cod.	Insumos	Cant.	Und.	Cst. Und.	C.Ins.
	Huevos	8.000	Und.	\$ 0.12	\$ 0.96
	Azúcar	0.300	kg	\$ 0.90	\$ 0.27
	Leche	1.000	Lt	\$ 1.23	\$ 1.23
	Esencia de vainilla	0.010	kg	\$ 8.56	\$ 0.09
	Rayadura de naranja	0.010	kg	\$ -	\$ -
26	Porciones ==>> 10	Costo de Insumos			\$ 2.55
		Costo de Insumos por Porción			\$ 0.13

Anexo J: Cotización de la empresa PRONACA, proveedor de carnes y aves.



CLIENTE RESTAURANTE EL TIPICÓN
DIRECCION: NOBOL FECHA: 9/1/2015
TELEFONO: 993626751 N#: 001001001

Código	Productos	Unidad	Precios
001	Canela molida	kg	\$ 14.30
002	Carne de cerdo con hueso - costilla	kg	\$ 5.50
003	Pato Nacional	Kg	\$ 8.50
004	Carne de chivo fresca	kg	\$ 10.50
005	Corazón de cerdo	kg	\$ 2.80
006	Huevo de gallina	Unidad	\$ 0.12
007	Huevo criollo	Unidad	\$ 0.29
008	Gallina criolla	kg	\$ 5.50
009	Hígados	kg	\$ 2.25
010	Pata de res	kg	\$ 3.00

Nota: Este cotización es válida dentro del mes en curso.

José Luis Llerena
Firma Autorizada

**Anexo K: Cotización del maestro José Antonio Avelino, proveedor de
mesas y sillas.**

COTIZACIÓN

Srta. Marcela Mora Moreira

Restaurante El Tipicón

Presente:

La siguiente cotización abarca el diseño, elaboración y transportación de mesas y sillas para su restaurante El Tipicón.

	Valor Unitario	Valor Total
22 mesas para 6 personas.....	\$140.00.....	\$3.080.00
6 mesas para 4 personas.....	\$120.00.....	\$720.00
156 sillas.....	\$50.00.....	\$7.800.00

Valor total a pagar: Once mil seis cientos 00/100 dólares.

Atentamente,

José Antonio Avelino

Teléfono: 09985801

Anexo L: Cotización de la empresa La Criolla, proveedor de humitas.



Venta de Humitas al por mayor y menor

100% al Horno

GYE: Jaime Nebot frente a Damas del Consulado, Durán Celular:
0986998431

FECHA: Agosto/28/2015

PARA: Marcela Mora Moreira.

EMPRESA: Restaurante El Tipicón.

RESPONSABLE: Maryorie Siguenza G.

PRODUCTOS	PESO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Humitas	100 Gr.	1	\$ 0.90	\$ 0.90
Humitas	70 Gr.	1	\$ 0.60	\$ 0.60

Atentamente
Maryorie Siguenza G.

Anexo O: Cotización de la empresa Claro, proveedor del servicio de internet, teléfono y cable.



FACTURA

FACTURA DE SERVICIOS

FACTURA DE SERVICIOS DE TELEFONIA Y TELEVISION

FACTURA DE SERVICIOS DE TELEFONIA Y TELEVISION

FACTURA DE SERVICIOS DE TELEFONIA Y TELEVISION

ELABORADO POR: [Nombre]

FECHA: [Fecha]

CLIENTE: [Nombre]

DIRECCION: [Direccion]

CIUDAD: [Ciudad]

PAIS: [País]


COD.	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
001	SERVICIO DE TELEFONIA	1	1000	1000
002	SERVICIO DE TELEVISION	1	1000	1000
003	SERVICIO DE INTERNET	1	1000	1000
004	SERVICIO DE CABLE	1	1000	1000
005	SERVICIO DE TELEFONIA	1	1000	1000
006	SERVICIO DE TELEVISION	1	1000	1000
007	SERVICIO DE INTERNET	1	1000	1000
008	SERVICIO DE CABLE	1	1000	1000
009	SERVICIO DE TELEFONIA	1	1000	1000
010	SERVICIO DE TELEVISION	1	1000	1000
011	SERVICIO DE INTERNET	1	1000	1000
012	SERVICIO DE CABLE	1	1000	1000

TOTAL: [Total]

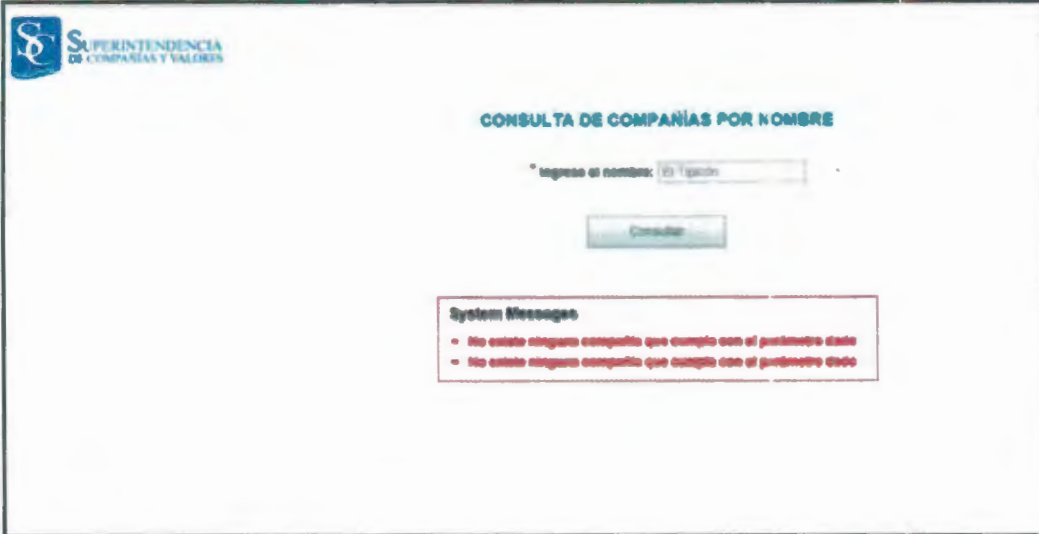
IMPORTE: [Importe]


VALOR: [Valor]

Anexo S: Cotización de la empresa Medikal Muebles, proveedor de mobiliario.

		Medikal Muebles	PROFORMA
Dirección: MACHALA 2301 Y CAPITAN NAJERA Telef: 2410884-30431-2372015		VILLARRUEL MORA PRISCILA BRIGITTE Venta por mayor y menor Muebles Metálicos Instrumentos - Dispositivos - Materiales Médicos Guayaquil - Ecuador	000301683 R.U.C. 3841094883001
Cliente: <u>Yoruxi Gijón</u>		Fecha de Emisión: <u>7/Ago/2015</u>	
R.U.C.:	Tel.:	Caja de Remisión:	
DIRECCION:		Forma de Pago:	
CANT.	DESCRIPCION	P. UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Estacion en L' de 150x150 con cajones, pata y faldón metálico		\$ 260 ⁰⁰
1	Archivador de 120		\$ 130 ⁰⁰
2	Silla oficina	\$ 38	\$ 76 ⁰⁰
1	Silla Secretaria con brazo		\$ 100 ⁰⁰
1	Mueble para registradora de 120		\$ 270 ⁰⁰
1	Biblioteca con pata de madera y cajones con de Formica o deg.		\$ 390 ⁰⁰
	PC		
SON:		SUB TOTAL	\$ 1,226 ⁰⁰
		I.V.A. 0%	
		I.V.A. 12%	\$ 147,12
		TOTAL \$	\$ 1,373,12
FIRMA AUTORIZADA _____ RECIBI CONFORME _____		IMPORTE A PAGARSE COTE - ABOGADO	

Anexo T: Consulta de compañías por nombre de la Superintendencia de Compañías.



 SUPERINTENDENCIA
DE COMPAÑÍAS Y VALORES

CONSULTA DE COMPAÑÍAS POR NOMBRE

* Ingrese el nombre:

System Messages

- No existe ninguna compañía que cumpla con el parámetro dado
- No existe ninguna compañía que cumpla con el parámetro dado

Anexo U: Portada de la página principal del sitio web del Restaurante El Tipicón.



BIBLIOGRAFÍA

“Proceso de elaboración” (Gallego, Gestión de Hoteles Una nueva visión, 2002, pág. 224)

Gallego, F. (2002). Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes. España: Thomson Editores Spain.

Gallego, F. (2002). Gestión de Hoteles Una nueva visión. España: Thomson Editores Spain.

Gallego, F. (1998). Manual práctico de RESTAURANTE. España: Thomson Editores Spain.

Muñoz, J. P. Comida Ecuatoriana. Quito.

Raya, J. M. (2007). Turismo, Hotelería y Restaurantes. Lima: Lexus Editores.

Turismo, Hotelería, . (2007). Lima: Lexus Editores.

CIRCULO DE LECTORES, Delicias de la Cocina diaria ecuatoriana, Editorial Círculo de Lectores, Bogotá D.C –Colombia, 2001.

Raya, J. M. (2007). Turismo, Hotelería y Restaurantes. Lima: Lexus Editores.

Turismo, M. d. (s.f.). *BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN ALIMENTARIA*.

<http://mariuxielizabeth1996.blogspot.com/>

<http://www.vivecuador.com>

http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

<http://es.scribd.com/doc/104654337/GASTRONOMIA-ECUATORIANA-Monografia-Escobar-Perez#scribd>

<http://www.ciberchef.com/datachef.php3?10=352>

<http://www.ecuadorvirtual.com/article.esp?qid=6&sid=destinos>.

<http://www.codeso.com/turismoecuador/turismo1.htm>.

http://www.graphia.com.mx/pdf/analisis_competencia.pdf

<http://mktventas.pbworks.com/w/page/28527736/RESTAURANT%20NIKKO>