



INSTITUTO DE TURISMO Y HOTELERÍA INTERNACIONAL

I T H I

ADMINISTRACIÓN HOTELERA

**Tema: Estudio de factibilidad para La Implementación
de una frutería ubicada en el sector de “Carapungo”.**

**Tesis de grado previo a la obtención del título de tecnólogo en
administración hotelera.**

Elaborado por: Benítez Bastidas Diego Armando

Tutor: Ing. Freddy Paredes Avilés

Quito -Ecuador

Año 2011

DEDICATORIA

Este trabajo conjuntamente con mi esfuerzo al realizarlo está dedicado a Dios, por haberme brindado todas las posibilidades y ventajas para la realización de este proyecto, no puedo dejar a un lado a mis padres que con su apoyo abnegado siempre han estado junto a mi incondicionalmente y finalmente a toda la gente que cree en mí y me motiva a seguir consiguiendo logros en mi vida.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a todas las personas que de una u otra forma han podido aportar para la realización y finalización de este proyecto tanto anímica como presencial y físicamente, agradezco también al Instituto de turismo y Hotelería Internacional a todo su personal académico por haberme brindado todos los conocimientos adquiridos para la realización de este proyecto, finalmente mis agradecimientos principales a mis seres queridos Mis Padres que siempre me han apoyado en todas las etapas de mi vida y más aun en esta que es una de las más cruciales que me apuntan a ser un profesional competitivo en el campo laboral.

CERTIFICACIÓN DE APROBACIÓN

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

Ingeniero. Freddy P. Paredes Avilés

Quito, 1 de agosto, **2011**

AUTORÍA

Yo, **Diego Armando Benítez Bastidas** autor del presente Informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Diego Benítez

Quito, **1 de agosto, 2011**

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en Trabajo Fin de Carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El señor **Ing. Freddy Paredes**, por sus propios derechos, en calidad de Tutora del Trabajo fin de Carrera; y el señor, **Diego Benítez**, por sus propios derechos, en calidad de autor del Trabajo Fin de Carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El señor Diego Benítez, realizó el Trabajo Fin de Carrera Titulado:

“IMPLEMENTACION DE UNA FRUTERIA UBICADA EN EL SECTOR DE “CARAPUNGO”, para optar por el título de TECNÓLOGO EN **TECNÓLOGO EN ADMINISTRACION HOTELERA** en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, bajo la tutoría de la señor: Freddy Paredes

DOS.- Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional ITHI, que los Trabajos Fin de Carrera se apliquen, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad,

TRES.- Los comparecientes, el señor **Ing. Freddy Paredes** en calidad de Tutor del trabajo Fin de Carrera, y el señor **Diego Benítez**, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el Trabajo Fin de Carrera titulado: **“ESUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÒN DE UNA FRUTERIA UBICADA EN EL SECTOR DE “CARAPUNGO”** y conceden autorización para que el ITHI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUATRO.- Aceptación: Las partes declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Ing. (Freddy Paredes)

(Diego Benítez)

Quito, **1 de agosto, 2011**

ÍNDICE

<u>Tema</u>	<u>Página</u>
Capítulo I	
Formulación del problema	1
Contextualización Macro Micro	1,2 3
Análisis F O D A	4, 5
Misión y Visión	6
Árbol de problemas	7
Análisis crítico	8, 9
Análisis de involucrados	9
Marco lógico	10
Prognosis	11
Formulación del problema	11
Interrogantes de la investigación	11
Delimitación del objeto de investigación	12
Justificación	13
Objetivos	14
Capítulo II	
Marco teórico	15
Antecedentes	15
Fundamentación técnica	15
Descripción técnica	16, 17, 18
Fundamentación Legal	19
Hipótesis	19
Capitulo III	

Metodología	20
Enfoque	20
Modalidad de investigación	20
Tipos de investigación	21
CAPITULO IV	
Investigación e Información	22
Información secundaria	22, 23, 24, 25
Información Primaria Competencia	26, 27, 28.....35
Estudio de mercado	36
Análisis de resultados	37
Población y muestra	37
Tamaño de la muestra	38
Resultados de la encuesta	38, 39, 40, 41.....48
CAPITULO V	
Propuesta	50
Objetivo General	50
Objetivos Específicos	50
Misión y Visión	50
Ubicación del Negocio	51
Tipo de Establecimiento	52
Nombre del Establecimiento	52
Segmentación de Mercado	52
Perfil Demográfico	52
Perfil Socio- Económico	52
Ciclo de vida	52
Horario de Atención	53
Número de Personas trabajando	53
Perfil General	54, 55,56.....107
CAPITULO VI	
Inversión del Proyecto	108, 109, 110.....113
CAPITULO VII	

Análisis Financiero	114, 115, 116.....118
CAPITULO VIII	
Conclusiones y Recomendaciones	
Conclusiones	119
Recomendaciones	120, 121
Bibliografía	122
Anexos	124, 125, 126.....130

INTRODUCCIÓN

En la siguiente investigación se trata de resaltar el valor de la nutrición sana, y la importancia tan grande de las frutas como alimentación principal.

En el capítulo I, explicaré el funcionamiento de los establecimientos de alimentación que brindan el servicio que pretendo dar yo en el sector de Carapungo, a su vez mencionare las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del proyecto.

En el capítulo II, mencionaré todo lo referente al marco teórico esto quiere decir, todos los procesos a seguir para el funcionamiento de la frutería tales como: Atención al cliente, descripción técnica de los procesos de elaboración de los productos y detalles importantes que se tiene que seguir para un correcto desempeño en todas las áreas.

En el capítulo III, informaré acerca de las técnicas de observación y recolección de datos que se utilizará para la recolección de información, que nos permita realizar el estudio de mercado para saber que es lo que desea o deseen nuestros potenciales clientes.

En el capítulo IV, esta detallado toda la información en donde se pretende realizar el estudio de factibilidad para la implementación de la frutería, información secundaria como por ejemplo: población, datos históricos, costumbres, ubicación, fiestas etc. En fin todo acerca del sector Carapungo.

En el capítulo V, se describe la propuesta en síntesis toda la estructura del funcionamiento de la frutería, aquí se menciona todo el inmobiliario que se utilizara, se describe todos y cada una de las herramientas, utensilios, y sus respectivas medidas así como todo lo que se prepara para nuestros clientes.

En capítulo VI, está todo lo relacionado con la inversión del proyecto, es decir todo lo que se necesita para poner en funcionamiento el proyecto. Con precios de todo el inmobiliario, materia prima, accesorios etc.

En el capítulo VII, se explicara si el proyecto en mención es rentable o no para su ejecución.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Tema: Implementación de una frutería ubicada en el sector de “Carapungo”.

Formulación del problema

Contextualización

MACRO

La fruta es una fuente de salud para nuestro organismo porque contiene grandes cantidades de vitaminas, minerales o fibras sin aportar muchas calorías. La falta de costumbre o los malos hábitos hacen que no aprovechemos todas sus ventajas.

La fruta no necesita preparación, sólo lavarla o pelarla, con lo que no pierdes tiempo en la cocina. Por esta misma razón mantiene todas sus vitaminas, ya que no está procesada. Algunas verduras también contienen vitaminas importantes pero al cocer las pierden. Lo más recomendable es consumir la fruta fresca, no envasada o cocinada, aunque siempre será mejor “picar” entre horas fruta enlatada que cualquier otro alimento hipercalórico.

En el mundo la tendencia a consumir productos saludables esta en boga ya que muchas enfermedades atacan a las personas que por varias circunstancias su alimentación es insuficiente y pobre de nutrientes y esto lógicamente es perjudicial para la salud humana.

Es por eso que las fruterías ofrecen una alternativa diferente y saludable no solamente para las personas que sufren de alguna enfermedad si no también a personas que buscan opciones diferentes en su alimentación.

En varias partes del mundo existen establecimientos específicamente FRUTERIAS muy prestigiosas y que han aprovechado los beneficios y bondades de la materia prima (frutas) y así han logrado establecer empresas pioneras en el mercado.

Claro está que estas empresas son pocas ya que ofrecen algo distinto a lo habitual en lo que se refiere a alimentación pero su avance en este campo es sorprendente ya que no existe una mejor forma de alimentación que la hecha a base de frutas, y la ventaja de trabajar con esto

es que aparte de obtener una amplia variedad de productos derivados de estas, en todo el mundo de una u otra forma la fruta siempre se la puede obtener a costos razonables.

Las fruterías están logrando resultados sumamente positivos en el sector empresarial dando dura competencia a la comida rápida o fast food y en el futuro se convertirá en la opción número uno en cuanto se refiere a alimentación.

MESO

En el Ecuador existen varias empresas alimenticias que aprovechan esta gran ventaja como es que nuestro país sea potencia mundial en variedad de frutas, en las 4 regiones del país.

Como ejemplo de cada una de estas mencionaré una referencia de cada región de nuestro país con un tipo de establecimiento que utilice la fruta como materia prima.

En la costa en el sector de Esmeraldas, concretamente Atacames, existen establecimientos alimenticios que su principal target de mercado son los turistas que llegan a visitar esta zona del país. Las famosas covachas que están ubicadas a lo largo de la playa son la principal atracción del sector ya que aquí ofrecen gran variedad de productos y servicios que su materia prima es la fruta teniendo una gran acogida y aceptación por propios y extraños que buscan opciones sanas y también contrarrestar los efectos del clima caluroso..

De la misma forma sucede en la región insular con la diferencia de que aquí este tipo de negocio no es tan rentable ya que lamentablemente esta zona no goza de la ventaja de tener variedad en frutas teniendo que recurrir a la importación desde el Ecuador continental. Obviamente los precios de esta actividad son elevados y esto impide generar un negocio rentable.

En la región amazónica sucede algo similar a la región costa ya que el factor común en esta zona es el clima cálido lo cual es el complemento perfecto para la preparación de alimentos cuya materia prima es la fruta y aplacar los efectos del clima. En esta zona también goza de variedad de producto frutícola lo que es beneficioso y actualmente existen muchos establecimientos que se dedican exclusivamente a la elaboración de batidos, jugos, refrescos elaborados con frutas típicas del sector convirtiéndose en una atracción mas para la zona.

Finalmente la región sierra, a diferencia de las regiones antes citadas posee un clima que va de templado a frío uno de los climas más agradables del planeta, y en el cual también se podría degustar una preparación con frutas totalmente natural.

Un ejemplo notable de una empresa pionera en esta rama es la Frutería Monserrat establecimiento digno a imitar a largo plazo ya que esta ha logrado cumplir todos los estándares de calidad y excelencia entre el servicio y perfecto estado de sus productos y domina el mercado dentro de esa tendencia alimenticia.

MICRO

El presente plan de tesis está enfocado en la creación de una empresa concretamente una Frutería en el sector norte de la capital exactamente en el barrio de Carapungo.

En el sector mencionado se ha podido observar claramente la falta de un establecimiento de estas características mediante una investigación de campo.

Existen varias alternativas en cuanto se refiere a establecimientos de alimentación, pero la que predomina es la línea de la comida chatarra o fast food, y dentro de uno de estos lugares solamente en 1 se ofrecen productos elaborados a base de fruta pero tan solo 5 productos son los que existen en el menú de este establecimiento.

En el sector existen muchas personas que han mejorado su estilo de vida y han cambiado la misma en su forma de alimentación, una muestra de eso es que el municipio organiza eventos para promulgar la práctica del ejercicio con bailo terapia, gimnasia, aeróbicos y varias actividades más en la plaza central de Carapungo.

Estas actividades abarrotan el lugar y prácticamente se ha creado una cultura sano vivir, las personas han cambiado su forma de alimentación para mejorar su salud.

La finalidad de este proyecto es aprovechar totalmente esta gran oportunidad para implantar un negocio que brinde comida o preparaciones naturales a base de fruta que beneficien a estas personas.

Como dije anteriormente en el sector lastimosamente no existe ningún local que brinde opciones sanas y naturales de alimentación por lo que la demanda insatisfecha es alta y no tiene ninguna clase de atención.

Al no existir una competencia directa este proyecto sería algo novedoso y único en el lugar y existiría un beneficio mutuo, al creador del proyecto en establecer un negocio rentable y

a las personas desatendidas brindándoles una opción adecuada a sus expectativas y requerimientos.

Análisis F O D A

Fortalezas

- **CAPITAL DE INVERSION PROPIO**
Se cuenta con el capital necesario y propio para la implementación de este proyecto.

- **PERSONAL CAPACITADO**
Se cuenta con el personal preparado en el área de preparación de alimentos.

- **MOVILIZACION PROPIA.**
Se cuenta con transportación propia para la ejecución del proyecto.

- **UBICACIÓN DEL LOCAL OPTIMO**
Local bien ubicado y de fácil acceso ya que es familiar.

Oportunidades

- **PROGRAMAS MUNICIPALES DE EJERCITACION.**
Las personas que acuden a estas actividades podrían ser potenciales clientes que busquen alimentación sana.

- **OBTENCIÓN DE MATERIA PRIMA CERCANA**
El lugar donde se obtendrán las frutas (materia prima) tiene una ubicación cercana al punto de venta.

- **BAJO COSTO EN LA MATERIA PRIMA**
El precio de la materia prima es de acceso económico.

- **NUEVAS TENDENCIAS DE ALIMENTACIÓN.**
La tendencia a la alimentación sana está en crecimiento en el sector.

Debilidades

➤ **FALTA DE EXPERIENCIA**

Es la primera vez que se incursionará en el mercado en negocios de esta naturaleza.

➤ **BAJA PUBLICIDAD**

Los recursos económicos para este punto son limitados.

➤ **PERSONAL LIMITADO**

En el inicio solamente se contará con dos personas por motivos de ahorro al presupuesto.

Amenazas

➤ **INSEGURIDAD**

El sector sufre de la inseguridad moderada a alta.

➤ **GRAN NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS**

Gran variedad de opciones de alimentación en el sector.

➤ **INCREMENTO EN EL PRECIO DE LA MATERIA PRIMA**

Alza de precios en las frutas.

➤ **INCREMENTO EN PRECIO DE SERVICIOS BÁSICOS.**

Alza de precios en los servicios básicos para el local.

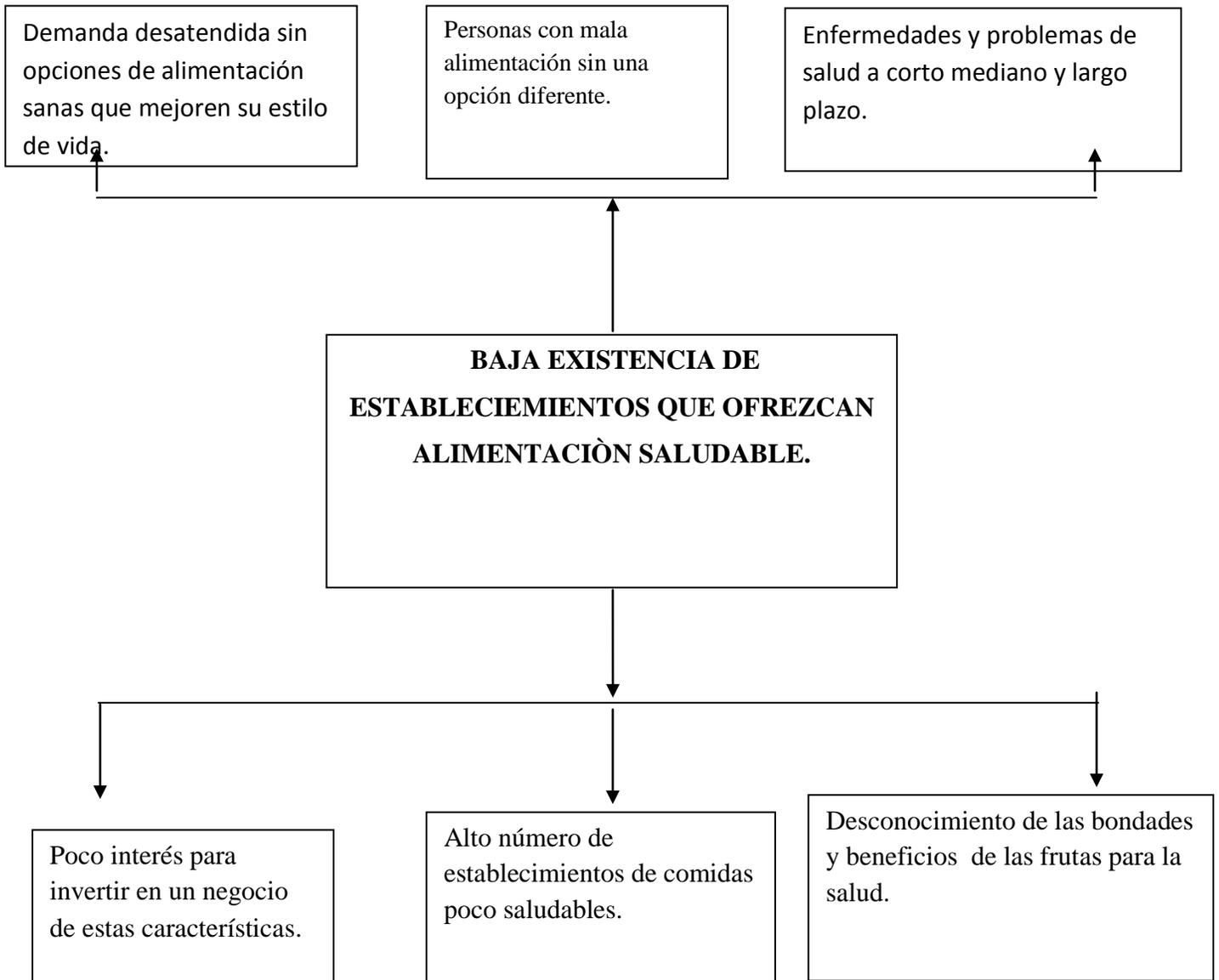
VISIÓN

Ser una empresa reconocida, distinguida, renombrada en el mundo alimenticio, directamente enfocado en la alimentación saludable y atención personalizada a su clientela gracias a la buena reputación y distinción adquirida por nuestros productos de gran calidad siempre elaborados con procesos altamente eficaces, logrando así enfrentar mercados.

MISIÓN

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una frutería ubicada en el sector de Carapungo y así fijar las pautas para dar vida a un establecimiento diferente en ese lugar brindando productos y servicios de calidad superando las expectativas del cliente y mejorando continuamente en nuestro funcionamiento.

ÁRBOL DE PROBLEMAS



ANÁLISIS CRÍTICO.

Según los problemas detectados mediante la elaboración del análisis anterior podemos observar que de no hacerse o llevar cabo el proyecto en mención, se dejaría a un lado una oportunidad grande para cualquier micro empresario de establecer un negocio que aproveche el nicho de mercado fresco y aun no atendido.

Una empresa en los actuales momentos no puede darse el lujo de estancarse con procesos antiguos que si bien es cierto han dado resultados pero eso ya no basta, no es suficiente en la dura competencia que se desata en la actualidad no permite ni acepta ningún retraso o miedo a métodos y técnicas nuevas, la única solución es proyectarse al futuro y aceptar nuevos procesos y adoptar nuevas tendencias, en síntesis adaptarse a lo que el mercado quiere.

La propuesta que se presenta busca no solamente generar más recursos económicos por medio de la captación de clientes ofreciéndoles una nueva opción alimenticia en el sector sino también satisfacer necesidades que el cliente de este lugar de la ciudad busca y hacerle sentir muy bien atendido superando sus expectativas con nuestros productos y servicios.

Sin duda este proyecto es un reto, ya que en el sector mencionado no hay ningún establecimiento con las características de este, será muy difícil establecerse y ganar una posición ya que la gente no está acostumbrada a estas opciones pero no significa que no les gustará.

Creo que este proyecto es fundamental para el sector en mención ya que al no hacerlo se dejaría de percibir un ingreso económico importante y al mismo tiempo personas que buscan esta opción actualmente no la tienen y son presa del monopolio existente en el lugar.

El argumento principal de venta o como vulgarmente se dice nuestras armas en este duro combate serán las bondades y beneficios que brindan nuestra materia prima (las frutas), sin duda alguna esto beneficiara al proyecto brindando un producto sano que beneficie a nuestra clientela.

ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS

GRUPOS	INTERESES	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS	ACTITUD AL PROYECTO
Persona mentora del proyecto.	<ul style="list-style-type: none"> • Sociales, Económicos y Culturales. • Organizativos. • Comercialización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dificultades externas. • Falta de propaganda. • Materia prima deficiente • Productos mal elaborados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos Económicos propios. • Recurso Humano capacitado. 	Positivo
Demanda desatendida que busca alimentación sana.	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentación sana. • Precios razonables. • Productos y servicios de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de opciones. • Monopolio de los fast food (comida chatarra). 	<ul style="list-style-type: none"> • Financiero. • Información. • Capacidad de decidir. 	Positivo
Competencia	<ul style="list-style-type: none"> • Sociales, Económicos. • Comercialización 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia agresiva. • Mayor número de locales de comida rápida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recursos económicos • Personal en gran número. 	Negativa

Proveedores	<ul style="list-style-type: none"> • Sociales • Económicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Productos baja calidad • Incumpliendo despachos • Precios altos 	Económicos	Positiva
-------------	--	---	------------	----------

MARCO LÓGICO

MARCO LÓGICO	INDICE OBJETIVAMENTE VERIFICABLE	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTO
FIN Estudio de Factibilidad para la creación de un establecimiento de alimentos y bebidas, frutería ubicada en el sector de "Carapungo".	<ul style="list-style-type: none"> • Culminación del Estudio • Cumplimiento de objetivos planteados 	Documento impreso y en digital	Tesis finalizada
PROPÓSITO 1.- implementar una frutería ubicada en el sector de Carapungo. 2.- brindar productos de calidad y un servicio óptimo que sobrepase las expectativas del cliente.	. Ubicación física del proyecto o negocio. Productos elaborados y saludables a base de frutas.	. Degustación de los productos a venderse	Aceptación de los productos propuestos para la comercialización
PRODUCTO/SERVICIO. Estudio de mercado, costeo y análisis financiero Productos batidos, jugos, ensaladas de frutas picadas, etc.	Recetas estándares	. Documento físico y digital	. Rentabilidad y aceptación del mercado

PROGNOSIS.

De persistir la no implementación de una frutería en el sector Carapungo, la demanda insatisfecha potencial no encontrará una nueva alternativa de alimentación sana en dicha zona y así continuará el monopolio de los establecimientos de comida rápida chatarra que afecta y daña la salud de las personas que la consumen.

Es necesaria la creación de un establecimiento que ofrezca una nueva opción totalmente saludable mediante la preparación de productos naturales de calidad y al alcance de todos los presupuestos.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

¿Resultará factible la implementación de un establecimiento de alimentos y bebidas concretamente una frutería ubicada en el sector de “Carapungo”?.?

INTERROGANTE DE LA INVESTIGACIÓN

¿Será factible el proyecto de implementación de este tipo de establecimiento en el sector de Carapungo?

¿Qué beneficios recibirá el sector donde se pretende establecer la frutería?

¿Existe algún establecimiento que brinde esta clase de productos o que tenga características similares en el sector Carapungo?

DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE INVESTIGACIÓN

ESPACIAL

CARAPUNGO.

TEMPORAL

PRIMER SEMESTRE AÑO 2011.

UNIDADES DE OBSERVACIÓN

POBLADORES DE CARAPUNGO.

ÁREA

GASTRONOMIA.

CAMPO

COCINA.

ASPECTO

ALIMENTACIÓN SANA.

JUSTIFICACIÓN

El motivo de realización de este tema es básicamente y principalmente para la Implementación de un establecimiento de alimentos y bebidas concretamente una frutería ubicada en el sector de Carapungo, con esto se busca atender la potencial demanda no atendida que busca una opción nueva de alimentación saludable dentro de los parámetros de la correcta nutrición combinada con precios moderados y al alcance de todos los bolsillos.

El sector de Carapungo es una de las zonas más pobladas dentro del Distrito Metropolitano de Quito las personas que habitan en este lugar están catalogadas dentro de la clase social media a baja, en el sector no se ha registrado un establecimiento que brinde productos elaborados a base de frutas o con las características de este plan, es por eso que pienso que es un nicho de mercado que se puede aprovechar ya que existen muchas personas que buscan esta clase de alternativa y lamentablemente no la encuentran porque el monopolio de las comidas rápidas(chatarra) predomina en el lugar..

En algunos establecimientos de alimentos y bebidas del Sector Carapungo existen productos similares al de este plan como por ejemplo batidos y jugos, pero ensaladas de frutas con varias opciones no, esto es una gran oportunidad para implantar un establecimiento similar a la frutería Monserrat claro está que se ofrecerá productos similares al de este lugar pero mas asequibles para los clientes del sector.

Así las personas no tendrán que salir fuera de este sector para degustar de productos de calidad, bien elaborados y precios razonables al alcance de todos.

En los últimos años la alimentación sana se ha puesto de moda, cada vez son más las personas que buscan alternativas sanas de alimentación que se complementen con ejercicio para llevar una vida completamente saludable. Es ahí donde se pretende aprovechar esa

tendencia con la creación de un negocio que brinde esta opción y así poner en marcha mi proyecto para obtener un beneficio mutuo tanto a la clientela que necesita esta opción como para mí como empresario.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizar un estudio de Factibilidad para la implementación frutería ubicada en el sector de “Carapungo” y así satisfacer la demanda existente por personas que buscan una nueva opción de alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar el mercado que demande estos productos, con sus potencialidades o tendencias que aseguren consumo sostenible y rentable. ➤ Estabilizar la factibilidad y el impacto social de la implementación de este nuevo servicio para asegurar la rentabilidad de la inversión a realizarse. ➤ Brindar la debida rectificación a toda dificultad detectada durante el proceso. ➤ Potencializar cualquier tipo de fortaleza del proyecto en mención. ➤ Establecer la debida retroalimentación a todo el proceso desde su inicio hasta su conclusión.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

ANTECEDENTES

Según la investigación realizada en algunas universidades de la ciudad de Quito y en la biblioteca del Instituto de Turismo y hotelería Internacional ITHI , el tema que he propuesto desarrollar no se encuentra en funcionamiento y no existen antecedentes de tesis similares o iguales a esta propuesta.

FUNDAMENTACIÓN TÉCNICA

Este estudio es uno de los más importantes porque determinará la operacionalidad del proyecto, esto quiere decir que se explicará detalladamente que producto o servicio se elaborará, cual es la posibilidad técnica de poner en marcha el proyecto y como se desarrollan dichos procesos, cuál será el tamaño óptimo, los equipos e instalaciones adecuadas y donde será la mejor localización del proyecto.

El proyecto en mención consiste principalmente en la creación de un establecimiento de alimentos y bebidas concretamente una frutería en el sector de Carapungo al norte de la ciudad, en este establecimiento se elaboraran productos derivados de las frutas como por ejemplo batidos, jugos, ensaladas de frutas, picadas etc.

Este proyecto está enfocado a las personas que habitan en este sector y buscan una nueva alternativa de alimentación sana que no afecte a su salud y que se diferente totalmente de la comida chatarra.

La atracción principal serán los productos derivados de las frutas ya que en el sector no se ha encontrado ninguna clase de lugar que ofrezca alguna clase de producto o servicio similar.

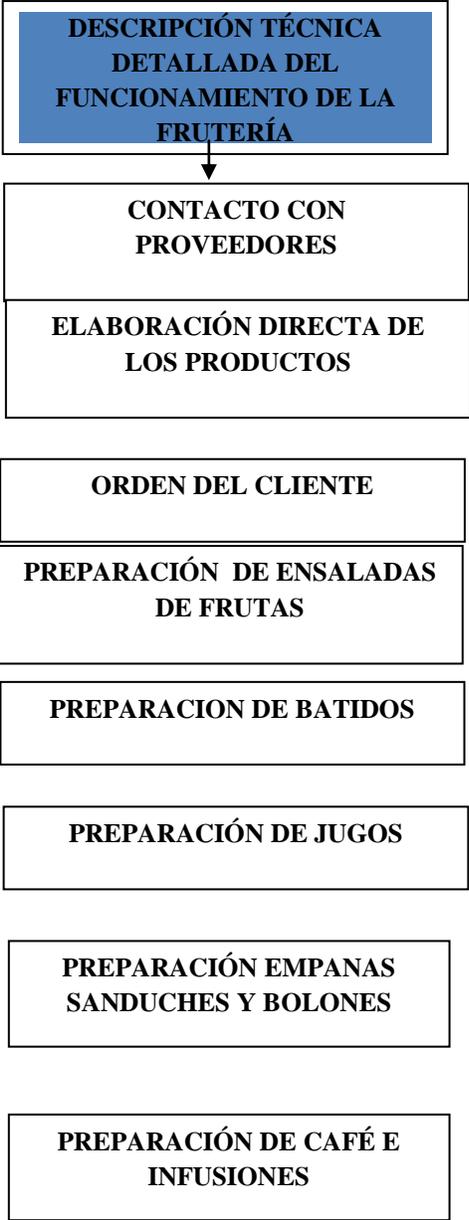
Los productos que se pretende preparar para la oferta al cliente son los siguientes:

Ensaladas de frutas, batidos, jugos, picadas (empanadas, bolones).

Creo que la implantación de este proyecto es sumamente importante y necesario ya que aparte de no existir ningún establecimiento con las características que propongo en este plan, la oportunidad de generar una tendencia completamente saludable en la alimentación

de las personas que viven en el sector se complementarían perfectamente para obtener un negocio sumamente rentable que brinde un beneficio al público residente del lugar donde se establecerá el proyecto.

A continuación se detallara cada una de las actividades a realizar con su respectiva explicación técnica.



➤ **CONTACTO CON PROVEEDORES.**

Creemos que esta parte es la más importante del proyecto ya que de esto depende la obtención de la materia prima para la elaboración de los productos que se pretende elaborar.

Hoy en día es muy difícil conseguir proveedores serios y responsables que no fallen a la hora de la entrega de la materia prima, que debe de ser óptima y dentro de los parámetros de calidad que nos permitan elaborar productos excelentes.

Se tendrá que elegir la mejor propuesta que nos brinden productos en perfecto estado y al mismo tiempo con precios razonables, ahí está la clave para obtener una utilidad.

➤ **ELABORACIÓN DIRECTA DE PRODUCTOS.**

Una vez obtenida la materia prima en perfecto estado, se procederá a la elaboración de los productos que propone en este plan, la idea principal es que no desperdicie absolutamente nada aprovechar hasta el máximo todos y cada uno de los productos.

Otra de nuestras prioridades es brindar al cliente productos totalmente frescos y en perfecto estado y así crear una cultura de buena alimentación. Inmediatamente obtenida la materia prima se procederá a preparar lo que el cliente requiera.

➤ **ORDEN DEL CLIENTE**

Este paso es muy importante para este establecimiento ya que se pretende preparar lo que el cliente desee mediante dos clases de menú, el primer menú estaría presentado como cualquier otro con los productos a ofrecer y sus debidos precios, el segundo menú o más bien pedido de cliente estará detallado en el caso de las ensaladas de frutas valga la redundancia las frutas que el cliente desee en su ensalada y los adicionales como por ejemplo miel, grajeas, yogurt etc.

➤ **PREPARACIÓN DE ENSALADAS DE FRUTAS.**

La preparación de las ensaladas será al instante una vez que el cliente haya realizado su pedido, y de acuerdo a su gusto en cuanto se refiere a frutas. El tiempo estimado que demorará la preparación de cada producto será mínimo de 5 minutos y máximo

7, esto por respeto a nuestros potenciales cliente ya que si existiera un tiempo de retraso mayor causaría una molestia y por ende perdida de ventas. Como mencioné antes todas estas ensaladas serán preparadas con frutas frescas y en perfecto estado y así se espera entregar un buen producto a precio cómodo.

➤ **PREPARACIÓN DE BATIDOS.**

De la misma forma se prepararan los batidos una vez que el cliente haya hecho su previo pedido y se lo preparará al instante, en este punto el tiempo de preparación disminuirá por cuestiones de facilidad de elaboración no es tan complejo, tiempo mínimo de elaboración 3 minutos máximo 5.

➤ **PREPARACIÓN DE JUGOS.**

Algo similar a los batidos sucede con la elaboración de los jugos con los respectivos tiempos de elaboración.

➤ **PREPARACIÓN DE EMPANADAS, SANDUCHES Y BOLONES.**

Este aspecto es algo diferente a lo que son las preparaciones de los productos con frutas ya que esta materia prima ya estará pre elaborada, con esto quiero decir que tenemos proveedores que nos entregaran las empanadas y bolones ya hechos empacados y congelados, solamente se necesitará freírlos y servirlos. El tiempo de entrega al cliente es de 5 a 7 minutos esto porque el tiempo de cocción de estos géneros sometidos al fuego y aceita así lo requiere.

En esta variedad de producto se ofrecerá lo siguiente:

Empanadas de morocho

Empanadas de verde (queso)

Bolones de verde (queso, chicharrón).

Sánduches de queso y jamón

➤ **PREPARACIÓN DE CAFÉ E INFUSIONES.**

En este punto no existe mayor ciencia ya que se tendrá una opción para el cliente de servirse café o alguna agua aromática de sabores varios.

FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Para la realización de este trabajo se analizará los pasos legales para la previa puesta a punto de mi propuesta.

Como se menciona en el capítulo 5 de la ley de turismo capítulo II que rige actualmente en nuestro país que cualquier persona natural o jurídica puede dedicarse a ejercer la actividad turística siempre y cuando esto le genere una remuneración económica.

Dentro de este artículo en el inciso B está involucrada al servicio de Alimentos y Bebidas como actividad turística es decir que una persona, en este caso yo, puede ejercer esa actividad siempre y cuando este servicio sea exclusivamente enfocado al turismo y genere un ingreso económico o tenga un fin de lucro.

Para la implementación de este establecimiento de alimentación y bebidas se requerirá obtener todos los permisos legales que las autoridades pertinentes solicitan como por ejemplo la licencia anual de funcionamiento, el registro oficial los permisos de la Captur, IEPI, bomberos etc. Esto con el fin de obtener la legalidad del funcionamiento del establecimiento propuesto en este proyecto.

CONSTITUCIÓN LEGAL

PERSONA NATURAL: Se entiende por persona natural, al ser humano o a la persona humana. Puede constituir una empresa unipersonal, para lo cual deberá solicitar su registro único de contribuyente (RUC), el permiso municipal de funcionamiento y llevar los libros de cuentas. El propietario carece de derechos y obligaciones de carácter mercantil, comercial o societario; compromete su patrimonio personal en forma ilimitada, es decir, las deudas de la empresa son asumidas por el patrimonio propio de la empresa y además por el patrimonio personal del propietario.

HIPÓTESIS

¿Por qué el Estudio de factibilidad para la implementación de una frutería dedicada a la elaboración de productos varios, mejorará la alimentación sana en el sector de “Carapungo” al norte de la ciudad?

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

ENFOQUE

La presente tesis se trabaja bajo los lineamientos del paradigma crítico propositivo, en vista de que no solo se averiguará las características del planteamiento propuesto para la elaboración de un nuevo proyecto que pretende la creación de una frutería en el sector norte de la ciudad específicamente el sector de Carapungo.

MODALIDAD DE INVESTIGACIÓN

Investigación Bibliográfica y Documental

Para la recopilación de la información técnica que fundamentará teóricamente la investigación, se aplicara el modelo de fichaje.

Técnicas de información documental como fichas bibliográficas y fichas de trabajo.

- **Observación.**

Consistirá en inspeccionar mirar y estudiar por medio de los sentidos las características más sobresalientes de cualquier hecho. Se realizará la observación pasiva al hacer contacto independiente con la realidad de la llamada competencia, proveedores y consumidores del proyecto.

- **Sondeos.**

Son consultas parcialmente estructuradas o planeadas que se realizarán a los diferentes actores de la investigación, por ejemplo los consumidores, proveedores, competidores, etc. Y esto tendrá como propósito allegar mayor conocimiento sobre una situación, validar una encuesta, y decidir una investigación.

- **Cuestionarios.**

Formulario en el que se reúnen preguntas relacionadas con una temática y que tienen un objetivo en común. Existen de dos tipos aquellos cuestionarios estructurados, es decir Aquellos que tienen preguntas cerradas y los cuestionarios no estructurados, es decir los que poseen preguntas abiertas.

Investigación de Campo

La investigación se la realizara en el lugar de los hechos.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

- **Exploratoria.**

Se efectuará con el objetivo de examinar el problema y el tema que envuelve al Tesis de Grado. Me ayudará a familiarizarme con todo aquello que sea desconocido y que pueda proporcionarme información útil para llevar a cabo una investigación completa sobre un contexto particular, como por ejemplo el comportamiento humano, tendencias, identificación de áreas, ambientes, situaciones de estudio, etc.

- **Descriptivo.**

Enfocado en recolectar datos que muestren la comunidad, un contexto, una situación que ocurra; especificando las propiedades, las características y demás perfiles importantes de personas, grupos, comunidades, áreas, o cualquier otro que haya sido sometido a análisis. Además busca medir o recoger información de manera independiente, conjunta y lo más específica sobre conceptos o variables.

- **Explicativo.**

Su propósito no solo es perseguir describir o acercarse al problema, a través de un estudio meticoloso de cada uno de los elementos de estudio para intentar encontrar las causas del mismo y describir a cada uno de ellos.

- **Investigación Aplicada.**

Por el objeto es una investigación técnica aplicada al campo del turismo y la hotelería y el desarrollo socioeconómico del objeto de estudio.

- **Investigación Cuanti Cualitativa.**

Por la metodología se trabajará con el paradigma de investigación cuanti-cualitativo, en vista de que se medirán indicadores y a la vez utilizando la técnica de investigación se obtendrá criterios de los investigados, en relación con las propuestas y alternativas al problema planteado.

- **Población Muestra**

El modelo de muestreo que se aplicará es el de conglomerados, es decir, que se trabajará con la opinión de los participantes de las encuestas.

CAPITULO IV

INVESTIGACIÓN E INFORMACIÓN

INFORMACIÓN SECUNDARIA

Carapungo es el nombre histórico de esta Parroquia, palabra quichua que tiene varias acepciones: PUNGO: es puerta y KARANKI: el cual se descompone en KARA + N + KI: lugar de los KARAS. Siendo KARAPUNGO “la puerta de los Karas”. En 1897 cuando el General Eloy Alfaro conducía la República, eleva a KARAPUNGO a la categoría de Parroquia con el nombre de Calderón. Sus fiesta de fundación y fiestas del lugar se celebran el 22 de noviembre de cada año.

DATOS HISTORICOS

Antes de la llegada de los incas, los moradores posiblemente estuvieron vinculados de manera política y étnica al sector de Zámiza. Este sector era conocido con el nombre de Carapungo “Puerta de Cuero” en razón de que las casas de los habitantes de este lugar tenían sus puertas confeccionadas y forradas con cuero de animales.

LA PARROQUIA DE CALDERÓN

se encuentra ubicada al Noreste del Distrito Metropolitano de San Francisco de Quito, tiene una alta densidad poblacional, ya que es una de los valles donde puede crecer y expandirse la Ciudad Capital del Ecuador, tiene una altura de 2.500 metros sobre el nivel del mar con un clima cálido seco, agradable para disfrutar, celebra sus fiestas de fundación el 9 de agosto de 1897, ya cumplimos más de 100 años de de vida jurídica, en estas fiestas se realizan desfiles cívicos, comparsas, corridas de toros, palo encebado, bailes populares, danzantes, vaca loca, danza del curiquingue, bandas de guerra, bandas de pueblo, comidas típicas, hornadas, caucaras, llapingachos, carnes coloradas, caldo de patas, treinta y uno, guatitas, papas con cueros, etc., fuegos pirotécnicos, castillos, venta de figuras de maza pan, con la participación de Grupos Folklóricos, escuelas, colegios y universidades de la parroquia, está regentada por la Junta Parroquial de Calderón y sus cálidos habitantes.

COSTUMBRES TÍPICAS

El 2 de noviembre, día dedicado a la recordación de los difuntos, parte de la población indígena se traslada a los cementerios. Ahí, junto a la sepultura que guarda al ser querido que se fuera, lloran su desaparición. Pero, esta evocación está acompañada de una singular costumbre que consiste en solicitar que otras personas que son hábiles en orar a Dios, eleven sus plegarias al cielo, por el bien del alma del fallecido. En pago, entregan comidas propias de la época: "pan y colada morada" y la clásica "uchucuta", comida hecha a base de variedad de granos. Los indígenas tienen el convencimiento de que el directamente beneficiado con las comidas es el difunto.

La segunda semana de noviembre también se realiza la peregrinación a la Virgen del Quinche que parte desde el pueblo de Calderón a con destino a El Quinche, la caminata se la realiza durante la noche, y se llega al amanecer del siguiente día a la iglesia del Quinche.

ARTESANÍAS DE MAZAPÁN

La parroquia de Calderón, es un centro artesanal de Figuras de Masapán conocidas por su colorido y textura.

La masa en los primeros años se realizaba de harina de trigo, agua y colorantes para la elaboración de las [guaguas de pan] en el mes de noviembre, época de los difuntos. En 1938 Margarita Reza Povea creó el arte en el Masapan, esta joven curiosa comenzó a experimentar con la masa comestible dando una consistencia más dura y moldeable, y las guaguas de rezar tradicionales pasaron a tener forma humana adornada con flores e hilos de colores. Más tarde se dio a conocer a nivel mundial gracias a su creadora, dando una fuente de trabajo e independencia económica a las mujeres de su parroquia. En la actualidad se comercializan también figurillas hechas de Migajon, mezcla de maicena y pegamento blanco, que es una derivación del Masapan

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La meseta de Gualgüiltagua acoge a la población de Calderón, posee un clima templado y seco propicio para la convalecencia de enfermedades que se adquieren en sitios húmedos.

Fecha de Parroquialización: 9 de Agosto de 1897

LOCALIZACIÓN

Tiempo aproximado en bus: Desde La Marín a Calderón una hora. Desde Santa Prisca a Calderón 50 minutos

INTERÉS TURÍSTICO

Frutas y productos de la zona

Guabas, guayabas, aguacates, limón, maíz, fréjol, habas, arvejas.

Comercio.- en el centro parroquial la población está dedicada a la artesanía, siendo el más sobresaliente el tallado en la madera, el repujado en cuero, los tejidos, y el tradicional mazapán. Es una zona en expansión industrial y micro empresarial.

Sus Tradicionales Fiestas

El Huasipichay es la única festividad de carácter aborígen. Las otras fiestas de la Inmaculada, San José, Corpus Cristo y la Navidad son todas las celebraciones religiosas y tienen lugar en las plazas de los poblados en torno a los templos. Se cuenta con fechas históricas tradicionales donde se realizan desfiles con trajes típicos indígenas especialmente en el centro de Calderón, Las Comunas y Llano Grande.

FIESTAS DE PARROQUIALIZACIÓN del 28 de Julio al 12 de Agosto siendo sus principales eventos: pregón de fiestas, eventos artísticos, culturales y deportivos, elección de la reina, concurso internacional de gallos, feria del mazapán, festival de comidas típicas, toros populares, desfile de la confraternidad, bailes populares

MANIFESTACIONES CULTURALES

Artesanías en mazapán (todo tipo de fi-guras), tallado en madera, shamanismo y grupos de danza

Personajes Tradicionales

En esta zona apenas quedan los vestigios de tres figuras humanas que sobresalieron en la provincia: El aguador, la mujer de Carapungo y el Capariche.

Aún se conserva la tradición representada por los Yumbos y los Danzantes.

Comidas Típicas

Fritada, cueritos, chicharrones, tostado, mote, caldo de 31. Uchucuta, comida tradicional que se prepara para compartir entre familiares y vecinos en los cementerios de la localidad conmemorando el 2 de Noviembre, día de los difuntos.

LUGARES A VISITAR

La Iglesia y el parque central.

Miradores: San Miguel del Común y La Bolivariana

Cementerio de Calderón

Complejo Turístico El Paraíso

Complejo Turístico Sindicato de Choferes de Pichincha

Las Palmeras de Carapungo

Hospedaje Comunitario en Llano Grande

Mirador de la Capilla y Vertiente de Umayacu

INFORMACIÓN PRIMARIA

COMPETENCIA

A continuación detallare todos y cada uno de los establecimientos de alimentación ubicados en el sector de Carapungo con su debida información.

Nombre del lugar: Sandry.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Panamericana norte (Entrada a Carapungo).

Nombre del lugar: La Tablita del Tártaro.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Panamericana norte (entrada a Carapungo).

Nombre del lugar: Los Ceviches de la Rumiñahui.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Panamericana norte (entrada a Carapungo).

Nombre del lugar: Hornado Ibarreño.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana norte (entrada a Carapungo).

Nombre del lugar: Che Farina.

Tipo de establecimiento: Comida extranjera.

Ubicación: Panamericana norte y avenida Padre Luis Vaccari, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Restaurant La Pradera.

Tipo de establecimiento: Parrilladas.

Ubicación: Panamericana norte y avenida padre Luis Vaccari, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Almuerzos Varios.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana norte y avenida padre Luis Vaccari, entrada a Carapungo primera etapa.

Nombre del lugar: Las Ricas Fritadas.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana Norte, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Fritadas el búfalo.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana Norte, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Picantería Estrella del Norte.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana Norte, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Picantería casa chica.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana Norte, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Las Ricas Fritadas de Mama Rosita.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana norte, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Las Ricas Fritadas de Mama Juanita.

Tipo de establecimiento: Picantería.

Ubicación: Panamericana norte, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Pizzería la roma.

Tipo de establecimiento: Comida extranjera pizzería.

Ubicación: Conjunto Hernando Parra, entrada a Carapungo.

Nombre del lugar: Asadero El pule.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Conjunto Hernando Parra Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo.

Nombre del lugar: Restaurante y Cevichería el Sabor del Guayaco.

Tipo de establecimiento: Comida cacera y mariscos.

Ubicación: Conjuntos Hernando Parra, Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo

Nombre del lugar: Kentucky Fried Chiken.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Conjuntos Hernando Parra, Avenida Padre Luis Vaccari y la Vía a Marianas.

Nombre del lugar: Asadero de pollos kokoriko.

Tipo de establecimiento: Asadero de pollos.

Ubicación: Avenida padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Los Helados de Paila.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Avenida padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Asadero de pollos la Pollita.

Tipo de establecimiento: Asadero de pollos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Wilis.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Parrilladas Rancheras al Carbón.

Tipo de establecimiento: Carnes a la parrilla.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Casona mar.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Chaplin Mariscos y Menestras.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Chicken Burguer Express.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Los Pollos del Socio.

Tipo de establecimiento: Asadero de Pollos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, primera etapa.

Nombre del lugar: Asadero Ki Ki Ri Ki.

Tipo de establecimiento: Asadero de pollos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Parrillada El Torazo Loco.

Tipo de establecimiento: Parrillada.

Ubicación: Avenida padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: El Chozón y su Sazón.

Tipo de establecimiento: Asadero.

Ubicación: Avenida padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Asadero El Pollo Gigante.

Tipo de establecimiento: Asadero de Pollos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Especialidades: Pollo asado y comida rápida.

Nombre del lugar: Parrilladas Brasas y Cenizas.

Tipo de establecimiento: Parrilladas.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Papas El Colombiano.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Restaurante Flor de los Ríos.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Pizzería y Parrilladas el Leñador.

Tipo de establecimiento: Comida internacional pizzería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Encebollados el Costeñito.

Tipo de establecimiento: Marisquería y Almuerzos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Cevichería Saca La Resaca.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Encebollados y Menestras Doña Mile.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Nombre del lugar: Súper Encebollados.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Nombre del lugar: Pollos de la Kennedy.

Tipo de establecimiento: Asadero de Pollos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Especialidades: Pollo Asado y comida rápida.

Nombre del lugar: Pollos el Forastero.

Tipo de establecimiento: Asadero de Pollos.

Ubicación: Avenida padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Especialidades: Pollos asados y comida rápida.

Nombre del lugar: Súper Encebollados Carapungo.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Nombre del lugar: Heladería Lady.

Tipo de establecimiento: Heladería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Especialidades: Helados de sabores.

Nombre del lugar: Almuerzos.

Tipo de establecimiento: Restaurante.

Ubicación: Avenida padre Luis Vaccari Carapungo, tercera etapa.

Nombre del lugar: Asadero Tropipollo.

Tipo de establecimiento: Asadero de pollos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Nombre del lugar: Marisquería Casona Mar.

Tipo de establecimiento: Marisquería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, Tercera etapa.

Nombre del lugar: Pollo Smart Chicken.

Tipo de establecimiento: Asadero de pollos.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Nombre del lugar: Comidas y Comidas.

Tipo de establecimiento: Fast food.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, tercera etapa.

Nombre del lugar: Heladería Extreme Ice.

Tipo de establecimiento: Heladería.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Nombre del lugar: Mercado Municipal Carapungo.

Tipo de establecimiento: Mercado.

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Especialidades: Comida típica, almuerzos y jugos.

Fotografía No 1



Tomada por: Diego Benítez

Es importante detallar que este punto, (Mercado de Carapungo) es la competencia directa de este proyecto, ya que es el único lugar identificado en donde se ofrecen productos y servicio similares.

A continuación muestro los puntos ubicados dentro del mercado, los cuales son competencia directa de este proyecto:

Nombre del lugar: Juguería Las Palmas.

Tipo de establecimiento: Puesto de jugos.

Propietario: Sr. Carlos Cedeño

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Especialidades: Comida típica, almuerzos y jugos.

Descripción: Este negocio tiene 8 años de funcionamiento, su dueño es el señor Carlos Cedeño, la mayor afluencia de gente en este lugar principalmente son los fines de semana.

Productos: se identificaron principalmente los jugos de: Guanabana, naranjilla, coco, tamarindo y mora.

En lo que se refiere a batidos, su especialidad es el jugo de naranjilla con huevo, jugo de mora con borojó y finalmente el jugo de naranjilla con alfalfa.

Precios: Los jugos tienen un valor de 0,50 centavos vaso pequeño y un dólar el vaso grande, mientras que los batidos tienen un valor de un dólar con veinte centavos.

FOTOGRAFÍA No. 2



Tomada por: Diego Benítez

Nombre del lugar: Anahí jugos.

Tipo de establecimiento: Puesto de jugos.

Propietario: Sra. Luz María Collaguazo

Ubicación: Avenida Padre Luis Vaccari, Carapungo, segunda etapa.

Especialidades: Comida típica, almuerzos y jugos.

Descripción: Este negocio está en funcionamiento desde la creación del mercado, su dueña la señora Luz María Collaguazo, la mayor afluencia de gente en este lugar principalmente son los fines de semana.

Productos: Se identificaron principalmente los jugos de: Naranja, coco, tamarindo y mora.

En lo que se refiere a batidos, su especialidad es el jugo de naranja con huevo, jugo de mora con borjón y finalmente el jugo de naranja con alfalfa.

Precios: Los jugos tienen un valor de 0,50 centavos vaso pequeño y un dólar el vaso grande, mientras que los batidos tienen un valor de un dólar con veinte centavos.

FOTOGRAFÍA No. 3



Tomada por Diego Benítez

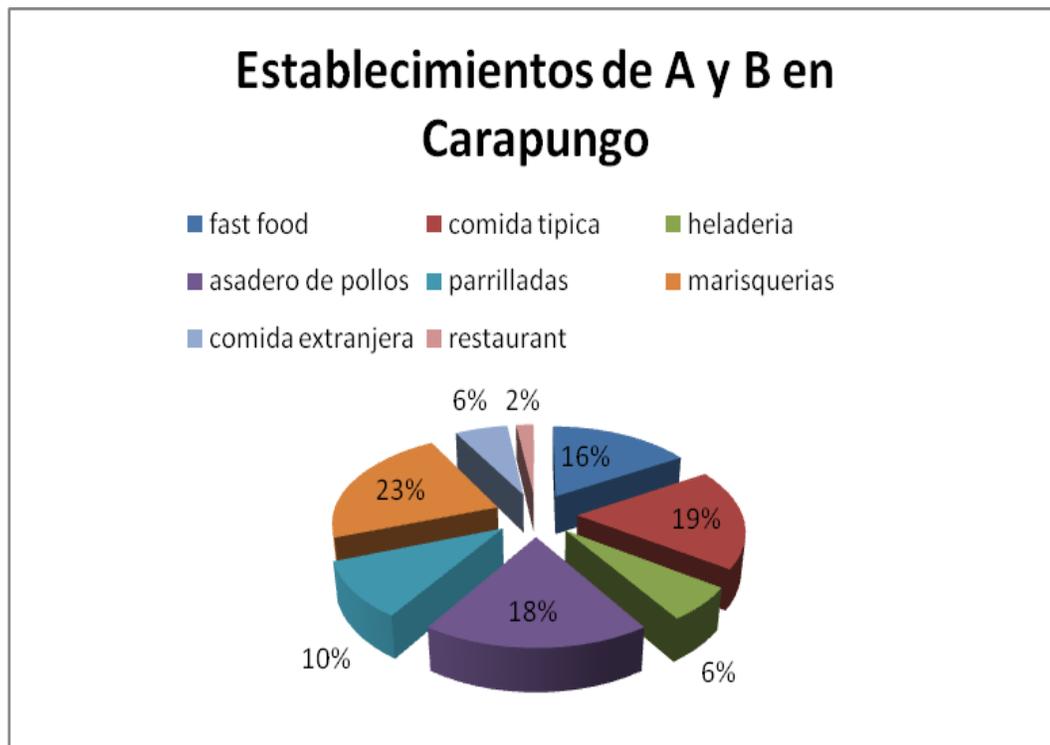
ESTUDIO DE MERCADO

ANALISIS DE RESULTADOS

A continuación detallo el porcentaje de existencias en el mercado de cada uno de estos establecimientos de alimentación existentes en Carapungo.

fast food	8
comida típica	9
Heladería	3
asadero de pollos	9
Parrilladas	5
Marisquerías	11
comida extranjera	3
restaurant	1
Total	49

Autor: Diego Benítez



Según los datos que se ha obtenido gracias a la investigación de campo para analizar la competencia en el sector Carapungo, se puede interpretar que en el sector mencionado las marisquerías tiene un alto nivel de ocupación en el mercado convirtiéndose en el tipo de establecimiento mas copado en el mercado.

Por otra parte la opción con menos presencia son los restaurants normales, hay pocos en el sector su presencia es baja.

No se ve absolutamente ninguna clase de establecimiento de alimentos y bebidas que se pretende implantar en el sector como lo es la frutería, hay un nicho de mercado grande que se podría aprovechar.

Población y Muestra

La población para el año 2011 en el sector de Carapungo (norte de la ciudad) es de 110,228.476 según datos estadísticos del INEC.

Muestra

Tamaño de la Muestra

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

- El mercado objetivo, el cual estuvo conformado por mujeres y hombres jóvenes y adultos jóvenes de 16 a 44 años de edad, de una determinada zona, la cual está conformada por una población de 55114,235 personas, según fuentes estadísticas externas.
- Un nivel de confianza de 95% y un grado de error de 5% en la fórmula de la muestra.

$$n = \frac{(N).(PQ)}{(N - 1) (E^2/K^2) + P*Q}$$

$$n = \frac{55114 . (0.25)}{(55114-1) ((0.05)^2/(2)^2) + (0.25)}$$

$$n = \frac{13779}{2756}$$

n = 397 encuestas.

Técnicas de Análisis de la Información

- ☛ Tabulación.
- ☛ Interpretación de los resultados

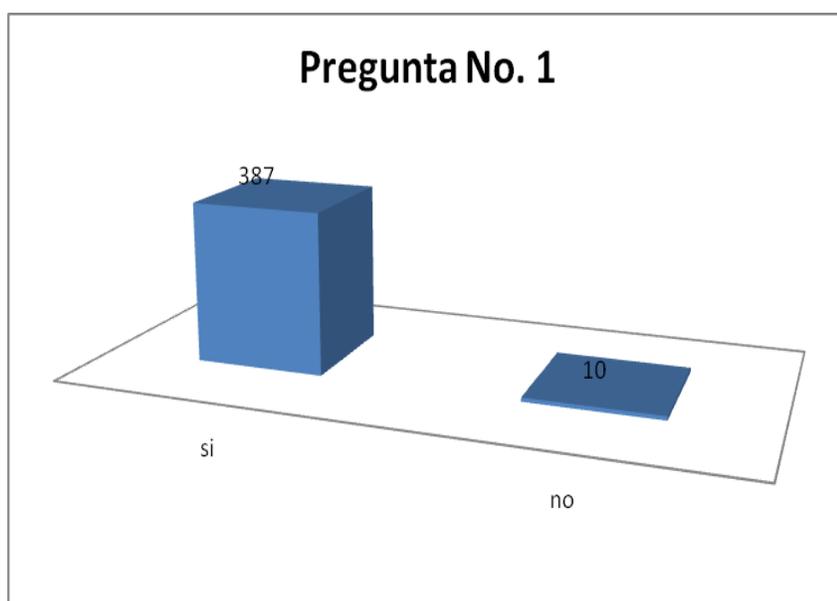
Resultados de la Encuesta

Una vez realizada la encuesta, los resultados fueron los siguientes:

1. ¿Suele usted comer fuera de su hogar?

Si	387
No	10
Total	397

Autor: Diego Benítez.

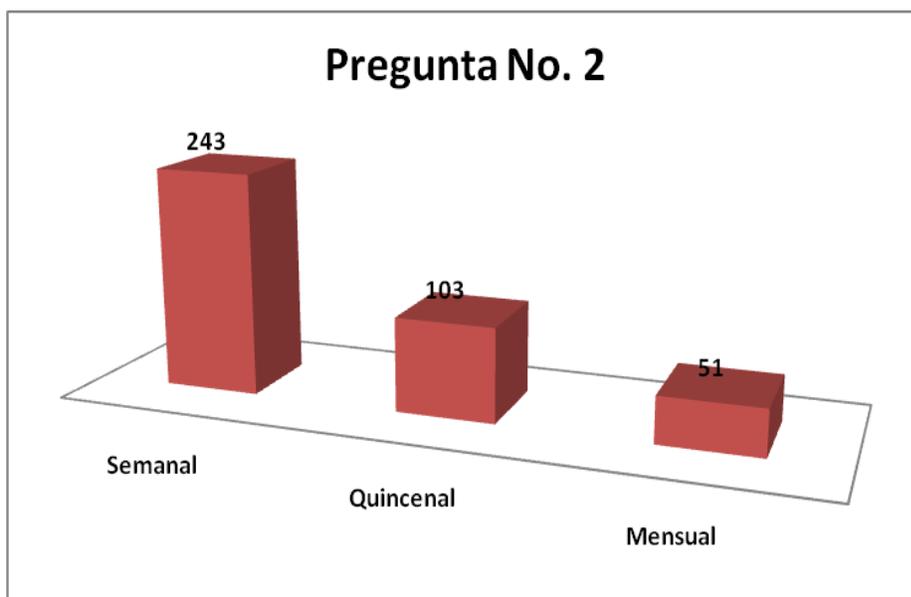


Interpretación: Del 100% de personas encuestadas tan solo el 2,5% no suele comer fuera de su hogar, frente a un 97,5% de personas que si comen fuera de su lugar de residencia.

2. ¿Con qué frecuencia suele usted comer fuera de su hogar?

Semanal	243
Quincenal	103
Mensual	51
Total	397

Autor: Diego Benítez.

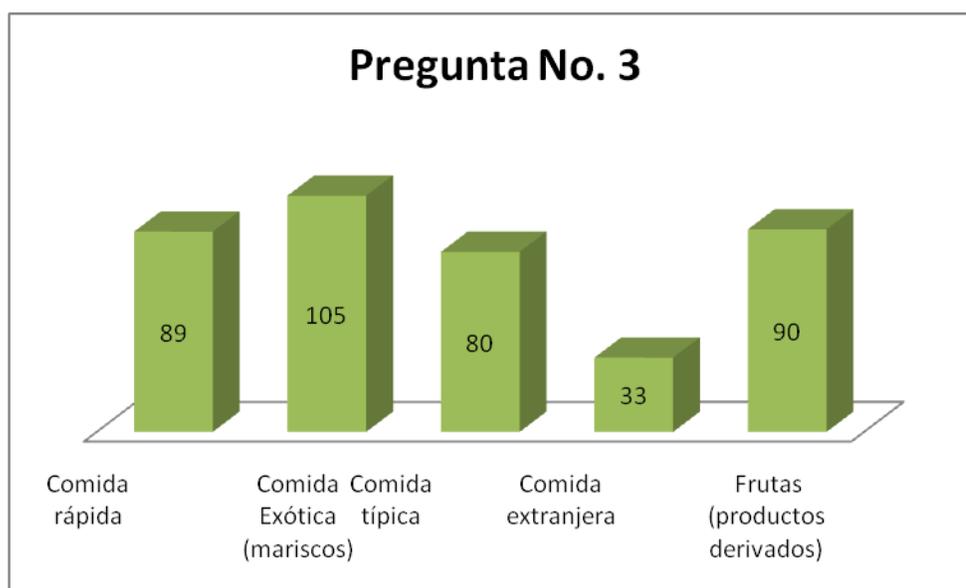


Interpretación: Del 100% de personas encuestadas el 61,20% que es la mayoría, suele comer fuera de su hogar semanalmente, el 25,94% de personas suelen comer quincenalmente fuera de su hogar, y el 12,84% restante mensualmente, podemos observar que la opción semanal prevalece.

3. ¿Qué clase de comida usted prefiere degustar por el sector donde usted reside?

Comida rápida	89
Comida Exótica (mariscos)	105
Comida típica	80
Comida extranjera	33
Frutas (productos derivados)	90
Total	397

Autor: Diego Benítez.

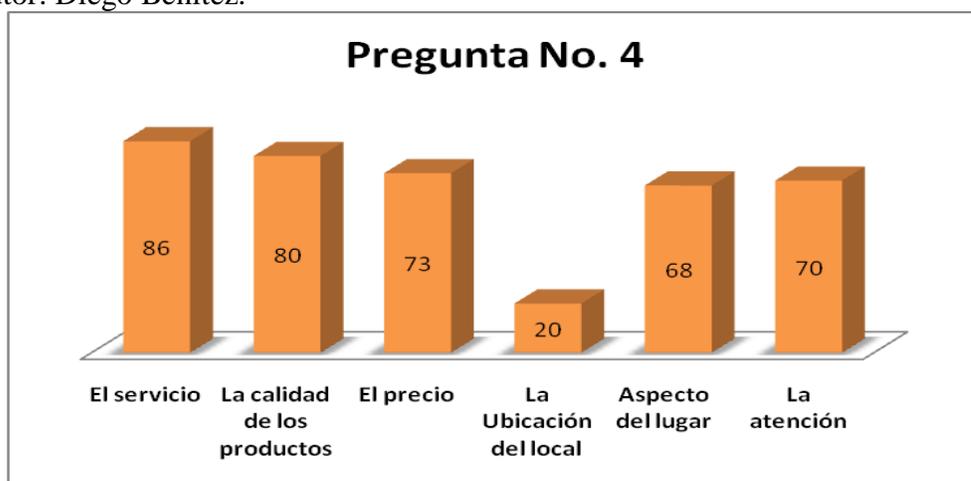


Interpretación: En esta pregunta las opiniones son muy divididas ya que del 100% de personas el 26,44% prefiere degustar la comida exótica (mariscos) siendo esta la opción más botada en esta pregunta, lo contrario del 100% de las personas encuestadas la opción menos elegida es la comida extranjera con apenas un 8,31%. Después los porcentajes siguientes son: 22,41% para la comida rápida, el 20,15% para la comida típica, y finalmente un 22,67% para las frutas.

4. ¿Al momento de consumir alguna clase de comida fuera de su domicilio, qué es lo primero que toma en cuenta

El servicio	86
La calidad de los productos	80
El precio	73
La Ubicación del local	20
Aspecto del lugar	68
La atención	70
Total	397

Autor: Diego Benítez.

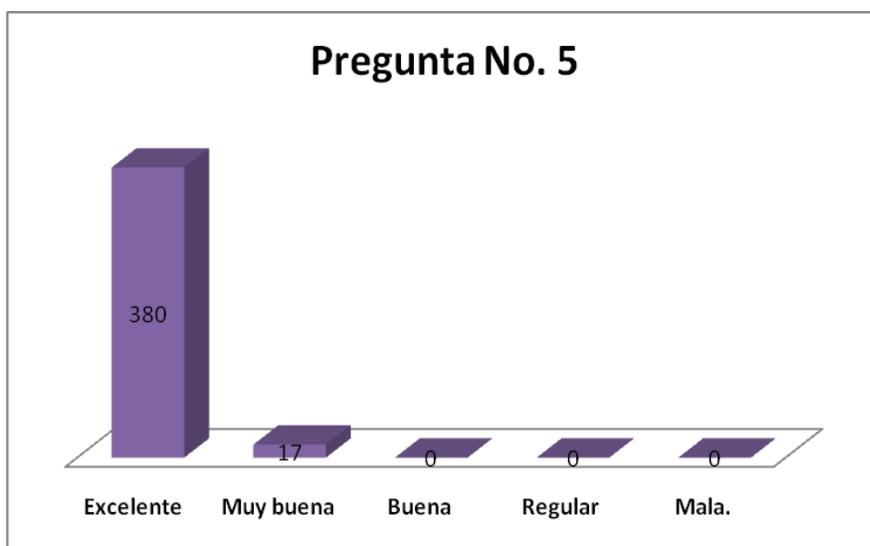


Interpretación: Del 100% de personas encuestadas la opción más elegida en esta pregunta es el servicio, con un 21,66% y por el contrario la menos elegida es la ubicación con un 5,03%. La calidad de los productos tiene un porcentaje de 20,15%, el precio tiene un porcentaje de 18,38%, la atención con 17,63%, el aspecto del lugar con un 17,12%. La opción ganadora en esta pregunta es el servicio.

5. ¿Cuál es su opinión acerca de la alimentación a base de frutas?

Excelente	380
Muy buena	17
Buena	0
Regular	0
Mala.	0
Total	397

Autor: Diego Benítez.

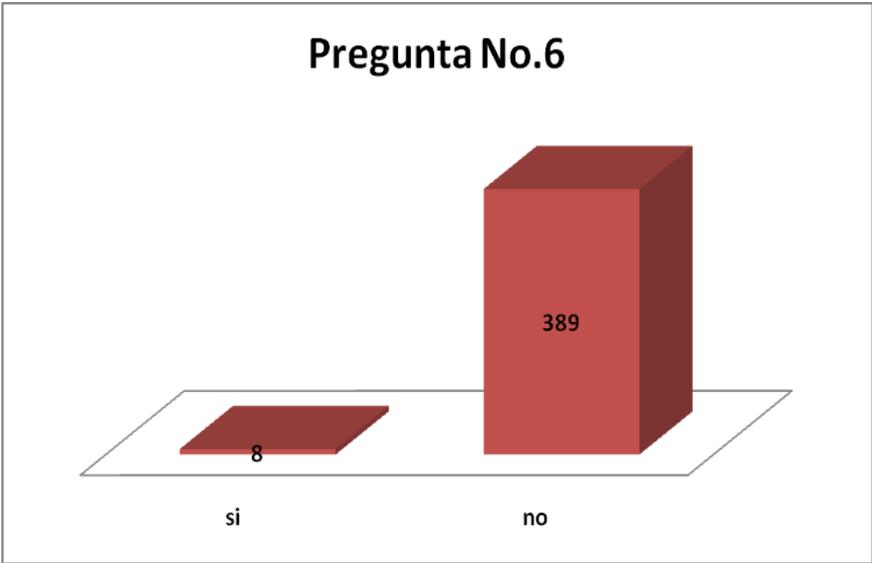


Interpretación: Del 100% de personas encuestadas 380 que es el 95,71% opinan que la alimentación a base de frutas es excelente frente a un 4,28% que son 17 personas que opinan que la alimentación a base de frutas es buena.

6. ¿Existe un establecimiento que ofrezca alimentos a base principalmente de frutas en el sector donde usted reside?

i	389
o	8
Total	397

Autor: Diego Benítez.

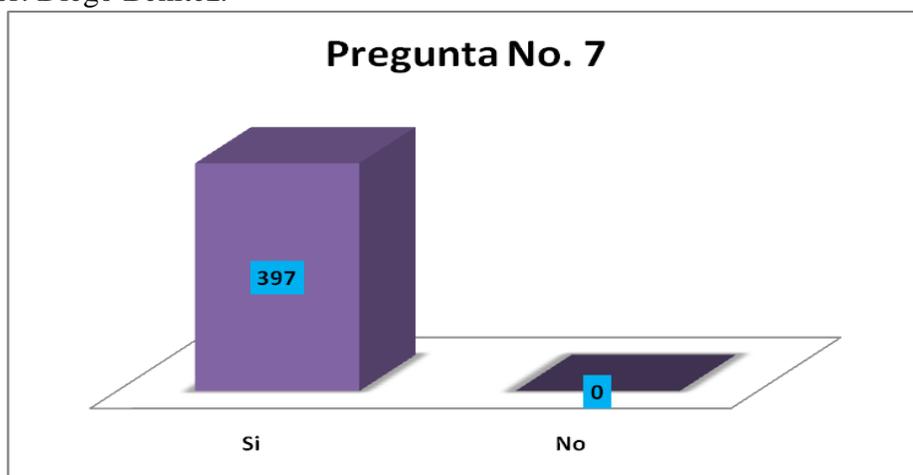


Interpretación: Del 100% de personas encuestadas 389 personas que representa el 97,98% afirma que no existe un establecimiento que brinde productos elaborados a base de frutas.

7. ¿Cree usted que en el sector donde reside debería existir una nueva alternativa de alimentación como una Frutería?

i	397
o	0
Total	397

Autor: Diego Benítez.



Interpretación: del 100% de las personas encuestadas 397 que es el total de personas encuestadas afirman que debería existir un establecimiento con las características de este proyecto.

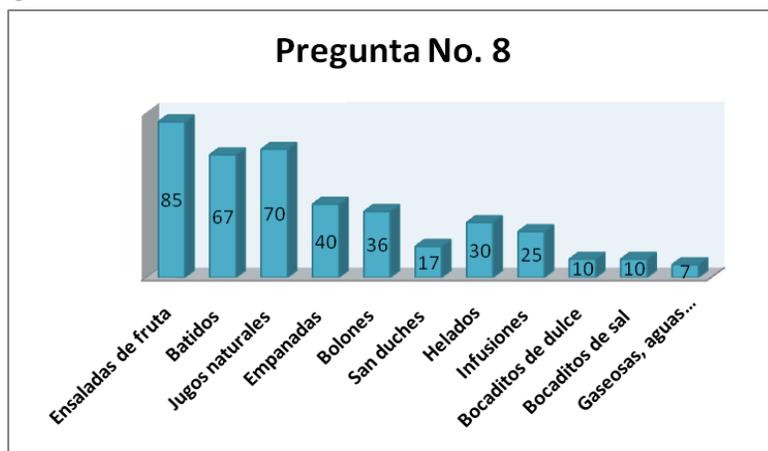
8. ¿Señale los productos que usted desearía que una frutería ofrezca para el consumo de sus clientes?

Ensaladas de fruta	85
Batidos	67
Jugos naturales	70
Empanadas	40
Bolones	36
San duches	17
Helados	30
Infusiones	25
Bocaditos de dulce	10
Bocaditos de sal	10
Gaseosas, aguas naturales, bebidas artificiales	7

Total

397

Autor: Diego Benítez.

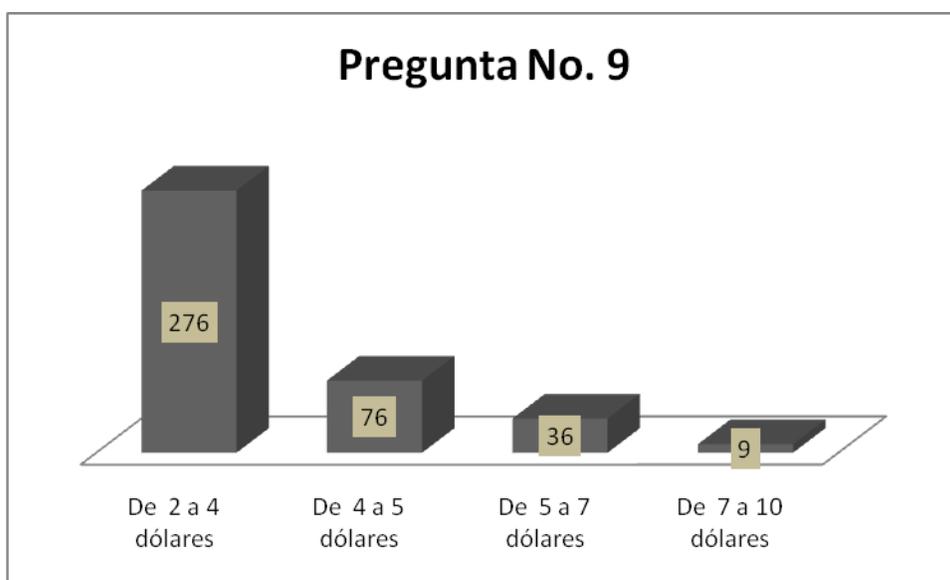


Interpretación: Del 100% de las personas en esta pregunta, la opción con más número de votación es las ensaladas de frutas con un porcentaje del 21,41% , los jugos naturales tienen un 17,63% de elección lo cual la convierte en la segunda opción más votada, posteriormente siguen los batidos con un 16,87%, las empanadas con un 10,07%, bolones con un 9,06%, helados con un 7,55%, infusiones con un 6,29%, sánduches con un 4,28%, bocaditos de dulce y sal igualan con 2,51% y finalmente la última y menos escogida son las gaseosas, jugos artificiales con un 1,76%.

9. ¿Cuánto estaría dispuesto usted a cancelar en promedio en un establecimiento que brinde productos de estas características?

De 2 a 4 dólares	276
De 4 a 5 dólares	76
De 5 a 7 dólares	36
De 7 a 10 dólares	9
Total	397

Autor: Diego Benítez.



Interpretación: del 100% de las personas encuestadas 276 de ellas afirmaron estar de acuerdo con la primera y más votada opción que es de 2 a 4 dólares con un porcentaje de 69,52%, en segundo lugar está la opción de 4 a 5 con un porcentaje de 19,14%, luego opción de 5 a 7 dólares con un porcentaje de 9.06% y finalmente la menos escogida es la opción de 7 a 10 dólares con el 2,26%.

DEMOSTRACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Luego de haber realizado la encuesta en el sector de Carapungo con su respectiva tabulación de resultados se comprobó que la hipótesis es factible para la creación de un establecimiento de alimentos y bebidas concretamente una frutería dedicada a la elaboración de productos varios derivados de la materia prima que son las frutas y más opciones ubicada en el sector de “Carapungo” al norte de la ciudad es perfectamente rentable y al mismo tiempo comprobable mediante este estudio.

CAPITULO V

PROPUESTA PARA EL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA FRUTERIA UBICADA EN EL SECTOR DE “CARAPUNGO”.

OBJETIVO GENERAL

Implementar una empresa de alimentación, basada en la preparación de productos cuya materia prima es principalmente las frutas, ubicada en el sector de Carapungo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer un negocio de alimentación con una nueva tendencia de consumo en el sector de Carapungo.
- Generar un recurso económico significativo mediante la venta de los productos a base de frutas que permita la subsistencia de la empresa y posteriormente una utilidad.

MISIÓN

Brindar a nuestros clientes productos de calidad cumpliendo todos los estándares y normas respectivas que la ley así los dispone manteniendo la consigna de que el cliente siempre tiene la razón.

VISIÓN

Mantener un equilibrio en el mercado que permita sobrevivir a la frutería durante los primeros años de funcionamiento y posteriormente consolidarse como una empresa rentable y líder en el mercado.

UBICACIÓN DEL NEGOCIO

Mediante un estudio realizado en el sector de Carapungo (donde se pretende implantar este negocio), se ha localizado el lugar exacto y estratégico para que la empresa pueda generar ventas potenciales, esta es la segunda etapa, Av. Padre Luis Vaccari, Donde están ubicados la mayoría de negocios del sector y por ende hay una mayor afluencia de personas en busca de no solamente alimentación si no compras en general.

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Este proyecto se basa en la implantación de una Frutería, en este local se elaborarán productos con la materia prima principal (frutas), y sub productos que acompañarán al menú de este establecimiento.

El fuerte de esta empresa serán las ensaladas de frutas, jugos y batidos, esto no quiere decir que no habrá variedad en el menú al contrario existen opciones diferentes para complementar los platillos principales tales como: bolones, empanadas sánduches y helados, menú que por el momento será la atracción en la apertura de esta empresa.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

El nombre escogido es: EL EDÉN DE LA FRUTA.

**SEGMENTACIÓN DE MERCADO DE LA FRUTERÍA EL EDÉN DE LAS
FRUTAS
FRUTERIA EL EDEN DE LA FRUTAS**

DESCRIPCIÓN: Establecimiento en donde se elaboran productos a base de fruta principalmente y sub productos que complementan los platillos principales, preparados bajo todas las normas de calidad en un ambiente acogedor donde satisfacer todas las expectativas del cliente es nuestra prioridad

.

PERFIL DEMOGRAFICO

EDAD: 20 años a 55 años

SEXO: Masculino y Femenino

NACIONALIDAD: Ecuatoriana de preferencia.

PERFIL SOCIOECONOMICO

INGRESOS: 1 smmlv en adelante

OCUPACION: Ocupaciones en general

EDUCACION: secundario universitario

.

ESTRATO SOCIOECONOMICO: clase media.

CICLO DE VIDA: Joven soltero, joven casado, joven divorciado sin hijos, joven divorciado con hijos, joven adulto soltero, adulto casado, adulto divorciado con hijos.

PERFIL POR PERSONALIDAD

Buena vida, salud y deporte.

ESTILOS DE VIDA Y VALORES

- Satisfechos o cumplidores

- Actualizadores

- Experimentadores

- Realizadores

- Esforzados

HORARIO DE ATENCIÓN

Martes a Viernes = 9:00 am hasta 13:00 pm y 15:00 pm hasta 20:30 pm.

Sábado y domingo = 9:00 am hasta 13:00 pm y 15:00 pm hasta 21:30pm.

NÚMERO DE PERSONAS TRABAJANDO

Administrador: persona que se encargará de manejar el funcionamiento total de la empresa, atención al cliente, preparación de platillos del menú etc.

Ayudante: persona que se encargará de la preparación de todos los platillos que ofrecerá el establecimiento, su total atención al cliente, limpieza y cuidado del establecimiento.

PERFIL GENERAL

Los productos y servicios de la empresa (Frutería) están dirigidos a jóvenes adultos de una edad comprendida entre 20 años hasta 55 años de edad, que gocen de una estabilidad económica sólida, que busquen opciones diferentes en el sector y más aun si estas son saludables, son deportistas, emprendedores, viven el día a día a un ritmo acelerado, amantes del buen vivir y la sana alimentación y estas personas buscan productos correctamente elaborados con un servicio de primera con una atención de calidad.

Área

El espacio donde se implantará el proyecto en mención será de 41,48 m² 6,10 de ancho X 6,80 de largo local arrendado.

Pisos

Los pisos siempre son importantes, es la parte que regula la higiene de toda construcción, la forma de realizarlos y los materiales con que se recubren pueden ser el confort o el rechazo al espacio.

El tipo de piso del local en mención es de un material llamado porcelanato, es un material de primera calidad y con una mínima conservación, con mucha variedad de modelos y precios, esto en la sección de atención al cliente.

Para la zona de la cocina el material en los pisos en este local está formado por baldosa común.

Paredes

Las paredes son normales de bloque enlucido con cemento y estucado (lizas).

Techos

Los techos están hechos de loza, enlucido, y chafado.

En la parte de la cocina el techo esta hecho de loza enlucido y estucado (lizo).

Iluminación

La iluminación en el local en mención está basada con dimmer que son dispositivos usados para regular el voltaje de una o varias lámparas, de esta manera es posible variar la intensidad de la luz

Los dimmers ofrecen un completo silencio, implican un descenso del costo energético, aumento de la vida de las lámparas, es más sencilla y económica.

Sonido

Equipo de música cuadrafónico con música ambiental suave.

Control de incendios

Para controlar cualquier incendio se colocará extinguidores, 3 en total 2 en la cocina y una en la zona de atención al cliente, se seguirán las normas establecidas por los bomberos para evitar cualquier tipo de inconveniente.

Baño

El local tiene un baño en la parte de atención al cliente el cual posee un sanitario, un lavamanos, y tiene una función mixta, este tendrá implementos tales como: Un espejo, toalla, papel higiénico, jabón líquido, toallas de mano.

La medida del baño es de 1,55 m de ancho por 1,25 de largo.

Local al paso

Este local no posee parqueadero esa es la razón porque es llamado local al paso y una de las razones principales es que el sector con mas afluencia de personas y por ende con mas número de establecimientos comerciales de Carapungo está ubicado en plena avenida Padre Luis Vaccari.

Local Arrendado

El local a utilizarse será arrendado, este está ubicado en el sector de Carapungo Avenida padre Luis Vaccari, segunda etapa.

El precio del arriendo es de 400 dólares y la garantía es de 600 dólares valores que serán cancelados en efectivo y a la fecha correspondiente pactada con el arrendatario.

Inmobiliario

A continuación detallo el inmobiliario que necesitaré en mi frutería:

- Cocina
- Refrigerador
- Nevera
- Microondas
- Licuadora
- Cafetera
- Extractor de jugos
- Extractor de olores
- Cilindro de gas
- Caja registradora

- Tenedores
- Cuchillos
- Cucharas
- Vajilla en general (platos, tazas, platos postre, platos trincheros, platos hondos.
- Cuchillos industriales
- Pelador de frutas
- Vasos
- Pailas
- Ollas
- Sartén
- Cernidor
- Mantelería
- Mesas
- Sillas
- Taburetes
- Accesorios de limpieza (desinfectante, escoba, trapeador, limpiones, toallas, de papel, fundas para la basura, basurero de baño, basurero de cocina, lava vajilla, guantes, esponjas.
- Sartenes
- Basureros
- Pintura
- Rótulos
- Rótulo promocional
- Adornos
- Reloj
- Cuadros decorativos
- Papel aluminio
- Envoltura de plástico
- Servilletas (papel)
- Jarabe de mora
- Jarabe de chocolate

- Miel
- Avena
- Granola
- Azúcar
- Sal
- Salsa de tomate
- Mayonesa
- Avena
- Cocoa

Decoración

La decoración en el local tendrá las siguientes características:

Colores Vivos: (amarillo verde fosforescente, rojo) estos colores simbolizan a las frutas y al mismo tiempo dan una sensación de salud y energía que estas poseen.

Plantas Ornamentales: la mejor para la decoración de restaurantes son plantas decorativas, pequeñas que no ocupen mucho espacio en el local los helechos, palmeras y crotos.

Cuadros Alusivos: pinturas o cuadros con frutas, ideales para ambientar de una manera natural.

Mantelería: la mantelería a utilizar será totalmente sutil colores suaves que contrasten con la pintura que reposa en las paredes del local.

Letrero Informativo: El letrero informativo estará ubicado en la parte externa del local, este tendrá una forma de manzana y mencionará los diferentes productos que el establecimiento ofrece.

Básicamente estará elaborado de madera sencilla con la forma de una manzana con los correspondientes a esta fruta (rojo y verde), con el fin de hacer más llamativo al establecimiento y al mismo tiempo informar, que clase de productos ofrece mi establecimiento.

Las medidas son: 1,10 x 1m, madera



El Eden de Las Frutas

Ofrece a sus Clientes:

Ensaladas de Frutas

Batidos

Jugos Naturales

Empanadas

Sanduches

Helados

Infusiones

Y algo mas.....

Rótulo Principal:



Rótulo Exterior Luminoso 1,20x150 material lona especial

Autor: Diego Benítez

Menú

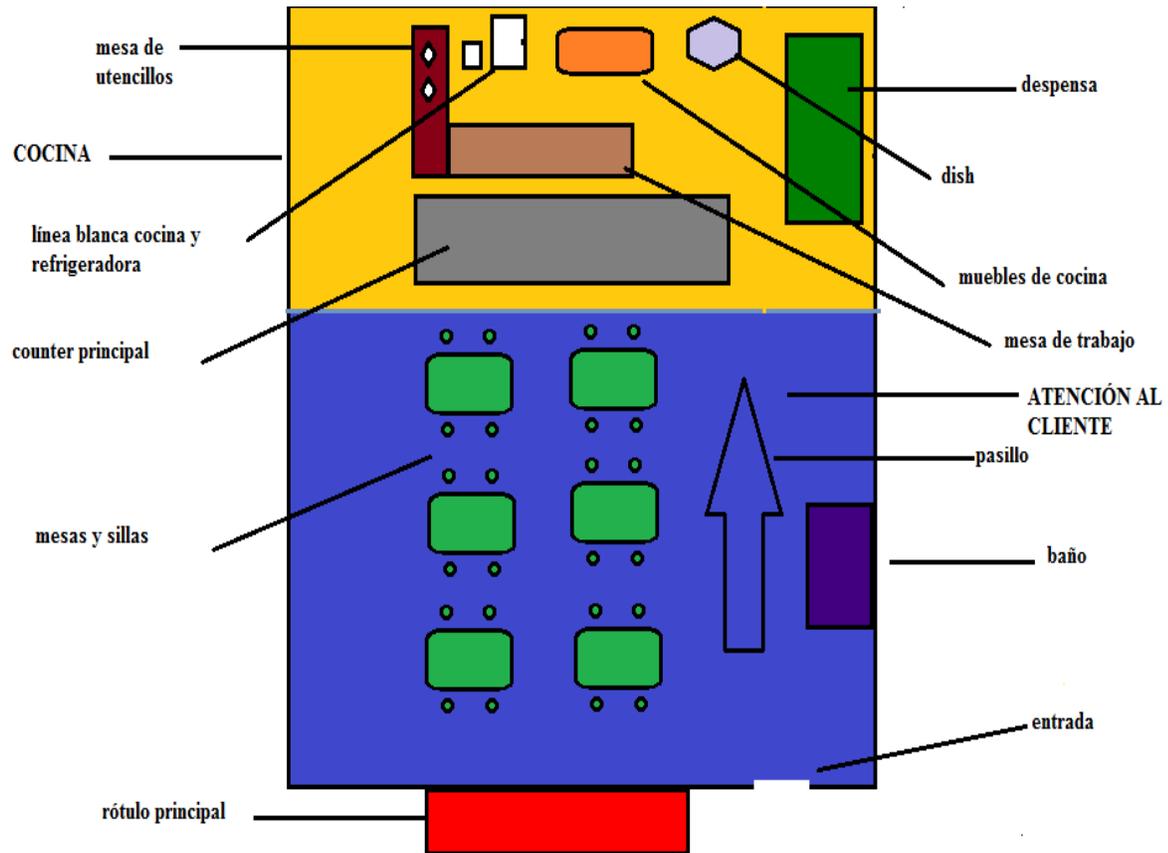
El menú esta realizado en base a los resultados de la encuesta hecha en el sector, está diseñado sobre un fondo negro y letras fosforescentes lo que creo es bastante llamativo para el cliente y sumamente original.



Autor: Diego Benítez

Costo de la impresión del menú es de 1 dólar por unidad en papel cuché.

Mapa Interno.



PROVEEDORES

Producto	Proveedor
Frutas	Mercado de Carapungo
Empanadas	Súper Mercado Santa María
Bolones	Súper Mercado Santa María
Insumos de limpieza	Súper Mercado Santa María
Papel aluminio	Súper Mercado Santa María
Envoltura de plástico	Súper Mercado Santa María
Servilletas (papel)	Súper Mercado Santa María
Jarabe de mora	Súper Mercado Santa María
Jarabe de chocolate	Súper Mercado Santa María
Miel	Súper Mercado Santa María
Avena	Súper Mercado Santa María
Granola	Súper Mercado Santa María
Azúcar	Súper Mercado Santa María
Sal	Súper Mercado Santa María

Salsa de tomate	Súper María	Mercado	Santa
Mayonesa	Súper María	Mercado	Santa
Avena	Súper María	Mercado	Santa
Cocoa	Súper María	Mercado	Santa

PRECIOS PRECIOS

Producto	Precios
Ensalada de Frutas	1,5 usd
Batidos	1,2 usd
Jugos	1,1 usd
Bolones	0,6 usd
Empanadas	0,6 usd
Sánduches	1 usd
Infusiones	0,5 usd
Café	0,5 usd

PRECIOS COMPETENCIA

Producto	Precios
Ensalada de Frutas	00
Batidos	1,50 usd
Jugos	1,40 usd
Bolones	000usd
Empanadas	00 usd
Sánduches	00 usd
Infusiones	0,0 usd
Café	0,0 usd

Los precios fueron tomados en base a una comparación directa con los de la competencia concretamente en lo que se refiere a jugos y batidos.

Desde la página 69 hasta la página 107 están las fichas de costos, donde se detallan y se calcula el precio de cada producto.

PROMOCIÓN

La forma de promocionar la frutería se lo realizará mediante alianzas estratégicas con ciertas autoridades internas del sector que a continuación detallo:

- Trabajo Conjunto con La Liga Barrial Carapungo.
- Trabajo Conjunto con El Comité Central de Carapungo.

Trabajo Conjunto con la Liga Barrial Carapungo:

Se realizara un descuento especial para todas las autoridades, miembros e integrantes de esta institución ya que posee una gran cantidad de deportistas que lo conforman.

Trabajo Conjunto con la Liga Barrial Carapungo:

Aprovechar todas las actividades (deportivas) que esta organización realiza conjuntamente con el municipio de Quito en bien de la población de **Carapungo**, de igual manera con descuentos y promociones especiales con el fin de dar a conocer al establecimiento.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

A continuación detallaré la parte técnica de mi proyecto, en pocas palabras lo que voy a hacer y en qué consiste este.

ORDEN DEL CLIENTE

Este paso es muy importante para este establecimiento ya que se pretende preparar lo que el cliente desee mediante dos clases de menú, el primer menú estaría presentado como cualquier otro con los productos a ofrecer y sus debidos precios, el segundo la comanda o

pedido de cliente estará detallado para fácil entendimiento de la persona que anota o recibe el pedido, etc.

ELABORACIÓN DIRECTA DE PRODUCTOS.

Una vez obtenida la materia prima en perfecto estado, se procederá a la elaboración de los productos que propone en este plan, la idea principal es que no desperdicie absolutamente nada aprovechar hasta el máximo todos y cada uno de los productos.

Otra de nuestras prioridades es brindar al cliente productos totalmente frescos y en perfecto estado y así crear una cultura de buena alimentación y esto se lograra mediante la obtención de proveedores que nos faciliten productos de total calidad.

Inmediatamente obtenida la materia prima se procederá a preparar lo que el cliente requiera de nuestro menú cumpliendo todas las normas gastronómicas y de sanitación.

PREPARACIÓN DE ENSALADAS DE FRUTAS.

La preparación de las ensaladas será al instante una vez que el cliente haya realizado su pedido, y de acuerdo a su gusto en cuanto se refiere a frutas. El tiempo estimado que demorará la preparación de cada producto será mínimo de 5 minutos y máximo 7, esto por respeto a nuestros potenciales cliente ya que si existiera un tiempo de retraso mayor causaría una molestia y por ende perdida de ventas. Como mencione antes todas estas ensaladas serán preparadas con frutas frescas y en perfecto estado y así se espera entregar un buen producto a precio cómodo.

Las frutas a utilizar serán las siguientes:

- Bananas
- Manzanas
- Frutillas
- Melones
- Sandias
- Peras (opcional)
- Kiwi
- Uvas

PREPARACIÓN DE BATIDOS.

De la misma forma se prepararán los batidos una vez que el cliente haya hecho su previo pedido y se lo preparar al instante, es este punto el tiempo de preparación disminuirá por cuestiones de facilidad de elaboración no es tan complejo, tiempo mínimo de elaboración 3 minutos máximo 5.

Se utilizará pulpas naturales para elaborar los batidos con fruta natural esto para potenciar el sabor del batido.

Las frutas a utilizar serán las siguientes:

- Banana
- Frutilla
- Melón
- Mora
- Coco

PREPARACIÓN DE JUGOS.

Algo similar a los batidos sucede con la elaboración de los jugos con los respectivos tiempos de elaboración.

Se utilizará pulpas naturales para elaborar los batidos con fruta natural esto para potenciar el sabor del batido.

Las frutas a utilizar serán las siguientes:

- Tomate de árbol
- Frutilla naranjilla
- Melón
- Piña
- Papaya
- Naranja
- Coco

PREPARACIÓN DE EMPANADAS Y BOLONES.

Este aspecto es algo diferente a lo que son las preparaciones de los productos con frutas ya que esta materia prima ya estará pre elaborada, con esto quiero decir que tenemos proveedores que nos entregarán las empanadas y bolones ya hechos empacados y congelados, solamente se necesitará freírlos y servirlos. El tiempo de entrega al cliente es de 5 a 7 minutos esto porque el tiempo de cocción de estos géneros sometidos al fuego y aceita así lo requiere.

En esta variedad de producto se ofrecerá lo siguiente:

Empanadas de morochos

Empanadas de verde (queso)

Bolones de verde (queso, chicharrón).

Sánduches de queso y jamón

PREPARACIÓN DE CAFÉ E INFUSIONES.

En este punto no existe mayor ciencia ya que se tendrá una opción para el cliente de servirse café o alguna agua aromática de sabores varios.

PREPARACIÓN DE SANDUCHES

Específicamente sánduches de queso, mortadela, tomate, lechuga, mayonesa, salsa de tomate. Se ofrecerá a la clientela, sobre un pan especial para esto.

INGREDIENTES EXTRAS

Los ingredientes extras son para complementar las siguientes preparaciones:

Ensalada de frutas: Grajeas, jarabe de mora, jarabe de chocolate, miel, yogurt

Batidos: avena, granola.

Sánduches: salsa de tomate, mayonesa.

Bolones y Empanadas: sal ají, salsa de tomate, mayonesa.

Receta Estándar

Nombre: Ensalada de Fruta

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: 300 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Banano.	Gramos	25 gramos	Trocear la manzana, la pera, la sandía, el melón el kiwi el banano y la piña en trozos pequeños Las frutillas se las cortan por la mitad previamente sacándoles la parte superior del fruta (hojas superiores). Los granos de uva se cortan por la mitad quitando las semillas en caso de tenerlas. Hacer una vinagreta a base aceite de oliva, zumo de media naranja, un poco de miel, hasta que quede una salsa espesa. Llevar las frutas a un recipiente. Rociarlo todo con la salsa y dejarlo estacionar en la heladera
Melón.	Gramos	25 gramos	
Piña	Gramos	25 gramos	
kiwi.	Gramos	25 gramos	
Sandia.	Gramos	25 gramos	
Frutillas.	Gramos	25 gramos	
Pera.	Gramos	25 gramos	
Manzana.	Gramos	25 gramos	
Uvas.	Gramos	25 gramos	

			unas horas para que las frutas absorban la salsa y también suelten sus propios jugos y sabores.
--	--	--	---

NOTA: Antes de servirlo preguntar al cliente si desea algún ingrediente extra tal y como: jarabe de chocolate, jarabe de mora, miel o grajeas.

Ficha de Costos

Nombre: Ensalada de Frutas

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: 300 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Banano.	Gramos.	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Melón.	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Piña	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
kiwi.	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Sandia.	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Frutillas.	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Pera.	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Manzana.	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Uvas.	Gramos	25	0,12 centavos	0,12 centavos
Costo de Producción			Total	1,08centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,10 centavos
Depreciacion			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo			0,10 centavos	0,10 centavos
			Total	0,30 centavos
			Total	1,38 centavos
			Utilidad	0,12centavos
			PVP	1,50centavos

Preparación:

Trocear la manzana, la pera, la sandía, el melón el kiwi el banano y la piña en trozos pequeños

Las frutillas se las cortan por la mitad previamente sacándoles la parte superior del fruta (hojas superiores).

Los granos de uva se cortan por la mitad quitando las semillas en caso de tenerlas.

Hacer una vinagreta a base aceite de oliva, zumo de media naranja, un poco de miel, hasta que quede una salsa espesa.

Llevar las frutas a un recipiente. Rociarlo todo con la salsa y dejarlo estacionar en la heladera unas horas para que las frutas absorban la salsa y también suelten sus propios jugos y sabores.

Antes de servirlo preguntar al cliente si desea algún ingrediente extra tal y como: jarabe de chocolate, jarabe de mora, miel o grajeas.

JUGOS

Receta Estándar

Nombre: Jugo de Guanábana

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Guanábana Azúcar	Gramos Gramos	60 gramos 3 gramos	1.-Pelar la guanábana, una vez pelada agregar el agua, el azúcar y batir. Luego se cuela y por último se agrega el hielo.
NOTA: cernir, servir con hielo sórbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Jugo Guanábana

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Guanábana	Gramos	60	0,09 centavos	0,54centavos
Azúcar.	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Costo de Producción			Total	0,55 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo			0,10 centavos	0,10 centavos
			Total	0,25 centavos
			Total	0,80 centavos
			Utilidad	0,30 centavos
			PVP	1,10centavos

PROPIEDADES

Cada 100 gramos la guanábana aporta: 1 gr. de proteína, 0.95 gr. de grasas, 16.5 grs. de carbohidratos, 3.2 grs. de fibra, 58 grs. de cenizas, 10.3 mg de calcio, 26.9 mg de fósforo, 270 mg de potasio, 0.64 mg de hierro, 2 IU de Vitamina A, 28.5 mg de Vitamina C, 0.10 mg de tiamina, 0.06 mg de riboflavina, 1.3 mg de niacina, 11 mg de triptofano, 8 mg de metionina y 60 mg de lisina. Además, posee un gran contenido de agua, por lo que esta cantidad representa un aporte de sólo 65 calorías

Se consume como fruta o como zumo y también se emplea en la elaboración de licores y mermeladas. Por otra parte, todas las partes de la planta de la guanábana son aprovechables para diferentes funciones. El zumo de la fruta madura es bueno para el hígado y tiene efecto diurético. Al té de hojas de guanábana se le atribuyen propiedades antiespasmódicas, sedativas, antidiabéticas y vasodilatadoras, además de anticancerígenas. Por último, las semillas se utilizan pulverizadas, como repelentes de insectos.

Receta Estándar

Nombre: Jugo de Piña

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Piña Azúcar	Gramos Gramos	60 gramos 3 gramos	1.-Pelar la piña, eliminar la parte central y partirla en trozos. 2.-Licuar la fruta con el agua y azúcar al gusto. Colar si se desea.
NOTA: cernir, servir con hielo sórbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Jugo Piña

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Piña	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar.	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Costo de Producción			Total	0,55 centavos
Costo de Operación.				
			0,05 centavos	0,05 centavos
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,10 centavos	0,10 centavos
Arriendo				
			Total	0,25 centavos
			Total	0,80 centavos
			Utilidad	30 centavos
			PVP	1,10centavos

Beneficios:

Las enzimas anti-inflamatorias que contiene esta fruta activan el metabolismo, facilitando la digestión

Es diurética y previene las infecciones digestivas. Las vitaminas que contiene son útiles para la tiroides y las células nerviosas.

Su aporte de minerales favorece la actividad de las hormonas sexuales y ayudan a generar enzimas. Ayuda a regularizar la menstruación, trastornos renales, hepáticos y biliares.

PROPIEDADES

La piña no sólo es deliciosa, también es sana y nutritiva. La piña tiene vitaminas, minerales, fibra y enzimas que son buenas para el sistema digestivo, lo que ayuda a mantener el peso ideal y una nutrición equilibrada.

Las piñas son una gran fuente de vitamina C y pueden comerse crudas o ser utilizadas en la cocina. Las piñas tienen poquísima cantidad de grasa y sodio, y nada de colesterol.

Al igual que el té verde, las propiedades diuréticas de la piña son muy reconocidas; pero sus grandes beneficios no sólo se limitan a ello. Echémosle una rápida mirada a todas **las propiedades medicinales de la Piña:**

La piña contiene micronutrientes que nos protegen **contra el cáncer**, además de disolver los coágulos de sangre que podríamos formar, siendo beneficioso para el corazón.

La piña madura tiene propiedades diuréticas. La piña contiene sustancias químicas que estimulan los riñones y ayudan a eliminar los elementos tóxicos del organismo.

El jugo de la piña combate y elimina parásitos de los intestinos, además de aliviar trastornos intestinales y reducir la bilis.

La Piña tiene propiedades antiinflamatorias, contiene una mezcla de enzimas llamadas Bromelaina. La bromelaina bloquea la producción de Kinins, que se forman cuando hay inflamación. Distintos estudios han demostrado que este bloqueo producido por las Bromelainas en las Piñas, ayudan a reducir la inflamación provocada por la artritis, gota, dolor de garganta y sinusitis aguda.

De igual manera, la piña también ayuda a acelerar la curación de las heridas producto de lesiones o cirugías.

Receta Estándar

Nombre: Jugo de Naranja

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Naranja Azúcar	Gramos Gramos	60 gramos 3 gramos	1.-lavar las naranjas. 2.- Exprimirlas totalmente 2.- Colocar agua y azúcar al gusto. Colar si se desea.
NOTA: cernir, servir con hielo sórbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Jugo Naranja

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Naranja	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar.	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Costo de Producción			Total	0,54 centavos
Costo de Operación.				
			0,05 centavos	0,05 centavos
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,10 centavos	0,10 centavos
Arriendo				
			Total	0,25 centavos
			Total	0,80 centavos
			Utilidad	0,30 centavos
			PVP	1,10centavos

PROPIEDADES

La naranja es un fruto cítrico que tiene propiedades curativas porque es ácida, y este ácido es depurativo y oxidante, desinfectante y microbicida (como la mayoría de las frutas cítricas). Una larga lista de enfermedades y acciones favorables son las que hacen que su jugo sea, además de dulce y refrescante, una bebida consentida por el cuerpo. La naranja, el limón y la mandarina son las frutas cítricas con mayor contenido de cal, elemento que forma parte de nuestra sangre y de los huesos. Además, la naranja contiene altos porcentajes de ácido cítrico, magnesio, fósforo y hierro.

Principalmente, la naranja:

- Limpia y tonifica la sangre y todos sus tejidos, músculos y células
- Destruye la grasa y la obesidad, rebaja el vientre, limpia el cutis y hace brillar los ojos.
- Desinfecta la sangre y cura cualquier enfermedad infecciosa como catarrros, tos, sífilis, hongos infecciones de la piel, aftas, fiebres (provocadas por infección o toxemia), lesiones con pus, etc.
- Regulariza el ritmo cardiaco y se usa para tratar casos de tumores.
- Despeja el cerebro y ayuda a tener una mente más limpia y sana.
- Cura llagas en la boca y encías.
- Embellece el cabello.
- Ayudan a prevenir y curar el mareo.
- Ayudan a aliviar el dolor de cabeza.

Receta Estándar

Nombre: Jugo de Mora

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Mora Azúcar	Gramos Gramos	60 gramos 3 gramos	1.- lavar las moras con abundante agua. 2.- cortar la parte superior de la mora (rabos). 3.- mezclar la mora con el azúcar, el agua y licuar. 4.- cernir.
NOTA: cernir, servir con hielo sòrbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Jugo de Mora

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Mora	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar.	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Costo de Producción			Total	0,55 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo			0,10 centavos	0,10 centavos
			Total	0,25 centavos
			Total	0,80 centavos
			Utilidad	0,30 centavos
			PVP	1,10centavos

PROPIEDADES

La mora negra tiene un rico sabor agridulce y es un poco más grande que la alba, siendo ésta última de sabor dulce. Ambas deben consumirse maduras.

Es un fruto diurético ya que contiene agua en un 80 %. Además de vitamina C posee vitamina A, B y E, carbohidratos, proteínas y minerales, como potasio, sodio, calcio, hierro y fósforo. Posee pocas calorías y escasísimo contenido graso.

Las mayores propiedades reconocidas están en la mora negra que es antioxidante, por su enorme cantidad de vitamina C y de un fermento llamado licopeno. Esta propiedad antioxidante la convierte en una gran aliada en la lucha contra el cáncer, sobre todo de colon, próstata y pulmón, además de ser un gran protector de los rayos UV. Es recomendada para personas con baja presión.

Estas comprobaciones partieron de la investigación de una alumna de la localidad de Talca, llamada Catalina Gomá Pumarino de solo 16 años.

Las hojas de la mora también poseen beneficios. Si se hierve en un litro de agua, 30 grs. de hojas de mora y se toma el líquido es muy eficaz para combatir problemas del tracto intestinal. Las hojas calientes de mora aplicadas en la frente ayudan a combatir los dolores de cabeza.

Receta Estándar

Nombre: Jugo de Tomate de Árbol

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Tomate de Árbol Azúcar	Gramos Gramos	60 gramos 3 gramos	1.- lavar previamente los tomates de árbol con abundante agua y posteriormente hervirlos. 2.- Pelar los tomates y partarlos en dos mitades. 3.- mezclar los tomates de árbol con el azúcar, el agua y licuar. 4.- cernir.
NOTA: cernir, servir con hielo sórbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Jugo de Tomate de Árbol

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Tomate de Árbol	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar.	Gramos	1	0.01 centavos	0,04 centavos
Costo de Producción			Total	0,55 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo			0,10 centavos	0,10 centavos
			Total	0,25 centavos
			Total	0,80 centavos
			Utilidad	0,30 centavos
			PVP	1,10centavos

PROPIEDADES

El tomate de árbol, es una fruta de alto valor nutricional que contiene niveles altos de fibra, vitaminas A, B, C y K y es rico en minerales, especialmente calcio, hierro y fósforo; además posee niveles importantes de proteína y caroteno. También contiene una buena fuente de pectina, y es bajo en calorías. Su buen sabor, es apto para la preparación de jugos y mermeladas, brindando un gran potencial de comercialización y producción durante todo el año, de baja inversión en insumos agrícolas y de relativo fácil manejo agronómico.

En frutoterapia, el tomate de árbol es muy apreciado por la variedad de aplicaciones y excelentes resultados que deja en la piel. El consumo de la fruta fortalece el cerebro y la memoria, contribuyendo a curar migrañas y cefaleas severas, controla la rinitis y beneficia el sistema circulatorio, como bebida, se prepara en jugos utilizándose sus propiedades, para programas de reducción de peso. El jugo es bueno para bajar el nivel del colesterol en la

sangre. Por su alto contenido de vitamina F, el aceite de este tomate actúa sobre las capas más profundas de la piel, siendo utilizado para el tratamiento de las enfermedades dérmicas, en especial sobre las cicatrices. Después de algunos meses de aplicación diaria, se ha observado un ablandamiento de los cordones fibrosos y la recuperación de la pigmentación normal de la piel. Este mismo aceite elimina las arrugas faciales.

Estudios realizados indican que la fruta, contiene sustancias como el ácido gamma aminobutírico, que baja la tensión arterial, por ello es útil para los hipertensos, no así para quienes sufren de tensión baja.

Además, esta fruta combina con otros alimentos que lo enriquecen en matices y nutrientes, por lo que lo pueden consumir los niños, los jóvenes, los adultos, los deportistas, las mujeres embarazadas o madres lactantes y las personas mayores. Por su aporte de provitamina A y vitamina C, su consumo es adecuado para quienes tienen un mayor riesgo de sufrir carencias de dichas vitaminas: personas que no toleran los cítricos, el pimiento u otros vegetales, que son fuente casi exclusiva de vitamina C en nuestra alimentación; para quienes deben llevar a cabo una dieta baja en grasa.

Receta Estándar

Nombre: Jugo de Naranja

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Naranja Azúcar	Gramos Gramos	60 gramos 3 gramos	<ol style="list-style-type: none">1. lavar previamente las naranjas con abundante agua.2. Partirlas en dos mitades.3. mezclar las naranjas con el azúcar, el agua y licuar.4. cernir y servir con hielo.

NOTA: cernir, servir con hielo sorbete y servilleta.

Ficha de Costos

Nombre: Jugo de Naranja

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Naranja	Gramo	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar.	Gramo	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Costo de Producción			Total	0,55 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo			0,10 centavos	0,10 centavos
			Total	0,25 centavos
			Total	0,80 centavos
			Utilidad	0,30 centavos

PVP 1,10centavos

PROPIEDADES

La naranja es una fruta muy apetecida, cuyos orígenes se encuentran en Ecuador y en Colombia, donde lo llaman lulo. Ahora es posible hallar cultivos en Guatemala, Costa Rica y Panamá.

Su sabor es una combinación de piña, fresa y tomate, con un ligero toque ácido y se ha comprobado que devuelve las energías perdidas instantáneamente.

Es un fruto rico en proteínas, vitamina C, potasio y magnesio. En Ecuador usamos la naranja en jugos, helados y un extracto de éste sirve para darle un exquisito sabor al Seco de pollo o gallina, como sustituto de la chicha que se utilizaba originalmente.

BATIDOS

Receta Estándar

Nombre: Batido de Mora

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Mora	Gramos	60 gramos	1.- lavar las moras con abundante agua. 2.- Cortar la parte superior de la mora (rabos). 3.- Mezclar la mora con el azúcar, la leche y licuar. 4.-Cernir.
Azúcar	Gramos	3 gramos	
Leche	Cm3	25 cm3	
NOTA: cernir, servir con hielo sôrbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Batido de Mora

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Mora	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Leche.	Cm3	7	0,05 centavos	0,05 centavos
Costo de Producción			Total	0,60 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo				
			Total	0,20 centavos
			Total	0,8 centavos
			Utilidad	0,40 centavos
			PVP	1,20centavos

Receta Estándar

Nombre: Batido de Banano

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Banano Azúcar Leche	Gramos Gramos Cm3	60 gramos 3 gramos 25 cm3	1.-Retirar la corteza que recubre al banano. 2.-Cortar en rodajas. 3.-Mezclar con el vaso de leche y el azúcar.
NOTA: cernir, servir con hielo sórbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Batido de Banano

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Banano	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Leche.	Cm3	7	0,05 centavos	0,05 centavos
Costo de Producción			Total	0,60 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo				
			Total	0,20 centavos
			Total	0,8 centavos
			Utilidad	0,40 centavos
			PVP	1,20centavos

Receta Estándar

Nombre: Batido de Frutilla

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Frutilla	Gramos	60 gramos	1.- lavar previamente las frutillas con abundante agua. 2.- cortar en mitades las frutillas y retirar la parte superior (rabos). 3.- mezclar las frutillas con el azúcar, la leche y licuar. 4.- cernir.
Azúcar	Gramos	3 gramos	
Leche	Cm3	25 cm3	

NOTA: cernir, servir con hielo srbete y servilleta.

Ficha de Costos

Nombre: Batido de Frutilla

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Frutilla	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Leche.	Cm3	7	0,05 centavos	0,05 centavos
Costo de Producción			Total	0,60 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo				
			Total	0,20 centavos
			Total	0,8 centavos
			Utilidad	0,40 centavos
			PVP	1,20centavos

Receta Estándar

Nombre: Batido de Melón

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Melón Azúcar Leche	Gramos Gramos Cm3	60 gramos 3 gramos 25 cm3	1.- colocar una parte de pulpa de coco en la licuadora. 2.- mezclar las porciones de pulpa de coco con el azúcar, la leche y licuar. 3.- cernir y servir con hielo.
NOTA: cernir, servir con hielo sórbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Batido de Melón

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Melón	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Leche.	Cm3	7	0,05 centavos	0,05 centavos
Costo de Producción			Total	0,60 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo				
			Total	0,20 centavos
			Total	0,8 centavos
			Utilidad	0,40 centavos
			PVP	1,20centavos

Receta Estándar

Nombre: Batido de Coco

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: ¼ de litro

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Coco Azúcar Leche	Gramos Gramos Cm3	60 gramos 3 gramos 25 cm3	1.- colocar una parte de pulpa de coco en la licuadora. 2.- mezclar las porciones de pulpa de coco con el azúcar, la leche y licuar. 3.- cernir.
NOTA: cernir, servir con hielo sórbete y servilleta.			

Ficha de Costos

Nombre: Batido de Coco

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: ¼ de Litro

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Coco	Gramos	60	0,09 centavos	0,54 centavos
Azúcar	Gramos	1	0.01 centavos	0,01 centavos
Leche.	Cm3	7	0,05 centavos	0,05 centavos
Costo de Producción			Total	0,60 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo			0,05 centavos	0,05 centavos
			Total	0,20 centavos
			Total	0,8 centavos
			Utilidad	0,40 centavos

PVP 1,20centavos

Receta Estándar

Nombre: Bolón de Verde

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: 120 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Plátano verde	Gramos	30 gramos	1.-Poner a calentar la manteca o mantequilla en un sartén grande. 2.- <u>Freír</u> los verdes hasta que estén tierno y de tono <u>dorado</u> . 3.-Condimentelos con sal. 4.-En un tazón grande, mientras estén calientes comience a pisarlos hasta obtener una masa. 5.-Forme una bola tamaño mandarina y rellénelo con el queso, chicarrón o ambos. 6.-Vuelva a darles su forma y vuélvalos a <u>freír</u> por todos lados por otros dos minutos.
Mantequilla	Gramos	2 gramos	
Queso rallado	Gramos	3 gramos	

NOTA: .-Sirva calientes con una taza de café.

Ficha de Costos

Nombre: Bolón de Verde

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: 120 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Plátano verde	Gramos	10 gramos	0,,03centavos	0,30 centavos
Mantequilla	Gramos	2 gramos	0.05 centavos	0,10 centavos
Queso rallado	Gramos	1 gramos	0,05 centavos	0,,05 centavos
Costo de Producción			Total	0,45centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,00 centavos	0,00 centavos
Depreciación			0,00 centavos	0,00 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,05 centavos
Arriendo				
			Total	0,05 centavos
			Total	0,50 centavos
			Utilidad	0.10 centavos
			PVP	0,60 centavos

Receta Estándar

Nombre: Empanadas de Verde

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: 100 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Plátano verde Mantequilla Queso rallado Cebolla blanca Aceite	Gramos Gramos Gramos Gramos Cm3	100 gramos 3 gramos 3 gramos 1 gramos. 0,25 cm3	1. Lavar y pelar los plátanos verdes con cuidado para evitar mancharse la ropa. 2. Cortar tres de los plátanos por la mitad 3. Hervir los tres plátanos con agua y sal hasta que se ablanden, deje enfriar a los plátanos, pero déjelos en el agua para evitar que se endurezcan. 4. Rallar el plátano crudo. 5. Combine los plátanos cocidos, el plátano crudo rallado, el huevo, la mantequilla y la sal en el procesador de alimentos y mezcle hasta obtener una masa
NOTA: Sirva calientes con una taza de café.			

Ficha de Costos

Nombre: Empanada de Verde

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: 100 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Plátano verde	Gramos	10 gramos	0,03centavos	0,30 centavos
Mantequilla	Gramos	1 gramos	0.02 centavos	0,02 centavos
Queso rallado	Gramos	3 gramos	0,02 centavos	0,06centavos
Cebolla blanca	Gramos	1 gramo	0,02 centavos	0,02 centavos
Aceite	Cm3	1 cm3	0,05 centavos	0,05 centavos
Costo de Producción			Total	0,45 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,00 centavos	0,00 centavos
Depreciación			0,00 centavos	0,00 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,00 centavos
Arriendo			0,05 centavos	0,00 centavos
			Total	0,00 centavos
			Total	0,45 centavos
			Utilidad	0,15 centavos
			PVP	0,60 centavos

Receta Estándar

Nombre: Empanada de Morocho

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: 120 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Morocho	Gramos	30 gramos	<p>1.-El morocho crudo se pone a remojar en agua fría por 5 a 6 días cambiándose de agua todos los días.</p> <p>2.-Después se enjuaga y se pone a cocinar en agua hirviendo hasta que esté suave.</p> <p>3.-Se escurre y se muele bien finito en la mesa donde va a extender la masa unte un poco de manteca, lo mismo haga con el bolillo para que no se pegue.</p> <p>4.-Luego forme un poco de masa como para una empanada y extienda con cuidado.</p> <p>5.-Ponga el relleno y cierre fuertemente con la ayuda de un tenedor hágalas y todas y déjelas una hora antes de freírlas.</p>
Cebolla paiteña	Gramos	2 gramos	
Carne molida	Gramos	3 gramos	
Manteca	Gramos	3 gramos	
Arroz	Gramos	3 gramo	
Arveja	Gramos	1 gramo	
Zanahoria	Gramos	1 gramo	
	Gramos	1 gramo	
<p>NOTA: Al momento de freírlas hágalo en abundante aceite bien caliente</p>			

Ficha de Costos

Nombre: Empanada de Morocho

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: 120 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Morocho	Gramos	2 gramos	0,10centavos	0,20 centavos
Cebolla paiteña	Gramos	2 gramos	0.05 centavos	0,10 centavos
Carne molida	Gramos	1 gramos	0,10 centavos	0,10 centavos
Manteca	Gramos	2 gramos	0,10 centavos	0,20 centavos
Arroz	Gramos	3 gramo	0,05 centavos	0,15 centavos
Arveja	Gramos	1 gramo	0,02 centavos	0,02 centavos
Zanahoria	Gramos	1 gramo	0,05 centavos	0,05 centavos
	Gramos	1 gramo	0,03 centavos	0,03 centavos
Costo de Producción			Total	0,85 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,00 centavos	0,00 centavos
Depreciación			0,00 centavos	0,00 centavos
Insumos			0,05 centavos	0,00 centavos
Arriendo			0,05 centavos	0,00 centavos
			Total	0,00 centavos
			Total	0,85 centavos
			Utilidad	15 centavos
			PVP	1.00 dólar

Receta Estándar

Nombre: Sánduche de Jamón y Queso

Número de personas: 1

Tamaño o peso aproximado: 250 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Preparación
Pan de molde.	Gramos	3 gramos	<p>1.- Untar el pan de molde con la mantequilla, meterlo en una placa al horno para que se derrita la mantequilla. Se sacan y se untan de nuevo de mantequilla por el otro lado.</p> <p>2.- Se coloca el jamón y el queso.</p> <p>3.-Se coloca las dos rodajas de tomate,</p> <p>4.-Se coloca la hoja de lechuga</p> <p>5.-Meter al horno fuerte durante 10 minutos.</p>
Loncha de queso de nata o similar.	Gramos	2 gramos	
Loncha de jamón york fino y bueno.	Gramos	2 gramos	
Tomate riñón.	Gramos	3 gramos	
Hoja de lechuga.	Gramos	3 gramos	
Mantequilla.	Gramos	1 gramo	

NOTA: Servir en plato base con servilleta.

Ficha de Costos

Nombre: Sánduche de Jamón y Queso

Número de Porciones: 1

Cantidad /Peso/ Porción: 250 gramos

Género	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Pan de molde.	Gramos	2 gramos	0,08centavos	0,16 centavos
Loncha de queso de nata o similar.	Gramos	1 gramos	0.04 centavos	0,04 centavos
Loncha de jamón york fino y bueno.	Gramos	1 gramos	0, 04centavos	0,04 centavos
Tomate riñón.	Gramos	2 gramos	0,08 centavos	0,16 centavos
Hoja de lechuga.	Gramos	1 gramos	0,04centavos	0,04 centavos
Mantequilla.	Gramos	1 gramo	0,01 centavos	0,01 centavo
Costo de Producción			Total	0,45 centavos
Costo de Operación.				
Mano de obra			0,05 centavos	0,05 centavos
Depreciación			0,05 centavos	0,05 centavos
Insumos			0,10 centavos	0,10 centavos
Arriendo			0,10centavos	0,10 centavos
			Total	0,30centavos
			Total	0,75centavos
			Utilidad	0,25 centavos
			PVP	1.00 dólar

CAPÍTULO VI

Inversión en el Proyecto

Para la implementación de la frutería en Carapungo se van a utilizar los siguientes materiales, a continuación se detalla los precios de los diferentes accesorios, equipos, muebles en cada una de las áreas de la frutería a establecerse:

INMOBILIARIO COCINA			
	Electrodomésticos	Cantidades	Precio
	Refrigerador rml 10wjveb.ee 10	1	805,65
	Cocina serie 602ebp1 MABE	1	464,74
	Microondas jes710wk LG	1	139,82
	Nevera avanti mr17on	1	74
	Licuada OSTER	1	30
	Extractor de jugos Ester	1	25
	Cilindro de gas	1	70,52
MENAJE	Artículos de Cocina	Cantidades	Precio
	Tenedores	1	0,86
	Cuchillos	1	0,86
	Chucharas	1	0,86
	Platos pequeños	1	2,2
	Platos hondos	1	2,1
	Cuchillos industriales	1	2,2
	Vasos	1	1,25
	Ollas	1	29
	Paila bronce	1	45
	Sartén teflón	1	25
	Cernidor	1	2,5
	Cafetera	1	19
MANTELERIA			
	Manteles plásticos	1	3,9
INMOVILIARIO COMEDOR			

	Mueble del counter 1,50x 1,150 mts	1	120
	Mesas plásticas	1	36
	Sillas plásticas	1	9,16
	Saleros	1	2,00
	Pimentero	1	2,00
	Ajicero	1	3,00
	Taburetes	1	5,93
	Grabadora musical Sony	1	300
ARTICULOS DE LIMPIEZA			
	Recogedor de basura	1	1,86
	Escoba	1	2,5
	Trapeador	1	3
	Basurero (baño)	1	5,6
	Basurero (cocina)	1	7
	Desinfectante	1	2,8
	Lava vajilla	1	2,3
	Guantes	1	2,1
	Esponjas	1	0,4
	Limpiones	1	0,6
	Pintura	1 /4 de galón	6
ARTICULOS COMPLEMENTARIOS			
	Servilletas	1	0,7
	Salsa de mora	1	2,9
	Miel	1	1,3
	Salsa de chocolate	1	2,9
	Azúcar	1	1,6
	Sal	1	1,73
	Salsa de tomate	1 embase	2,3
	Mayonesa	1 embase	2,4
	Avena	1 paquete	1,2

	Gramola	1 paquete	2,5
	Cocoa	1 paquete	1,1
ARTICULOS PROMOCIONALES			
	Rotulo exterior luminoso 1,20x150	1	170
	Rótulo promocional de madera 1,10 x 1.00 mts	1	30
	Adorno interior tipo arbusto	1	25
	Floreros artificiales	1	3
	Reloj	1	10
	Cuadros para pared	1	10
MATERIA PRIMA			
	Banano	Libra	0,1
	Melón	1	1
	Frutilla	Libra	1,5
	Mora	Libra	1,5
	Sandía	1	3.00
	Manzana	1	0,2
	Papaya	1	2
	Pera	1	0,25
	Kivi	1	0,2
	Naranja	1	0,1
	Tomate de Árbol	1	0,12
	Guanábana	1	7
	Naranjilla	1	0,09
	Tomate Riñón	1	0,2
	Ají	1	0,1
	Leche	litro	0,75
	Mortadela	Kilo	1,4
	Queso	Paquete	2,3
	Pan	Unidad	0,12
	Empanadas	unidad	0,26

PRESUPUESTO DEL PROYECTO

A continuación se detalla las cantidades, el precio unitario y así se obtendrá el total de cada uno, para así obtener el total de la inversión.

ELECTRODOMESTICOS	Cantidades	Precio Unitario	Detalle	Precio final
Refrigerador rml 10wjyeb.ee 10	Unidad	805,65	1	805,65
Cocina serie 602ebp1 MABE	Unidad	464,74	1	464,74
Microondas jes710wk LG	Unidad	139,82	1	139,82
Nevera avanti mr17on	Unidad	74	1	74
Licuadaora OSTER	Unidad	30	1	30
Extractor de jugos Oster	Unidad	25	1	25
Cilindro de gas	Unidad	70,52	1	70,52
			TOTAL	1609,73
ARTICULOS DE COCINA	Cantidades	Precio		
Tenedores	Unidad	0,86	8 unidades	6,88
Cuchillos	Unidad	0,86	8 unidades	6,88
Chucharas	Unidad	0,86	8 unidades	6,88
Platos pequeños	Unidad	2,2	20 unidades	44
Platos hondos	Unidad	2,1	20 unidades	42
Cuchillos industriales	Unidad	2,2	5 unidades	11
Vasos	Unidad	1,25	25 unidades	31,25
Ollas	Unidad	29	3 unidades	87
Paila bronce	Unidad	45	1 unidad	45
Sartén teflón	Unidad	25	1 unidad	25
Cernidor	Unidad	2,5	1 unidad	2,5
Cafetera	Unidad	19	1 unidad	19
			TOTAL	327,39
MANTELERIA				
Manteles plásticos	Unidad	3,9	4 unidades	15,6
			TOTAL	15,6
INMOVILIARIO COMEDOR				
Mueble del counter 1,50x 1,150 mts	Unidad	120	1 unidad	120
Mesas plásticas	Unidad	36	6 unidades	216
Sillas plásticas	Unidad	9,16	24 unidades	219
Saleros	Unidad	2.00	8 unidades	16

Pimentero	Unidad	2.00	8 unidades	16
Ajicero	Unidad	3.00	6 unidades	18
Taburetes	Unidad	5,93	5 unidades	29,65
Grabadora musical Sony	Unidad	300	1 unidad	300
			TOTAL	934,65
ARTICULOS DE LIMPIEZA				
Recogedor de basura	Unidad	1,86	1	1,86
Escoba	Unidad	2,5	1	2,5
Trapeador	Unidad	3	1	3
Basurero (baño)	Unidad	5,6	1	5,6
Basurero (cocina)	Unidad	7	1	7
Desinfectante	Unidad	2,8	1	2,8
Lava vajilla	Unidad	2,3	1	2,3
Guantes	Unidad	2,1	2 unidades	4,2
Esponjas	Unidad	0,4	3 unidades	1,2
Limpiones	Unidad	0,6	4 unidades	2,4
Pintura	1 /4 de galón	6	4 cuartos de galon	24
			TOTAL	56,86
ARTICULOS COMPLEMENTARIOS				
Servilletas	Unidad	0,7	4 paquetes	2,8
Salsa de mora	Unidad	2,9	2 botellas	5,8
Miel	Unidad	1,3	2 botellas	2,6
Salsa de chocolate	Unidad	2,9	2 botellas	5,8
Azúcar	Unidad	1,6	1 kilo	1,6
Sal	Unidad	1,73	1 kilo	1,73
Salsa de tomate	1 embase	2,3	2 embases	4,6
Mayonesa	1 embase	2,4	2 2mbases	4,8
Avena	1 paquete	1,2	1 kilo	1,2
Gramola	1 paquete	2,5	1 kilo	2,5
Cocoa	1 paquete	1,1	1 paquete	1,1
Grajeas	1 paquete	0,3	10 paquetes	3
			TOTAL	37,53
ARTICULOS PROMOCIONALES				

Rotulo exterior luminoso 1,20x150	Unidad	170	1 unidad	170
Rótulo promocional de madera 1,10 x 1.00 mts	Unidad	30	1	30
Adorno interior tipo arbusto	Unidad	25	1	25
Floreros artificiales	Unidad	3	4 unidad	12
Reloj	Unidad	10	1	10
Cuadros para pared	Unidad	10	4 unidades	40
Impresión del menú	Unidad	1	20 unidades	20
			Total	307
MATERIA PRIMA				
Banano	Libra	0,1	30 unidades	3
Melón	Unidad	1	4 unidades	4
Frutilla	Libra	1,5	4 libras	6
Mora	Libra	1,5	4 libras	6
Sandia	Unidad	3.00	Unidades	9
Manzana	Unidad	0,2	15 unidades	3
Papaya	Unidad	2	4 unidades	8
Pera	Unidad	0,25	10 unidades	2,5
Kivi	Unidad	0,2	15 unidades	3
Naranja	Unidad	0,1	40 unidades	4
Tomate de Árbol	Unidad	0,12	30 unidades	3,6
Guanábana	Unidad	7	2 unidades	14
Naranjilla	Unidad	0,09	20 unidades	1,8
Tomate Riñón	Unidad	0,2	20 unidades	4
Ají	Unidad	0,1	10 unidades	1
Leche	Litro	0,75	4 litros	3
Mortadela	Kilo	1,4	4 kilos	5,6
Queso	Paquete	2,3	3 paquetes	6,9
Pan	Unidad	0,12	20 unidades	2,4
Empanadas	Unidad	0,26	24 unidades	6,24
Bolones	Unidad	0,30	24 unidades	7,20
Local				350
Mano de obra				260
				104,29
TOTAL INVERSIÓN				4003

CAPÍTULO VII

ANÁLISIS FINANCIERO

En la valoración de proyectos se utilizan los flujos de efectivo actualizados, los cuales se calculan entre la diferencia de los ingresos de efectivo y los egresos de efectivo, los ingresos para nuestro caso son: ingresos por venta de ensaladas de fruta, batidos, jugos, empanadas, bolones, infusiones, café, sánduches etc.

Los gastos son todos los que se van a efectuar, excepto depreciaciones y amortizaciones, pues estas no son egresos de efectivos reales, los gastos pueden ser administrativos como: (sueldo del administrador, sueldo del ayudante de cocina). También gastos operativos como agua, luz, arriendo etc.

Luego de eso se obtiene los flujos de efectivo, los cuales hay que descontarles a la tasa de oportunidad o el costo de capital para luego de ello restar la inversión para establecer la viabilidad del proyecto.

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
Ingresos por venta de ensaladas de frutas	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	
Ingresos por venta de jugos naturales	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	
Ingresos por venta de batidos	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	
Ingresos por venta de empanadas	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	
Ingresos por venta de bolones	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	
Ingresos por venta de sánduches	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	
Ingresos por venta de infusiones	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	
Ingresos por venta de café	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	
TOTAL INGRESOS	1985												
Gastos													
Administrativos													
Sueldo administrador	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	
Sueldo ayudante de cocina (por horas)	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	
Sueldo Contador (por trabajo)	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	
Total Gastos Administrativos	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	
Operativos													
Arriendo	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	
agua	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
Luz	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
Desinfectante	2	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	
Guantes	2	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	

Esponja	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	
Escoba	2	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	
Trapeador	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Materia Prima													
Banano	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Melón	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Frutilla	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Mora	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
Sandía	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	
Manzana	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Papaya	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
Pera	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	
Kiwi	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Naranja	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Tomate de Árbol	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	
Guanábana	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14		
Naranjilla	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	1,8	
Tomate Riñón	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Ají	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Leche	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Mortadela	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Queso	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
Pan	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	
TOTAL GASTOS	1096,7												
UTILIDAD	888,3												

Flujos de efectivo del proyecto

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
Ingresos Efectivo													
Ingresos por venta de ensaladas de frutas	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	610	7320
Ingresos por venta de jugos naturales	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
Ingresos por venta de batidos	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	3720
Ingresos por venta de empanadas	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160
Ingresos por venta de bolones	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
Ingresos por venta de sánduches	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
Ingresos por venta de infusiones	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
Ingresos por venta de café	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1320
TOTAL INGRESOS EFECTIVO	1985	1985	1985	1985	1985	1985	1985	1985	1985	1985	1985	1985	23820
(-) Gastos Administrativos	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
(-) Gastos Operativos	409,40	410,5	410,5	410,5	410,5	410,5	410,5	410,5	410,5	410,5	410,5	410,5	4912,8
(-) Gastos de materia prima	83,90	90,85	90,85	90,85	90,85	90,85	90,85	90,85	90,85	90,85	90,85	90,85	1006,8
TOTAL GASTOS EFECTIVOS	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	1093,30	13119,6
TOTAL EFECTIVO NETO ANUAL													10700,4

Inversión	4003
Tasa de inflación	1.17%
Flujos de caja	10700,4

Concepto de VAN:

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

<http://www.eumed.net/cursecon/dic/C.htm>

Variables:

Inversión= 4003

Flujos de Caja=10700,4

I= interés 8,17%

n^{\wedge} = Años de duración del proyecto

Fórmula:

$$VAN = -4003 + \frac{10700,4}{(1+0,0817)^1}$$

VAN= 58889,2

Concepto de Relación Beneficio Costo:

Es un análisis de. Un marco conceptual para la evaluación de proyectos de inversión, públicos o privados, que se utiliza a veces también como criterio para la selección entre alternativas en muy diversas situaciones.

<http://www.eumed.net/cursecon/dic/C.htm>

La relación beneficio costo jamás puede ser menor a un dólar ya que los beneficios siempre tienen que ser mayores a los costos.

Fórmula:

	Flujos	Factor de Act.	Actualización
	-\$ 4.003,00	1	-\$ 4.003,00
1	\$ 10.700,40	0,9245	\$ 9.892,21
2		0,8264	\$ 0,00
3		0,7513	\$ 0,00
4		0,6830	\$ 0,00
5		0,6209	\$ 0,00

Relación Costo Beneficio =
$$\frac{\text{Suma de Flujos Actualizados}}{\text{Inversión}}$$

Relación Costo Beneficio=
$$\frac{10700,4}{4003,0}$$

Relación Costo Beneficio= 2,43

CAPÍTULO VIII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- Con la implementación de la frutería en el sector de Carapungo, existirá una opción nueva y diferente en lo que se refiere a alimentación en el lugar y así satisfacer la demanda insatisfecha.
- La implementación de este negocio es totalmente rentable, ya que para la elaboración de los productos que se ofrecerá en el lugar son e base de frutas bien que aún es económico y de fácil obtención.
- Es una opción diferente y novedosa en Carapungo.
- El trabajo de promoción se lo realizará conjuntamente con las autoridades del sector como son La Liga Barrial Carapungo, El Comité Central de Carapungo, El Distrito metropolitano de Quito.
- La dura lucha contra la competencia en el sector de Carapungo no será nada fácil, por lo tanto es preciso estar alerta a cualquier movimiento de esta y al mismo tiempo mejorar continuamente el proceso de retroalimentación para nuestros productos y servicios.
- Es preciso mantener alianzas estratégicas con las autoridades principales del sector y así brindar un beneficio para la comunidad y de igual forma que se retribuya en un beneficio económico.

RECOMENDACIONES

- Es recomendable cumplir todos los procesos de calidad principalmente con la materia prima en este caso las frutas, deberán ser correctamente seleccionadas que estén en un perfecto estado para la elaboración de los productos varios que se ofrecerá.
- Es necesario realizar un análisis exhaustivo del la investigación de mercado ya que de ahí sale toda la información necesaria para la atención correcta de nuestra clientela.
- Es aconsejable tener empleados con Servicio al Cliente, que posean conocimiento de lo que se refiere a atención y trato con las personas para así dejar una excelente impresión y nos generen un retorno del cliente.
- Es sumamente necesario tener un control de las compras, ventas, costos, gastos y otros, entradas, salidas de efectivo.
- Llevar un registro en las finanzas y gastos es uno de los aspectos más difíciles de ser dueño de una empresa propia. Es importante mantener la totalidad gastos en un solo lugar.
- Mantener todo bajo control. Es mi empresa y mi dinero, por lo tanto siempre debo ser el que tenga el control.
- Con todos los detalles que conlleva el funcionamiento de una empresa, todo el mundo necesita un poco de ayuda en algún momento. Hay que tomar ventaja de los especialistas en empresas que comprenden las necesidades de las pequeñas empresas y pueden proporcionar asistencia valiosa.

- Brindar total apertura a todos y cada uno de mis colaboradores para mejorar los procesos de mi empresa.
- Mantener la calma en momentos críticos es vital para la subsistencia de la empresa, no todo es color de rosa, vendrán momentos difíciles en donde la desesperación es el camino más fácil. Es ahí donde la calma será nuestra principal arma para combatir los inconvenientes que aparecieran en el camino.

BIBLIOGRAFÍA

<http://www.alimentacionsana.com.ar/Portal%20nuevo/actualizaciones/batidosnaturales.htm> (página 69 hasta página 69)

<http://www.datacraft.com.ar/cocina-jugos.html> (página 69 hasta página 69)

<http://llamadoalaconciencia.wordpress.com/2010/02/02/batidos-verdes-los-jugos-naturales-de-la-salud/> (página 69 hasta página 69)

<http://www.batidos.org/bebidas/batidos/leche/> (página 69 hasta página 69)

<http://www.elgranchef.com/2007/03/30/receta-de-ensalada-de-frutas/> (página 69 hasta página 69)

<http://www.aperderpeso.com/ensalada-de-frutas-bajas-calorias/> (página 69 hasta página 69)

<http://www.cocinaya.com/recetas-sandwiches-bocatas> (página 100 hasta página 107)

<http://www.recetassimples.com/variedad-de-sandwiches/> (página 100 hasta página 107)

<http://recetaecuatoriana.com/2009/02/empanadas-de-morocho/> (página 100 hasta página 107)

<http://recetaecuatoriana.com/2010/03/empanadas-de-morocho-2/> (página 100 hasta página 107)

<http://www.olx.com.ec/q/bolones/c-210>. (Página 100 hasta página 107)

A N E X O S

ANEXO NÚMERO 1 FORMATO DE LA ENCUESTA

Formato de la Encuesta Realizada

ENCUESTA

No. De encuesta ____

Nombre del encuestador _____

Nombres completos del encuestado: _____

Fecha de nacimiento: _____

Edad: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____

Sexo: M____ F____

POR FAVOR SEÑALAR CON UNA X SU RESPUESTA

1. ¿Suele usted comer fuera de su hogar?

- Si
- No

2. ¿Con qué frecuencia suele usted comer fuera de su hogar?

- Semanal
- Quincenal
- Mensual

3. ¿Qué clase de comida usted prefiere degustar por el sector donde usted reside?

- Comida rápida
- Comida Exótica
- Comida típica
- Comida extranjera
- Frutas (productos derivados)

4. ¿Al momento de consumir alguna clase de comida fuera de su domicilio, qué es lo primero que toma en cuenta?

- El servicio
 - La calidad de los productos
 - El precio
 - La Ubicación del local
 - Aspecto del lugar
 - La atención
 - Otros
-
-

5. ¿Cuál es su opinión acerca de la alimentación a base de frutas?

- Excelente
- Muy buena
- Buena
- Regular
- Mala.

6. ¿Existe un establecimiento que ofrezca alimentos a base principalmente de frutas en el sector donde usted reside?

- Si
- No

7. ¿Cree usted que en el sector donde reside debería existir una nueva alternativa de alimentación como una Frutería?

- Si
- No

Porque?

8. ¿Señale los productos que usted desearía que una frutería ofrezca para el consumo de sus clientes?

- Ensaladas de fruta
- Batidos
- Jugos naturales
- Empanadas
- Bolones
- San duches
- Helados
- Infusiones
- Bocaditos de dulce
- Bocaditos de sal
- Gaseosas, aguas naturales, bebidas artificiales.

9. ¿Cuánto estaría dispuesto usted a cancelar en promedio en un establecimiento que brinde productos de estas características?

- De 2 a 4 dólares
- De 4 a 5 dólares
- De 5 a 7 dólares
- De 7 a 10 dólares.

SUGERENCIAS

ANEXO NÚMERO 2 RÓTULO PROMOCIONAL EXTERIOR



ANEXO NÚMERO 3 RÓTULO PRINCIPAL



ANEXO NÚMERO 4 MENÚ



<i>El Eden de Las Frutas</i>	
<i>Ensaladas de Frutas.....</i>	Precio
<i>Batidos.....</i>	Precio
<i>Jugos Naturales.....</i>	Precio
<i>Empanadas.....</i>	Precio
<i>Bolones.....</i>	Precio
<i>Sandwiches.....</i>	Precio
<i>Helados.....</i>	Precio
<i>Infusiones.....</i>	Precio
<i>Café.....</i>	Precio
<i>Agua Natural.....</i>	Precio
<i>Paosotas.....</i>	Precio



ANEXO NÚMERO 5 MAPA DEL ESTABLECIMIENTO

