



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
DE TURISMO Y HOTELERÍA**

ITHI

Carrera: Gastronomía

Tema:

Estudio de factibilidad de una microempresa que
oferta el servicio de Coffee Break.

Trabajo de grado previo a la obtención del título de Tecnólogo en
Gastronomía.

Autor: Germán Andrés Andrade Ortega

Director: Ing. Alejandro Vásquez

Quito- Ecuador

2013

DEDICATORIA

El trabajo se lo quisiera dedicar a las personas que me impulsaron cada día para seguir adelante, por la ayuda económica que se necesita para la elaboración del mismo, entre todas estas personas que fueron mi fortaleza esta, mi MADRE la cual siempre fue mamá y papá que saco a sus hijos sola y siempre nos impulsó a ser alguien en la vida, gracias a mi familia que estuvieron siempre ahí apoyándome para cumplir con mi objetivo.

Más que todo mi proyecto lo dedico a mi pequeña hija la cual es la persona que me impulsa a llegar lejos para que no le falte nada en su vida y yo sea un ejemplo en su vida.

Este proyecto también lo dedico a mis abuelitos los cuales fueron y serán siempre una parte de mi ser, gracias por ser como fueron.

AGRADECIMIENTO

Se agradece a mi madre y a mí hermana más que todo que creyeron en mí y todo lo que invirtieron económicamente no fue en vano.

Agradezco a las personas que me ayudaron a guiarme para la elaboración de este proyecto me libraron de confusiones y aclararon muchas dudas.

Agradezco por la paciencia y tolerancia de mi tutor que fue de mucha ayuda en mi proyecto Ing. Alejandro Vásquez.

DECLARACION DE AUTORIA

Yo, German Andrés Andrade Ortega declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UNA MICROEMPRESA QUE OFERTA EL SERVICIO DE COFFE BREAK”, es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

German Andrés Andrade Ortega

Nombre estudiante

Quito, 16 de junio del 2013.

Ing. Alejandro Vásquez

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, de Quito; por lo tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Alejandro Vásquez

Fecha: 16 de junio del 2013.

ACTA DE CESION DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con las siguientes clausulas:

PRIMERO: El Ing. Alejandro Vásquez, por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera, y el Sr. German Andrés Andrade Ortega, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO; German Andrés Andrade Ortega realizo el trabajo de fin de carrera titulado “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UNA MICROEMPRESA QUE OFERTA EL SERVICIO DE COFFE BREAK”, para obtener el titulo de Tecnólogo en gastronomía en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, bajo la tutoría del Ing. Alejandro Vásquez

DOS: Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”.

TERCERO: Comparecen, Ing. Alejandro Vásquez, en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y German Andrés Andrade Ortega, como autor del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con titulo: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UNA MICROEMPRESA QUE OFERTA EL SERVICIO DE COFFE BREAK”; y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

TUTOR

AUTOR

TABLA DE CONTENIDO

Portada.....	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Declaración de autoría.....	iv
Certificado.....	v
Acta de cesión de derechos de trabajo de fin de carrera	vi
TABLA DE CONTENIDO.....	vii

CAPITULO I

1. Conceptualización del proyecto	1
1.1 Ámbito problemático	2
1.1.1 Antecedentes Macro, Mesó, Micro	2
1.1.2 Análisis de involucrados	5
1.2 Análisis de problemas	8
1.3 Definición de árbol de objetivos.....	9
1.4 Análisis de objetivos	10
1.5 Marco lógico resumido	11

CAPITULO II

2. Desarrollo del proyecto	13
2.1 Viabilidad comercial	13
2.1.1 Ventaja competitiva	13
2.1.2 El producto	14
2.1.2.1 Marco legal	14
2.1.2.1.1 Obligaciones de registro y afiliación	14

2.1.2.1.2	Licencia anual	14
2.1.2.1.3	Patente municipal	15
2.1.2.1.4	Permiso y registro sanitario de funcionamiento .	15
2.1.2.1.5	Permiso de bomberos	16
2.1.2.1.6	Marcas	16
2.1.3	Estudio de demanda	16
2.1.3.1	Definición de catering	16
2.1.3.2	Población y muestra	17
2.1.3.3	Calculo de la muestra	19
2.1.3.4	Encuesta	20
2.1.3.5	Tabulación de datos.....	21
2.1.4	Estrategia de distribución	29
2.1.4.1	Kit de publicidad	30
2.1.4.2	Costo publicidad	31
2.1.4.3	Costos de publicidad proyectada	32
2.2	Viabilidad técnica	34
2.2.1	Formas alternativas de producción	34
2.2.1.1	Alternativa # 1	34
2.2.1.2	Alternativa # 2	35
2.2.2	Requerimientos tecnológicos	36
2.2.3	Requerimientos organizativos	39
2.2.3.1	Funciones personales	39
2.2.3.2	Costo mano de obra (Rol de pagos)	40
2.2.4	Medidas de producción del medio ambiente	41
2.2.4.1	según la dirección metropolitana del medio ambiente	41
2.2.4.2	Costos de instrumentos para cuidado del medio	

2.2.9.1 Inversión total	62
2.2.9.2 Financiamiento	63
2.3 Viabilidad financiera	64
2.3.1 Presupuesto de ingresos	64
2.3.2 Presupuesto de egresos.....	66
2.3.3 Balance de resultados.....	69
2.3.4 Punto de equilibrio	69
2.3.5 Presupuesto de ingresos proyectado	75
2.3.6 Presupuesto de egresos proyectado	76
2.3.7 Flujo de caja	78
2.3.8 Análisis Financiero (Razones)	80
2.3.8.1 Calculo VAN	80
2.3.8.2 Calculo de la TIR.....	82
2.3.8.3 Calculo PAYBACK	82
2.3.9 Conclusiones financieras.....	84

CAPITULO III

3. Resultados del proyecto	86
----------------------------------	----

CAPITULO IV

4. Conclusiones y recomendaciones	
4.1 Conclusiones.....	89
4.2 Recomendaciones	90

REFERENCIAS	92
--------------------------	----

APENDICES Y ANEXOS	95
---------------------------------	----

Apéndice #1(Recetas de costos)	96
--------------------------------------	----

Apéndice #2(Tablas nutricionales).....	107
Apéndice #3 (Menú).....	116
Anexo#1 (Imagen corporativa)	119
Anexo#2 (Flyer del establecimiento)	120
Anexo# 3 (Tarjeta de presentación)	121
Anexo# 4 (Hoja membretada)	122
Anexo# 5 (Sobre corporativo).....	123
Anexo# 6 (Carpeta de presentación)	124
Anexo# 7 (Área de trabajo, cocina)	125
Anexo# 8 (RUC Representante de Even's TAGA).....	126
Anexo# 9 (Taza de descuento)	128

TRABAJO FINAL PARA LA OBTENCION DEL TITULO

TEMA: “Estudio de factibilidad de una microempresa en el servicio de Coffee Break.”

CAMPO: Alimentos y Bebidas.

ÁREA: Gastronómica.

DELIMITACIÓN ESPACIAL: Ofrecer el servicio de coffee break a personas que se encuentren involucradas en eventos sociales, culturales y académicos.

UNIDADES DE OBSERVACIÓN: Se realizarán encuestas a personas que asistan a universidades, cursos de capacitación, lugares que tengan constantes eventos sociales y culturales. Con esto se conseguirá saber el grado de necesidad de las personas para adquirir este servicio.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL TEMA

El estudio de factibilidad de una microempresa que oferta el servicio de Coffee Break es para brindar un servicio de alimentación, de importancia del ser humano ya que se refiere a la forma de nutrirse diariamente. Se busca brindar un servicio que va a ser a domicilio y a la vez dar una variedad de alimentos saludables para el consumo de las personas, ya que hoy en día por la falta de tiempo se busca lo mas cercano y económico, en estos casos, es la comida chatarra o picaditas (snack), la cual es perjudicial para la salud cuando el consumo es excesivo; Por la falta de contenidos nutricionales, aditivos y conservantes que a la larga pueden afectar el organismo y ocasionar enfermedades graves.

Lo que se quiere conseguir es una mejor alimentación de las personas con un servicio inmediato con alimentos de buena calidad que no sean dañinos a la salud del consumidor y se cumpla su necesidad alimenticia.

CAPITULO I

1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

1.1 ÁMBITO PROBLEMÁTICO

Mala alimentación de las personas en tiempos libres o más conocido como break.

El problema que existe cuando se asiste a eventos como: seminarios, conferencias, cursos de capacitación o nivelación, talleres etc. Es el poco tiempo que se da para tomarse un descanso y servirse un refrigerio, por lo tanto la persona se ve obligado a servirse alimentos que solo le van a satisfacer su necesidad alimenticia pero no va a recibir ningún beneficio para su cuerpo.

Esto se puede solucionar implementando el servicio de Coffee Break, ofreciendo alimentos que sean beneficiosos nutritivamente y a la vez con un servicio rápido y al alcance económico de las personas. Con opciones de alimentos para su gusto, alimentos los cuales sean apetecibles y a la vez nutritivos como por ejemplo choclos con queso, empanadas chilenas, argentinas y de viento, sandwiches, postres y ensaladas.

1.1.1 Análisis macro:

Las exigencias del mundo actual en el campo laboral, demandan la preparación continua de las personas mismas que recurren a diferentes ámbitos como: seminarios, talleres, cursos de capacitación, foros, fechas especiales. Los cuales requieren instruir al usuario y dar un excelente servicio en el cuál está incluido el servicio de Coffee Break, punto en el cual las empresas dedicadas a brindar este tipo de atención, entran en marcha para brindar un servicio que se encuentre al nivel de las exigencias actuales, cubriendo estándares de calidad.

El servicio de Coffee Break es muy popular en todas las partes del mundo por la razón de ahorrar tiempo, tener un buen servicio y satisfacer la necesidad alimenticia del cliente.

Para lo cual es necesario recurrir a profesionales los cuales estén capacitados para aceptar el reto de cubrir las necesidades alimenticias de los usuarios bajo estrictas normas de manipulación e higiene de alimentos.

Podemos notar que las empresas dedicadas a brindar este tipo de servicio han sufrido una expansión considerable y acompañadas de un excelente manejo de marketing se encuentran posicionadas en el mercado como una de las empresas con mayor demanda.

En la mayor parte del mundo podemos encontrar un sin número de empresas de Coffee break las cuales brindan una gran gama de opciones de menús, de esta forma el cliente puede escoger el que requiera. El servicio se adapta según al evento a realizarse, y por competencia con otras empresas realizan: ofertas, descuentos, etc. Buscando así introducirse más en el mercado.

Empresas Europeas con el servicio de Coffee break reconocido a nivel internacional: Taberner Catering Group y Talaso Atlántico.

1.1.2 Análisis meso:

En el país podemos observar una gran aceptación del servicio de Coffee Break ya que al ser una necesidad alimentaria, también se debe ver una forma correcta de alimentación, sana, saludable y cantidad correcta, esto se controla dentro del servicio de Coffee Break que ya a más de dar un servicio, equilibra la cantidad de alimento que la persona necesita ya sea entre comidas o en tiempos de descanso que se dan en un curso de nivelación, recesos en universidades, capacitaciones, exposiciones, seminarios etc.

Por el corto tiempo que se tiene para servirse un alimento o irlo a comprar se ve en la necesidad de satisfacerse con alimentos muy poco saludables que en este caso viene hacer la comida chatarra.

Existen muchas empresas en el país que por el constante trabajo se ven en la obligación de dar un lapso de tiempo para que los trabajadores puedan descansar y servirse un refrigerio con un servicio ya previamente contratado con la finalidad de ganar tiempo y no atrasar la producción. Entre estas empresas podemos encontrar como: DHL Express, ILSA S.A (Industria licorera iberoamericana), Budget Rent a car (Alquiler de autos).

Las personas buscan alimentos con un servicio, rápido y económico, esto es lo que ofrece el servicio de Coffee Break.

Entre algunas empresas reconocidas a nivel nacional se encuentran: Grupo Barlovento, Grupo Cadena, Banquetes condal, Catering Global Service.

1.1.3 Análisis micro:

Se puede observar la exigencia del cliente al recurrir a este tipo de servicio de Coffee Break, para satisfacer una necesidad, que va desde un simple evento familiar hasta un grande como un congreso, una charla o una fecha importante como un día de la madre. Con el objeto de obtener un evento de calidad.

Existen empresas que constantemente realizan eventos como: seminarios, foros, congresos, talleres, cursos de capacitación etc. Los cuales se ven obligados a contratar este servicio de Coffee Break. Hay eventos que son de larga duración lo cual se vuelve cansado e incomodo, en el cual se da un tiempo para que la persona descanse y siga concentrado en lo que quede del evento.

Con el servicio del Coffee Break se evita el consumo de comida chatarra logrando también una buena nutrición y ahorro de dinero. La comida chatarra puede tener precios altos y sin ninguna propiedad saludable para el cuerpo.

El ahorro de tiempo que produce el servicio es muy bueno porque el comensal ya no tiene que salir a buscar comida en lugares lejanos, el servicio se brinda en un lugar específico y no se tiene que pasar inconvenientes.

Las personas que asisten a eventos sociales, culturales o académicos buscan satisfacer la necesidad alimentaria pero a la vez con precios bajos y un servicio rápido.

El marketing de este tipo de servicios es muy extensa ya que se lo puede encontrar desde: televisión, radio, internet etc. De esta forma es muy fácil la contratación de estos.

En la actualidad los restaurantes trabajan con el servicio de Catering o a domicilio ya que da muy buenos recursos económicos para su establecimiento.

1.1.4 Análisis de involucrados

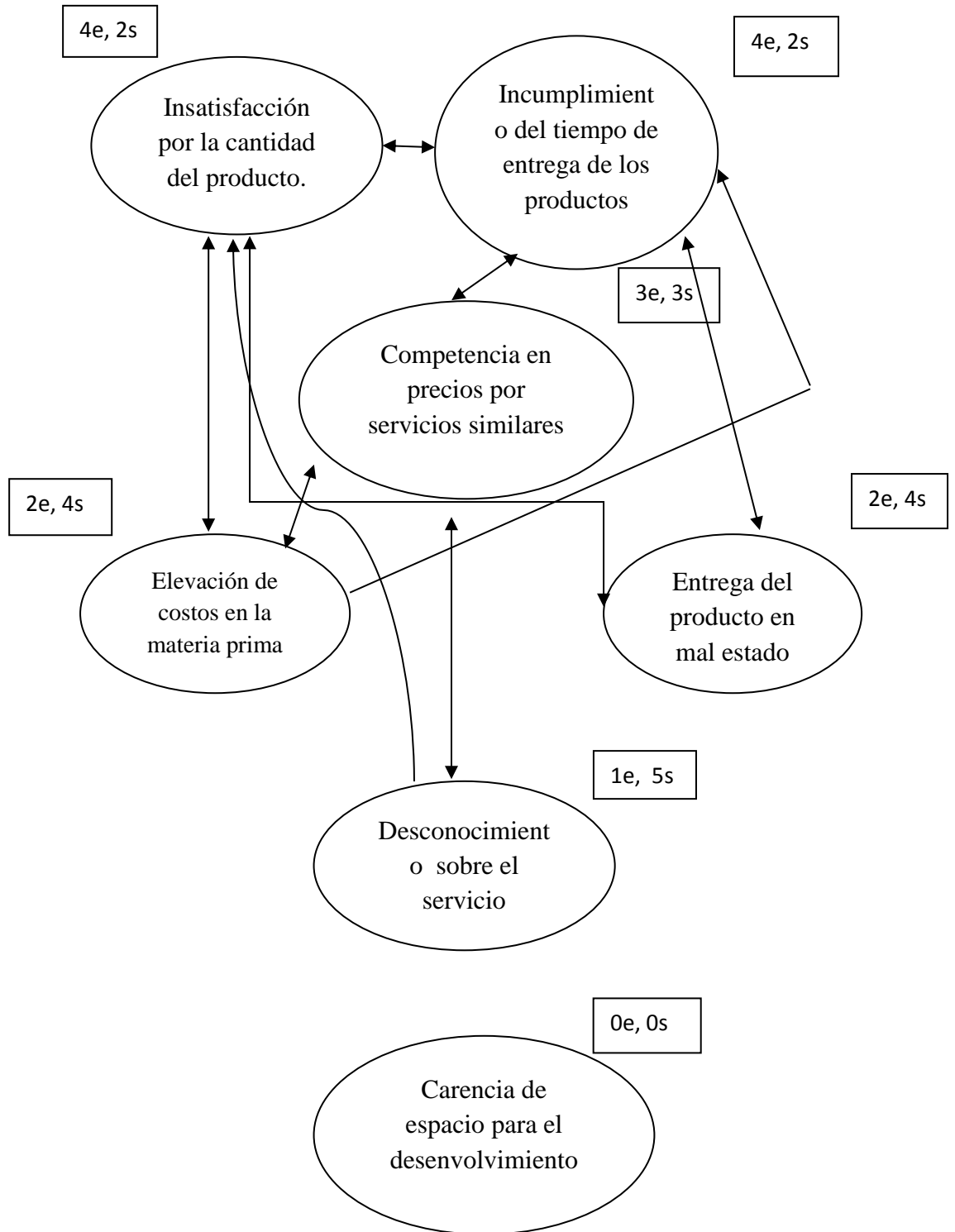
¿Por qué crear una microempresa de Coffee break con el fin de mejorar la alimentación de las personas?

Análisis de involucrados	Intereses en la investigación	Problemas percibidos	Recursos y mandatos
Grupos			
Proveedores	-Crear una alianza de mercado. -Expandir la cartera de clientes -Generar el crecimiento	-Elevación de los costos en materia prima. -Entrega del producto en mal	-Tener el equipo indispensable. -Transporte adecuado -Productos de

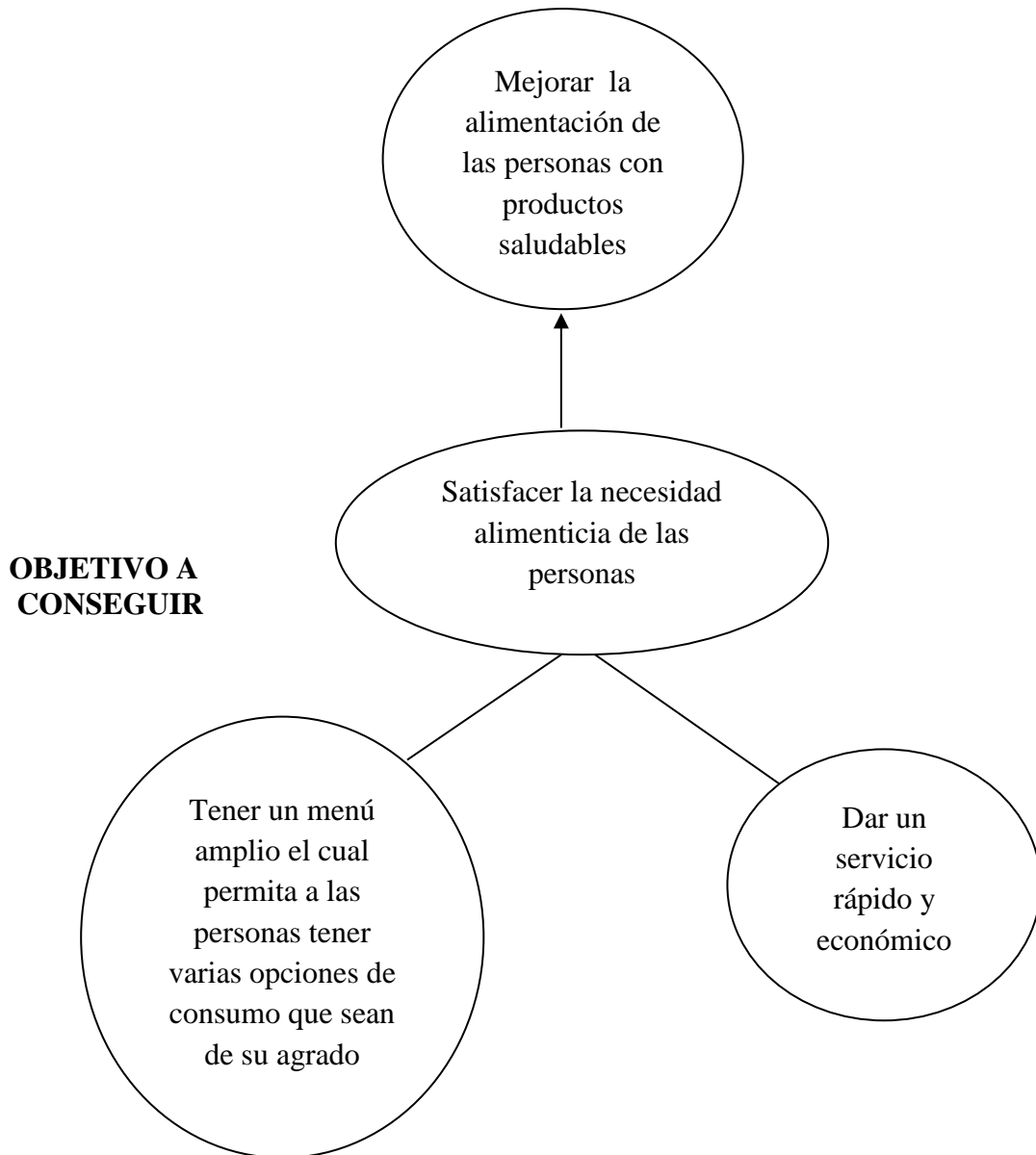
	en toda la ciudad	estado. - Incumplimiento del tiempo de entrega de los productos.	primera calidad. -Personal capacitado. - Permisos de funcionamiento.
Usuarios	- Buscar nuevas alternativas para una mejor calidad de vida. - Satisfacer su necesidad de comer.	- Desconocimiento sobre el servicio. -Insatisfacción por la cantidad del producto.	- Se establecerá precios cómodos al usuario. -El usuario decidirá qué es lo que desea servirse.
Cliente	-Precios cómodos -Mejor desempeño en las labores del usuario. -Productos de buena calidad -Un servicio inmediato	-Competencia en precios por servicios similares. -Atraso en la cancelación del servicio. -Poco espacio para el desenvolvimiento del servicio.	-Espacios Amplios -Puntualidad para proceder con el servicio. -Cancelación inmediata por el servicio contratado.
Trabajadores	-Bienestar laboral. -Estabilidad laboral. - Reconocimiento por su tiempo extra de	- Impuntualidad e Irresponsabilidad. -Carencia de	-Conocimiento en el campo gastronómico. -Destrezas para

	trabajo. -Cumplimiento de pagos según lo acordado en el contrato.	experiencia laboral.	la atención al cliente.
--	--	-------------------------	----------------------------

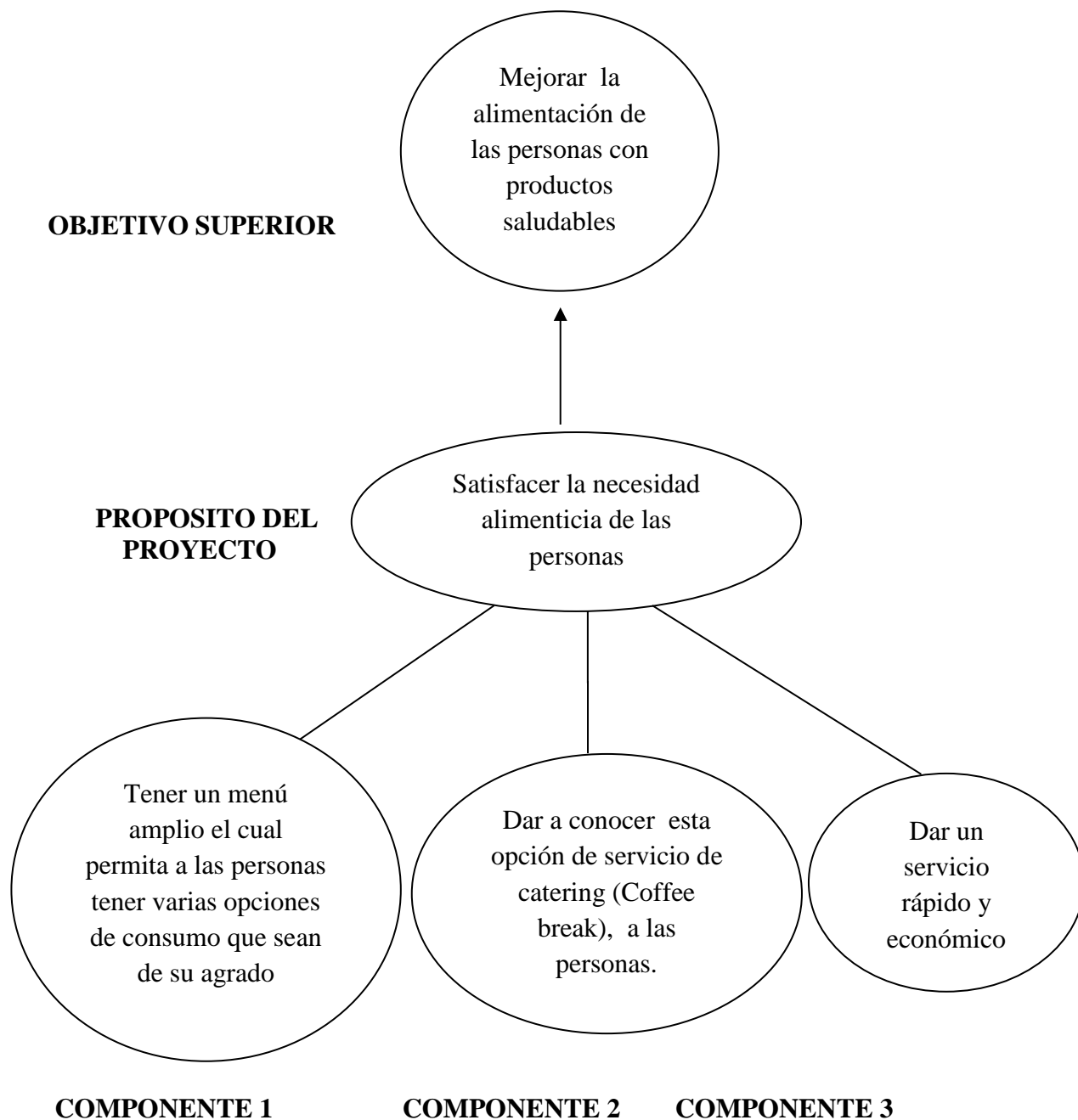
1.2 ANÁLISIS DE PROBLEMAS.



1.3 DEFINICIÓN ÁRBOL DE OBJETIVOS



1.4 ANÁLISIS DE OBJETIVOS



1.5. MARCO LÓGICO RESUMIDO

MARCO LÓGICO	RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	VERIFICADORES
<p style="text-align: center;">FIN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Satisfacer la necesidad alimenticia de las personas en sus momentos de descanso - Mejorar su alimentación con productos saludables 	<p>-Mediante un estudio de factibilidad técnico y de fuentes de investigación se podrá determinar la forma para terminar con este problema, que por falta de tiempo exista una mala nutrición de las personas en sus tiempos libres o conocidos en la actualidad como break. Esta mala nutrición se acabara con este servicio ya que se dará alimentos que sean beneficiosos para el cuerpo. El target será enfocado a todas las edades ya que a</p>	<p>Apertura por parte de las entidades educativas, como de las empresas que solicitan capacitación de su personal, por ende la demanda del servicio de Coffee Break.</p>	<p>-Documento técnico impreso como encuestas para ver si se cumple con lo propuesto en el proyecto de factibilidad para la creación de la empresa de Coffee Break.</p>

	este tipo de eventos como foros, talleres, seminarios etc. Asisten personas de toda edad.		
PROPÓSITO Brindar una mejor opción en la alimentación de las personas	Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de Coffee Break, la cual se enfocara a brindar alimentos los cuales sean de provecho y saludables para los consumidor.	Interés de autoridades de universidades; organizadores de seminarios, cursos de capacitación o nivelación	-Recetas estándar. -Información nutricional. - Forma de manipulación.
COMPONENTES -Tener un menú amplio el cual permita a las personas tener varias opciones para su agrado. - Tener una correcta manipulación del producto que va a hacer elaborado - Dar un servicio, amable y eficaz.	-Conseguir que las personas se preocupen por su alimentación consumiendo alimentos que les favorezca a sus cuerpos con un servicio que sea rápido con una buena manipulación de los productos y dar una garantía a su salud.	-Costo inversión de equipos. - Costos de elaboración de los productos. - Recursos humanos capacitados y calificados.	-Documentos e informes finales. -Fotografías de los productos Información nutricional. -Tabla de Cantidades sobre el consumo diario de una persona.

CAPITULO II

2. DESARROLLO DEL PROYECTO

2.1 Viabilidad comercial

2.1.1 Ventaja competitiva:

La ventaja competitiva de los productos y servicios será por los precios, calidad, manipulación de alimentos y la experiencia profesional que se ha obtenido a través del tiempo.

Por lo tanto al crear una empresa de este tipo, se ofertara al cliente economizar tiempo y dinero, a la vez llegar a cumplir el objetivo el cual es satisfacer la necesidad alimenticia con variedad de productos y que no sean repetitivos.

Para cumplir el objetivo de la empresa es necesario e indispensable contar con personal capacitado y entrenado exclusivamente para la atención al cliente.

Además la empresa de catering contara con promociones para los clientes, sin importar la magnitud del servicio contratado, de esta manera creamos fidelidad con nuestros consumidores.

El servicio de catering, satisface una demanda cada vez alta, por el buen servicio y creatividad de los productos la cual será sello distintivo del compromiso social o empresarial que se lleve a cabo.

2.1.2 El producto:

La empresa de catering se dedicará a ofrecer un servicio de Coffee Break, la cual ofrecerá: bocadillos de sal, bocadillos de dulce, refrigerios típicos, postres. La misma que se ubicará en el barrio Pueblo solo pueblo al sur de Quito para atención al cliente y contrataciones del servicio, respectivamente.

Para su constitución es necesario cumplir con normas y reglamentos que estipula la ley para poner en marcha la empresa que a continuación se detalla.

2.1.2.1 Marco legal

2.1.2.1.1 Obligación de Registro y Afiliación

Toda persona natural o jurídica que desee dedicarse a la industria del turismo, gastronomía y hotelería deberá registrarse y obtener la Licencia Única anual de Funcionamiento en el Ministerio de Turismo y su afiliación respectiva en las Cámaras Provinciales de Turismo, con anterioridad al inicio de sus actividades, requisito sin el cual no podrá operar. (Art. 46 de la Ley Especial de Desarrollo Turístico).

2.1.2.1.2 Licencia Anual

“Toda persona natural o jurídica que preste servicios turísticos deberá renovar anualmente la licencia única anual de funcionamiento y la patente de operador en el Ministerio de Turismo y en el INEFAN (Instituto Ecuatoriano forestal y de áreas naturales y de vida) en las áreas naturales” (Art. 48 de la Ley. Los cobros

para el Registro y Permiso de Funcionamiento lo extienden los Municipios de cada sector).

2.1.2.1.3 Patente Municipal

“La patente es un impuesto que deberá ser pagado por todos los comerciantes o industriales que operen en el Distrito Metropolitano de Quito, así como los que ejerzan cualquier actividad de orden económico” (Art. III. 33. De las normas sobre el impuesto de patente municipal)

2.1.2.1.4 Permiso y registro Sanitario de Funcionamiento.

Es un documento emitido por la administración zonal correspondiente que autoriza el funcionamiento de los siguientes establecimientos o actividades comerciales sujetos al control sanitario por delegación del Ministerio de Salud: mercados, supermercados, micromercados, tiendas de abarrotes y locales de abastos, consignación de víveres y frutas, vendedores ambulantes y estacionarios, bares – restaurantes, boîte (grill) restaurante, cafeterías, heladerías, fuente de soda, soda-bar, picantería, fondas, comedores populares, y cantinas, escenarios permanentes de espectáculos, plazas de toros, salas de cine, casinos, salones de billar, salones de juegos electrónicos, clubes deportivos privados, estudios y coliseos, peluquerías, y salones de belleza. (Acuerdo ministerial RO N° 58 de abril de 2003).

2.1.2.1.5 Permiso de Funcionamiento por Parte del Cuerpo de Bomberos.

“El permiso de funcionamiento es la autorización que el Cuerpo de Bomberos emite a todo local para su funcionamiento y que se enmarca dentro de la actividad” (Cuerpo de bomberos del Distrito Metropolitano de Quito, permisos de funcionamiento, párr. 1)

2.1.2.1.6 Marcas.

Si se desea poner un nombre o logo a un producto alimenticio, farmacéuticos o ropas, se realizar el trámite en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI). “Una marca es un signo que distingue un servicio o producto de otros de su misma clase o ramo. Puede estar representada por una palabra, números, un símbolo, un logotipo, un diseño, un sonido, un olor, la textura, o una combinación de estos” (IEPI, signos distintivos, párr. 1)

2.1.3 Estudio de demanda

2.1.3.1 Definición de Catering

Como "catering" se entiende toda aquella actividad hostelera que tiene como finalidad la producción, realización y posterior ejecución de un servicio de comidas y/o bebidas, ésta última en un lugar remoto al centro de producción. Se trata de llevar un servicio a cualquier lugar acordado con el cliente, cubriendo todos aquellos aspectos que pudieran ser necesidades del mismo (alimentos, bebidas, música, mobiliario, decoración, personal de servicio, azafatas, transporte para personas, guías, etc.).

Bien es verdad que con sólo ofrecer servicios de comida, bebida y camareros, ya se podría considerar como un servicio de catering, sin embargo, las empresas que ofrecen estos servicios en la actualidad, suelen complementarse con la organización integral del evento donde se desarrolle el servicio.

Datos del libro

AUTOR: JOSE LUIS SESMERO CARRASCO

Nombre del libro: “Servicios de Alimentos, Bebidas y mas” N° de páginas: 132 págs. Editorial: VERTICE. Lengua: ESPAÑOL. Año edición: 2010.

2.1.3.2 Población y muestra

El sector de la Pueblo solo pueblo ubicado en (GUAMANI L1), con el estudio realizado se puede saber que establecimientos similares de Catering realizan el servicio de Coffee break de los cuales la competencia directa son recepciones de alquiler las cuales prestan sus servicio de localidad y a la vez servicio de alimentos y bebidas entre estas se halla recepciones “PALORA”, ubicado en la Av. Maldonado y Primavera”. En recepciones “PALORA”, realizan eventos como matrimonios, bautizos, 15 años y más eventos sociales.

Otro establecimiento dedicado a lo mismo es “El misterio del sabor” que se dedica a ofertar servicio de comida (Servicio de catering) su localidad se encuentra en la Av. Maldonado y Arcadia.

Estos establecimientos son la competencia directa estudiada con un servicio de catering, los precios corren desde: platos de \$4,00 hasta los \$ 15,00.

Los establecimientos mencionados no ofertan directamente el servicio de Coffee break no tienen precios ni un menú específico realizan el servicio si el contratista lo desea.

Se puede decir que el sector Guamani L1 es industrial, esto quiere decir que cuenta con una gran variedad de empresas entre estas: Coca Cola Company, Aymesa (Ensambladora de autos), Computron (venta de equipos de computación), Súper mercado Santa María y una gran variedad de Escuelas, Colegios, como: Colegio Vida Nueva, Escuela Latino América. En los cuales se realizan eventos sociales y se puede ofrecer el servicio de Coffee break.

El servicio de coffee break se encuentra enfocado a todo tipo de mercado ya que puede ser contratado desde una fecha importante de una escuela, hasta un aniversario de una empresa.

El target en el que se halla enfocada la microempresa será a partir de los 18 -70 años ya que en estas edades se encuentran en la facultad de contratar el servicio.

La población establecida para este estudio está determinada en el sur de Quito. El número de habitantes del sector Pueblo solo pueblo (GUAMANI L1) es de 28.154, la cual se deberá calcular con la fórmula finita la cual es:

$$n = \frac{Z^2(p*q)N}{e^2(N-1) + Z^2(p*q)}$$

N= Tamaño de la Población

p = Proporción de los que poseen el atributo = 50% (valor estándar)

q = Proporción de los que no poseen el atributo = (1-p) = 50% (valor estándar)

e = Error de Muestreo ($\pm 5\%$ valor estándar)

(Z)Intervalo de Confianza = 95%

2.1.3.3 Calculo de la muestra

N= Habitantes= 28.154

(INEC, 2010, zonas censales “GUAMANI L1” 2010)

p = 50% valor estándar = 0,5

q = 50% valor estándar = 0,5

e = 5% valor estándar = 0,05

Z = intervalo de confianza 95% = 1,96

$$n = \frac{Z^2(p*q)N}{e^2(N-1)+Z^2(p*q)}$$

$$n = \frac{(1,96)^2(0,5*0,5)28.154}{0,05^2(28.154-1)+1,96^2(0,5*0,5)}$$

$$n = \frac{(4)(0,25)28.154}{(0,0025)(28.153)+(4)(0,25)}$$

$$n = \frac{28.154}{71}$$

$$n=397$$

2.1.3.4 Encuesta



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERÍA

ITHI

ENCUESTA

La presente encuesta es de carácter académico los datos que nos brinde serán manejados con absoluta reserva

La factibilidad de una microempresa que oferta el servicio de Coffee Break

Señale con una “X” sus respuestas

1. Género: M__ F__

2. Edad: _____

3. ¿Tiene usted referencias acerca del servicio de Coffee Break?

Si_____ No_____

4. ¿Ha asistido a eventos sociales de larga duración, en los cuales hay un tiempo determinado para un receso?

Si_____ No_____

5. Señale un evento social al cual usted haya asistido.

Cursos de capacitación_____ Seminarios_____ Discursos_____

Exposiciones_____ Charlas_____ Retiros espirituales_____

6. ¿Qué preferiría usted en su hora de receso?

- Salir a la calle a buscar algo de comer_____
- Que le sirvan un producto el cual ya fue escogido y cancelado previamente_____

7. ¿Cree que el servicio de Coffee Break le ahorrara tiempo y dinero?

Si_____ No_____

8. ¿Cree que brindando este servicio mejorara su forma de nutrición?

Si_____ No_____

9. ¿Cree usted que el servicio de Coffee Break es una buena opción para satisfacer su necesidad de alimentación?

Si_____ No_____

10. ¿Le gustaría a usted recibir asesoría de lo que está consumiendo a través de una tabla nutricional?

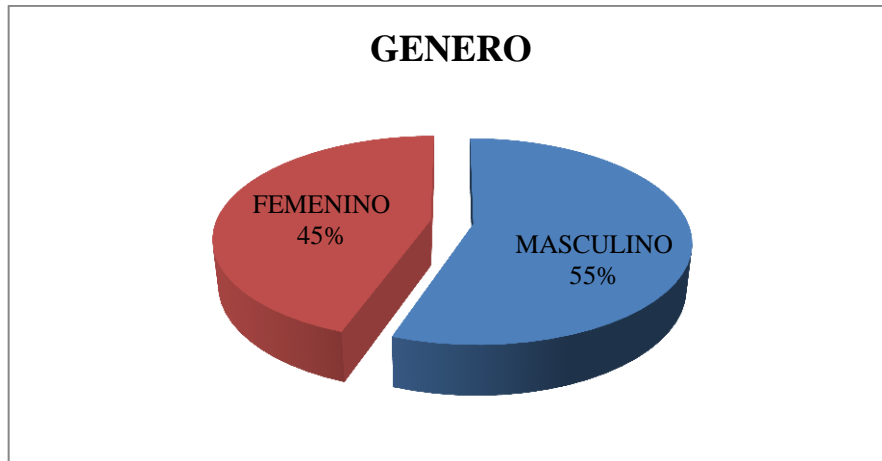
Si_____ No_____

GRACIAS POR SU COLABORACION.

2.1.3.5 Tabulación de datos.

1. GENERO

Del cuadro numero 1 se observa que el 45% que representa 177 encuestas de las cuales son de genero femenino, y el otro 55 % que representan 220 encuestas son de genero masculino.

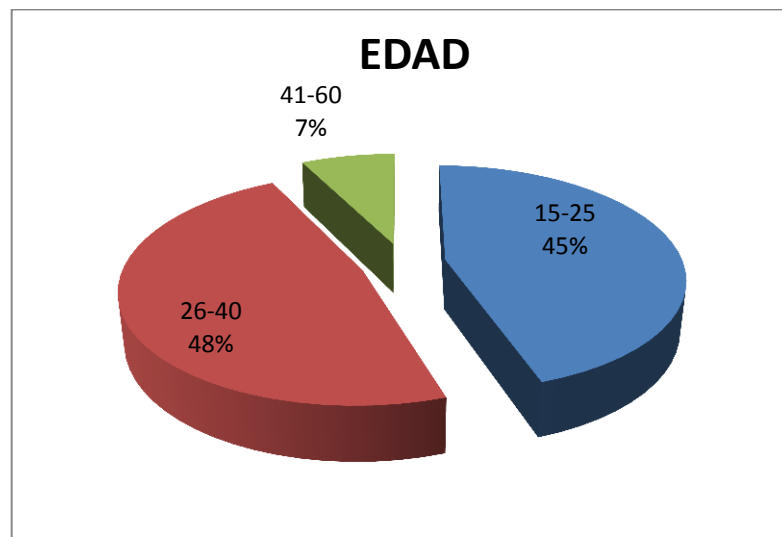


Cuadro No.1 porcentaje de género masculino y femenino
 Autor: German Andrés Andrade Ortega

2. EDAD

Del cuadro numero 2 se puede observar las edades de las personas, las cuales fueron encuestadas. Esto se realizo en 3 rangos:

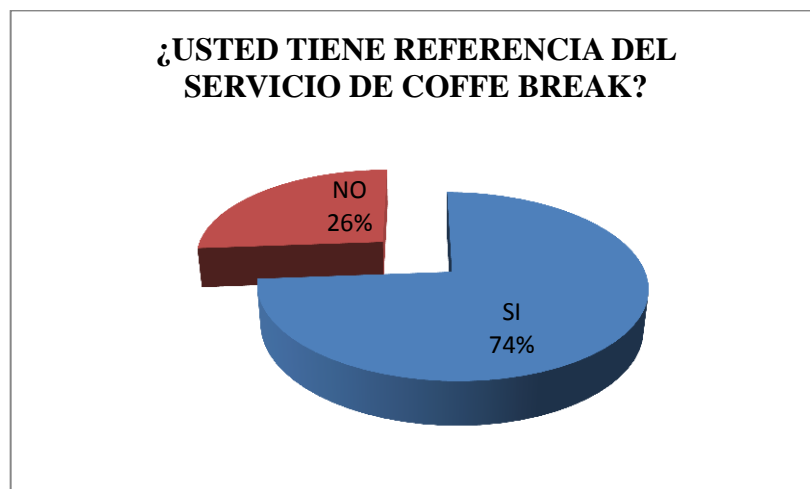
Años	# Encuestas	%
15-25	178	44,80%
26-40	189	47,60%
41-60	30	7,50%



Cuadro No.2 porcentaje de edades designada en 3 rangos
 Autor: German Andrés Andrade Ortega

3. ¿USTED TIENE REFERENCIA DEL SERVICIO DE COFFE BREAK?

En el cuadro numero 3 se puede inferir que el 73,80% que equivale a 293 personas encuestadas, dicen tener referencia a cerca del servicio de Coffee break. El otro 26,19% que equivale a 104 personas encuestadas dicen no tener referencias al servicio de Coffee break lo que quiere decir que las personas si tienen conocimientos sobre el servicio que se va a brindar.



Cuadro No.3 referencia acerca del servicio de Coffee break

Autor: German Andrés Andrade Ortega

4. ¿HA ASISTIDO A EVENTOS SOCIALES DE LARGA DURACION, EN LOS CUALES HAY UN TIEMPO PARA UN RECESO?

En el cuadro numero 4 se tiene como resultado el 86,90% que equivale a 345 personas encuestadas que si han asistido a eventos sociales de larga duración con un tiempo determinado para un receso y el 13,09% equivalente a 52 personas que no han asistido a tales eventos, lo cual indica que las personas si han asistido a eventos sociales de larga duración con un tiempo de receso determinado.



Cuadro No.4 Asistencia a eventos sociales de larga duración, en los cuales hay un tiempo determinado para un receso

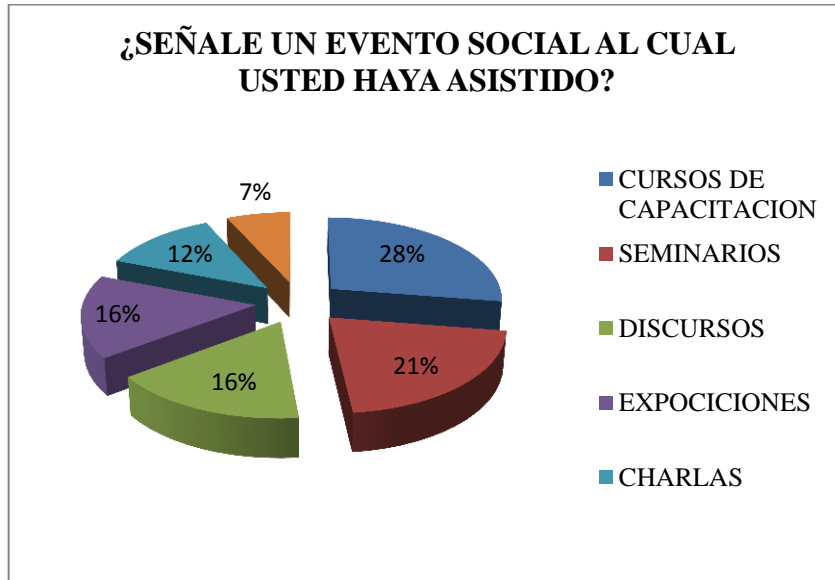
Autor: German Andrés Andrade Ortega

5. ¿SEÑALE UN EVENTO SOCIAL AL CUAL USTED HAYA ASISTIDO?

En el cuadro numero 5 se observa cuales son los eventos a los que las personas asisten más frecuentemente:

EVENTOS	# ENCUESTAS	%
CURSOS DE CAPACITACION	109	27,45%
SEMINARIOS	83	20,90%
DISCURSOS	65	16,37%
EXPOCICIONES	64	16,12%
CHARLAS	49	12,34%
RETIROS ESPIRITUALES	27	6,80%

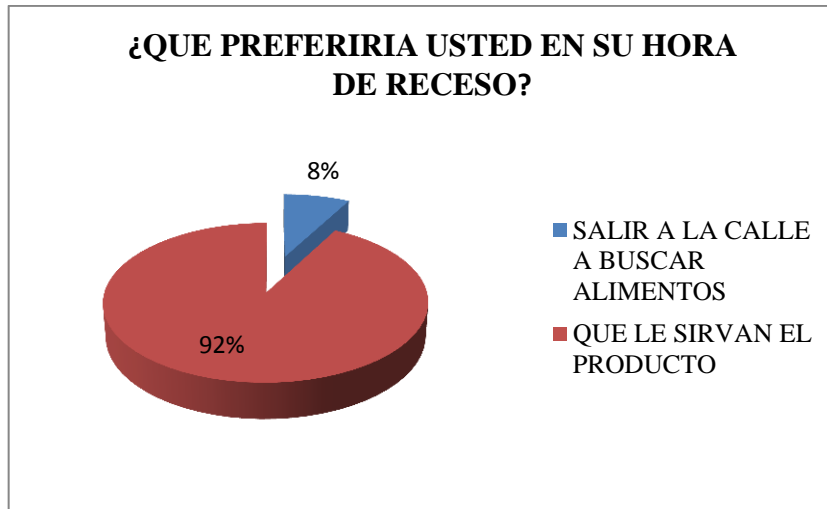
Todos estos eventos mencionados son de larga duración y tienen un tiempo determinado para un receso, lo cual me lleva a proponer un servicio de Coffee break.



Cuadro No.5 Señale un evento social al cual haya asistido
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

6. ¿QUE PREFERIRIA USTED EN SU HORA DE RECESO?

En el cuadro numero 6 se observa que el 92% que equivale a 366 personas encuestadas prefieren tener un servicio ya previamente contratado y el 8% que equivale a 31 personas encuestadas prefieren salir a la calle a conseguir su propio alimento, por lo tanto la creación de una micro empresa de Coffee break se respalda con estos datos.

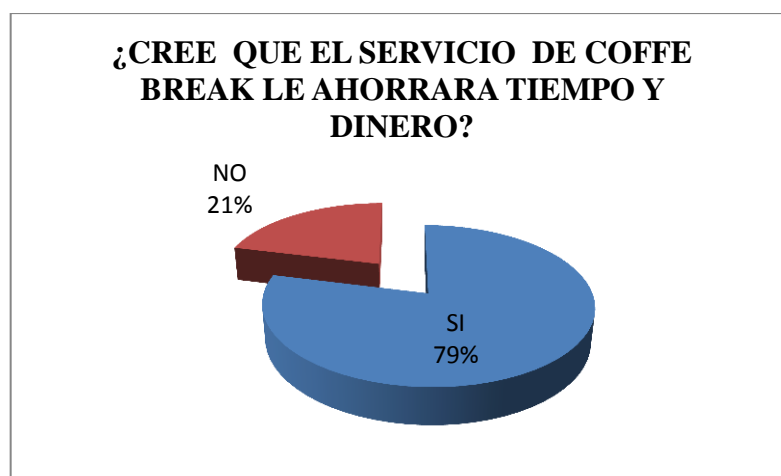


Cuadro No.6 Que preferiría usted en su hora de receso

Autor: German Andrés Andrade Ortega

7. ¿CREE QUE EL SERVICIO DE COFFEE BREAK LE AHORRARA TIEMPO Y DINERO?

En el cuadro numero 7 se puede inferir que el 78,84% que equivale a 313 personas encuestadas opinan que con el servicio de Coffee break si ahorraran tiempo y dinero, y el 21,15% que equivale a 84 personas encuestadas opinan lo contrario.

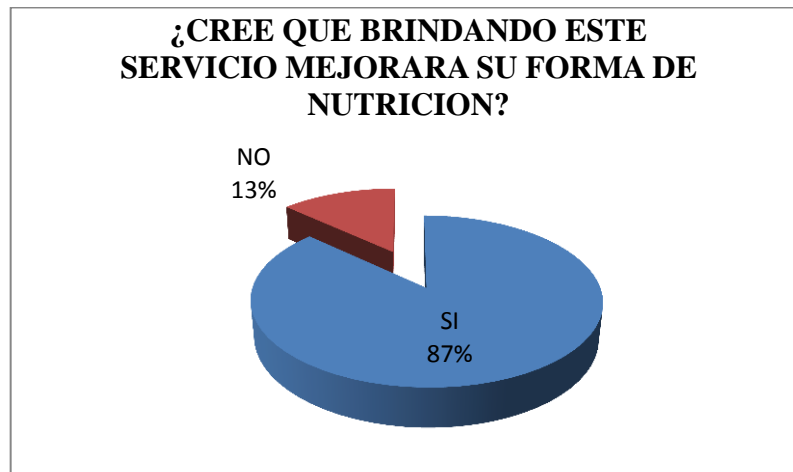


Cuadro No.7 El servicio de Coffee break le ahorrara tiempo y dinero

Autor: German Andrés Andrade Ortega.

8. ¿ CREE QUE BRINDANDO ESTE SERVICIO MEJORARA SU FORMA DE NUTRICION?

En el numero 8 se observa que el 87% que corresponde a 345 personas encuestadas opinan que si mejorara su forma de nutricion y el 13% que corresponde a 52 personas piensa que no mejorara su forma de nutricion lo cual el servicio de coffe break es una buena opcion para su creacion.



Cuadro No.8 Mejor forma de alimentación
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

9. ¿CREE USTED QUE EL SERVICIO DE COFFE BREAK ES UNA BUENA OPCION PARA SATISFACER SU NECESIDAD DE ALIMENTACION?

En el cuadro numero 9 se tiene como resultado que el 92,94% que corresponde a 396 personas encuestadas opinan que el servicio de Coffee break si es una buena opción para satisfacer su necesidad de alimentación por lo cual respalda la creación de la microempresa de Coffee break.

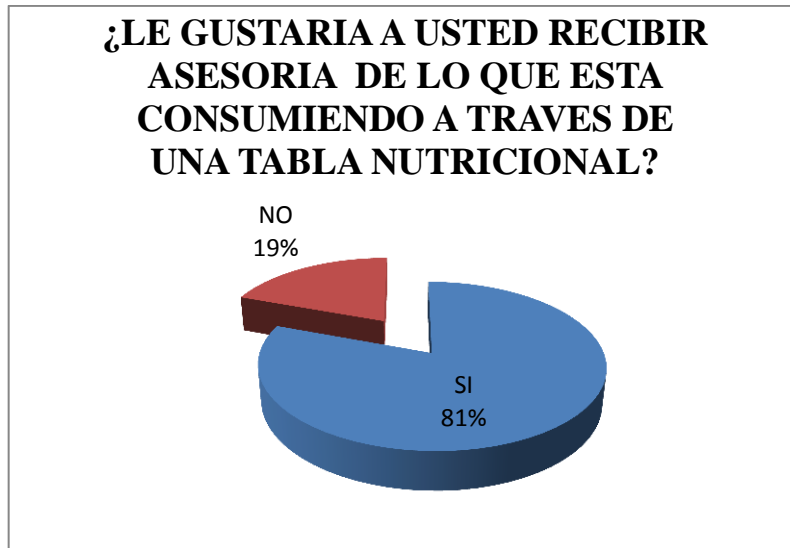


Cuadro No.9 Satisfacer su necesidad de alimentación
Autor: German Andrés Andrade Ortega

10. ¿LE GUSTARIA A USTED RECIBIR ASESORIA DE LO QUE ESTA CONSUMIENDO A TRAVES DE UNA TABLA NUTRICIONAL?

SI	320	80,60%
NO	77	19,39%

En el numero 10 se observa que el 81 % que corresponde a 320 personas opina que le gustaría recibir asesoría de una tabla nutricional la cual les dará información del producto que se le proporcionara lo cual es una ventaja para la creación del servicio de Coffe break.



Cuadro No.10 Asesoría a través de una tabla nutricional

Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.1.4 Estrategia de distribución

La promoción para la microempresa será a través de medios como:

- **Hojas volantes:** Las cuales se repartirá a instituciones encargadas de realizar eventos como: Seminarios, discursos, cursos de capacitación, exposiciones. Ej. Tales como la Universidad Politécnica y Católica las cuales realizan cursos de capacitación frecuentemente
- **Tarjetas de presentación:** Estas se entregaran en transcurso de todo el año a personas e instituciones educativas y de trabajo, las cuales estén interesadas a tener un servicio de Coffee Break en sus fechas importantes o para eventos sociales. Ej. Tales como Aniversario de la fundación del colegio “Intiyan”, DHL.

- **Stickers y carpetas:** Éstos se entregaran a clientes como recuerdo de la contratación del servicio de Coffee Break.
- **La creación de un perfil en la página de Facebook:** En la cual se crearan carpetas con fotos de los eventos que se realicen y publicar a todas las personas para que conozcan acerca del servicio.
- **Una cuenta en página web “YouTube”:** En la cual se subirá un collage acerca del servicio y explicando de que se trata el servicio de Coffee break.
- **Gigantografías:** Estas se utilizaran en el lugar de trabajo (local) y para llevar a eventos que se realicen, los cuales decoraran el stand en donde se lo ubique.

Esta es la forma la cual las personas conocerán acerca del servicio de Coffee Break y los benéficos que se le brindaran para el evento se sea requerido. Hay que recalcar que si hay un buen trato y un buen servicio, las personas que solicitaron el servicio se encargaran de dar publicidad pasando la voz a otras que requieran del mismo.

2.1.4.1 Kit de publicidad mensual:

Kit publicitario	Cantidad
Hojas volantes	500 mensuales
Tarjetas de presentación	150 mensuales.
Stickers	500 mensuales.
Carpetas	40 mensuales.

Gigantografias	1 cada 6 meses.
Administración redes sociales	El pago se realizara mensual.
Logotipo	Se realiza solo una vez (Imagen corporativa).

- Los costos se detallan en la página 32.

2.1.4.2 Costos de publicidad

COSTO PUBLICIDAD ANUAL

CONCEPTO	ENE	FEBRE	MAR	ABR	MAYO	JUN	JUL	AGOS	SEPT	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Hojas volantes	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
Tarjetas presentación	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
Stickers	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	60
Carpetas	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	0	60
Gigantografías	60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	120
Administración Redes sociales	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	20,16	241,92
Logotipo	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
TOTAL	190,16	60,16	80,16	60,16	80,16	60,16	80,16	120,16	80,16	60,16	80,16	60,16	1011,92

Cuadro No. 11 Detalle de los medios publicitarios con sus respectivos costos para un año.
 Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.1.4.3 Costo publicidad proyectado

Detalle de los medios publicitarios con sus respectivos costos en proyección a 6 años.

COSTO PUBLICIDAD PROYECTADO

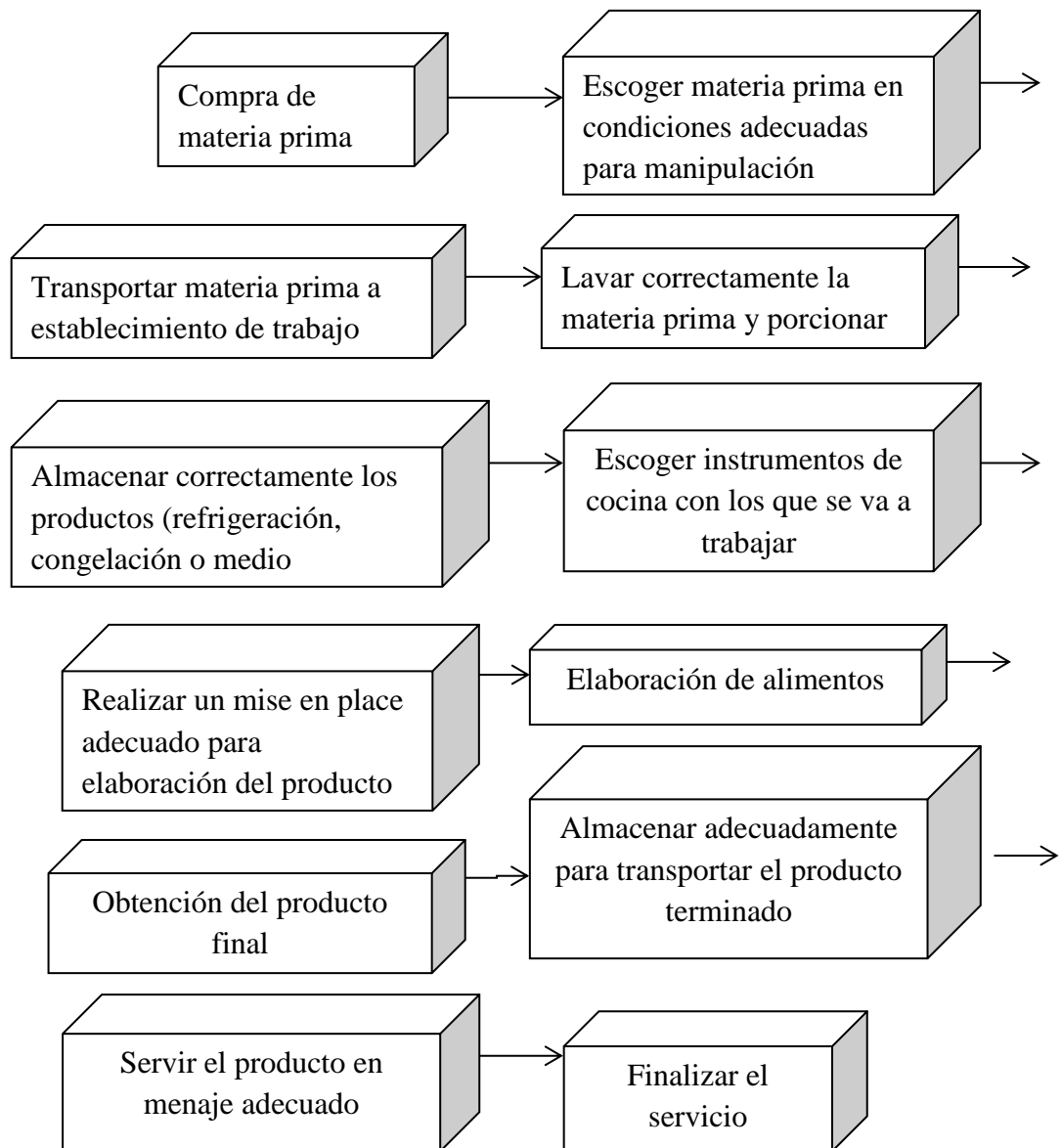
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	TOTAL
Hojas volantes	360	360	360	360	360	360	2160
Tarjetas presentación	120	120	120	120	120	120	720
Stickers	60	60	60	60	60	60	360
Carpetas	60	60	60	60	60	60	360
Gigantografías	120	0	120	0	120	0	360
Administración Redes sociales	241,92	241,92	241,92	241,92	241,92	241,92	1451,52
Logotipo	50	0	0	0	0	0	50
TOTAL	1011,92	841,92	961,92	841,92	961,92	841,92	5461,52

Cuadro No. 12 Detalle de los medios publicitarios con sus respectivos costos en proyección a 6 años.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2 VIABILIDAD TECNICA

2.2.1 Formas alternativas de producción

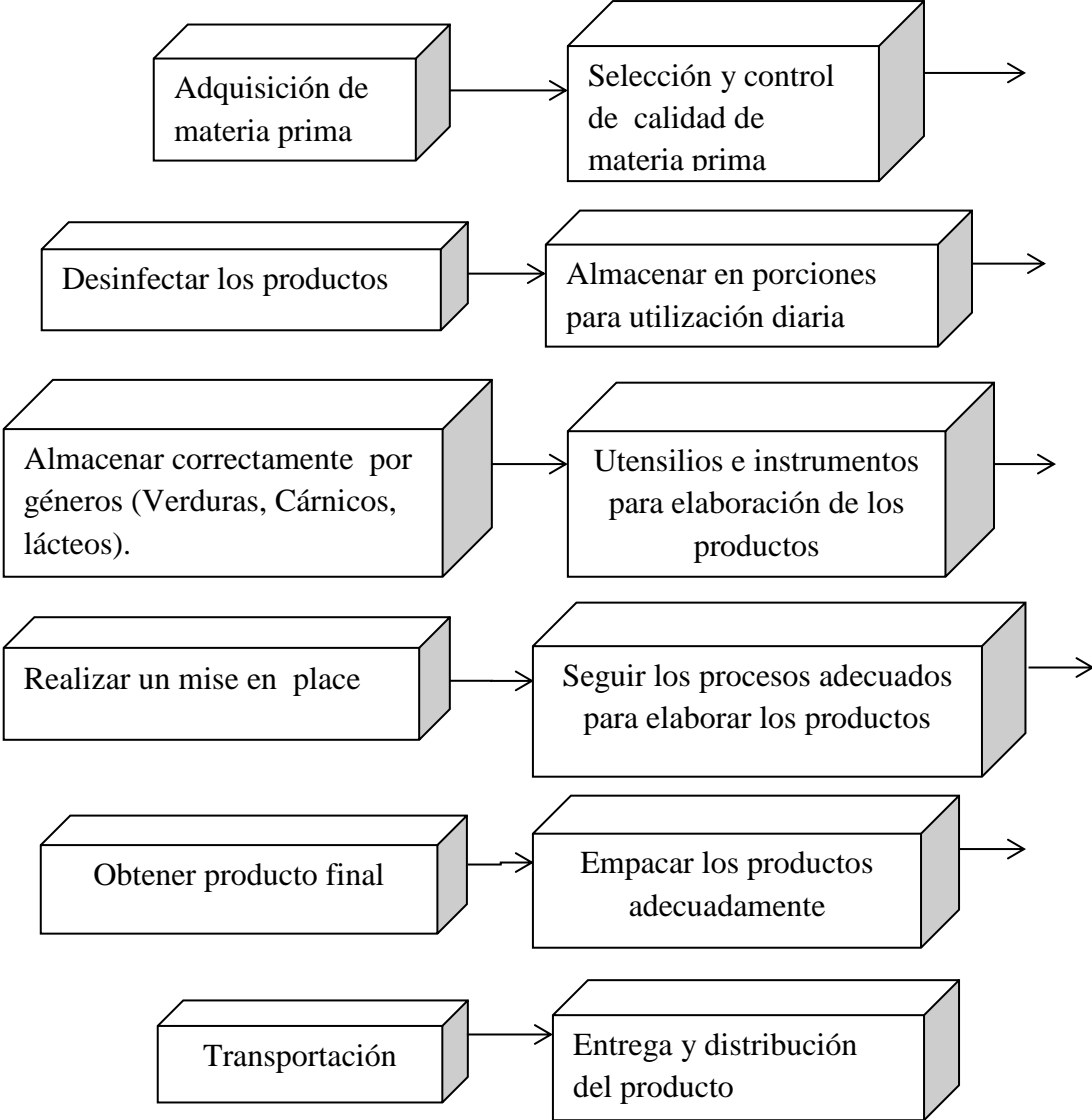
2.2.1.1 Alternativa #1



Cuadro de alternativa numero 1

Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.1.2 Alternativa #2



Cuadro de alternativa numero 2

Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.2 Requerimientos tecnológicos

Los requerimientos para el proceso de producción se detallan a continuación:

ACTIVIO	PRECIO	MATERIAL	CARACTERISTICAS
1. Cocina industrial	750,00	Acero inoxidable	3 Quemadores 1,20m largo x 45 cm ancho
2. Microondas	95.00		28 Libras
3. Frízer	700,00		8 Pies
4. Refrigeradora	850,00		12 Pies
5. Licuadora	150,00	Acero inoxidable	Motor industrial
6. Freidora industrial	750,00	Acero inoxidable	Freidora de papas, plancha, parrilla. 1,20 m largo x 45 cm ancho
7. Horno industrial	850,00	Acero inoxidable	80 lb
8. Batidora	750,00		5 Velocidades industrial
9. Mesa de trabajo	400,00	Acero inoxidable	1,50 m. Largo por 60 cm. Ancho.
10. Cafetera	80,00	Metal	Capacidad 20 litros
11. Estantería	45,00	Metal	Tipo escalera 5 secciones
12. Cuchillos	73,90	Acero inoxidable	Cebolleros de: 35 cm, 20 cm y puntilla 8 cm
13. Cucharones	24,00	Metal	Sin marca
14. Espumaderas	6,50	Metal	Sin marca

15. Cernidores	8,00	plásticas	Grande, mediana, pequeña
16. Recipientes de almacenamiento	72,00	Plástico	Juego entero grandes 8 lt, 5lt, 3lt, 1lt, ½ lt.
17. Vajilla	2160,00	Cerámica	Jugo completo plato soperos, base, postre.
18. Cristalería (Vasos, copas, jarras)	306,00	Vidrio	Vasos 8onz, 12onz, 18onz. Jarras 2lt.
19. Cubertería (cucharas, tenedores y cuchillos)	310,00	Metal	Cucharas soperas, postre. Tenedores de plato fuerte y postre. Cuchillos de plato fuerte y postre.
20. Porta salseros	2,40	Vidrio	Normales
21. Bowls	45,00	Metal	Juego completo
22. Cucharetas	14,00	Metal	Sin marca
23. Tijeras de cocina	6,00	Acero inoxidable	De elástico reforzado
24. Espátulas	16,00	Acero inoxidable	Tramontina
25. Rodillo	6,00	Madera	25 centímetros.
26. Tablas para picar	35,25	Plástico	35cm x15cm
27. Moldes para postres	21,00	Metal	Cuadrados y redondos
28. Sartenes	87,00	Teflón	Para frituras de 32cm y 40 cm.
29. Majador de papas	12,00	Metal	Mediano
30. Ollas	165,60	Metal	Dimensión de 10lt, 8lt, 4lt, 2lt, 1lt

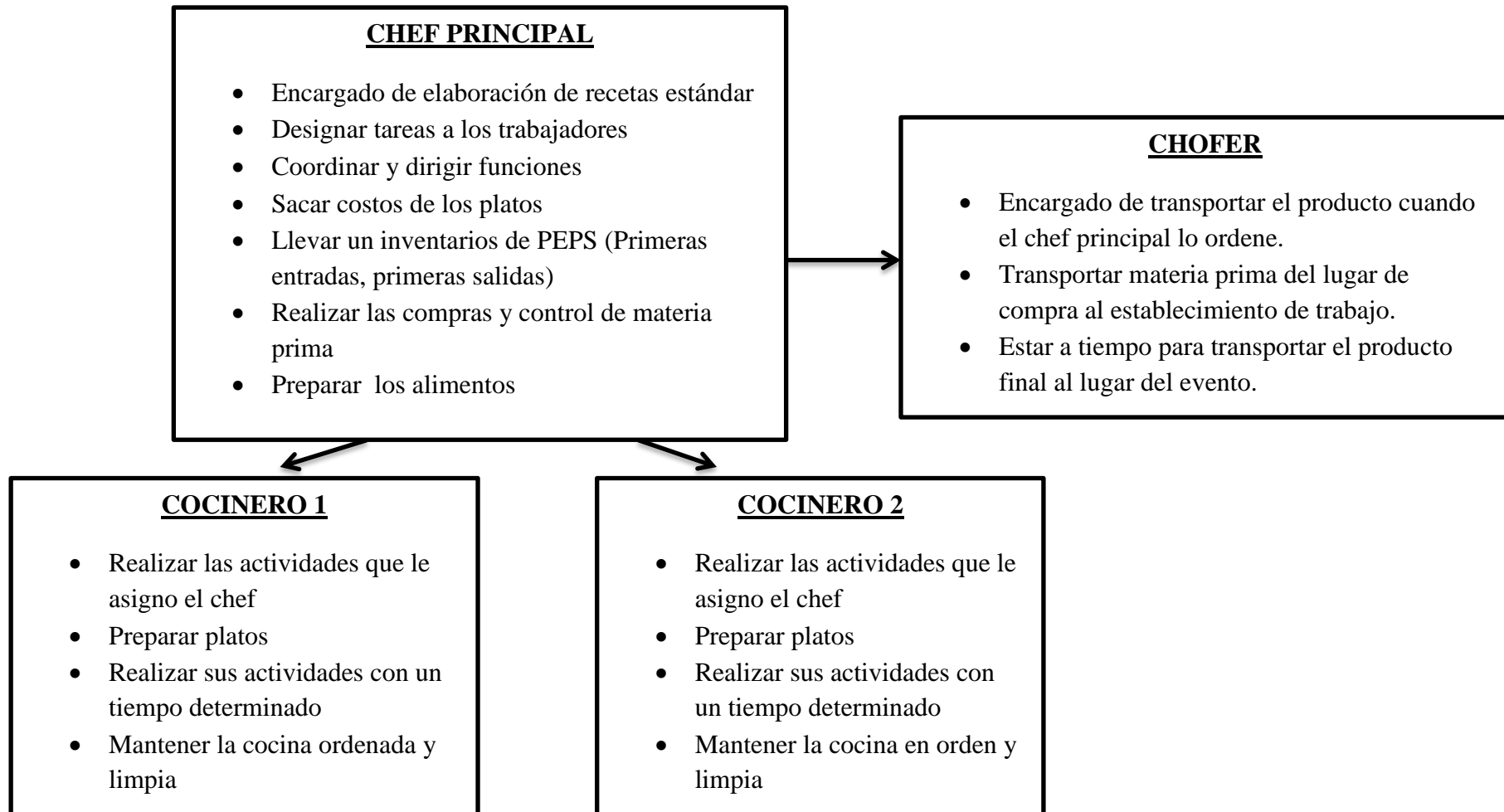
31. Pinzas	10,50	Metal	Para ensaladas y para asados.
32. Paletas plásticas	8,00	Plástico	Juego completo grande, mediana y pequeña
33. Mangas para montajes	16,00	Plásticas	Para montaje de postres
34. Rallador	6,00	Metal	Manual

Muebles oficina	\$ 500,00
Equipos de computación	\$ 500,00
Implementos seguridad	\$80,00
Audio y video	\$ 250,00
Útiles de limpieza	\$ 73,70
Costos varios	\$ 156,00
Costos uniformes y mantelería	\$524,00
Costos legales	\$ 386, 00
Servicios	\$ 4200,00
Vehículo	\$ 7000,00

Cuadro No. 13 Requerimientos tecnológicos.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.3 Requerimientos organizativos

2.2.3.1 Funciones personales.



2.2.3.2 Costos de mano de obra

Lista de empleados y pagos del primer año.

ROL DE PAGOS								
CONCEPTO	SUELDO	IESS	LIQ. MENSUAL	PAR. ANUAL	DECIMO 3ro	DECIMO 4to	VACACIONES	TOTAL
		9,35%						
CHEF PRINCIPAL	670	62,645	607,355	7288,26	607,355	318,00	303,68	8517,29
COCINERO 1	390	36,465	353,535	4242,42	353,535	318,00	176,77	5090,72
COCINERO 2	390	36,465	353,535	4242,42	353,535	318,00	176,77	5090,72
CHOFER	390	36,465	353,535	4242,42	353,535	318,00	176,77	5090,72
TOTAL								23789,46
PROVISION								1982,46

Cuadro No. 14 Detalle del rol de pagos primer año.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

Lista de empleados y pagos del segundo año.

Cuadro No. 15 Detalle del rol de pagos segundo año.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

ROL DE PAGOS AÑO 2									
CONCEPTO	SUELDO	IESS	FONDO RESERVA	LIQ. MENSUAL	PAR. ANUAL	DECIMO 3ro	DECIMO 4to	VACACIONES	TOTAL
		9,35%	8,15%						
CHEF PRINCIPAL	670	62,645	54,605	661,96	7943,52	661,96	318,00	330,98	9254,46
COCINERO 1	390	36,465	31,785	385,32	4623,84	385,32	318,00	192,66	5519,82
COCINERO 2	390	36,465	31,785	385,32	4623,84	385,32	318,00	192,66	5519,82
CHOFER	390	36,465	31,785	385,32	4623,84	385,32	318,00	192,66	5519,82
TOTAL									25813,92
PROVISION									2151,16

2.2.4 Medidas de protección del medio ambiente

2.2.4.1 Según la Dirección Metropolitana del Medio Ambiente.

LA GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA LOS SECTORES DE INDUSTRIAS DE BAJO IMPACTO, COMERCIOS Y SERVICIOS CZ2, SERVICIOS ESPECIALIZADOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS DISCOTECAS Y CENTROS DE DIVERSION.

Art.3.- De conformidad a lo provisto por Código Municipal vigente se emiten las siguientes Guías de Prácticas Ambientales:

SECCION III RESTAURANTES

Art. 6.- La Guía de Prácticas Ambientales para este sector es la siguiente:

6.1 MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

1. Los residuos de alimentos, aceites y grasas usados no serán vertidos a la red pública de alcantarillado. Estos residuos deberán ser entregados al recolector municipal de basura o a los gestores ambientales, para lo cual previamente se los deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados dentro del local.
2. Los detergentes y desinfectantes deben ser identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
3. Los tarros de basura serán exclusivos para tal fin, estarán identificados y con bolsas plásticas en su interior. Deberán ser vaciados regularmente de acuerdo a los días y horarios establecidos por la recolección municipal o su delegado.
4. Los residuos orgánicos obtenidos se recogerán en recipientes plásticos tapados y en buen estado, fuera de áreas de preparación de alimentos y atención al cliente.

5. Los residuos inorgánicos (envases y embalajes) se clasificaran en la fuente de acuerdo al tipo de material (cartón, vidrio, papel) para una disposición que priorice el reciclaje y reutilización, salvo el caso de productos químicos de desinfección y limpieza que serán entregados al recolector municipal.

6. El almacenamiento de los residuos se realizara en áreas ventiladas y techadas, manteniendo condiciones higiénicas que eviten la generación de vectores (insectos, roedores) y olores.

7. No se descuidara la limpieza al exterior del establecimiento, especialmente marisquerías y asaderos.

6.2 MANEJO AMBIENTAL DE EMISIONES ATMOSFÉRICAS Y RUIDO

1. Los establecimientos que cuenten con equipos de sonido, amplificación, parlantes, altavoces, generadores, baterías de ventilación, extractores, etc., deberán estar aislados acústicamente, con objeto de controlar que las emisiones de ruido hacia el exterior del sitio, no rebasen los límites máximos permitidos de acuerdo a la zonificación.

2. Se deberá contar con campanas de extracción y/o filtros de condensación de grasa, filtros de carbón activado u otros, que garanticen el control de emisiones gaseosas.

3. Las fuentes de combustión (generadores, calderos) deberán tener registros de horas de funcionamiento y del mantenimiento periódico.

4. En el caso de que el establecimiento cuente con grupos electrógenos cuyo uso sea mayor de 60 horas por semestre y su potencia supere los 37 Kw, deberán presentar las caracterizaciones físico-químicas de sus emisiones gaseosas en el mes de noviembre de cada año.

6.3 MANEJO AMBIENTAL DE AGUAS RESIDUALES NO DOMESTICAS

1. El establecimiento deberá contar con un atrapa grasa, antes del punto de descarga alcantarillado se debe de hacer la conexión en el lavabo de su cocina así el agua ira al alcantarillado sin grasas las cuales taponan y es sumamente difícil destaparlo.

2.2.4.2 Costos de materiales para el cuidado del medio ambiente

Costos de instrumentos para cuidado del medio ambiente			
Concepto	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Tarros de basura	3	15,00	45,00
Fundas de basura	300	0,09	27,00
Atrapa grasa	1	150,00	150,00
TOTAL			222,00

Cuadro No. 16 Detalle de costos de instrumentos para cuidado del medio ambiente.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5 Costos de inversión

2.2.5.1 Costo Vehículo

COSTO VEHICULO

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Vehículo (Fiat Fiorino)	1	7000,00	7000,00
TOTAL			7000,00

Cuadro No. 17 Detalle costo de vehículo.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.2 Costos de equipos de cocina

EQUIPOS DE COCINA

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Horno industrial	1	850,00	850,00
Cocina industrial	1	750,00	750,00
Microondas	1	95,00	95,00
Freidora industrial	1	750,00	750,00
Refrigeradora	1	850,00	850,00
Frízer	1	700,00	700,00
Estanterías	2	95,00	190,00
Batidora	1	45,00	45,00
Licuada	1	150,00	150,00
Cafetera	2	80,00	160,00
Mesa de trabajo	1	400,00	400,00
		TOTAL	4940,00

Cuadro No. 18 Detalle costo equipos de oficina.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.3 Costos de utensilios e implementos de cocina

COSTOS DE UTENSILIOS E IMPLEMENTOS DE COCINA

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cuchara sopera	200	0,35	70,00
Tenedores	200	0,35	70,00
Cuchillos	200	0,35	70,00
Cucharas de postre	200	0,25	50,00
Tenedor de postre	200	0,25	50,00
Cuchillo cebollero grande	2	16,50	33,00
Cuchillo cebollero mediano	2	9,30	18,60
Cuchillo cebollero pequeño	2	8,40	16,80
Puntilla	1	5,50	5,50
Juego de bowls de 3	3	15,00	45,00

Cucharetas	2	7,00	14,00
Espátulas	2	8,00	16,00
Espumaderas	1	6,50	6,50
Cucharones	2	12,00	24,00
Rodillo	2	3,00	6,00
Rallador	2	3,00	6,00
Moldes para postres	6	3,50	21,00
Cernidores	1	8,00	8,00
Tablas de picar	3	11,75	35,25
Ollas 26 lt	2	30,80	61,60
Ollas 40 lt	1	52,00	52,00
Olla 12 lt	2	26,00	52,00
Sartenes	3	29,00	87,00
Majador de papas	1	12,00	12,00
Paletas plásticas juego	1	8,00	8,00
Platos soperos	200	3,50	700,00
Platos base	200	4,60	920,00
Platos de postre	200	2,70	540,00
Vasos cristal 8 onza	200	0,50	100,00
Vasos cristal 12 onza	200	0,85	170,00
Jaras de jugo	6	6,00	36,00
Recipientes de almacenamiento (Juego 5)	2	36,00	72,00
Porta saleros	6	0,40	2,40
Tijeras de cocina	1	6,00	6,00
Pinzas	3	3,50	10,50
Mangas pasteleras	2	8,00	16,00
TOTAL			3411,15

Cuadro No. 19 Detalle costo utensilios e implementos de cocina.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.4 Costos de muebles de oficina

COSTO MUEBLES DE OFICINA

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Recibidor (barra)	1	250	250
Sillas	5	45	225
Archivador	1	25	25
TOTAL			500

Cuadro No. 20 Detalle costo muebles de oficina.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.5 Costos equipo de computación

COSTO EQUIPOS DE COMPUTACION

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Caja registradora	1	500	500
		TOTAL	500

Cuadro No. 21 Detalle costo equipos de computación.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.6 Costos de implementos de seguridad

COSTO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Extintores ABC	1	40	40
Señalización completo	1	15	15
Focos de emergencia	1	25	25
		TOTAL	80

Cuadro No. 22 Detalle costo implementos de seguridad.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.7 Costos de audio y video

COSTO AUDIO Y VIDEO

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Parlantes	1	250	250
		TOTAL	250

Cuadro No. 23 Detalle costo audio y video.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.8 Costos de suministros de limpieza

COSTOS SUMINISTROS DE LIMPIEZA

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cloro galón	1	3,5	3,5
Desinfectante galón	1	2,50	2,50
Detergente 20 libras	1	4,50	4,50
Lava vajilla industrial	1	8,00	8,00
Lustres	20	0,10	2,00
Limpiones	4	0,80	3,20
Papel industrial de manos	1	12,00	12,00
Escoba	2	6,00	12,00
Trapeador	2	8,00	16,00
Recogedor	2	5,00	10,00
		TOTAL	73,70

Cuadro No. 24 Detalle costo Accesorios de limpieza
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.9 Costos Varios

COSTOS VARIOS

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Facturero	1	10,00	10,00
Gas industrial (mensual)	3	22,00	66,00
Gasolina(mensual)	4	20,00	80,00
		TOTAL	156,00

Cuadro No. 25 Detalle costo Accesorios de limpieza
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.10 Costos de uniformes y mantelería

COSTOS DE UNIFORMES Y MANTELERIA

CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Uniformes	8	40,5	324
Mantelería	4	50	200
		TOTAL	524

Cuadro No. 26 Detalle costo uniformes y mantelería
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.5.11 Costos legales (Permisos de funcionamiento)

COSTOS LEGALES

CONCEPTO	TOTAL
Patente municipal	12,51
RUC (registro único de contribuyente)	0,00
Certificado medio ambiente	54,00
IRM (informe. De regulación metropolitana)	2,00
Permiso de turismo	15,00
Uso de suelo	0,00
LUAE (licencia metropolitana)	0,00
IEPI (Instituto ecuatoriano de propiedad intelectual)	116,00
Carnet de salud	12,00
Certificado de manipulación de alimentos	110,00
Permiso de sanidad	65,00
TOTAL	386,51

Cuadro No. 27 Detalle costo legales
 Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.6 Costos operación

COSTOS DE OPERACION

CONCEPTO	COSTO TOTAL
Tamal de maíz	0.37
Tamal de papa	0.37
Quimbolito de chocolate	0.48
Quimbolito de maqueño	0.46
Empanadas de verde	0.44
Bolones de verde	0.60
Empanadas de viento	0.26

Empanadas Argentinas	0.37
Empanadas Chilenas	0.42
Choclo, habas con salsa de queso	0.43
Mote con chicharon	0.43
Twister	0.62
Sanduche de jamón y queso	0.42
Hamburguesa de pollo	0.37
Flan de manzana	0.62
Ensalada de frutas	0.54
Torta de naranja	0.33
Mousse de maracuyá	0.37
Tiramisú	1.06
Selva negra	0.34
Brazo gitano	0.39
Tartaleta de frutillas	0.46
Sanduche de pollo	0.38
Ensalada de tomate con aguacate	0.99
Ensalada americana	1.24
Burrito de carne	0.65
Bebidas	0.15
TOTAL	13.56

Cuadro No. 28 Detalle costo de operación
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.7 Costos de administración y ventas

2.2.7.1 Costo de administración, Servicios básicos y arriendo

SERVICIOS BASICOS Y ARRIENDO

CONCEPTO	MENSUAL	ANUAL
Agua	45	540
Luz	35	420
Teléfono	20	240
Arriendo	250	3000
TOTAL		4200

Cuadro No. 29 Detalle costo de administración
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.7.2 Ventas

2.2.7.2.1 Determinación de los meses de temporada alta

MES	JUSTIFICACION
1. Abril	Presentación de balance financiero del año anterior por parte de la gerencia a los accionistas.
2. Mayo	Festejo corporativo a las madres.
3. Julio	Festejo por finalización de periodos escolares.
4. Agosto	Festejos capitalinos por el mes de las artes.
5. Diciembre	Mes más comercial del año por fiestas de la capital, navidad y año nuevo.

Cuadro No. 30 Determinación de meses de temporada alta.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.7.2.2 Crecimiento del área de hoteles, restaurantes.

**ENCUESTA ANUAL DE HOTELES, RESTAURANTES Y SERVICIOS
SERIE HISTÓRICA (1.996-2.010)**

AÑOS	NÚMERO ESTABLEC.	PERSONAL OCUPADO	REMUNERACIONES	PRODUCCIÓN TOTAL
1996	676	32.427	490.685.291	2.745.711.278
1997	714	39.488	704.899.743	4.587.294.700
1998	728	42.700	1.088.808.498	7.359.164.129
1999	712	40.575	1.657.953.338	13.588.214.085
2000	724	44.940	156.307.484	1.311.773.204
2001	748	48.855	240.673.627	1.760.462.057
2002	817	56.893	324.872.657	2.022.004.257
2003	911	65.614	385.450.363	2.299.064.726
2004	1.005	74.355	431.004.180	2.475.049.756
2005	1.007	79.266	500.312.590	2.860.238.502
2006	1.021	85.218	585.000.416	3.558.352.344
2007	1.000	82.834	598.736.912	3.872.211.715
2008	979	80.952	736.578.964	4.749.621.818
2009	1.033	92.710	937.582.034	5.902.155.579
2010	1.013	100.215	1.063.460.463	6.147.495.414

Está expresado en miles de sucres. A partir del año 2.000, estos datos se presentan en dólares, por el cambio del sistema monetario, al que se vio avocado nuestro país.

Cuadro No. 31 Crecimiento del área de hoteles y restaurantes.
Autor: INEC "Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

http://www.inec.gob.ec/estadisticas/index.php?option=com_repository&Itemid=&func=startdown&id=51&lang=es&TB_iframe=true&height=250&width=800.

Se puede observar que en el año 2005 al 2006 hay un crecimiento del 1,39%.

Se puede observar que en el año 2008 al 2009 hay un crecimiento del 5,51%.

$$1. \quad 1007 \quad 100$$

$$1021 \quad x = 101,39 - 100 = 1,39\%$$

2. 979 100

1033 $x = 105,51 - 100 = 5,51\%$.

$1,39\% + 5,51\% = 6,9\% / 2 = 3,45\%$ Crecimiento restaurantes y hoteles

2.2.7.2.3 Matriz de producción.

2.2.7.2.3.1 Base de datos del sector.

1. PARQUE INDUSTRIAL	# Trabajadores
ARCA- Ecuador S.A “Coca cola company”.	1200
AYMESA S.A (Ensambladora de vehículos)	816
Eternit Ecuatoriana S.A	612
La Playwood S.A (Maderera)	530
Confiteca C.A	313
Petroecuador (Empresa estatal petróleos del Ecuador).	624
IMETAM C.A (Fabricantes de carrocerías de buses).	458
EMI (Empresa del grupo Flack, servicio de ambulancias).	112
ILSA S.A (Industria licorera iberoamericana).	616
Supermercado Santa María.	79
Cruz roja GUAMANI	60
Cuerpo de bomberos	48
Fabrica UMCO (fabricantes	60

instrumentos de cocina)	
INIAP (Instituto nacional autónomo de investigación Agropecuarias).	74
Banco del Pichincha.	46
Banco de Guayaquil.	38
Banco Bolivariano	42
TOTAL	5,728

2. INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SECCION	NUMERO DE ALUMNOS
Colegio Vida Nueva	Mañana, tarde, noche.	3,000
Colegio Nueva primavera	Mañana, tarde, noche.	2,200
Colegio Oswaldo Lombeyda	Mañana, tarde.	1,440
Colegio 15 de Diciembre	Mañana.	720
Academia Atahualpa	Mañana, tarde.	1,800
Escuela Latino Americana	Mañana.	240
Escuela Celiano Monje	Mañana.	140
Colegio Ricardo Cornejo	Mañana, Tarde.	325
Colegio Pedro Vicente Maldonado	Mañana.	225
Colegio San Juan Bosco	Mañana, Tarde.	415
Colegio Jim Irwin	Mañana	292
Colegio Cutuglagua	Mañana, tarde, noche	626

Colegio New Life	Mañana, tarde.	312
Escuela Riobamba	Mañana.	83
Colegio Isaac Pitman	Mañana, tarde.	438
Colegio Bicentenario	Mañana, tarde.	512
TOTAL		12,768

Cuadro No. 32 Base de datos del sector.

Autor: German Andrés Andrade Ortega.

NOTA: Para determinar el número de productos a consumir diario por persona, se partió de la experiencia comercial alcanzada en más de dos años, ofreciendo Coffee breaks para instituciones educativas y eventos corporativos, experiencia que se acumuló en la empresa EVENS TAGA. “Anexo pág. 126”

La matriz de producción se encuentra realizada con un número de 5 días.

2.2.7.2.4 Matriz de producción

MATRIZ DE PRODUCCION					
CONCEPTO	DIA	SEMANA	MES	CRECIMIENTO	T.ALTA
				3,45%	
TAMAL DE MAIZ	18	90	360	12	372
TAMAL DE PAPA	18	90	360	12	372
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	16	80	320	11	331
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	16	80	320	11	331
EMPANADA DE VERDE	23	115	460	15	475
BOLONES DE VERDE	23	115	460	15	475
EMPANADAS DE VIENTO	23	115	460	15	475

EMPANADAS ARGENTINAS	23	115	460	15	475
EMPANADAS CHILENAS	23	115	460	15	475
CHOCLOS, HABAS Y S. DE QUESO	16	80	320	11	331
MOTE CON CHICHARON	18	90	360	12	372
TWISTER	16	80	320	11	331
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	14	70	280	9	289
HAMBURGUESA DE POLLO	14	70	280	9	289
FLAN DE MANZANA	14	70	280	9	289
ENSALADA DE FRUTAS	14	70	280	9	289
TORTA DE NARANJA	16	80	320	11	331
MOUSEE DE MARACUYA	18	90	360	12	372
TIRAMISU	18	90	360	12	372
SELVA NEGRA	18	90	360	12	372
BRAZO GITANO	18	90	360	12	372
TARTELETA DE FRUTILLA	14	70	280	9	289
SANDUCHE DE POLLO	14	70	280	9	289
E. DE AGUACATE CON TOMATE	7	35	140	4	144
ENSALADA AMERICANA	7	35	140	4	144
BURRITO DE CARNE	14	70	280	9	289
BEBIDAS(café, agua aromática)	80	400	1600	55	1655
TOTAL	513	2565	10260	340	10600

Cuadro No. 33 Matriz de producción.
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

NOTA: El tanto por ciento del crecimiento se encuentra explicado en la página 52.

2.2.7.2.4 MATRIZ DE PRODUCCION ANUAL

CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
TAMAL DE MAIZ	360	360	360	372	372	360	372	372	360	360	360	372	4380
TAMAL DE PAPA	360	360	360	372	372	360	372	372	360	360	360	372	4380
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	320	320	320	331	331	320	331	331	320	320	320	331	3895
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	320	320	320	331	331	320	331	331	320	320	320	331	3895
EMPANADA DE VERDE	460	460	460	475	475	460	475	475	460	460	460	475	5595
BOLONES DE VERDE	460	460	460	475	475	460	475	475	460	460	460	475	5595
EMPANADAS DE VIENTO	460	460	460	475	475	460	475	475	460	460	460	475	5595
EMPANADAS ARGENTINAS	460	460	460	475	475	460	475	475	460	460	460	475	5595
EMPANADAS CHILENAS	460	460	460	475	475	460	475	475	460	460	460	475	5595
CHOCLOS, HABAS Y S. DE QUESO	320	320	320	331	331	320	331	331	320	320	320	331	3895
MOTE CON CHICHARON	360	360	360	372	372	360	372	372	360	360	360	372	4380
TWISTER	320	320	320	331	331	320	331	331	320	320	320	331	3895
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	280	280	280	289	289	280	289	289	280	280	280	289	3405
HAMBURGUESA DE POLLO	280	280	280	289	289	280	289	289	280	280	280	289	3405
FLAN DE MANZANA	280	280	280	289	289	280	289	289	280	280	280	289	3405
ENSALADA DE FRUTAS	280	280	280	289	289	280	289	289	280	280	280	289	3405
TORTA DE NARANJA	320	320	320	331	331	320	331	331	320	320	320	331	3895
MOUSEE DE MARACUYA	360	360	360	372	372	360	372	372	360	360	360	372	4380

TIRAMISU	360	360	360	372	372	360	372	372	360	360	360	372	4380
SELVA NEGRA	360	360	360	372	372	360	372	372	360	360	360	372	4380
BRAZO GITANO	360	360	360	372	372	360	372	372	360	360	360	372	4380
TARALETA DE FRUTILLA	280	280	280	289	289	280	289	289	280	280	280	289	3405
SANDUCHE DE POLLO	280	280	280	289	289	280	289	289	280	280	280	289	3405
E. DE AGUACATE CON TOMATE	140	140	140	144	144	140	144	144	140	140	140	144	1700
ENSALADA AMERICANA	140	140	140	144	144	140	144	144	140	140	140	144	1700
BURRITO DE CARNE	280	280	280	289	289	280	289	289	280	280	280	289	3405
BEBIDAS(café, agua aromática)	1600	1600	1600	1655	1655	1600	1655	1655	1600	1600	1600	1655	19475
TOTAL	10260	10260	10260	10600	10600	10260	10600	10600	10260	10260	10260	10600	124820

Cuadro No. 34 Matriz de producción anual
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.7.2.5 PROGRAMA DE PRODUCCION PROYECTADO

PROGRAMA DE PRODUCCION PROYECTADO									CONSTANTE
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	TOTAL		
TAMAL DE MAIZ	4380	4531	4682	4833	4984	5135	28545	3,45%	
TAMAL DE PAPA	4380	4531	4682	4833	4984	5135	28545	151	
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	3895	4029	4163	4297	4431	4565	25380	134	
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	3895	4029	4163	4297	4431	4565	25380	134	

EMPANADA DE VERDE	5595	5788	5981	6174	6367	6560	36465	193
BOLONES DE VERDE	5595	5788	5981	6174	6367	6560	36465	193
EMPANADAS DE VIENTO	5595	5788	5981	6174	6367	6560	36465	193
EMPANADAS ARGENTINAS	5595	5788	5981	6174	6367	6560	36465	193
EMPANADAS CHILENAS	5595	5788	5981	6174	6367	6560	36465	193
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	3895	4029	4163	4297	4431	4565	25380	134
MOTE CON CHICHARON	4380	4531	4682	4833	4984	5135	28545	151
TWISTER	3895	4029	4163	4297	4431	4565	25380	134
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	3405	3522	3639	3756	3873	3990	22185	117
HAMBURGUESA DE POLLO	3405	3522	3639	3756	3873	3990	22185	117
FLAN DE MANZANA	3405	3522	3639	3756	3873	3990	22185	117
ENSALADA DE FRUTAS	3405	3522	3639	3756	3873	3990	22185	117
TORTA DE NARANJA	3895	4029	4163	4297	4431	4565	25380	134
MOUSEE DE MARACUYA	4380	4531	4682	4833	4984	5135	28545	151
TIRAMISU	4380	4531	4682	4833	4984	5135	28545	151
SELVA NEGRA	4380	4531	4682	4833	4984	5135	28545	151
BRAZO GITANO	4380	4531	4682	4833	4984	5135	28545	151
TARTELETA DE FRUTILLA	3405	3522	3639	3756	3873	3990	22185	117
SANDUCHE DE POLLO	3405	3522	3639	3756	3873	3990	22185	117
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	1700	1758	1816	1874	1932	1990	11070	58
ENSALADA AMERICANA	1700	1758	1816	1874	1932	1990	11070	58
BURRITO DE CARNE	3405	3522	3639	3756	3873	3990	22185	117
TOTAL	105345	108972	112599	116226	119853	123480	686475	

Cuadro No. 35 Matriz de producción proyectado a 6 años
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.8 Precios

- Precio es la cantidad de dinero u otros elementos de utilidad que se necesitan para adquirir un producto.
- El precio es un factor determinante de la demanda que el mercado hace de ese producto.
- El precio es el valor monetario que se le asigna a un producto al momento de ofrecerlo a los consumidores.

Para poder determinar el precio de un producto, se suelen tomar en cuenta dos métodos, el método de costos y el método de promedio de mercado:

Método de costos

Este método consiste en sumar todos los costos del producto, y al resultado añadirle el margen de ganancia que se quiere obtener; por ejemplo, si los costos de producir y comercializar un producto suman US\$100, y se quiere obtener un margen de ganancia del 25%, entonces el precio que le pondríamos al producto sería de US \$125.

Método de promedio de mercado

Este método consiste en determinar el precio de un producto basándonos en el precio promedio de productos similares que existen en el mercado.

Ventajas de poner precios bajos en comparación con el precio promedio del mercado:

- Posible aumento del número de clientes.

- Posible aumento de la frecuencia de compra del producto.

Desventajas de poner precios bajos en comparación con el precio promedio del mercado:

- Implica un menor margen de ganancia.
- Existe el riesgo de afectar o disminuir la calidad del producto, ya que para poder mantener precios bajos se necesita una buena reducción de costos (por ejemplo, de los materiales o insumos que conforman el producto).
- Se trata de una estrategia fácil de neutralizar por la competencia.
- Se trata de una estrategia difícil de mantener por un tiempo prolongado.

Ventajas de establecer precios iguales o cercanos al precio promedio del mercado:

- Son los precios más cómodos de manejar.

Desventajas de establecer precios iguales o cercanos al precio promedio del mercado:

- Son los precios de mayor competencia.

Ventajas de fijar precios altos en comparación con el precio promedio del mercado:

- Implica un mayor margen de ganancia.
- Posibilidad de crear una sensación de calidad en el producto.

Desventajas de fijar precios altos en comparación con el precio promedio del mercado:

- Posible disminución del número de clientes.
- Posible disminución de la frecuencia de compra.

Qué precio poner

Sin embargo, estos métodos deben usarse sólo como referencia, ya que el determinar qué precio ponerle a un producto no debe ser una tarea tan simple, sino una decisión que se medite y analice bien.

Al determinar el precio siempre se debe tener en cuenta estos métodos, siempre se debe saber cuál es el costo del producto para que nunca se le asigne un precio menor al costo de producción, y siempre se debe saber cuál es el precio promedio del producto en el mercado para no estar bajo de ese precio.

Pero sobre todo al establecer el precio de un producto se debe tomar en cuenta al consumidor, siempre se debe poner en el lugar de el y preguntarnos cuánto creemos que estaría dispuesto a pagar por nuestro producto, teniendo en cuenta los precios de nuestra competencia, sean productos similares o complementarios, las características, atributos o calidad del producto, los beneficios, la exclusividad y la marca.

2.2.8.1 RESUMEN DE COSTOS Y PRECIOS

COSTOS Y PRECIOS			
CONCEPTO	COSTO PRODUCCION	UTILIDAD %	PRECIO FINAL
TAMAL DE MAIZ	0,37	120%	0,81
TAMAL DE PAPA	0,37	120%	0,82
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	0,48	150%	1,20
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	0,46	120%	1,01
EMPANADA DE VERDE	0,44	100%	0,87
BOLONES DE VERDE	0,60	50%	0,89
EMPANADAS DE VIENTO	0,26	200%	0,77
EMPANADAS ARGENTINAS	0,37	200%	1,11
EMPANADAS CHILENAS	0,42	160%	1,08
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	0,43	120%	0,95
MOTE CON CHICHARON	0,43	130%	1,00

TWISTER	0,62	140%	1,49
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	0,42	180%	0,96
HAMBURGUESA DE POLLO	0,37	340%	1,12
FLANDE MANZANA	0,62	100%	1,24
ENSALADA DE FRUTAS	0,54	160%	1,40
TORTA DE NARANJA	0,33	80%	0,6
MOUSEE DE MARACUYA	0,37	170%	0,99
TIRAMISU	1,06	50%	1,60
SELVA NEGRA	0,34	150%	0,84
BRAZO GITANO	0,39	100%	0,78
TARTELETA DE FRUTILLA	0,46	100%	0,91
SANDUCHE DE POLLO	0,38	150%	0,94
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	0,99	50%	1,49
ENSALADA AMERICANA	1,24	50%	1,86
BURRITO DE CARNE	0,65	200%	1,95
BEBIDAS(café, agua aromática)			0,15

Cuadro No. 36 Resumen de costos y precios
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.9 Composición de capital

2.2.9.1 Inversión total

INVERSION TOTAL

CAPITAL DE TRABAJO	1043,43
BANCOS	1500,00
INSTRUMENTOS CUIDADO MEDIA AMBIENTE	222,00
UTENCILLOS E IMPLEMENTOS DE COCINA	3411,15
IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD	80,00
UTILES DE LIMPIEZA	73,70
EQUIPOS DE COCINA	4940,00
VARIOS	156,00
VEHICULO	7000,00
PERMISOS	386,51
EQUIPOS DE COMPUTACION	500,00

MUEBLES DE OFICINA	500,00
EQUIPO DE AUDIO Y VIDEO	250,00
INVERSION INICIAL	20062,79

Cuadro No. 37 Cuadro de inversión total
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.2.9.2 FINANCIAMIENTO

FINANCIAMIENTO		
CAPITAL PERSONAL	15135,9	75%
ACCIONISTA 2	4926,89	25%
TOTAL	20062,79	100%

Cuadro No. 38 Cuadro de financiamiento
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.3 Viabilidad financiera

2.3.1 Presupuesto de ingresos

PRESUPUESTO DE INGRESOS

PRESUPUESTO DE INGRESO													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
TAMAL DE MAIZ	278,21	278,21	278,21	287,48	287,48	278,21	287,48	287,48	278,21	278,21	278,21	287,48	3384,85
TAMAL DE PAPA	281,90	281,90	281,90	291,29	291,29	281,90	291,29	291,29	281,90	281,90	281,90	291,29	3429,73
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	339,31	339,31	339,31	350,98	350,98	339,31	350,98	350,98	339,31	339,31	339,31	350,98	4130,07
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	309,96	309,96	309,96	320,62	320,62	309,96	320,62	320,62	309,96	309,96	309,96	320,62	3772,83
EMPANADA DE VERDE	400,97	400,97	400,97	414,04	414,04	400,97	414,04	414,04	400,97	400,97	400,97	414,04	4877,00
BOLONES DE VERDE	411,24	411,24	411,24	424,65	424,65	411,24	424,65	424,65	411,24	411,24	411,24	424,65	5001,94
EMPANADAS DE VIENTO	318,57	318,57	318,57	328,96	328,96	318,57	328,96	328,96	318,57	318,57	318,57	328,96	3874,82
EMPANADAS ARGENTINAS	458,41	458,41	458,41	473,36	473,36	458,41	473,36	473,36	458,41	458,41	458,41	473,36	5575,63
EMPANADAS CHILENAS	440,80	440,80	440,80	455,17	455,17	440,80	455,17	455,17	440,80	440,80	440,80	455,17	5361,48
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	305,39	305,39	305,39	315,88	315,88	305,39	315,88	315,88	305,39	305,39	305,39	315,88	3717,13
MOTE CON CHICHARON	328,00	328,00	328,00	338,93	338,93	328,00	338,93	338,93	328,00	328,00	328,00	338,93	3990,66
TWISTER	436,46	436,46	436,46	451,47	451,47	436,46	451,47	451,47	436,46	436,46	436,46	451,47	5312,57
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	296,53	296,53	296,53	306,07	306,07	296,53	306,07	306,07	296,53	296,53	296,53	306,07	3606,07
HAMBURGUESA DE POLLO	395,06	395,06	395,06	407,76	407,76	395,06	407,76	407,76	395,06	395,06	395,06	407,76	4804,21
FLAN DE MANZANA	345,91	345,91	345,91	357,03	357,03	345,91	357,03	357,03	345,91	345,91	345,91	357,03	4206,50

ENSALADA DE FRUTAS	362,45	362,45	362,45	374,10	374,10	362,45	374,10	374,10	362,45	362,45	362,45	374,10	4407,67
TORTA DE NARANJA	190,56	190,56	190,56	197,11	197,11	190,56	197,11	197,11	190,56	190,56	190,56	197,11	2319,52
MOUSEE DE MARACUYA	317,52	317,52	317,52	328,10	328,10	317,52	328,10	328,10	317,52	317,52	317,52	328,10	3863,11
TIRAMISU	574,77	574,77	574,77	593,93	593,93	574,77	593,93	593,93	574,77	574,77	574,77	593,93	6993,08
SELVA NEGRA	278,26	278,26	278,26	287,53	287,53	278,26	287,53	287,53	278,26	278,26	278,26	287,53	3385,44
BRAZO GITANO	282,31	282,31	282,31	291,72	291,72	282,31	291,72	291,72	282,31	282,31	282,31	291,72	3434,76
TARTELETA DE FRUTILLA	256,00	256,00	256,00	264,23	264,23	256,00	264,23	264,23	256,00	256,00	256,00	264,23	3113,17
SANDUCHE DE POLLO	241,93	241,93	241,93	249,71	249,71	241,93	249,71	249,71	241,93	241,93	241,93	249,71	2942,08
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	208,14	208,14	208,14	214,08	214,08	208,14	214,08	214,08	208,14	208,14	208,14	214,08	2527,39
ENSALADA AMERICANA	260,21	260,21	260,21	267,65	267,65	260,21	267,65	267,65	260,21	260,21	260,21	267,65	3159,74
BURRITO DE CARNE	492,08	492,08	492,08	507,90	507,90	492,08	507,90	507,90	492,08	492,08	492,08	507,90	5984,06
TOTAL	8810,96	8810,96	8810,96	9099,76	9099,76	8810,96	9099,76	9099,76	8810,96	8810,96	8810,96	9099,76	107175,51

Cuadro No. 39 Cuadro de presupuesto de ingresos
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.3.2 Presupuesto de egresos

PRESUPUESTO DE EGRESOS													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
TAMAL DE MAIZ	132,48	132,48	132,48	136,90	136,90	132,48	136,90	136,90	132,48	132,48	132,48	136,90	1611,83
TAMAL DE PAPA	134,24	134,24	134,24	138,71	138,71	134,24	138,71	138,71	134,24	134,24	134,24	138,71	1633,20
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	154,23	154,23	154,23	159,53	159,53	154,23	159,53	159,53	154,23	154,23	154,23	159,53	1877,30
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	147,60	147,60	147,60	152,68	152,68	147,60	152,68	152,68	147,60	147,60	147,60	152,68	1796,59
EMPANADA DE VERDE	200,48	200,48	200,48	207,02	207,02	200,48	207,02	207,02	200,48	200,48	200,48	207,02	2438,50
BOLONES DE VERDE	274,16	274,16	274,16	283,10	283,10	274,16	283,10	283,10	274,16	274,16	274,16	283,10	3334,63
EMPANADAS DE VIENTO	117,99	117,99	117,99	121,84	121,84	117,99	121,84	121,84	117,99	117,99	117,99	121,84	1435,12
EMPANADAS ARGENTINAS	169,78	169,78	169,78	175,32	175,32	169,78	175,32	175,32	169,78	169,78	169,78	175,32	2065,05
EMPANADAS CHILENAS	191,65	191,65	191,65	197,90	197,90	191,65	197,90	197,90	191,65	191,65	191,65	197,90	2331,08
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	138,81	138,81	138,81	143,58	143,58	138,81	143,58	143,58	138,81	138,81	138,81	143,58	1689,60
MOTE CON CHICHARON	156,19	156,19	156,19	161,40	161,40	156,19	161,40	161,40	156,19	156,19	156,19	161,40	1900,32
TWISTER	198,39	198,39	198,39	205,21	205,21	198,39	205,21	205,21	198,39	198,39	198,39	205,21	2414,81
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	118,61	118,61	118,61	122,43	122,43	118,61	122,43	122,43	118,61	118,61	118,61	122,43	1442,43
HAMBURGUESA DE POLLO	103,96	103,96	103,96	107,30	107,30	103,96	107,30	107,30	103,96	103,96	103,96	107,30	1264,26
FLAN DE MANZANA	172,95	172,95	172,95	178,51	178,51	172,95	178,51	178,51	172,95	172,95	172,95	178,51	2103,25
ENSALADA DE FRUTAS	151,02	151,02	151,02	155,88	155,88	151,02	155,88	155,88	151,02	151,02	151,02	155,88	1836,53

TORTA DE NARANJA	105,87	105,87	105,87	109,51	109,51	105,87	109,51	109,51	105,87	105,87	105,87	109,51	1288,62
MOUSEE DE MARACUYA	132,30	132,30	132,30	136,71	136,71	132,30	136,71	136,71	132,30	132,30	132,30	136,71	1609,63
TIRAMISU	383,18	383,18	383,18	395,96	395,96	383,18	395,96	395,96	383,18	383,18	383,18	395,96	4662,05
SELVA NEGRA	120,98	120,98	120,98	125,01	125,01	120,98	125,01	125,01	120,98	120,98	120,98	125,01	1471,93
BRAZO GITANO	141,15	141,15	141,15	145,86	145,86	141,15	145,86	145,86	141,15	141,15	141,15	145,86	1717,38
TARTELETA DE FRUTILLA	128,00	128,00	128,00	132,12	132,12	128,00	132,12	132,12	128,00	128,00	128,00	132,12	1556,59
SANDUCHE DE POLLO	105,19	105,19	105,19	108,57	108,57	105,19	108,57	108,57	105,19	105,19	105,19	108,57	1279,16
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	138,76	138,76	138,76	142,72	142,72	138,76	142,72	142,72	138,76	138,76	138,76	142,72	1684,93
ENSALADA AMERICANA	173,48	173,48	173,48	178,43	178,43	173,48	178,43	178,43	173,48	173,48	173,48	178,43	2106,49
BURRITO DE CARNE	182,25	182,25	182,25	188,11	188,11	182,25	188,11	188,11	182,25	182,25	182,25	188,11	2216,32
SUELDOS	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	1982,46	23789,46
SERVICIOS BASICOS	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	1200,00
ARRIENDO	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00	3000,00
PUBLICIDAD	190,16	60,16	80,16	60,16	80,16	60,16	80,16	120,16	80,16	60,16	80,16	60,16	1011,92
UTILES DE LIMPIEZA	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	73,70	884,40
COSTOS VARIOS	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	156,00	1872,00
UNIFORME * 8	324,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	324,00
MANTELERIA	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	200,00
INSTRUMENTOS CUIDADO MEDIO AMBI.	222,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	222,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	444,00
IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	80,00
IMPREVISTOS	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00

TOTAL	7802,04	6846,04	6866,04	6982,62	7002,62	6846,04	7224,62	7042,62	6866,04	6846,04	6866,04	6982,62	84173,38
COSTO VARIABLE	4173,73	4173,73	4173,73	4310,30	4310,30	4173,73	4310,30	4310,30	4173,73	4173,73	4173,73	4310,30	50767,60
COSTO FIJO	3628,32	2672,32	2692,32	2672,32	2692,32	2672,32	2914,32	2732,32	2692,32	2672,32	2692,32	2672,32	33405,78
COSTO TOTAL	7802,04	6846,04	6866,04	6982,62	7002,62	6846,04	7224,62	7042,62	6866,04	6846,04	6866,04	6982,62	84173,38

Cuadro No. 40 Cuadro de presupuesto de egresos
Autor: German Andrés Andrade Ortega.

2.3.3 Balance de resultados

BALANCE DE RESULTADOS	
INGRESOS OPERACIONALES	107175,51
RECUPERACION POR VENTAS	107175,51
EGRESOS OPERACIONALES	85359,67
GASTO DE PRODUCCION	50767,60
GASTO ADMINISTRATIVO	32393,86
GASTO DE VENTAS	1011,92
AMORTIZACION	500,00
DEPRECIACION	686,29
EGRESOS NO OPERACIONALES	0,00
GASTO FINANCIERO	0,00
INGRESOS NO OPERACIONALES	600,00
UTILIDAD BRUTA	22415,84
PARTICIPACION A LOS TRABAJADORES	3362,38
UTILIDAD ANTES DEL IMP. A LA RENTA	19053,47
IMPUESTO A LA RENTA	4763,37
UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO	14290,10

Cuadro No. 41 Cuadro balance de resultados
Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.3.4 Punto de equilibrio

Es el punto en donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto.

La cantidad de unidades producidas y vendidas, los costos fijos, el precio de venta unitario, el costo de venta unitario y el punto de equilibrio.

Si el producto puede ser vendido en mayores cantidades de las que arroja el punto de equilibrio se entenderá que la empresa percibirá beneficios. Si por el contrario, se encuentra por debajo del punto de equilibrio, se tendrá pérdidas. (Wikipedia/punto de equilibrio 2012 párrafo 1 y 2).

2.3.4.1 Calculo punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO		
CONCEPTO	PLATILLO	PORCENTAJE
TAMAL DE MAIZ	4380	4,16%
TAMAL DE PAPA	4380	4,16%
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	3895	3,70%
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	3895	3,70%
EMPANADA DE VERDE	5595	5,31%
BOLONES DE VERDE	5595	5,31%
EMPANADAS DE VIENTO	5595	5,31%
EMPANADAS ARGENTINAS	5595	5,31%
EMPANADAS CHILENAS	5595	5,31%
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	3895	3,70%
MOTE CON CHICHARON	4380	4,16%
TWISTER	3895	3,70%
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	3405	3,23%
HAMBURGUESA DE POLLO	3405	3,23%
FLAN DE MANZANA	3405	3,23%
ENSALADA DE FRUTAS	3405	3,23%
TORTA DE NARANJA	3895	3,70%
MOUSEE DE MARACUYA	4380	4,16%
TIRAMISU	4380	4,16%
SELVA NEGRA	4380	4,16%
BRAZO GITANO	4380	4,16%
TARTELETA DE FRUTILLA	3405	3,23%
SANDUCHE DE POLLO	3405	3,23%
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	1700	1,61%
ENSALADA AMERICANA	1700	1,61%
BURRITO DE CARNE	3405	3,23%
TOTAL	105345	100%

2.3.4.2 Distribución del costo fijo

DISTRIBUCION DEL COSTO FIJO		
CONCEPTO	COSTO FIJO	PORCENTAJE
TAMAL DE MAIZ	1388,93	4,16%
TAMAL DE PAPA	1388,93	4,16%
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	1235,14	3,70%
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	1235,14	3,70%
EMPANADA DE VERDE	1774,22	5,31%
BOLONES DE VERDE	1774,22	5,31%
EMPANADAS DE VIENTO	1774,22	5,31%
EMPANADAS ARGENTINAS	1774,22	5,31%
EMPANADAS CHILENAS	1774,22	5,31%
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	1235,14	3,70%
MOTE CON CHICHARON	1388,93	4,16%
TWISTER	1235,14	3,70%
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	1079,75	3,23%
HAMBURGUESA DE POLLO	1079,75	3,23%
FLAN DE MANZANA	1079,75	3,23%
ENSALADA DE FRUTAS	1079,75	3,23%
TORTA DE NARANJA	1235,14	3,70%
MOUSEE DE MARACUYA	1388,93	4,16%
TIRAMISU	1388,93	4,16%
SELVA NEGRA	1388,93	4,16%
BRAZO GITANO	1388,93	4,16%
TARTELETA DE FRUTILLA	1079,75	3,23%
SANDUCHE DE POLLO	1079,75	3,23%
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	539,08	1,61%
ENSALADA AMERICANA	539,08	1,61%
BURRITO DE CARNE	1079,75	3,23%
TOTAL	33405,78	100%

2.3.4.3 Calculo punto de equilibrio

CALCULO PUNTO DE EQUILIBRIO

CONCEPTO	PRECIO	CADA UNO	COSTO FIJO	PUNTO DE EQUILIBRIO
TAMAL DE MAIZ	0,77	0,37	1388,93	3431
TAMAL DE PAPA	0,78	0,37	1388,93	3386
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	1,06	0,48	1235,14	2136
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	0,97	0,46	1235,14	2434
EMPANADA DE VERDE	0,87	0,44	1774,22	4071
BOLONES DE VERDE	0,89	0,60	1774,22	5954
EMPANADAS DE VIENTO	0,69	0,26	1774,22	4069
EMPANADAS ARGENTINAS	1,00	0,37	1774,22	2828
EMPANADAS CHILENAS	0,96	0,42	1774,22	3276
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	0,95	0,43	1235,14	2373
MOTE CON CHICHARON	0,91	0,43	1388,93	2910
TWISTER	1,36	0,62	1235,14	1660
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	1,06	0,42	1079,75	1699
HAMBURGUESA DE POLLO	1,41	0,37	1079,75	1039
FLAN DE MANZANA	1,24	0,62	1079,75	1748
ENSALADA DE FRUTAS	1,29	0,54	1079,75	1430
TORTA DE NARANJA	0,60	0,33	1235,14	4667
MOUSEE DE MARACUYA	0,88	0,37	1388,93	2700
TIRAMISU	1,60	1,06	1388,93	2610
SELVA NEGRA	0,77	0,34	1388,93	3179
BRAZO GITANO	0,78	0,39	1388,93	3542
TARTELETA DE FRUTILLA	0,91	0,46	1079,75	2362
SANDUCHE DE POLLO	0,86	0,38	1079,75	2211
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	1,49	0,99	539,08	1088
ENSALADA AMERICANA	1,86	1,24	539,08	870
BURRITO DE CARNE	1,76	0,65	1079,75	976

2.3.4.4 Ingresos

INGRESOS			
CONCEPTO	PRECIO	CANTIDAD	INGRESOS
TAMAL DE MAIZ	0,77	3431,17	2651,60
TAMAL DE PAPA	0,78	3386,28	2651,60
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	1,06	2135,54	2264,42
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	0,97	2434,34	2357,99
EMPANADA DE VERDE	0,87	4070,85	3548,44
BOLONES DE VERDE	0,89	5953,75	5322,66
EMPANADAS DE VIENTO	0,69	4068,85	2817,88
EMPANADAS ARGENTINAS	1,00	2827,67	2817,88
EMPANADAS CHILENAS	0,96	3275,73	3139,01
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	0,95	2372,78	2264,42
MOTE CON CHICHARON	0,91	2910,30	2651,60
TWISTER	1,36	1660,20	2264,42
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	1,06	1699,25	1799,59
HAMBURGUESA DE POLLO	1,41	1038,59	1465,38
FLAN DE MANZANA	1,24	1748,04	2159,51
ENSALADA DE FRUTAS	1,29	1429,93	1851,01
TORTA DE NARANJA	0,60	4666,67	2779,06
MOUSEE DE MARACUYA	0,88	2699,62	2381,03
TIRAMISU	1,60	2609,81	4166,80
SELVA NEGRA	0,77	3179,26	2457,35
BRAZO GITANO	0,78	3542,33	2777,87
TARALETA DE FRUTILLA	0,91	2361,94	2159,51
SANDUCHE DE POLLO	0,86	2210,92	1910,33
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	1,49	1087,81	1617,25
ENSALADA AMERICANA	1,86	870,11	1617,25
BURRITO DE CARNE	1,76	975,80	1714,90
		TOTAL	65608,77

2.3.4.5 Egresos

EGRESOS			
CONCEPTO	COSTO	CANTIDAD	EGRESOS
TAMAL DE MAIZ	0,37	3431,17	1262,67
TAMAL DE PAPA	0,37	3386,28	1262,67
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	0,48	2135,54	1029,28
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	0,46	2434,34	1122,85
EMPANADA DE VERDE	0,44	4070,85	1774,22
BOLONES DE VERDE	0,60	5953,75	3548,44

EMPANADAS DE VIENTO	0,26	4068,85	1043,66
EMPANADAS ARGENTINAS	0,37	2827,67	1043,66
EMPANADAS CHILENAS	0,42	3275,73	1364,79
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	0,43	2372,78	1029,28
MOTE CON CHICHARON	0,43	2910,30	1262,67
TWISTER	0,62	1660,20	1029,28
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	0,42	1699,25	719,84
HAMBURGUESA DE POLLO	0,37	1038,59	385,63
FLAN DE MANZANA	0,62	1748,04	1079,75
ENSALADA DE FRUTAS	0,54	1429,93	771,25
TORTA DE NARANJA	0,33	4666,67	1543,92
MOUSEE DE MARACUYA	0,37	2699,62	992,10
TIRAMISU	1,06	2609,81	2777,87
SELVA NEGRA	0,34	3179,26	1068,41
BRAZO GITANO	0,39	3542,33	1388,93
TARTELETA DE FRUTILLA	0,46	2361,94	1079,75
SANDUCHE DE POLLO	0,38	2210,92	830,58
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	0,99	1087,81	1078,17
ENSALADA AMERICANA	1,24	870,11	1078,17
BURRITO DE CARNE	0,65	975,80	635,15
COSTOS FIJOS			33405,78
		TOTAL	65608,77

INGRESO - EGRESO	0,00
------------------	------

Cuadro No. 42 Cuadro punto de equilibrio
Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.3.5 Presupuesto de ingresos proyectado

PRESUPUESTO DE INGRESOS PROYECTADO							
CONCEPTO	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5	AÑO6	TOTAL
TAMAL DE MAIZ	3384,85	3501,55	3618,24	3734,93	3851,62	3968,32	22059,51
TAMAL DE PAPA	3429,73	3547,97	3666,21	3784,45	3902,68	4020,92	22351,95
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	4130,07	4272,16	4414,24	4556,33	4698,42	4840,50	26911,72
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	3772,83	3902,63	4032,43	4162,22	4292,02	4421,82	24583,95
EMPANADA DE VERDE	4877,00	5045,24	5213,47	5381,70	5549,93	5718,17	31785,51
BOLONES DE VERDE	5001,94	5174,49	5347,03	5519,57	5692,11	5864,66	32599,80
EMPANADAS DE VIENTO	3874,82	4008,48	4142,14	4275,80	4409,47	4543,13	25253,84
EMPANADAS ARGENTINAS	5575,63	5767,96	5960,29	6152,63	6344,96	6537,29	36338,76
EMPANADAS CHILENAS	5361,48	5546,43	5731,37	5916,32	6101,26	6286,21	34943,06
CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	3717,13	3845,01	3972,89	4100,77	4228,65	4356,53	24220,96
MOTE CON CHICHARON	3990,66	4128,24	4265,82	4403,40	4540,97	4678,55	26007,64
TWISTER	5312,57	5495,34	5678,11	5860,88	6043,65	6226,42	34616,97
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	3606,07	3729,98	3853,89	3977,80	4101,71	4225,62	23495,06
HAMBURGUESA DE POLLO	4804,21	4969,28	5134,36	5299,44	5464,52	5629,60	31301,41
FLAN DE MANZANA	4206,50	4351,04	4495,58	4640,12	4784,66	4929,20	27407,12
ENSALADA DE FRUTAS	4407,67	4559,12	4710,57	4862,03	5013,48	5164,93	28717,80
TORTA DE NARANJA	2319,52	2399,32	2479,12	2558,92	2638,71	2718,51	15114,09
MOUSEE DE MARACUYA	3863,11	3996,29	4129,47	4262,65	4395,83	4529,01	25176,34
TIRAMISU	6993,08	7234,17	7475,25	7716,34	7957,42	8198,51	45574,77
SELVA NEGRA	3385,44	3502,15	3618,86	3735,57	3852,29	3969,00	22063,31
BRAZO GITANO	3434,76	3553,17	3671,59	3790,00	3908,41	4026,82	22384,75

TARTELETA DE FRUTILLA	3113,17	3220,15	3327,12	3434,09	3541,06	3648,03	20283,62
SANDUCHE DE POLLO	2942,08	3043,17	3144,27	3245,36	3346,45	3447,55	19168,87
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	2527,39	2613,62	2699,85	2786,07	2872,30	2958,53	16457,76
ENSALADA AMERICANA	3159,74	3267,54	3375,35	3483,15	3590,95	3698,75	20575,48
BURRITO DE CARNE	5984,06	6189,68	6395,30	6600,92	6806,54	7012,16	38988,65
TOTAL	107175,51	110864,15	114552,80	118241,44	121930,09	125618,73	698382,73

Cuadro No. 43 Cuadro de presupuesto de ingresos proyectado
Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.3.6 Presupuesto de egresos proyectado

PRESUPUESTO DE EGRESOS PROYECTADO						
CONCEPTO	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5	AÑO6
TAMAL DE MAIZ	1611,83	1667,40	1722,97	1778,54	1834,11	1889,67
TAMAL DE PAPA	1633,20	1689,51	1745,81	1802,12	1858,42	1914,73
QUINBOLITO DE CHOCOLATE	1877,30	1941,89	2006,47	2071,06	2135,64	2200,23
QUINBOLITO DE MAQUEÑO	1796,59	1858,40	1920,20	1982,01	2043,82	2105,63
EMPANADA DE VERDE	2438,50	2522,62	2606,73	2690,85	2774,97	2859,08
BOLONES DE VERDE	3334,63	3449,66	3564,69	3679,71	3794,74	3909,77
EMPANADAS DE VIENTO	1435,12	1484,62	1534,13	1583,63	1633,14	1682,64
EMPANADAS ARGENTINAS	2065,05	2136,28	2207,52	2278,75	2349,98	2421,22
EMPANADAS CHILENAS	2331,08	2411,49	2491,90	2572,31	2652,72	2733,13

CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO	1689,60	1747,73	1805,86	1863,99	1922,11	1980,24
MOTE CON CHICHARON	1900,32	1965,83	2031,34	2096,86	2162,37	2227,88
TWISTER	2414,81	2497,88	2580,96	2664,04	2747,11	2830,19
SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	1442,43	1491,99	1541,56	1591,12	1640,68	1690,25
HAMBURGUESA DE POLLO	1264,26	1307,71	1351,15	1394,59	1438,03	1481,47
FLAN DE MANZANA	2103,25	2175,52	2247,79	2320,06	2392,33	2464,60
ENSALADA DE FRUTAS	1836,53	1899,63	1962,74	2025,84	2088,95	2152,06
TORTA DE NARANJA	1288,62	1332,95	1377,29	1421,62	1465,95	1510,28
MOUSEE DE MARACUYA	1609,63	1665,12	1720,61	1776,10	1831,59	1887,09
TIRAMISU	4662,05	4822,78	4983,50	5144,23	5304,95	5465,67
SELVA NEGRA	1471,93	1522,67	1573,42	1624,16	1674,91	1725,65
BRAZO GITANO	1717,38	1776,59	1835,79	1895,00	1954,21	2013,41
TARALETA DE FRUTILLA	1556,59	1610,07	1663,56	1717,05	1770,53	1824,02
SANDUCHE DE POLLO	1279,16	1323,12	1367,07	1411,03	1454,98	1498,93
ENSALADA DE AGUACATE CON TOMATE	1684,93	1742,41	1799,90	1857,38	1914,87	1972,35
ENSALADA AMERICANA	2106,49	2178,36	2250,23	2322,10	2393,97	2465,84
BURRITO DE CARNE	2216,32	2292,47	2368,63	2444,78	2520,94	2597,10
SUELDOS	23789,46	23789,46	23789,46	23789,46	23789,46	23789,46
SERVICIOS BASICOS	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00	1200,00
ARRIENDO	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00
PUBLICIDAD	1011,92	1011,92	1011,92	1011,92	1011,92	1011,92
UTILES DE LIMPIEZA	884,40	884,40	884,40	884,40	884,40	884,40
COSTOS VARIOS	1872,00	1872,00	1872,00	1872,00	1872,00	1872,00
UNIFORME * 8	324,00	324,00	324,00	324,00	324,00	324,00
MANTELERIA	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00

INSTRUMENTOS CUIDADO MEDIO AMBI.	444,00	444,00	444,00	444,00	444,00	444,00
IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
IMPREVISTOS	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
TOTAL	84173,38	85920,49	87667,60	89414,70	91161,81	92908,92
COSTO VARIABLE	50767,60	52514,71	54261,82	56008,92	57756,03	59503,14
COSTO FIJO	33405,78	33405,78	33405,78	33405,78	33405,78	33405,78
COSTO TOTAL	84173,38	85920,49	87667,60	89414,70	91161,81	92908,92

Cuadro No. 44 Cuadro de presupuesto de egresos proyectado
Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.3.7 Flujo de caja

FLUJO DE CAJA

FLUJO DE CAJA							
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
INGRESOS OPERACIONALES		107175,51	110864,15	114552,80	118241,44	121930,09	125618,73
RECUPERACION POR VENTAS		107175,51	110864,15	114552,80	118241,44	121930,09	125618,73
EGRESOS OPERACIONALES		85359,67	85359,67	85359,67	85359,67	85359,67	84758,27
GASTO DE PRODUCCION		50767,60	50767,60	50767,60	50767,60	50767,60	50767,60

GASTO ADMINISTRATIVO		32393,86	32393,86	32393,86	32393,86	32393,86	32393,86
GASTO DE VENTAS		1011,92	1011,92	1011,92	1011,92	1011,92	1011,92
AMORTIZACION		500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	0,00
DEPRECIACION		686,29	686,29	686,29	686,29	686,29	584,89
EGRESOS NO OPERACIONLAES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GASTO FINANCIERO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
INGRESOS NO OPERACIONALES		600,00	1000,00	1000,00	1600,00	2000,00	1700,00
UTILIDAD BRUTA		22415,84	26504,49	30193,13	34481,78	38570,42	42560,47
PARTICIPACION A LOS TRABAJADORES		3362,38	3975,67	4528,97	5172,27	5785,56	6384,07
UTILIDAD ANTES DEL IMP. A LA RENTA		19053,47	22528,81	25664,16	29309,51	32784,86	36176,40
IMPUESTO A LA RENTA		4763,37	5632,20	6416,04	7327,38	8196,21	9044,10
UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO		14290,10	16896,61	19248,12	21982,13	24588,64	27132,30
(+) DEPRECIACION		686,29	686,29	686,29	686,29	686,29	584,89
(+) AMORTIZACION		500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	0,00
INVERSION INICIAL	-20062,79						
CAPITAL DE TRABAJO	-1043,43		27539,47				
BANCOS	-1500,00		3839,47	23700,00			
INSTRUMENTOS CUIDADO MEDIA AMBIENTE	-222,00		222,00		222,00		222,00
UTENCILLOS E IMPLEMENTOS DE COCINA	-3411,15						
IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD	-80,00	960,00	0,00	960,00	0,00	960,00	0,00
UTILES DE LIMPIEZA	-73,70	884,40	884,40	884,40	884,40	884,40	884,40
EQUIPOS DE COCINA	-4940,00						
VARIOS	-156,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VEHICULO	-7000,00						
PERMISOS	-386,51						

EQUIPOS DE COMPUTACION	-500,00						
MUEBLES DE OFICINA	-500,00						
EQUIPO DE AUDIO Y VIDEO	-250,00						
VALOR DE RECUPERACION DEL PROYECTO							19019,36
RECUPERACION DE CAPITAL DE TRABAJO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1043,43
FLUJO OPERATIVO		13631,98	-14402,44	-5109,99	22062,02	23930,53	6547,99
(-) PAGO DE PRINCIPAL		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FLUJO NETO	-20062,79	13631,98	-14402,44	-5109,99	22062,02	23930,53	6547,99

Cuadro No. 45 Cuadro de flujo de caja
Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.3.8 Análisis financiero

2.3.8.1 CALCULO VAN (Valor actual neto) o Valor presente neto (VPN)

- James C. Van Horne /John M. Wachowicz, Jr. “Fundamentos de administración financiera” Es el valor de los flujos presentes netos de dicha propuesta, menos su inversión inicial. Esta conduce a la decisión de aprobación o rechazo del proyecto. (Home/Wachowicz:337)

- Es un indicador financiero que mide los flujos de los futuros ingresos y egresos que tendrá un proyecto, para determinar, si luego de descontar la inversión inicial, quedara alguna ganancia. Si el resultado es positivo, el proyecto es viable.

$VAN > 0$ → el proyecto es rentable.

$VAN = 0$ → el proyecto es rentable también, porque ya está incorporado ganancia de la tasa de descuento.

$VAN < 0$ → el proyecto no es rentable. (html.wikipedia./administracionfinanciera/valor actual neto/1html).

CALCULO VAN									
AÑO	0	1	2	3	4	5	6		TASA DES.
FLUJO NETO		13631,98	-14402,44	-5109,99	22062,02	23930,53	6547,99		11,38%
TAZA DE DESCUENTO		0,1138	0,1138	0,1138	0,1138	0,1138	0,1138		0,1138
FLUJO ACTUALIZADO		12239,1669	-11609,7212	-3698,2709	14335,6164	13960,9903	3429,7682		
INV.INICIAL	-20062,79								
VAN		8594,76							

Cuadro No. 46 Razones análisis de cálculo VAN (Valor Actual Neto)

Autor: German Andrés Andrade Ortega.

NOTA: La tasa de descuento es la diferencia entre la tasa activa – tasa pasiva (ANEXO Pág. 128)

Tasa actica 15,31 – Tasa pasiva 4,53 = 11,38 %.

2.3.8.2 CALCULO LA TIR

Se denomina Tasa Interna de Rentabilidad (T.I.R.) a la tasa de descuento que hace que el Valor Actual Neto (V.A.N.) de una inversión sea igual a cero. (V.A.N. =0).

Este método considera que una inversión es aconsejable si la T.I.R. resultante es igual o superior a la tasa exigida por el inversor, y entre varias alternativas, la más conveniente será aquella que ofrezca una T.I.R. mayor. ([html.wikipedia./administracionfinanciera/tasa interna de rentabilidad/2html](http://html.wikipedia./administracionfinanciera/tasa%20interna%20de%20rentabilidad/2html)).

TIR							
FLUJO NETO	-20062,79	13631,98	-14402,44	-5109,99	22062,02	23930,53	6547,99
TIR	21,13%						

Cuadro No. 47 Razones análisis de cálculo T.I.R (Tasa interna de rentabilidad)
Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.3.8.3 PAYBACK O TASA DE RECUPERACION

James C. Van Horne /John M. Wachowicz, Jr. “Fundamentos de administración financiera” Es el proceso el cual indica el lapso de tiempo que requiere el proyecto, para la recuperación de la inversión inicial, la fórmula que se efectúa es: $TR = a + (b-c)/d$.(Home/Wachowicz: 334)

El PAYBACK o plazo de recuperación es un criterio estático de valoración de inversiones que permite seleccionar un determinado proyecto en base a cuánto tiempo se tardará en recuperar la inversión inicial mediante los flujos de caja.

	PAYBACK							
	0	1	2	3	4	5	6	
FLUJO NETO	-20062,79	13631,98	-14402,44	-5109,99	22062,02	23930,53	6547,99	
	0,643							
	4,643	3 años, 7 meses y 21 días.						
AÑO	MES							
1	12							
0,643	X=	7,716						
MES	DIA							
1	30							
0,716	X=	21,48						

RESPUESTA: LA INVERSION SE RECUPERARA EN 3 AÑOS, 7 MESES Y 21 DIAS

Cuadro No. 48 Razones análisis de cálculo payback o TR (Tiempo de recuperación)
 Autor: German Andrés Andrade Ortega

2.3.9 Conclusiones financieras

Después de haber hecho un estudio financiero el proyecto se lo puede realizar; los resultados fueron los siguientes:

Se necesita una inversión total de \$20062,79 para los gastos de operación en el tiempo de un año, a excepción de los sueldos y servicios básicos que solo fueron considerados para el primer año.

El 75% de la inversión inicial es capital propio y el 25% es otorgado por una segunda persona en este caso pasa a ser el Accionista número 2.

La cantidad de productos que se venderá cada semana es de 2.565 entre todas las opciones que se ofrece; logrando el objetivo se estaría vendiendo 10.260 productos al mes. En temporadas de meses altos que son fechas importantes, fiestas particulares de establecimientos, Charlas, discursos, exposiciones que se dan cada cierto tiempo por lo cual se estima vender un 3,45% más de los meses normales.

El programa de producción proyectada está considerado para 6 años, con un crecimiento del 3,45% para cada año.

Al realizar el balance de resultados, la utilidad neta que se obtendrá al realizarse este proyecto es de \$14290,10 que representa un 71% aproximadamente a la inversión total.

En el análisis de punto de equilibrio no existe pérdida lo cual significa que el proyecto es rentable y se puede realizar.

El análisis del VAN, el mismo que corresponde al 8594,76 y como se mencionaba anteriormente debe ser mayor a cero y en este caso se aplica, por lo tanto es rentable.

De la misma forma la TIR es de 21,13% que es mayor al costo del capital; y la tasa de descuento VAN resultante es 0,1138, lo que significa que el proyecto es factible.

En el análisis PAYBACK el tiempo de la recuperación de la inversión del proyecto será en **3 años 7 meses y 21 días.**

CAPITULO III

3. RESULTADOS DEL PROYECTO

Al finalizar con el proyecto con el tema “Estudio de factibilidad de una microempresa que oferta el servicio de Coffee Break.” Se obtuvo como resultados lo siguiente:

- En el mercado existe variedad de este tipo de empresas lo cual se va a competir por calidad, experiencia y precios. Ala vez un servicio especializado y elegante, con montajes originales fuera de lo común.
- En el proceso de la investigación se realizó encuestas en las cuales establece que para este tipo de servicio no existe un target específico, es para toda edad. De esto se realizó 397 encuestas las cuales fueron 220 de género masculino y 177 de género femenino con una edad desde los 15 años a los 60 años.
- Se pudo inferir en la pregunta 3, ¿Usted tiene referencias acerca del servicio de Coffee Break?; Que un 87% de las personas encuestadas conoce sobre el servicio de Coffee break y un 26 % lo contrario lo cual es una opción positiva para la creación para la microempresa de Coffee break.
- En la pregunta número 4, ¿Ha asistido a eventos sociales de larga duración, en los cuales hay un tiempo determinado para un receso?; el 87% respondió que si a asistido y el 13% lo contrario lo facilita el conocimiento sobre que se trata el servicio que se va a brindar.

- En la pregunta número 5, Señale un evento social a cual usted haya asistido. Se obtuvo como resultado lo siguiente:

ASISTENCIA A EVENTOS SOCIALES

PASADOS

EVENTOS	ENCUESTAS	%
CURSOS DE CAPACITACION	109	27,45%
SEMINARIOS	83	20,90%
DISCURSOS	65	16,37%
EXPOCICIONES	64	16,12%
CHARLAS	49	12,34%
RETIROS ESPIRITUALES	27	6,80%

La cual dice que las personas que asisten a eventos sociales, es un respaldo para la creación de la microempresa de Cofeee break.

- En la pregunta número 6, ¿Qué preferiría usted en su hora de receso? Se obtuvo como resultados que un 92% prefiere que le sirvan el alimento ya antes escogido y cancelado, el otro 8% prefiere salir a buscar su alimento; lo cual es satisfactorio para ofrecer el servicio de Coffee break.
- En la pregunta número 7, ¿Cree que el servicio de Coffee Break la ahorrara tiempo y dinero?; tuvimos como resultado que el 79 % de encuestados dieron una respuesta positiva acerca del ahorro de tiempo y dinero por lo tanto las personas preferirán el servicio de Coffee break
- En la pregunta número 8, ¿Cree que brindando este servicio mejorara su forma de nutrición? Se puede inferir que un 87% opina que mejorara su

forma de nutrirse con lo cual es un respaldo para la creación de la microempresa.

- En la pregunta número 9, ¿Cree usted que el servicio de Coffee Break es una buena opción para satisfacer su necesidad de alimentación?; se obtuvo como resultado que un 93% dio una respuesta positiva lo cual es una garantía para brindar el servicio de Coffee break.
- En la pregunta número 10, ¿Le gustaría a usted recibir asesoría sobre como interpretar una tabla nutricional? El 81% opina que si es favorable recibir asesoría sobre interpretar una tabla nutricional lo cual es beneficioso para el comensal ya que sabrá que esta ingiriendo y es un punto favorable para la creación de la microempresa.
- La empresa se hará conocer mediante publicidad entre estas será mediante hojas volantes redes sociales y visitando instituciones laborales y educativas entre otras. Ofertando el servicio a precios económicos y presentando una variedad de productos.
- En la creación de la microempresa de Coffee break se inyectó capital propio de un accionista 1 con \$15135,90 que representa el 75% y el accionista 2 con \$4926,89 que representa un 25% dando como fin \$ 20062,79 en el proyecto no existe prestamos lo cual es factible ya que no se deberá pagar intereses.
- Finalmente el estudio financiero indica que no hay pérdidas, lo cual es un proyecto viable y rentable con un tiempo de recuperación del capital de 3 años, 7 meses y 21 días.

CAPITULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- El proyecto cuenta con respaldos que prueba que va a ser factible y va a satisfacer la necesidad de alimentación de las personas.
- Ahorrara tiempo y dinero a las personas que soliciten el servicio de coffee break.
- Los clientes tendrán una gama amplia y variada de productos para su gusto.
- El servicio de Coffee break hoy en día tiene gran acogida por lo cual el proyecto ya se pondrá en marcha y se comenzará a dar a conocer sobre la microempresa Mr. Break.
- La diferencia que marcara la microempresa a la competencia que se variara el menú y a la vez se podrá jugar con montajes y presentaciones de los productos y lo más importante es fijar precios los cuales sean de gran accesibilidad a las personas.
- La acogida del servicio en el lugar que se encuentra ubicado, será muy buena, por la razón que no hay competencia directa lo cual es beneficioso para la microempresa de Coffee break.
- Las personas mejorarán la alimentación con el consumo de alimentos frescos los cuales les darán energía y nutrientes para los cuerpos.

- El servicio de coffee break aplica las actividades en horas que las personas necesitan alimentarse de un refrigerio en este caso será entre la mañana que es de 10:00 a 12:00 am y entre media tarde de 4:00 a 6:00 pm. Comúnmente, esto no quiere decir que solo en esos horarios se aplica ya que se lo puede aplicar a la hora que el cliente lo requiera o se tenga un cronograma elaborado en el cual diga la hora del servicio de Coffee break.

4.2 Recomendaciones.

- El servicio siempre debe de contar con las exigencias de las personas siempre y cuando entre en el presupuesto acordado.
- Los alimentos deben ser entregados y repartidos a los consumidores en perfecto estado lo que implica la temperatura, presentación, y mas que todo que se encuentre bien cocido el producto.
- Llevar una perfecta manipulación de los alimentos ya que eso es la imagen que va abrir puertas en un futuro.
- Estar en constante publicidad, visitando instituciones, actualizar los sitios web ofertando nuevos productos y promociones.
- Siempre tomar en cuenta la imagen personal de los empleados que se encuentran trabajando en la microempresa esto quiere decir su imagen personal (limpieza) y el uniforme en perfectas condiciones.

- Un punto importante es la puntualidad en la entrega de los productos al igual que el personal para comenzar las actividades de producción.
- Llevar siempre un inventario de PEPS (Primeras entradas y primeras salidas).
- Llevar un control financiero y detallado de todos los ingresos y egresos que se realicen.
- Tener en orden todos los papeles legales para evitar problemas y sanciones futuras.
- Realizar ofertas las cuales sean de provecho para el cliente en las cuales ahorre y a la vez satisfacer la necesidad alimentaria.
- El cliente siempre tiene la razón, ser profesionales, tener tolerancia y paciencia con las personas que están recibiendo el servicio de Coffee break.

REFERENCIAS

- INEC (2010). Zonas censales 2010. Recuperado 22 de marzo del 2012.
- Dirección metropolitana del medio ambiente (s.f.). Guía de buenas prácticas ambientales para los sectores de industrias de bajo impacto, comercios y servicios cz2, servicios especializados ay b, centros de diversión. Extraído el 17 de mayo del 2012

http://www.ecuadorambiental.com/doc/buenas_practicas.pdf
- Fuente:” Libro de tipos de servicios y atención al cliente”
Francisco García Ortiz Y otros. Cengageleranning editores, 2003.
AUTORA: María Florencia Martínez Saye
- (2010, 06). Coffee Break. *BuenasTareas.com*. Recuperado 06, 2010, de
<http://www.buenastareas.com%2Fensayos%2FCoffee-Break%2F467185.html>
- Publicado por La Tazita de Café en 11:09 a.m. en 08/2012
Etiquetas: Cultura de café, de La Tazita
<http://latazidadecafe.blogspot.com/2011/12/coffee-break.html>
- Zona económica (s.f.). Métodos de análisis de inversiones. Tasa Interna de Rentabilidad T.I.R. Extraído el 18 de julio del 2012 desde
<http://www.zonaeconomica.com/inversion/metodos>

- Wikipedia (2012). Payback. Extraído el 18 de julio del 2012 desde [http://es.wikipedia.org/wiki/Payback_\(econom%C3%ADa\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Payback_(econom%C3%ADa))
- Wikipedia (2012). Análisis del punto de equilibrio. Extraído el 18 de julio del 2012 desde http://es.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lisis_del_punto_de_equilibrio
- BIBLIOGRAFÍA.vDavidmeer, ”systembeaters,brandloyals,anddealshopper s:newinsightsintothetoleofbrandandprice“,enjournalofadvertisingresearch, mayo/juniode1995,p.28vStephenj.hoch,byung-dokim,alanlMontgomeryypetere.rossi,“determinantsofstore-levelpriceelasticity”,enjouenalofmarketingresearch,febrerode1995,p.28vR obberMaynard,“takingguesseworkoutofpricing”,ennationbusiness,diciemb rede1997.vdanyel-choa@hotmail.com

<http://www.slideshare.net/expovirtual/5-pasos-para-determinar-el-precio-de-un-producto>
- Blog creado en el 06/2006 Martha Mendoza de México.
<http://www.squidoo.com/cuantas-calorias-debemos-consumir>
- Dado, en el Palacio Nacional, en Quito, a 16 de diciembre de 2003
<http://www.hotelesecuador.com/downloads/Reglamento%20de%20Aplicacion%20a%20la%20Ley%20de%20Turismo.pdf>
- AUTORES: James C. Van Hone, Jhohn M. Wachowicz Jr.
“fundamentos de administración financiera

Edición 11

Pearson educación, Mexico, 2002 P.P 768

www.pearsonedlatino.com/vanhorne.

- **AUTOR: JOSE LUIS SESMERO CARRASCO**

Nombre del libro: “Servicios de Alimentos, Bebidas y mas”Nº de páginas:

132 págs. Editorial: VERTICE. Lengua: ESPAÑOL. Año edición: 2010


ANEXOS

Y

APENDICES


APENDICE No. 1

RECETAS DE COSTOS


TAMAL DE MAIZ		Cod. TM001	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI.	COSTO TOTAL
Harina de maíz	60	gr.	0,002	0,09
Fondo de pollo	20	ml.	0,000	0,00
Manteca de chanco	5	gr.	0,005	0,03
Pechuga de pollo	30	gr.	0,003	0,08
Dientes de ajo	2	gr.	0,002	0,00
Aceite Achiote	3	ml.	0,002	0,00
Tomates	6	gr.	0,001	0,01
Pimiento Rojo	4	gr.	0,001	0,00
Pimiento verde	4	gr.	0,001	0,00
Huevos	8	gr.	0,004	0,03
Polvo de hornear	2	gr.	0,005	0,01
Pasas	5	gr.	0,005	0,03
Hojas de Atchira	1	unid.	0,050	0,05
			Parcial	
			8%	Varios
			Costo Total	
			110%	Utilidad
			Precio	
				0,34
				0,03
				0,37
				0,40
				0,77

TAMAL DE PAPA		Cod. TM002	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Papas medianas	60	gr.	0,001	0,05
Mantequilla	20	gr.	0,003	0,06
Pechuga de pollo	30	gr.	0,003	0,08
Ajo	2	gr.	0,002	0,00
Aceite achiote	5	gr.	0,002	0,01
Tomates	6	gr.	0,001	0,01
Pimientos rojos	5	gr.	0,001	0,01
Pimientos verdes	5	gr.	0,001	0,01
Huevos	8	gr.	0,003	0,02

Polvo de hornear	3	gr.	0,008	0,02	
Pasas	5	gr.	0,005	0,03	
Hojas de atchira	1	unid.	0,050	0,05	
				Parcial	0,35
8%			Varios	0,03	
Costo Total				0,37	
110%			Utilidad	0,41	
Precio de Venta				0,78	

QUIMBOLITO DE CHOCOLATE		Cod. QC003	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Huevos	20	gr.	0,003	0,05	
Leche	10	gr.	0,001	0,01	
Azúcar	10	gr.	0,001	0,01	
Harina	40	gr.	0,001	0,05	
Aceite cocina	20	gr.	0,003	0,06	
Cocoa en polvo	30	gr.	0,003	0,10	
Chocolate en barra	15	gr.	0,006	0,09	
Polvo de hornear	5	gr.	0,008	0,04	
Hojas de atchira	1	Unid.	0,050	0,05	
				Parcial	0,45
8%			Varios	0,04	
Costo Total				0,48	
120%			Utilidad	0,58	
Precio de Venta				1,06	

QUIMBOLITO DE MAQUEÑO		Cod. QM004	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Maqueños	45	gr.	0,003	0,14
Mantequilla	5	gr.	0,003	0,02
Huevos	17	gr.	0,003	0,04
Harina	15	gr.	0,001	0,02
Maicena	8	gr.	0,001	0,01
Azúcar	30	gr.	0,001	0,03
Canela en polvo	1	gr.	0,005	0,01
Queso sin sal	13	gr.	0,004	0,05
Polvo de hornear	3	gr.	0,008	0,02

pasas	8	gr.	0,005	0,04
Hojas de atchira	1	Unid.	0,050	0,05
				0,43
Parcial				0,43
8%		Varios		0,03
Costo Total				0,46
110%		Utilidad		0,51
Precio de Venta				0,97

EMPANADAS DE VERDE		Cod. EV005	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Plátanos verdes	40	gr.	0,004	0,15
Aceite	20	ml.	0,003	0,06
Carne molida de res	30	gr.	0,003	0,08
Arveja	10	gr.	0,002	0,02
Zanahoria	10	gr.	0,002	0,02
Huevos	10	gr.	0,003	0,03
Arroz cocido	10	gr.	0,001	0,01
Ajo	5	gr.	0,002	0,01
Cebolla blanca	5	gr.	0,001	0,01
Aceite achiote	10	gr.		
				0,02
Parcial				0,40
8%		Varios		0,03
Costo Total				0,44
100%		Utilidad		0,44
Precio de Venta				0,87

BOLONES DE VERDE		Cod. BV006	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Plátanos verdes	60	gr.	0,004	0,23
Aceite	30	gr.	0,003	0,08
Grasa de chancho(cuero)	40	gr.	0,004	0,17
Manteca de Chancho	5	gr.	0,005	0,03
Mantequilla	15	gr.	0,003	0,05




Parcial		0,55
8%	Varios	0,04
Costo Total		0,60
50%	Utilidad	0,30
Precio de Venta		0,89

EMAPANADAS DE VIENTO		Cod. EV007	N. PAX = 12	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Harina de trigo	50	gr.	0,001	0,06
Mantequilla	10	gr.	0,003	0,03
Queso rallado	20	gr.	0,004	0,08
Polvo de hornear	5	gr.	0,008	0,04
Agua mineral	20	gr.	0,002	0,03
		Parcial		0,24
		8%	Varios	0,02
		Costo Total		0,26
		170%	Utilidad	0,44
		Precio de Venta		0,69

EMAPANADAS ARGENTINA		Cod. EA008	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Harina de trigo	45	gr.	0,001	0,05
Mantequilla	5	gr.	0,003	0,02
Polvo de hornear	2	gr.	0,008	0,02
Carne molida	20	gr.	0,003	0,06
Arveja	10	gr.	0,002	0,02
Cebolla paiteña	10	gr.	0,001	0,01
Huevo duro	8	gr.	0,003	0,02
Pasas	10	gr.	0,005	0,05
Zanahoria	10	gr.	0,002	0,02
Aceite achiote	10	gr.	0,002	0,02
Aceite cocina	20	gr.	0,003	0,06
		Parcial		0,34
		8%	Varios	0,03
		Costo Total		0,37
		170%	Utilidad	0,63
		Precio de Venta		1,00

EMAPANADAS CHILENAS		Cod. EC009	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Harina de trigo	50	gr.	0,001	0,06	
Mantequilla	5	gr.	0,003	0,02	
Carne molida	30	gr.	0,003	0,08	
Cebolla paiteña	10	gr.	0,001	0,01	
Ají	5	gr.	0,002	0,01	
Salsa inglesa	10	gr.	0,005	0,05	
Aceitunas	5	gr.	0,013	0,06	
Huevos duros	8	gr.	0,003	0,02	
Pasas	7	gr.	0,005	0,04	
Aceite achiote	20	gr.	0,002	0,03	
				Parcial	0,39
8%			Varios	0,03	
Costo Total				0,42	
130%			Utilidad	0,54	
Precio de Venta				0,96	


CHOCLOS, HABAS Y SALSA DE QUESO		Cod. CHS010	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Choclo	1	Unid.	0,25	0,25	
Habas	30	gr.	0,002	0,06	
Queso	20	gr.	0,004	0,08	
Leche	10	gr.	0,001	0,01	
				Parcial	0,40
8%			Varios	0,03	
Costo Total				0,43	
120%			Utilidad	0,52	
Precio de Venta				0,95	


MOTE CON CHICHARRON		Cod. MCH 011	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Mote cocinado	50	gr.	0,0020	0,10
Lonja de chancho	50	gr.	0,0043	0,22

Cebolla paiteña	25	gr.	0,0013	0,03	
Zanahoria	25	gr.	0,0022	0,05	
				Parcial	0,40
8%			Varios	0,03	
Costo Total				0,43	
110%			Utilidad	0,48	
Precio de Venta				0,91	

TWISTER		Cod. TWS 012	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Tortilla de maiz	40	gr.	0,0060	0,24	
Lechuga	15	gr.	0,0063	0,09	
Tomate riñon	15	gr.	0,0011	0,02	
Pechuga de pollo	80	gr.	0,0028	0,22	
				Parcial	0,57
8%			Varios	0,05	
Costo Total				0,62	
120%			Utilidad	0,74	
Precio de Venta				1,36	

SANDUCHE DE JAMON Y QUESO		Cod. SJQ 013	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Pan de Hamburguesas	60	gr	0,004	0,25	
Jamón	20	gr	0,010	0,20	
Queso	25	gr	0,005	0,13	
Tomate	8	gr	0,002	0,02	
Lechuga	8	gr	0,006	0,05	
				Parcial	0,39
8%			Varios	0,03	
Costo Total				0,42	
150%			Utilidad	0,64	
Precio de Venta				1,06	

HAMBURGUESA DE POLLO		Cod. HSP 014	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Pan de Hamburguesa	60	gr	0,004	0,25
Pechuga de pollo	80	gr	0,003	0,26
Lechuga	8	gr	0,007	0,06
Tomate	8	gr	0,002	0,02
Cebolla Perla	6	gr	0,002	0,01
			Parcial	
			8%	Varios
			Costo Total	
			280%	Utilidad
			Precio de Venta	
				0,34
				0,03
				0,37
				1,04
				1,41

FLAN DE MANZANA		Cod. FDM 015	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Yogurt Natural	50	gr	0,006	0,30
Azúcar	25	gr	0,001	0,03
Huevos	30	gr	0,003	0,08
Leche	10	gr	0,001	0,01
Esencia de Vainilla	5	gr	0,020	0,10
Puré de Manzana	30	gr	0,002	0,06
			Parcial	
			8%	Varios
			Costo Total	
			100%	Utilidad
			Precio de Venta	
				0,57
				0,05
				0,62
				0,62
				1,24

ENSALADA DE FRUTAS		Cod. EDF 016	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Manzana	15	gr	0,002	0,03
Piña	15	gr	0,002	0,02
Papaya	15	gr	0,002	0,03
Melón	15	gr	0,002	0,03
Frutilla	15	gr	0,003	0,04
Kiwi	15	gr	0,005	0,08
Miel	20	gr	0,008	0,16
Yogurt	40	gr	0,003	0,12




Parcial		0,50
8%	Varios	0,04
Costo Total		0,54
140%	Utilidad	0,76
Precio de Venta		1,29

TORTA DE NARANJA		Cod. TDN 017	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Harina de trigo	50	gr	0,0012	0,06
Naranja	15	gr	0,002	0,03
Mantequilla	10	gr	0,003	0,03
Polvo de hornear	5	gr	0,0075	0,0375
Aceite	20	gr	0,0025	0,05
Huevo	20	gr	0,0024	0,048
Esencia de vainilla	5	gr	0,01	0,03
		gr	0,0007	0,0175
Parcial			0,31	
8%	Varios		0,02	
Costo Total			0,33	
80%	Utilidad		0,26	
Precio de Venta			0,60	



MOUSSE DE MARACUYA		Cod. MDM 018	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Crema de Leche	60	gr	0,003	0,15
Gelatina sin sabor	10	gr	0,008	0,08
Pulpa de maracuyá	40	gr	0,002	0,08
Azúcar	25	gr	0,001	0,03
Parcial			0,34	
8%	Varios		0,03	
Costo Total			0,37	
140%	Utilidad		0,51	
Precio de Venta			0,88	



TIRAMISU		Cod. TRS 019	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Dedos de dama	80	gr	0,005	0,4	
Café	10	gr	0,004	0,04	
Queso Crema	40	gr	0,006	0,24	
Azúcar	20	gr	0,001	0,02	
Huevos	50	gr	0,0024	0,12	
Cocoa	20	gr	0,0032	0,064	
Crema de Leche	40	gr	0,0025	0,1	
				Parcial	0,99
8%			Varios	0,08	
Costo Total				1,06	
50%			Utilidad	0,53	
Precio de Venta				1,60	

SELVA NEGRA		Cod. SN 020	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Harina	50	gr	0,001	0,06	
Crema de Leche	30	gr	0,003	0,08	
Azúcar	15	gr	0,001	0,02	
Cacao en polvo	5	gr	0,003	0,02	
Mermelada de mora	15	gr	0,004	0,06	
Huevos	35	gr	0,002	0,08	
				Parcial	0,31
8%			Varios	0,02	
Costo Total				0,34	
130%			Utilidad	0,44	
Precio de Venta				0,77	

BRAZO GITANO		Cod. BG 021	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Harina	50	gr	0,001	0,06
Polvo de hornear	5	gr	0,008	0,04
Mermelada de mora	15	gr	0,004	0,06
Azúcar	20	gr	0,001	0,02
Azúcar impalpable	25	gr	0,004	0,10
Huevos	35	gr	0,002	0,08



Parcial		0,36
8%	Varios	0,03
Costo Total		0,39
100%	Utilidad	0,39
Precio de Venta		0,78

TARTAleta DE FRUTILLA		Cod. TF022	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Manteca	15	gr	0,0016	0,02
Huevos	35	gr	0,0024	0,08
Azúcar	35	gr	0,0011	0,04
Ralladura de limón	2	gr	0,0013	0,00
Crema de leche	30	gr	0,0025	0,08
Azúcar impalpable	15	gr	0,0040	0,06
Frutillas	30	gr	0,0027	0,08
Harina leudante	50	gr	0,0012	0,06
		Parcial		0,42
		8%	Varios	0,03
		Costo Total		0,46
		100%	Utilidad	0,46
		Precio		0,91

SANDUCHE DE POLLO		Cod. SP 0023	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Pan de Hamburguesas	60	gr	0,003	0,15
Pollo	40	gr	0,003	0,11
Mayonesa	20	gr	0,005	0,10
Tomate	10	gr	0,001	0,01
Lechuga	20	gr	0,006	0,13
		Parcial		0,35
		8%	Varios	0,03
		Costo Total		0,38
		130%	Utilidad	0,49
		Precio de Venta		0,86

ENSALADA DE TOMATE CON AGUACATE		Cod. ETA 0024	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Tomate Riñón	40	gr	0,006	0,25	
Aguacate	35	gr	0,001	0,04	
Queso Mozarela	35	gr	0,008	0,28	
Albaca	20	gr	0,0125	0,25	
Vinagre	10	gr	0,004	0,04	
Aceite de Oliva	10	gr	0,006	0,06	
				Parcial	0,92
8%			Varios	0,07	
Costo Total				0,99	
50%			Utilidad	0,50	
Precio de Venta				1,49	

ENSALADA AMERICANA		Cod. ENA 0025	N. PAX = 1		
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	
Tomate Riñón	40	gr	0,006	0,25	
Lechuga	30	gr	0,001	0,03	
Queso mozarela	35	gr	0,008	0,28	
Jamón	25	gr	0,015	0,38	
Aceitunas	10	gr	0,015	0,15	
Aceite de Oliva	10	gr	0,006	0,06	
				Parcial	1,15
8%			Varios	0,09	
Costo Total				1,24	
50%			Utilidad	0,62	
Precio de Venta				1,86	

BURRITO DE CARNE		Cod. BDC 0026	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Tortilla de maíz	40	gr	0,004	0,18
Carne molida de res	40	gr	0,003	0,11
frejol	20	gr	0,002	0,04
tomate	15	gr	0,001	0,02
lechuga	15	gr	0,006	0,09
Queso Mozarela	20	gr	0,008	0,16



Parcial		0,60
8%	Varios	0,05
Costo Total		0,65
170%	Utilidad	1,11
Precio de Venta		1,76

BEBIDAS		Cod. SP 0024	N. PAX = 1	
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
Café	8	onz.	0,15	0,15
Agua aromática	8	onz.	0,15	0,15

Apéndice numero 1: "Recetas de costos"

Autor: German Andrés Andrade Ortega

APENDICE #2

TABLAS NUTRICIONALES

TABLA NUTRICIONAL		
Tamal de maíz		
Información nutricional		
Peso porción= 150g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		369
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	62 g	42%
Proteína	58 g	39%
Grasas	8 g	5%
Vitaminas	21 g	14%

TABLA NUTRICIONAL		
Tamal de papa		
Información nutricional		
Peso porción= 150g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		313
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	63 g	42%
Proteína	38 g	26%
Grasas	25 g	17%
Vitaminas	23 g	15%

TABLA NUTRICIONAL		
Quimbolito de chocolate		
Información nutricional		
Peso porción= 150g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		318
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	55 g	37%
Proteína	35 g	23%
Grasas	27 g	18%
Vitaminas	32 g	22%

TABLA NUTRICIONAL		
Quimbolito de maqueño		
Información nutricional		
Peso porción= 146 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		312
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	56 g	37%
Proteína	33 g	22%
Grasas	5 g	4%
Vitaminas	54 g	36%

TABLA NUTRICIONAL		
Empanada de verde		
Información nutricional		
Peso porción= 150 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		392
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	30 g	20%
Proteína	40 g	27%
Grasas	25 g	16%
Vitaminas	55 g	37%

TABLA NUTRICIONAL		
Bolón de verde		
Información nutricional		
Peso porción= 150 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		412
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	45 g	30%
Proteína	42 g	28%
Grasas	38 g	25%
Vitaminas	25 g	17%

TABLA NUTRICIONAL		
Empanada de viento		
Información nutricional		
Peso porción= 150 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		332
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	55 g	52%
Proteína	15 g	14%
Grasas	20 g	19%
Vitaminas	5 g	5%
Agua mineral	10 g	10%

TABLA NUTRICIONAL		
Empanada Argentina		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax= 1		
Cantidad calorías		360
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	47 g	33%
Proteína	28 g	18%
Grasas	35 g	23%
Vitaminas	40 g	26%

TABLA NUTRICIONAL		
Empanada Chilena		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		360
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	45 g	30%
Proteína	30 g	20%
Grasas	35 g	23%
Vitaminas	40 g	26%

TABLA NUTRICIONAL		
Choclos con queso		
Información nutricional		
Peso porción=	120 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		299
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	60 g	50%
Proteína	30 g	25%
Grasas	10 g	8%
Vitaminas	20 g	17%

TABLA NUTRICIONAL		
Mote con chicharon		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		455
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	58 g	38%
Proteína	5 g	3%
Grasas	57 g	37%
Vitaminas	35 g	22%

TABLA NUTRICIONALES		
Twister		
Información nutricional		

Peso porción= 150 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		310
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	40 g	27%
Proteína	80 g	53%
Grasas	5 g	3%
Vitaminas	25 g	17%

TABLA NUTRICIONAL		
Sanduche jamón y queso		
Información nutricional		
Peso porción= 121 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		310
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	60 g	50%
Proteína	45 g	37%
Grasas	6 g	5%
Vitaminas	10 g	8%

TABLA NUTRICIONAL		
Hamburguesa de pollo		
Información nutricional		
Peso porción= 124 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		325
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	50 g	40%
Proteína	55 g	44%
Grasas	9 g	7%
Vitaminas	10 g	8%

TABLA NUTRICIONAL		
Flan de manzana		
Información nutricional		
Peso porción= 150 g		
Pax= 1		
Cantidad calorías		496

Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	30 g	20%
Proteína	45 g	30%
Grasas	40 g	27%
Vitaminas	35 g	23%

TABLA NUTRICIONAL		
Ensalada de frutas		
Información nutricional		
Peso porción=	110 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		78
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	5 g	5%
Proteína	0 g	0%
Grasas	0 g	0%
Vitaminas	105 g	95%

TABLA NUTRICIONAL		
Torta de naranja		
Información nutricional		
Peso porción=	125 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		300
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	55 g	44%
Proteína	25 g	20%
Grasas	25 g	20%
Vitaminas	20 g	16%

TABLA NUTRICIONAL		
Mousse de maracuyá		
Información nutricional		
Peso porción=	110 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		276
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	10 g	9%
Proteína	60 g	55%

Grasas	10 g	9%
Vitaminas	30 g	27%

TABLA NUTRICIONAL		
Tiramisú		
Información nutricional		
Peso porción=	110 g	
Pax= 1		
Cantidad calorías		410
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	55 g	50%
Proteína	25 g	20%
Grasas	25 g	20%
Vitaminas	10 g	10%

TABLA NUTRICIONAL		
Selva negra		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax= 1		
Cantidad calorías		460
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	65 g	43%
Proteína	35 g	23%
Grasas	30 g	20%
Vitaminas	20 g	13%

TABLA NUTRICIONAL		
Brazo gitano		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax= 1		
Cantidad calorías		396
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	60 g	40%
Proteína	40 g	27%
Grasas	30 g	20%
Vitaminas	20 g	13%

TABLA NUTRICIONAL		
Tartaleta de frutillas		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax= 1		
Cantidad calorías		402
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	48 g	32%
Proteína	35 g	23%
Grasas	37 g	25%
Vitaminas	30 g	20%

TABLA NUTRICIONAL		
Sanduche de pollo		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax= 1		
Cantidad calorías		402
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	50 g	40%
Proteína	55 g	44%
Grasas	9 g	7%
Vitaminas	10 g	8%

TABLA NUTRICIONAL		
E. de tomate con aguacate		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax= 1		
Cantidad calorías		65
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	0 g	40%
Proteína	35 g	23%
Grasas no saturadas 10g		7%
Vitaminas	105 g	70%

TABLANUTRICIONAL		
Ensalada americana		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		65
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	0 g	40%
Proteína	35 g	23%
Grasas	10 g	7%
Vitaminas	105 g	70%

TABLA NUTRICIONAL		
Burrito de carne		
Información nutricional		
Peso porción=	150 g	
Pax=	1	
Cantidad calorías		423
Nutrientes	Cantidad	Total
Carbohidratos	65 g	27%
Proteína	55 g	53%
Grasas	5 g	3%
Vitaminas	25 g	17%

Apéndice numero 2: “Tablas nutricionales”

Autor: German Andrés Andrade Ortega

APENDICE No. 3

MENU



MENU

<u>TAPADOS</u>	\$C/
Tamal de maíz	0.77
Tamal de papa	0.78
Quimbolito de chocolate	1.06
Quimbolito de maqueño	1.97
<u>EMPANADAS</u>	
Empanada de verde	0.87
Empanada de viento	0.69
Empanada Argentina	1.00
Empanada Chilena	0.96
Bolón de verde	0.89



<u>PLATOS DE AQUÍ Y ALLÁ</u>	\$ C/U
Choclos ,habas y queso	0.95
Mote con chicharon	0.91
Twister	1.36
Burrito de carne	1.76
<u>SANDUCHES</u>	
Sanduche de jamón y queso	1.06
Sanduche de pollo	1.41
Hamburguesa de pollo	1.12
<u>ENSALADAS</u>	
Ensalada De aguacate y tomate	1.49
Ensalada Americana	1.86



<u>POSTRES</u>	\$ C/U
Flan de manzana	1.24
Ensalada de frutas	1.29
Torta de naranja	0.60
Mousse de maracuyá	0.88
Tiramisú	1.60
Selva negra	0.77
Brazo gitano	0.78
Tartaleta de frutillas	0.91
<u>BEBIDAS</u>	
Café (agua, leche)	0.15
Agua aromática	0.15
Colas	0.15

Apéndice numero 3: “Menú”

Autor: German Andrés Andrade Ortega

ANEXO No 1

IMAGEN CORPORATIVA



Imagen corporativa

Autor: Ing. Alex Tobar.

ANEXO No 2

FLYER DEL ESTABLECIMIENTO



Flyer de establecimiento

Autor: Ing. Alex Tobar.

ANEXO No. 3

TARJETA DE PRESENTACION

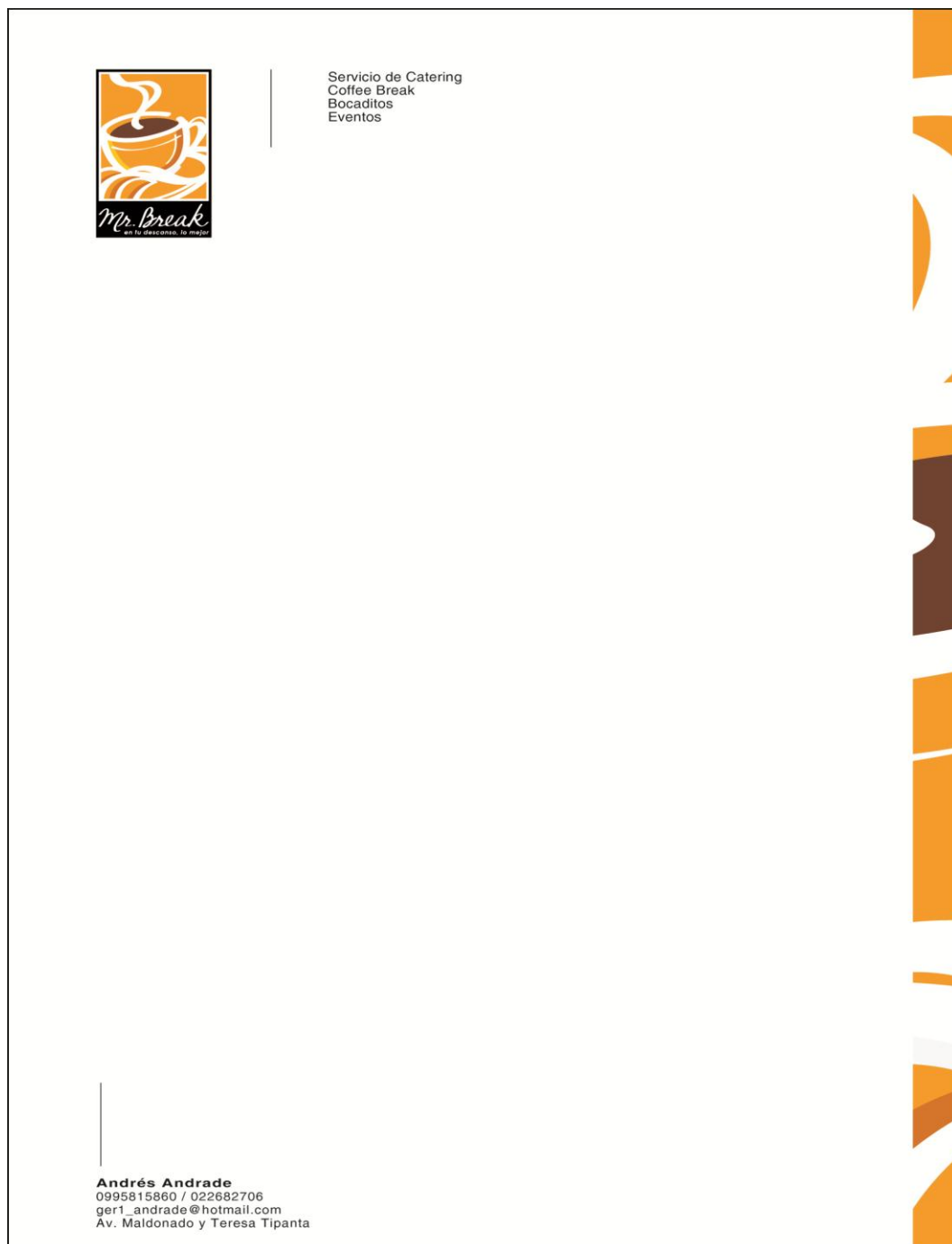


Tarjeta de presentación

Autor: Ing. Alex Tobar.

ANEXO No. 4

HOJA MEMBRETADA

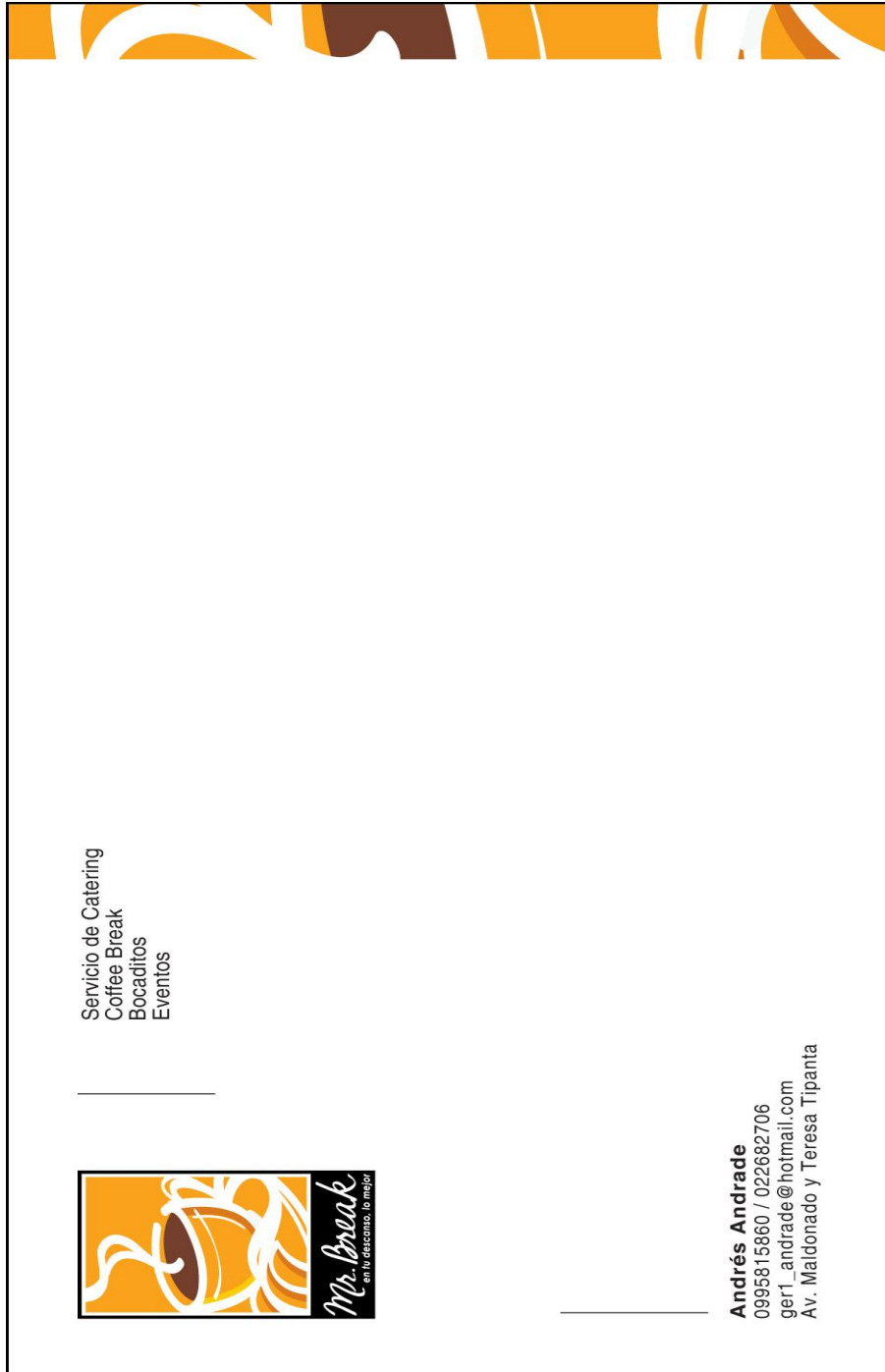


Hoja membretada

Autor: Ing. Alex Tobar.

ANEXO No. 5

SOBRE CORPORATIVO

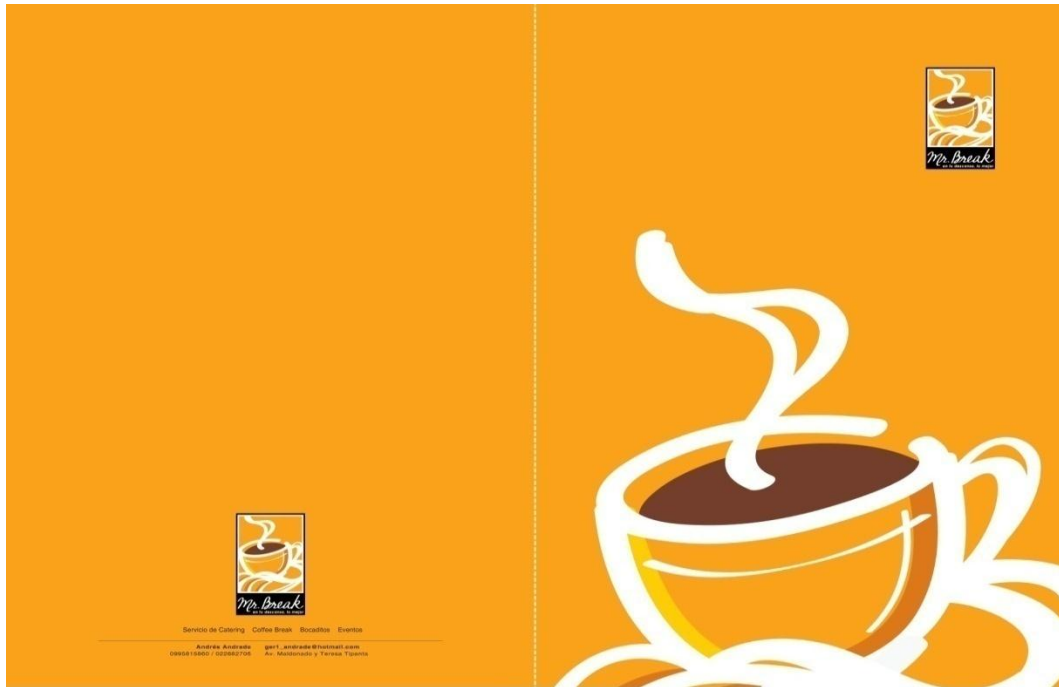


Sobre corporativo

Autor: Ing. Alex Tobar.

ANEXO No 6 CARPETA DE PRESENTACION

Parte delantera y trasera



Parte interior

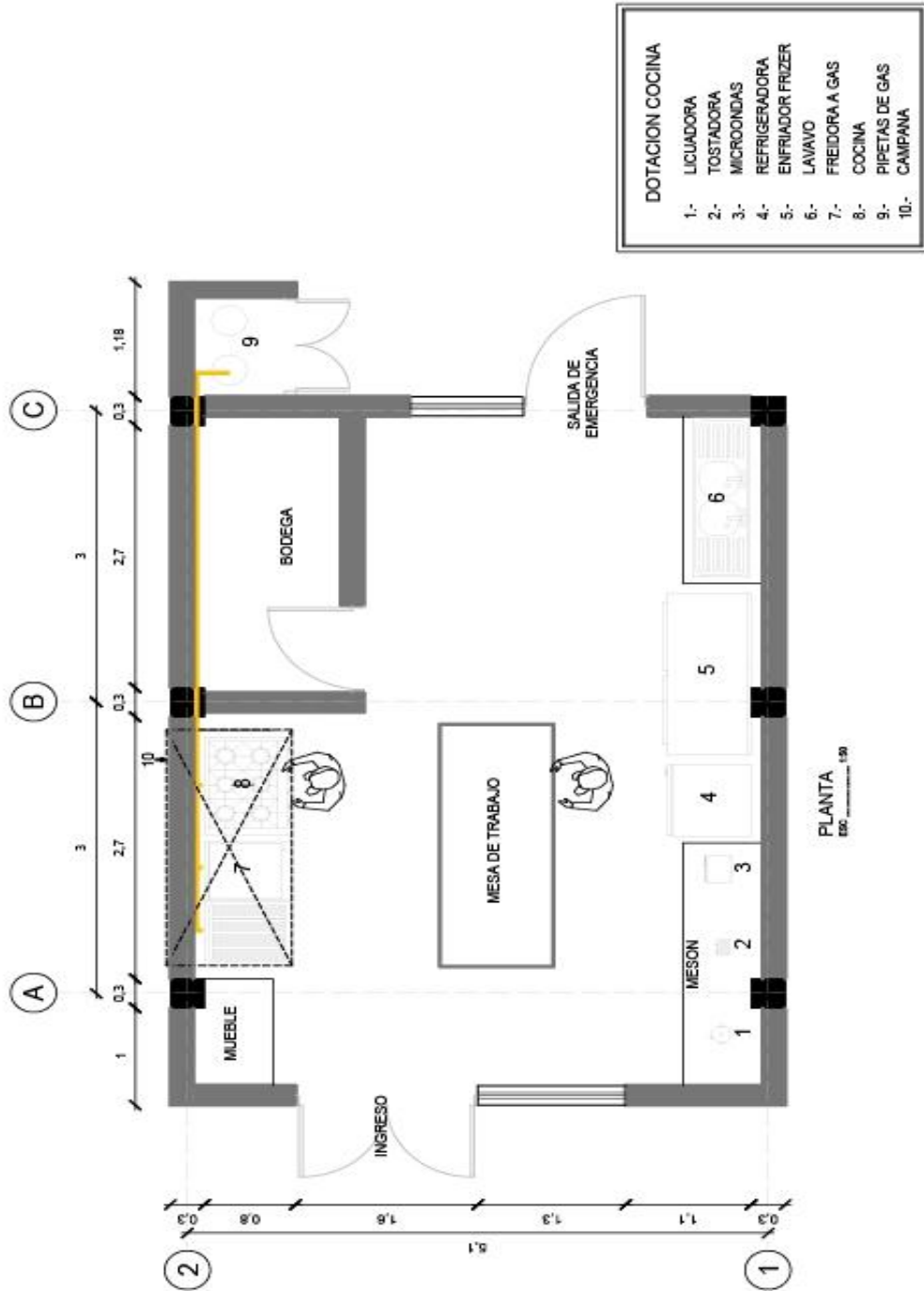


Carpeta de presentación

Autor: Ing. Alex Tobar.

ANEXO No 7

PLANO DEL AREA DE TRABAJO (COCINA)



Plano de área de trabajo (COCINA)

Autor: Arq. Pamela Sandoval.

ANEXO No 8

RUC (Representante de Even's TAGA).



SRI
Serhace bien el país

**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES**

NUMERO RUC: 1724630684001

APELLIDOS Y NOMBRES: NAVARRETE ARIAS TERESA ALEXANDRA

NOMBRE COMERCIAL:

CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO

CALIFICACIÓN ARTESANAL: **NUMERO:**

FEC. NACIMIENTO: 24/08/1960 **FEC. ACTUALIZACION:** 09/05/2012

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 17/07/2009 **FEC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:**

FEC. INSCRIPCIÓN: 17/07/2009 **FEC. REINICIO ACTIVIDADES:**

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

OTROS SERVICIOS DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADAS.

DOMICILIO TRIBUTARIO:

Provincia: PICHINCHA Cantón: MELIA Parroquia: MACHACHI Calle: RAFAEL ARCOBA Número: 20 Intersección: MARICANA DE JESUS Referencia: JUNTO A LA MECANICA LOS ANDES Teléfono: 022851347

DOMICILIO ESPECIAL:

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:

* DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Las personas naturales que superen los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Equidad Tributaria, estarán obligadas a llevar contabilidad, convirtiéndose en sujetos de retención, y no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISL)

Si supera los montos establecidos en el reglamento estará obligado a llevar contabilidad para el siguiente ejercicio fiscal y la presentación de sus obligaciones será mensual.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: del 001 al 002 **ABIERTOS:** 1

JURISDICCIÓN: REGIONAL NORTE PICHINCHA **CERRADOS:** 1



CONTROL	INDICADOR	FECHA	ESTADO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO
ORDEN	TRAB	17/07/2009	ACTIVO

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE **SERVICIO DE REGISTROS Y TRIBUTARIAS**

Usuario: JPLC016907 Lugar de emisión: QUITAÑAN DONADO SN Y Fecha y hora: 09/05/2012 11:43:47

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 1724639684801
APELLIDOS Y NOMBRES: NAVARRETE ARIAS TERESA ALEXANDRA

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

Nº ESTABLECIMIENTO:	001	ESTADO:	ABIERTO	MATRIZ:	FEC. INICIO ACT:	1/8/2009
NOMBRE COMERCIAL:					FEC. CIERRE:	
ACTIVIDADES ECONÓMICAS:					FEC. REMICIO:	
OTROS SERVICIOS DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADAS						
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:						

Provincia: PICHINCHA Cantón: MEJÍA Parroquia: MACHACHI Calle: RAFAEL ARROBA Número: 28 Intersección: MARIANA DE JESUS Referencia: JUNTO A LA MECÁNICA LOS ANDES Celular: 09761347

Nº ESTABLECIMIENTO:	002	ESTADO:	CERRADO	LOCAL COMERCIAL:	FEC. INICIO ACT:	04/03/2010
NOMBRE COMERCIAL:					FEC. CIERRE:	06/02/2011
ACTIVIDADES ECONÓMICAS:					FEC. REMICIO:	
SERVICIO DE TRANSPORTE DE CARGA PESADA						
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:						

Provincia: PICHINCHA Cantón: MEJÍA Parroquia: MACHACHI Calle: RAFAEL ARROBA Número: 28 Intersección: MARIANA DE JESUS Referencia: JUNTO A LA MECÁNICA LOS ANDES Celular: 09761347

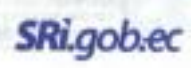


SERVICIOS TRABAJADOS QUITO

FECHA	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	OTROS
01/01/09
02/01/09
03/01/09
04/01/09
05/01/09
06/01/09
07/01/09
08/01/09
09/01/09
10/01/09

HERMA DEL CONTRIBUYENTE: _____ SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Usuario: JTLCO10807 Log de emisión: QUITO/MALDONADO RIN Y Fecha y hora: 09/09/2012 11:03:47



ANEXO No 9

Taza de descuento.

Abril 02 de 2013



BANCO CENTRAL DEL ECUADOR



Google™ Custom Search

Ayudas Acceso Directo Contáctenos

El Banco Central	Estadística	Mercados Financieros	Servicios Bancarios	Publicaciones de Banca Central
Numismática	Bibliotecas	Comunicación y Medios	Certificación Electrónica	Comercio Exterior

Tasas de Interés			
ABRIL 2013 (*)			
1. TASAS DE INTERÉS ACTIVAS EFECTIVAS VIGENTES			
Tasas Referenciales		Tasas Máximas	
Tasa Activa Efectiva Referencial para el segmento:	% anual	Tasa Activa Efectiva Máxima para el segmento:	% anual
Productivo Corporativo	8.17	Productivo Corporativo	9.33
Productivo Empresarial	9.53	Productivo Empresarial	10.21
Productivo PYMES	11.20	Productivo PYMES	11.83
Consumo	15.91	Consumo	16.30
Vivienda	10.64	Vivienda	11.33
Microcrédito Acumulación Ampliada	22.44	Microcrédito Acumulación Ampliada	25.50
Microcrédito Acumulación Simple	25.20	Microcrédito Acumulación Simple	27.50
Microcrédito Minorista	28.82	Microcrédito Minorista	30.50
2. TASAS DE INTERÉS PASIVAS EFECTIVAS PROMEDIO POR INSTRUMENTO			
Tasas Referenciales	% anual	Tasas Referenciales	% anual
Depósitos a plazo	4.53	Depósitos de Ahorro	1.41
Depósitos monetarios	0.60	Depósitos de Tarjetahabientes	0.63
Operaciones de Reporto	0.24		
3. TASAS DE INTERÉS PASIVAS EFECTIVAS REFERENCIALES POR PLAZO			
Tasas Referenciales	% anual	Tasas Referenciales	% anual
Plazo 30-60	3.89	Plazo 121-180	5.11