



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Plan de negocios para la creación de un restaurante 3 tenedores de cocina de autor especializado en productos autóctonos del Ecuador, ubicado en plaza Ilaló en el Valle de Los Chillos”

**Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía**

AUTOR:

Savier Jirón Gaona

TUTOR:

Lic. Norelia Ortega Morillo

D.M. Quito, 21 de abril de 2022

DEDICATORIA

Esta tesis está dedicada a mis madres Roberto y Digna que me enseñaron a que todo se puede lograr mientras me esfuerce todo puede ser posible.

De igual manera al esfuerzo que he venido realizando, a todos los chefs de la escuela de gastronomía Azafrán que me enseñaron de la mejor manera.

AGRADECIMIENTO

A mi padre y madre, por haberme ayudado cuando lo necesitaba para poder culminar mis estudios.

De igual manera de una forma especial a mi tutora de tesis, por ser guía en este tiempo y con sus valiosos conocimientos, paciencia, dedicación y apoyo me ayudado a crecer como profesional.

Agradezco a mi novia por el apoyo incondicional, por motivarme que siga adelante.

AUTORIA

Yo, Savier Jirón Gaona, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Savier Jirón Gaona

NOMBRE

D.M. Quito, 21 abril del 2022

Norelia Ortega Morillo

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Norelia Ortega Morillo

D.M. Quito, abril del 2022

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: La Lcda. Norelia Ortega Morillo y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y El Sr. Savier Jirón Gaona por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Savier Jirón Gaona realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Plan de negocios para la creación de un restaurante 3 tenedores de cocina de autor especializado en productos autóctonos del Ecuador, ubicado en plaza Ilaló en el Valle de Los Chillos.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Lcda. Norelia Ortega Morillo.

DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Norelia Ortega Morillo, en calidad de director del trabajo fin de carrera y del Sr. Savier Jirón Gaona, 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: “Tecnólogo Superior en Gastronomía.”, y conceden

autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

NORELIA ORTEGA MORILLO

SAVIER JIRÓN GAONA

D.M. Quito, abril del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTO.....	ii
AUTORIA.....	iii
CERTIFICACIÓN	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	v
ÍNDICE DE TABLAS	xi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	2
2.1 Creación de la empresa.....	2
2.2. Descripción de la empresa.....	2
2.2.1 Importancia.	2
2.2.2 Características.	3
2.2.3 Actividad.....	4
2.3 Tamaño de la empresa.	4
2.4 Necesidades a satisfacer	6
2.4.1 Necesidad Fisiológica.	6
2.4.2 Necesidad de Seguridad.....	6
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.....	8
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.....	9
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.	9
2.5 Localización de la empresa	10
2.6 Filosofía empresarial	10

2.6.1 Misión.....	10
2.6.2 Visión.....	11
2.6.3 Objetivos.....	11
2.6.4 Meta.....	11
2.6.5 Estrategias.....	12
2.6.6 Políticas.....	12
2.6.7 FODA.....	14
2.7 Desarrollo organizacional.....	15
2.7.1 Tipo de Estructura.....	15
2.7.2 Formalización.....	16
2.7.3 Centralización – Descentralización.....	16
2.7.4 Integración.....	17
2.8 Organigrama empresarial.....	18
2.9 Funciones del personal.....	19
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	25
3.1 Objetivo de mercadotecnia.....	25
3.2 Investigación de mercado.....	25
3.2.1 Modalidad.....	26
3.3 Plan de Muestreo.....	26
3.4 Análisis de las Encuestas.....	27
3.4.1 Análisis General.....	40
3.5 Entorno empresarial.....	41
3.5.1 Microentorno.....	41
3.5.2 Macroentorno.....	46

- 3.6 Producto y servicio 49
 - 3.6.1 Producto Esencial. 49
 - 3.6.2 Producto real. 50
 - 3.6.3 Características. 50
 - 3.6.4 Calidad. 51
 - 3.6.5 Estilo. 52
 - 3.6.6 Marca. 54
 - 3.6.7 Producto aumentado. 54
- 3.7 Plan de introducción al mercado..... 55
 - 3.7.1 Distintivos y Uniformes..... 55
 - 3.7.2 Materiales de identificación..... 61
- 3.8 Canal de distribución y puntos de ventas. 63
- 3.9 Riesgo y oportunidades del negocio..... 65
- 3.10 Fijación de Precios..... 66
 - 3.10.1 Fijación de precios por receta estándar. 66
- 3.11 Capacidad instalada 90
 - 3.11.1 Implementación del negocio..... 90
- 3.12 Estudio arquitectónico 98
- 4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL 98
- 5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL 109
 - 5.1 Objetivo de impacto. 109
 - 5.2 Impacto ambiental 109
 - 5.3 Impacto social..... 112
- Generar fuentes de trabajo:..... 113

6.	PROCESO FINANCIERO.....	115
6.1	Introducción.....	115
6.2	Inversiones.....	115
6.3	Activos Fijos.....	115
6.4	Activos Diferidos.....	116
6.5	Capital de trabajo.....	116
6.6	Sueldos	117
6.7	Depreciación de activos fijos.....	119
6.8	Amortizaciones.....	120
6.9	Estructura Capital	120
6.10	Tabla de Amortización.	120
6.11	Punto de equilibrio	121
6.12	Costo de Ventas.....	122
6.13	Flujo de Caja.....	124
6.14	Cálculo del TIR y el VAN.....	124
6.14.1	VAN (Valor Actual Neto) y TIR (Tasa Interna de Retorno).....	124
6.14.2	TIR (Tasa Interna de Retorno).....	124
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	126
7.1	Conclusiones.....	126
7.2	Recomendaciones.....	127
7.3.	ANEXOS.....	128
	Referencias Bibliografía.....	134

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Perfil de puesto de Gerente general	19
Tabla 2. Perfil de puesto de Contador	19
Tabla 3. Perfil de puesto de Chef de cocina	20
Tabla 4. Perfil de puestos de Ayudante de cocina.....	21
Tabla 5. Perfil de puesto de Cajero.	22
Tabla 6. Perfil de puesto de Mesero.....	23
Tabla 7. Perfil de puesto de Lavalozas.	24
Tabla 8. Pregunta 1.....	27
Tabla 9. Pregunta 2.....	29
Tabla 10. Pregunta 3.....	30
Tabla 11. Pregunta 4.....	31
Tabla 12. Pregunta 5.....	32
Tabla 13. Pregunta 6.....	33
Tabla 14. Pregunta 7.....	35
Tabla 15. Pregunta 8.....	36
Tabla 16. Pregunta 9.....	37
Tabla 17. Pregunta 10.....	39
Tabla 18. Proveedores	43
Tabla 19. Financiamiento de publicidad	65
Tabla 20. Receta estándar de costos.....	67
Tabla 21. Receta estándar de preparación.....	68
Tabla 22. Receta estándar de costo.....	70
Tabla 23. Receta estándar de preparación.....	71
Tabla 24. Receta estándar de costos.....	72
Tabla 25. Receta estándar de preparación.....	73
Tabla 26. Receta estándar de costos.....	75
Tabla 27. Receta estándar de preparación.....	76
Tabla 28. Receta estándar de costos.....	77

Tabla 29. Receta estándar de preparación.....	78
Tabla 30. Receta estándar de costos.....	80
Tabla 31. Receta estándar de preparación.....	81
Tabla 32. Receta estándar de costos.....	82
Tabla 33. Receta estándar de preparación.....	83
Tabla 34. Receta estándar de costos.....	84
Tabla 35. Receta estándar de preparación.....	85
Tabla 36. Receta estándar de costos.....	86
Tabla 37. Receta estándar de preparación.....	87
Tabla 38. Receta estándar de costos.....	88
Tabla 39. Receta estándar de preparación.....	89
Tabla 40. Arriendo del local.....	90
Tabla 41. Equipos industriales.	90
Tabla 42. Equipos de computación.	92
Tabla 43. Muebles y enseres.	92
Tabla 44. Equipos industriales de seguridad.....	94
Tabla 45. Suministros de oficina.....	95
Tabla 46. Servicios básicos.	96
Tabla 47. Materiales de limpieza.	97
Tabla 48. Activos fijos.	116
Tabla 49. Activos Diferidos.	116
Tabla 50. Capital de trabajo.	117
Tabla 51. Total de Inversión.	117
Tabla 52. Sueldos.	118
Tabla 53. Sueldos.	118
Tabla 54. Sueldos.	119
Tabla 55. Depreciación de activos fijos.	119
Tabla 56. Amortizaciones.	120
Tabla 57. Estructura capital.....	120

Tabla 58. Tabla de Amortización.....	121
Tabla 59. Punto de equilibrio.....	121
Tabla 60. Margen de contribución.....	122
Tabla 61. Punto de equilibrio.....	122
Tabla 62. Ventas proyectadas.....	122
Tabla 63. Costos de Ventas.....	123
Tabla 64. Flujo de caja.....	124
Tabla 65. VAN/ TIR.....	125

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Piramide de Maslow.....	6
Ilustración 2. Ubicación.....	10
Ilustración 3. Organigrama empresarial.....	18
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.....	28
Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.....	29
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.....	30
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.....	31
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.....	33
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.....	34
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.....	35
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.....	37
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.....	38
Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular.....	39
Ilustración 14. Esquema microentorno Yanangora.....	41
Ilustración 15. Ubicación.....	42
Ilustración 16. Esquema macroentorno Yanangora.....	46
Ilustración 17. Estilo minimalista referente.....	52
Ilustración 18. Luces colgantes referente.....	53

Ilustración 19. Comedor de restaurante referente.	53
Ilustración 20. Vajilla referente.	54
Ilustración 21. Toca de uso del chef.	55
Ilustración 22. Chaqueta.	56
Ilustración 23. Delanta.	56
Ilustración 24. Pantalón negro.	56
Ilustración 25. Zapatos negros.	57
Ilustración 26. Gorro Safari.	57
Ilustración 27. Chaqueta negra.	57
Ilustración 28. Mandil Tanso.	58
Ilustración 29. Pantalón negro.	58
Ilustración 30. Zapatos negro.	58
Ilustración 31. Camisa azul.	59
Ilustración 32. Mandil frances.	59
Ilustración 33. Pantalón negro.	60
Ilustración 34. Corbantín.	60
Ilustración 35. Zapatos negros.	60
Ilustración 36. Logo de la empresa.	61
Ilustración 37. Tarjetas de presentación.	62
Ilustración 38. Tarjeta de presentación.	62
Ilustración 39. Hoja membretada.	63
Ilustración 40. Estructura del establecimiento.	98

**“Plan de negocios para la creación de un restaurante 3 tenedores de
cocina de autor especializado en productos autóctonos del Ecuador,
ubicado en plaza Ilaló en el Valle de Los Chillos”**

NOMBRE DEL PROYECTO

Savier Jiron Gaona

Norelia Ortega Morillo

D.M. Quito, abril, 2022

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de grado trata acerca del diseño de un plan de negocio de un restaurante 3 tenedores de cocina de autor especializado en productos autóctonos del Ecuador, enfocado en realizar diferentes preparaciones gastronómicas como: pan, pastas, tortas, platos fuertes, chichas, rescatando el uso de productos locales como: mashua, zapallo, quinua, chiquiraguas, chochos, moyones, etc., cuyo consumo ha decaído considerablemente en los últimos años.

Es un proyecto innovador, que tiene como visión principal el rescate de productos locales en cocina de autor, con el fin de mostrar su adaptabilidad a diferentes tipos de técnicas y métodos de cocción, mostrando así su versatilidad y alto potencial culinario; además se mostrará la importancia de la diversidad gastronómica local y su cadena eco-social responsable, lo que brindará una identidad culinaria coherente, aspecto esencial y atractivo para diferentes tipos de clientes, desde personas jóvenes, adultos y turistas nacionales y extranjeros.

De esta manera el objetivo es mantener de una forma única y auténtica los productos, preparaciones, historias y recetas que han estado desde la antigüedad con nosotros.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Empresa Yanangora

La empresa Yanangora es una empresa de innovación que ofrecerá una gastronomía variada ofertando productos nacionales e impulsando la diversidad del Ecuador, realizará reconstrucciones de platos típicos, adaptaciones de productos endémicos de Ecuador a nuevas técnicas de cocción y métodos, creaciones de nuevos platos con productos autóctonos con una cocina de autor, al mismo tiempo llevará a cabo platos de temporada.

2.2. Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La empresa tiene como finalidad la elaboración de diferentes preparaciones gastronómicas como: macerados de frutas con técnicas ancestrales y de vanguardia, pan de harinas de diferentes cereales nativos, pastas, tortas realizadas a base de productos como el zapallo, machica, toronche, platos fuertes, chichas, que permitirán una mejor alimentación y ayudarán al rescate de productos que son poco conocidos de igual forma que ya no se están produciendo y son muy escasos. De tal forma busca satisfacer las necesidades a los clientes y tendencias culinarias.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: La empresa Yanangora se enfocará en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad para la seguridad de las personas que trabajan en la parte de producción de forma interna y a los clientes así también como a los proveedores, aplicando la toma de temperatura, desinfección, colocación de alcohol y prolongar el distanciamiento.

Investigación e innovación: La empresa Yanangora trabajará en una constante investigación para la elaboración de nuevos productos tales como: macerados, postres, panes, tortas, platos fuertes, chichas, harinas. Basándome en información de fuentes de investigación aprobadas y verificadas, de libros de cocina, libros de historia, tomado de referencia los establecimientos como: SUMAK, Quinqué Cocina de Autor, etc.

Responsabilidad ambiental: La empresa Yanangora consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por eso ha creado normativas para los trabajadores, estaciones con recipientes de color que identifique la basura orgánica e inorgánica:

- a) Residuos orgánicos. Son residuos biodegradables (se caracterizan porque pueden descomponerse naturalmente y tienen la característica de poder transformarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos, etc.

- b) Los residuos inorgánicos. Son aquellos desechos de origen no biológico, de origen industrial o de algún otro proceso no natural como: papel/cartón, plásticos, vidrios, textiles, chatarra y otros.

Profesionales apasionados con su trabajo: La empresa Yanangora dispone de empleados que aman su trabajo y les apasiona las actividades que realizan en cada área establecida, están comprometidos a entregar lo mejor para la satisfacción del cliente, de manera que se buscará colaboradores especializados en su área de trabajo, de tal forma que, realicen las actividades por pasión más no como un trabajo.

2.2.3 Actividad.

La empresa Yanangora es un establecimiento que se dedicará a crear, elaborar productos y servicio, que logren satisfacer las necesidades como: macerados, postres, panes, tortas, platos fuertes, chichas, harinas. Con productos netamente ecuatorianos de tal forma que se quiere lograr el rescate de diversos alimentos que se han dejado de producir con la misma intensidad de hace muchos años, de igual forma rescatar un copo de cada cultura del Ecuador.

2.3 Tamaño de la empresa.

La empresa Yanangora es una microempresa que contará con 4 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- a). Gerente general: está a cargo de supervisar las operaciones del restaurante, se encarga de que el servicio del restaurante sea excelente, lo que llamamos el frente de la casa y trabaja en conjunto con el chef ejecutivo y el equipo de marketing. (Torga, 2019)
- b). Contador: Principales funciones de un contador es recopilar los registros de contaduría, con el objetivo de informar a la dirección de la empresa, que en base a estos datos evaluará si el rumbo de la compañía es el indicado. En otras palabras, el contador genera información útil para una toma de decisiones dirigida a la generación de valor. (Perú, 2020)
- c). Chef de cocina: Responsable de las operaciones diarias de la cocina, dirige la línea de cocina, trabaja en la elaboración de recetas, inventarios y los pedidos de ingredientes. (Torga, 2019)
- d). Ayudante de cocina: a ayudan a los chefs o con las tareas más sencillas, en trabajos rutinarios de la cocina, tales como limpiar, pelar y cortar las verduras, mezclar los ingredientes juntos, desplumar de aves de corral y picar carne. (Torga, 2019)
- e). Cajero/a: El cajero de un restaurante, tiene la misión de administrar y procesar los pagos. Además, es el último punto de contacto con los clientes, por lo tanto, debe tener conocimientos y habilidades que le permitan ofrecer un buen servicio y ser eficiente en su labor. (Urbaneja, 2019)

f). Mesero: Se encarga de atender al comensal y ofrecer información y sugerencias sobre el menú. (Torga, 2019)

g). Lavalozza: Mantiene todo el equipo y la vajilla limpia, se encarga de desinfectar todos los instrumentos que se usan tanto en la cocina como en comedor. (Torga, 2019)

2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



(Shine on, 2020) Pirámide de Maslow. Recuperado de: <https://webdelmaestrocmaf.com/portal/piramide-de-necesidades-del-docente-maslow/>

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Es una empresa de alimentos y un medio básico para cubrir las necesidades inmediatas de la nutrición y la alimentación estos procesos hacen viable la existencia del cuerpo, sustenta el equilibrio en el sistema fisiológico.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria es muy importante, ya que cubre todo en base a las buenas prácticas de manufactura (BPM), los productos que se preparan en el

establecimiento estarán sometidos a las normas de seguridad alimentaria para garantizar la salud tanto de los colaboradores como las de los clientes que se logrará con el mejor manejo de todas las normas de higiene, así también, implementar tablas de nutrición, especificar los nutrientes que contiene cada plato y garantizar la preparación de cada alimento con la mejor higiene y salubridad.

La seguridad a la integridad física del cliente es un aspecto que el establecimiento debe brindar, por lo cual, se aplicará todas las normas que permitan el bienestar y la comodidad del cliente, llevando a adaptaciones estructurales de la empresa como rampas para el uso de personas con discapacidad de esta forma se mantendrá la integridad física del cliente, gracias a, la implementación de seguridad privada, cámaras de seguridad, botón de pánico y colocar números de las áreas de emergencias.

La seguridad hacia los trabajadores, la empresa es un lugar de trabajo donde deben manejar normas y realizar todos los protocolos de riesgos laborales que se ejecutarán con el fin de preservar la seguridad y salud de los colaboradores de la empresa, por tal razón estarán sujetos a la seguridad social IESS, también contarán con revisiones médicas y contar con todo el uniforme adecuado para realizar las actividades de la empresa.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La necesidad social es interna y trata sobre motivar un buen ambiente de trabajo en el establecimiento con esto podemos garantizar la mejor forma de trabajar de los colaboradores por lo que se generan beneficios sociales que tienen los trabajadores:

- a). Afiliación a la Seguridad Social.
- b). Pago por horas extras y suplementarias.
- c). Pago del décimo tercero y décimo cuarto sueldo.
- d). Pago del fondo de reserva.
- e). Vacaciones anuales.
- f). Pago de la jubilación patronal.
- g). Licencia por paternidad.
- h). Licencia por maternidad.
- i). Pago del subsidio por maternidad.
- j). Pago de utilidades.

La externa trata de la relación empresa-clientes buscando de mantener relaciones de confianza y cordialidad con los clientes y proveedores con esto generar un ambiente placentero esto llevará que las personas externas vean un ambiente agradable.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

Para poder ser reconocido como una empresa innovadora utilizaré técnicas de marketing, publicitando de esta forma en redes sociales todas las preparaciones que se han creado, brindando productos de calidad para llegar hacer reconocidos de forma nacional, de igual forma capacitando a todo el equipo de trabajo para brindar una excelente experiencia al cliente, y manejando una buena campaña que nos permita llegar a mayor público.

De igual forma mantener la marca de la empresa con un producto, un servicio de calidad y nuevas ideas que nos mantendrán siempre actualizados, para lo cual, se utilizaría estrategias como: la segmentación de mercado, usar el marketing mix, e inbound marketing.

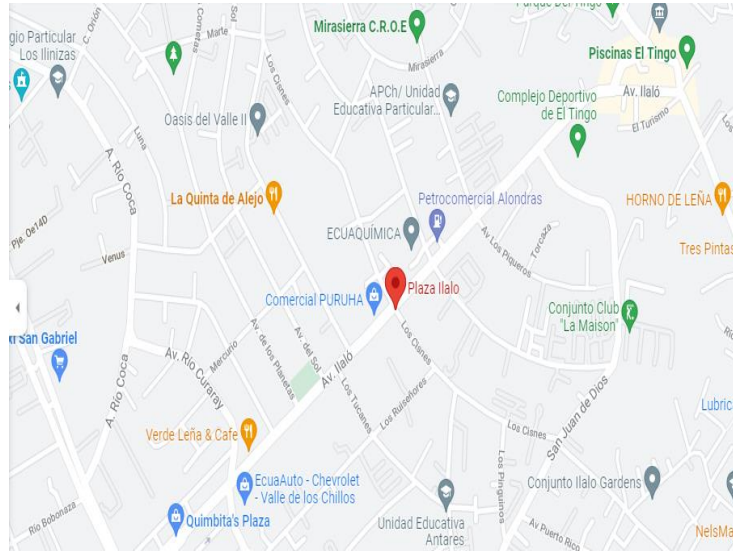
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

La empresa Yanangora llegará a ser reconocida por la innovación y creación de nuevos productos gastronómicos con alimentos rescatado, técnicas de diferentes culturas que se han ido dejando atrás, toda esta innovación se generará en base a la pirámide nutricional, con productos que contengan una alta cantidad de nutrientes, vitaminas, minerales que ayuden al bienestar de todos los clientes.

2.5 Localización de la empresa

La empresa Yanangora estará ubicada en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el oriente de la ciudad, parroquia del Tingo. Calles. Av. Ilaló y Los Planetas, a 200 metros del Banco Pichincha, Quito, Valle de Los Chillos, Ecuador.

Ilustración 2. Ubicación.



(Google Maps, 2021) Ubicación. Recuperado de:

<https://www.google.com/ec/maps/place/Plaza+Ilalo/@-0.2912194,->

78.4514442,16z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5970e3f6b8a7b:0xc8687ad8459562b!8m2!3d-

0.2912248!4d-78.4470668?hl=es

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

La empresa Yanangora

La empresa buscará generar experiencias inolvidables, logrando esto a través del ofrecimiento de alimentos únicos, saludables y de alta calidad con esto generar un interés al consumo de productos autóctonos de cada provincia del Ecuador.

Consiguiéndolo con el compromiso de cada colaborador, manteniendo un ambiente de trabajo agradable que permita cumplir las metas de la empresa.

2.6.2 Visión.

La visión de la empresa para 2027 es brindar alimentos elaborados en su totalidad con productos que sean autóctonos de las regiones del Ecuador, alcanzando realizar alimentos únicos, logrando grandes expectativas gastronómicas, así también, obtener grandes reconocimientos de prensa y críticos que elevarán la propuesta culinaria.

2.6.3 Objetivos.

- Crear un plan de negocio para la creación de un restaurante de tres tenedores de cocina de autor.
- Diseñar la estructura profesional de la empresa.
- Establecer un menú fijo para el establecimiento.
- Implementar nuevas técnicas en cada preparación de una receta.
- Componer platos con productos nativos del Ecuador.

2.6.4 Meta.

Crear un restaurante tres tenedores de comida de autor especializado en preparaciones innovadoras con productos autóctonos de Ecuador que logre satisfacer las necesidades de los clientes, que alcance en 1 año ser reconocido en el sector del valle de los chillos donde estará establecido y en sus alrededores, con la intención de generar una utilidad que cubra las necesidades de la empresa para poder seguir

creciendo, innovando y creando nuevos platos que nos lleven a destacar por la calidad, el sabor, la responsabilidad y compromiso.

2.6.5 Estrategias.

La empresa invertirá en personal de marketing, con el fin de lograr posicionamiento en la escena gastronómica del lugar, de igual manera, con la creación de nuevos platos que sean saludables y de alta calidad que logren cubrir las necesidades que generen los clientes:

- Se realizará una investigación de mercado para saber el impacto que causaría al establecer la empresa.
- Con la creación de menús cíclicos que contará con platos de temporada.
- Se capacitará a todos los integrantes para poder mantener un servicio honorable que cubra todas las expectativas de los clientes.
- Analizar el mercado, para implementar nuevas tendencias.

2.6.6 Políticas

Los trabajadores.

- Todos los colaboradores deben respetar los horarios de entrada como de salida.
- Los empleados siempre deben llevar su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- Presentarse al trabajo limpio y aseado.
- Brindar la capacitación adecuada a nuevos miembros que ingresen a la empresa.
- Los empleados deben realizar las tareas que se les asignan en su área de trabajo.

- Ser respetuoso y amable a la hora de prestar un servicio a los clientes.
- No pueden consumir alcohol, ni fumar u otros tipos de sustancias dentro de las instalaciones de la empresa.
- Satisfacer las necesidades de los clientes brindando un buen producto.
- No pueden llegar al trabajo en estado de embriaguez o con olor a alcohol.
- Tener compromiso con las actividades encomendadas.
- No utilizar maquillaje ni joyas dentro de las instalaciones.

La empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los empleados dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es responsable de la seguridad integra de los trabajadores y clientes de la empresa.
- Los empleados que trabajen horas extras tendrán una remuneración equitativa.
- La empresa debe cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- La empresa debe capacitar a los trabajadores semestralmente para que tengan conocimientos sobre el tema y estén actualizados con el fin de brindar al cliente un mejor servicio.
- Conservar un alto estándar de calidad constante en los alimentos y productos a través de la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en las diferentes áreas de la empresa.

- Atender a los clientes es la responsabilidad de todos los integrantes de la empresa ya que deben conocer todos los procedimientos para ofrecer un adecuado servicio.
- La empresa debe dar el mismo trato a los empleados en la equidad de género.
- La empresa tiene la obligación de buscar la calidad de los productos basándose en los requisitos de las normas del ISO 9001; 2000.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- La empresa contiene productos innovadores, creaciones con la mayor calidad.
- Personal calificado y capacitado para poder solventar las necesidades de los clientes.
- La empresa tiene las instalaciones llamativas, temáticas que logran transmitir todas las costumbres y enseñanzas de diferentes culturas.

Oportunidades.

- La excelente ubicación, ya que se ubicará en una avenida muy transitada.
- Otro aspecto importante contara con un amplio parqueadero que cuenta con vigilancia.
- La empresa se encuentra en un sector que cuenta con muchas empresas cerca.
- La empresa se sitúa en un lugar turístico que atrae a gran cantidad de visitantes.

Debilidades.

- Contar con un poco presupuesto en la empresa.

- Empezar de una forma empírica a la administración financiera.
- No contar con una buena campaña publicitaria.

Amenazas.

- Una de las principales amenazas, es la pandemia que afectaría al momento de empezar.
- Otro aspecto es la situación política que está afectando directamente a muchas empresas.
- La escasa materia prima de algunos productos que ya no se están produciendo a las mismas cantidades.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

La comunicación en la empresa será de tipo vertical, comenzará desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, se hará con el fin de facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos para satisfacer al cliente.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

Nivel Gerencial

- Gerente general.

- Contador.
- Chef de cocina.

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina.
- Cajero/a.
- Mesero/a.
- Posillero.

2.7.2 Formalización.

La empresa Yanangora se registrará a manuales, políticos, normas y leyes con el fin de realizar una operación comercial al margen de la legalidad cumpliendo todas las normas establecidas, así como también el cumplimiento de impuestos con esto tener una correcta funcionalidad, rigiéndose al impuesto a la renta, estará bajo el control del SRI, así como obtener toda la documentación que se requiere para el funcionamiento de un establecimiento de A&B y se obtendrá el RUC.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

La empresa Yanangora centralizará las actividades tanto en lo administrativo como en lo operacional, para lograr el objetivo de brindar los mejores resultados al momento de conceder los servicios, de esta forma el área de administración como son: el gerente general, estará encargado de revisar las actividades económicas de la

empresa. El chef de cocina encargado de revisar que se cumplan las actividades operativas.

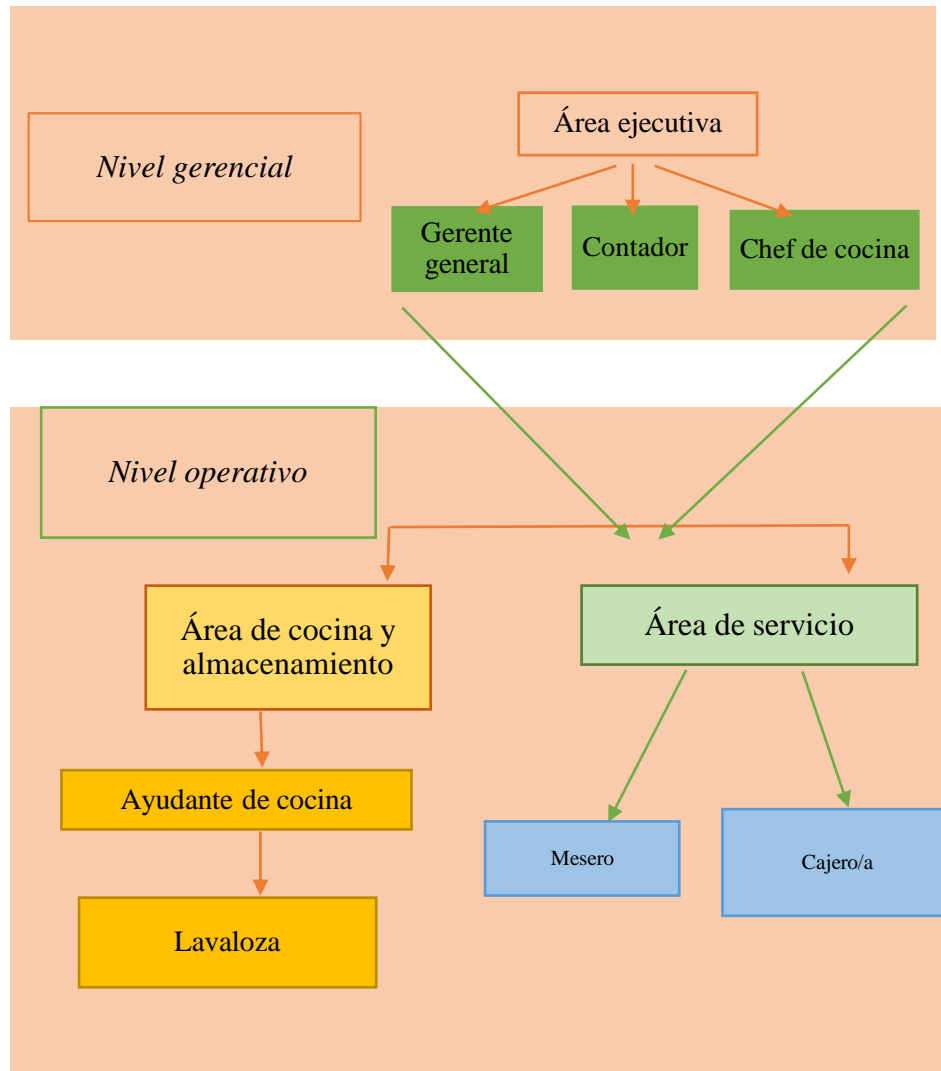
La descentralización se dará en la delegación de funciones específicas a los colaboradores como: al ayudante de cocina que se encargará de la producción, a la cajera encargada del cuadro de caja y al posillero encargado de la limpieza para generar interacción, con esto tener participación eficaz para lograr el crecimiento de la empresa.

2.7.4 Integración.

La integración tiene la función de integrar o complementar a todos los empleados de la empresa con el mismo fin, al igual que tener un control en todas las áreas de producción distribuyendo de una forma equitativa las actividades a realizarse según las capacidades de todos los colaboradores, de forma similar, llevar un registro de actividades que logre la participación de todos los miembros, en cada uno de sus puestos sin cargar el trabajo a una sola persona, de tal forma, que las personas de ventas, compras, producción, caja y atención al cliente lleven cada una su función correspondiente.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial



Jirón, S. (2022). *Organigrama empresarial*. Quito.

2.9 Funciones del personal

Tabla 1. *Perfil de puesto de Gerente general*

PUESTO DE GERENTE GENERAL	
Detalles generales del puesto de Gerente general.	
Empresa:	Yanangora
Unidad administrativa:	Área ejecutiva
Misión del puesto	
Está a cargo de supervisar las operaciones del restaurante, se encarga de que el servicio del restaurante sea excelente, lo que llamamos el frente de la casa y trabaja en conjunto con el chef ejecutivo y el equipo de marketing. (Torga, 2019)	
Denominación del puesto:	Gerente General
Rol del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> - Ejercer la representación legal de la Empresa. - Realizar la administración global de las actividades de la empresa buscando su mejoramiento organizacional, técnico y financiero. - Garantizar el cumplimiento de las normas, reglamentos, políticas e instructivos internos y los establecidos por las entidades de regulación y control. - Participar en reuniones con el Directorio, para analizar y coordinar las actividades de la empresa en general. - Coordinar y controlar la ejecución y seguimiento al cumplimiento del Plan Estratégico. - Participar en reuniones con Asociaciones, Cámaras, Ministerios y demás Instituciones Públicas y Privadas. 	
Remuneración:	\$ 425.00

Jirón, S. (2022). Perfil de puesto, gerente general. Quito

Tabla 2. *Perfil de puesto de Contador*

PUESTO DE CONTADOR	
Detalles generales del puesto Contador.	
Empresa:	Yanangora
Unidad administrativa:	Área ejecutiva
Misión del puesto	

Principales funciones de un contador es recopilar los registros de contaduría, con el objetivo de informar a la dirección de la empresa, que en base a estos datos evaluará si el rumbo de la compañía es el indicado. En otras palabras, el contador genera información útil para una toma de decisiones dirigida a la generación de valor. (Perú, 2020)	
Denominación del puesto:	Contador
Rol del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> - Garantizar la aplicación efectiva y eficiente de los procesos administrativos, financieros y contables de la empresa y bajo los lineamientos que establecen las leyes del país; - Usar adecuadamente los bienes y recursos de la empresa y del cumplimiento de las normas administrativas financieras, contables, de adquisiciones, y del resguardo adecuado de la documentación. - Establecer y mantener al día los registros contables y financieros del proyecto - Apoyar con el proceso de adquisición de los bienes y servicios - Asistir a reuniones para revisar metas y cumplimiento de ventas. - Controlar la ejecución de recursos y detectar las desviaciones o diferencias. - Asistir a reuniones operativas que sean convocada por la Junta General. - Las oficinas de la empresa estarán ubicadas en el cantón Naranjal Provincia del Guayas, y su ámbito de acción serán las provincias de Guayas y El Oro. - Verificar la disponibilidad de recursos previstos para la empresa. - Preparar informes mensuales sobre los movimientos económicos generados. - Elaborar el presupuesto, flujo de caja mensual y garantizar la ejecución presupuestaria; - Elaborar los estados financieros de la empresa. - Coordinar el proceso de registro contable, reembolso y desembolso de los recursos de la empresa. - Las demás actividades necesarias que sean requeridas por el Gerente, Junta Directiva, para el cumplimiento de los objetivos de la empresa. (heifer-Ecuador, 2019) 	
Remuneración:	\$ 425.00

Jirón, S. (2022). Perfil de puesto, contador. Quito

Tabla 3. Perfil de puesto de Chef de cocina

PUESTO DE CHEF DE COCINA	
Detalles generales del puesto de Chef de cocina.	
Empresa:	Yanangora
Unidad administrativa:	Área ejecutiva
Misión del puesto	

Responsable de las operaciones diarias de la cocina, dirige la línea de cocina, trabaja en la elaboración de recetas, inventarios y los pedidos de ingredientes. (Torga, 2019)	
Denominación del puesto:	Chef de cocina
Rol del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> - Se responsabilizará del buen funcionamiento de la cocina ante el jefe de cocina. - Se comunicará directamente con el jefe de cocina. - Repartirá, organizará y dirigirá el trabajo de sus ayudantes en la preparación de los platos de la partida o evento, supervisando de cerca el trabajo y aclarando e informando sobre las dudas que puedan surgir. - Confeccionará siempre que el jefe de cocina se lo pida el inventario - Elaborará y terminará los platos específicos de la partida de la que es responsable, poniendo esmero en la presentación y montaje de las piezas solicitadas. - Participará en el control de aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de mercancías. - Colaborará en la instrucción del personal a su cargo. (Sicardo, 2019) 	
Remuneración:	\$ 425.00

Jirón, S. (2022). Perfil de puesto, chef de cocina. Quito

Tabla 4. Perfil de puestos de Ayudante de cocina.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA	
Detalles generales del puesto de Ayudante de cocina.	
Empresa:	Yanangora
Unidad administrativa:	Área producción
Misión del puesto	
Ayudan a los chefs o con las tareas más sencillas, en trabajos rutinarios de la cocina, tales como limpiar, pelar y cortar las verduras, mezclar los ingredientes juntos, desplumar de aves de corral y picar carne. (Torga, 2019)	
Denominación del puesto:	Ayudante de cocina
Rol del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> - Seguir la lista de preparación creada por los chefs para planificar sus tareas - Etiquetar y guardar todos los ingredientes en las estanterías para que estén organizados y se pueda acceder a ellos con facilidad - Medir los ingredientes y condimentos que se van a utilizar al cocinar - Preparar los ingredientes para cocinar, lavando y cortando las verduras, cortando la carne, etc. 	

<ul style="list-style-type: none"> - Realizar tareas básicas de cocina, como reducir salsas, escaldar alimentos, etc. - Preparar platos sencillos como ensaladas, entrantes, etc. - Mantener la cocina limpia y ordenada fregando los platos, limpiando las superficies, sacando la basura, etc. - Asegurarse de que toda la comida y otros productos estén almacenados de forma adecuada - Cumplir las pautas sanitarias y nutricionales - Realizar otras tareas en la cocina, según le sean asignadas (workable, 2012)
Remuneración: \$ 425.00

Jirón, S. (2022). Perfil de puesto, ayudante de cocina. Quito

Tabla 5. Perfil de puesto de Cajero.

PUESTO DE CAJERO/A	
Detalles generales del puesto de Cajero/a.	
Empresa:	Yanangora
Unidad administrativa:	Área producción
Misión del puesto	
El cajero de un restaurante, tiene la misión de administrar y procesar los pagos. Además, es el último punto de contacto con los clientes, por lo tanto, debe tener conocimientos y habilidades que le permitan ofrecer un buen servicio y ser eficiente en su labor. (Urbaneja, 2019)	
Denominación del puesto:	Cajero/a
Rol del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> - Atender con calidad a los comensales en el área de registro y cobro, asegurando su satisfacción con el servicio recibido. - Mencionarles las promociones y especialidades del restaurante. - Manejar la caja registradora. Conocer los procedimientos de registro y las diferencias formas de pago. - Llevar el control de la comandas o notas de consumo y elaborar facturas para los clientes que así lo requieran. - Realizar los cortes parciales y finales de la caja. - Mantener en excelente presentación su área de trabajo y su persona. - Aplicar el reglamento interno de acuerdo a las situaciones que lo ameriten. - Surtir de papelería y verificar el funcionamiento de las herramientas en su área de trabajo. 	
Remuneración:	\$ 425.00

Tabla 6. *Perfil de puesto de Mesero.*

PUESTO DE MESERO	
Detalles generales del puesto de Mesero.	
Empresa:	Yanangora
Unidad administrativa:	Área producción
Misión del puesto	
Se encarga de atender al comensal y ofrecer información y sugerencias sobre el menú. (Torga, 2019)	
Denominación del puesto:	Mesero/a
Rol del puesto	
<ul style="list-style-type: none">- Darles la bienvenida a los clientes, guiarlos a sus mesas de ser necesario y brindarles servicio una vez estén ubicados- Ser el enlace entre la cocina y el comedor a los fines de garantizar que se comparta el mismo enfoque respecto a los platos o bebidas solicitadas.- Controlar la zona del restaurant que les haya sido asignada y mantener la comunicación tanto con los comensales, como con el personal del bar o de la cocina, a los fines de garantizar la mejor atención al cliente.- Reunirse con el Gerente de Restaurante y con el Chef antes del inicio de cada turno, a los fines de conversar sobre los especiales del día, revisar los ingredientes a los fines de prevenir a los clientes para evitar reacciones alérgicas o para discutir sobre la correcta manipulación de ciertos platos. (Neuvoo, 2017)	
Remuneración:	\$ 425.00

Tabla 7. Perfil de puesto de Lavalozza.

PUESTO DE LAVALOZA	
Detalles generales del puesto de Lavalozza.	
Empresa:	Yanangora
Unidad administrativa:	Área producción
Misión del puesto	
Mantiene todo el equipo y la vajilla limpia, se encarga de desinfectar todos los instrumentos que se usan tanto en la cocina como en comedor. (Torga, 2019)	
Denominación del puesto:	Lavalozza
Rol del puesto	
<ul style="list-style-type: none"> - Recoger los utensilios de cocina usados de las zonas del comedor y la cocina - Cargar y descargar los lavavajillas - Fregar artículos específicos a mano (p. ej. tablas de cortar de madera, cazuelas grandes y porcelana delicada) - Almacenar los platos, vasos y equipo limpios de forma adecuada - Organizar las estaciones de trabajo antes de que se empiece a preparar la comida - Asegurarse de que siempre haya suficientes platos, vasos y utensilios limpios, especialmente durante las horas de mayor ajetreo - Mantener existencias de productos de limpieza (p. ej. detergentes) y hacer pedidos cuando sea necesario - Comprobar el funcionamiento de los lavavajillas e informar con rapidez de cualquier problema técnico/de rendimiento - Sacar la basura regularmente (Barcelona, 2011) 	
Remuneración:	\$ 425.00

Jirón, S. (2022). Perfil de puesto, mesero. Quito

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Analizar las necesidades y deseos latentes de cierta población que sean posibles clientes y poder satisfacer de una forma adecuada y que beneficie tanto al cliente como la empresa, para esto, utilizar estrategias como en la del producto que ofrecerá, un producto diferente e innovador de alta calidad, la estrategia del precio será adecuado para el acceso de diferentes tipos de clientes, también usar inbound marketing que fomentará al cliente a buscar nuestro producto, etc.

También se usará redes sociales como: Instagram, Facebook que nos permitan llegar de una forma directa, con el fin de alcanzar a una mayor cantidad de clientes para poder fomentar el producto e influenciar.

3.2 Investigación de mercado

La empresa Yanangora optó por aplicar técnicas investigación aplicada, documental, de campo y del taller de elaboraciones, para poder proceder a la investigación del mercado, de forma online así previniendo contagios por el covid-19, se utilizará Forms de Microsoft, para la obtención de toda la información.

Se llevó a cabo la investigación y observación de campo para obtener información del entorno, con el objetivo de que la empresa llegue a la supervivencia o permanezca en el sector, aplicando la técnica de información en encuestas con el fin de detectar la opción del público acerca del tema.

3.2.1 Modalidad.

Se recopiló los datos a través de encuestas, se realizó de forma online, en donde en una semana se encuestó a 383 personas de forma aleatoria, que se encuentran en el sector La Merced, esta encuesta constó de 10 preguntas cerradas.

3.3 Plan de Muestreo

Este trabajo se realizó con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe la pandemia, la obtención de la información se dio de forma online a través de Forms de Microsoft, tomando en cuenta precautelar la salud de las personas, se elaboró encuestas a distinto público de la zona de La Merced, ya que esta, dirigido a distinto público los mismos que darán resultado para la creación de la empresa, para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{400\,000 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (400\,000 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{384160}{1000,95}$$

$$n = 383$$

3.4 Análisis de las Encuestas

Pregunta 1. ¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comida típica ecuatoriana?

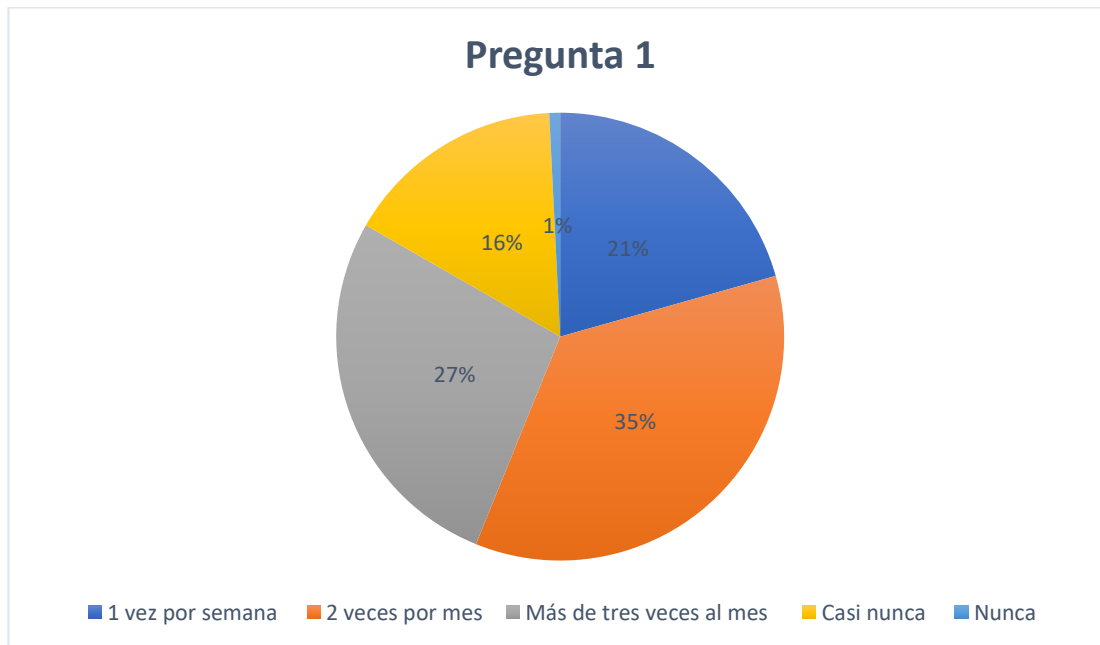
Tabla 8. Pregunta 1

¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comida típica ecuatoriana?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
1 vez por semana	79	21
2 veces por mes	136	36
Más de tres veces al mes	104	27
Casi nunca	61	16
Nunca	3	1

TOTAL	383	100%
--------------	------------	-------------

Jirón, S. (2022). *¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comida típica ecuatoriana?. Quito.*

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 1, gráfico circular. Quito.*

Análisis:

- De los 383 encuestados el 21% respondieron que, una vez por semana asiste a un establecimiento de comida típica, el 35% dos veces por mes y el 27% más de tres veces al mes, mientras que el 16% y el 1% no asisten periódicamente, estos resultados favorecen a la empresa, ya que, será más fácil llegar con el producto y más adelante con estrategias de marketing llegar a ese pequeño porcentaje.

Pregunta 2. ¿Ha consumido pan, pastas y tortas a base de cebada, trigo, maíz, zapallo y quinua?

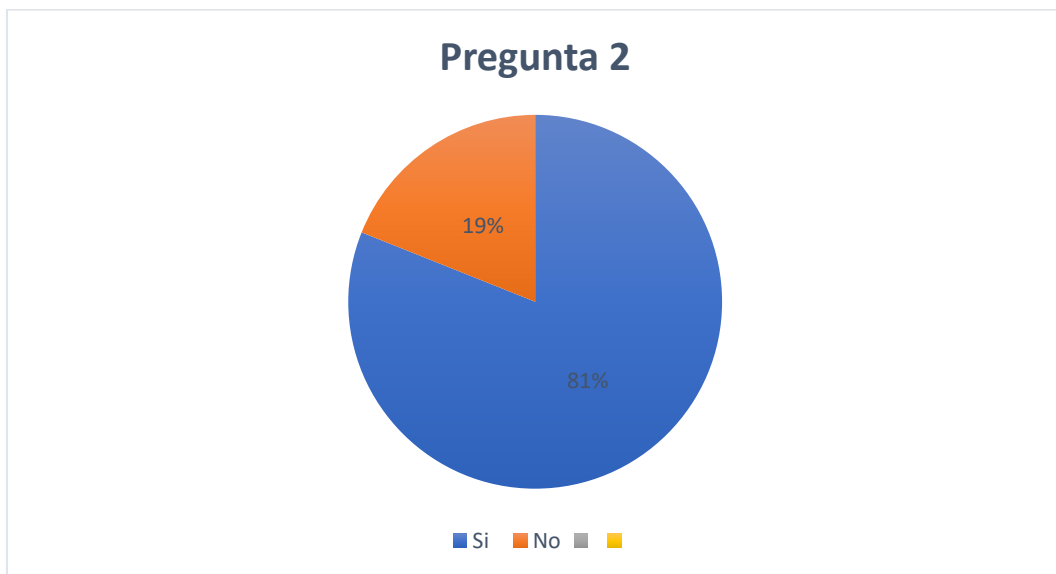
Tabla 9. Pregunta 2

¿Ha consumido pan, pastas y tortas a base de cebada, trigo, maíz, zapallo y quinua?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	308	81
No	72	19
TOTAL	383	100%

Jirón, S. (2022). *¿Ha consumido pan, pastas y tortas a base de cebada, trigo, maíz, zapallo y quinua?*.

Quito.

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 2, gráfico circular*. Quito.

Análisis:

- Del 383 el 81% de la población encuestada a consumido una preparación a base de cebada, trigo, maíz, zapallo y quinua, mientras que el 19% no lo ha hecho, estos datos son positivos para la empresa de manera que al haber movimiento en el mercado gastronómico nos facilita hacer llegar más rápido el producto a la población.

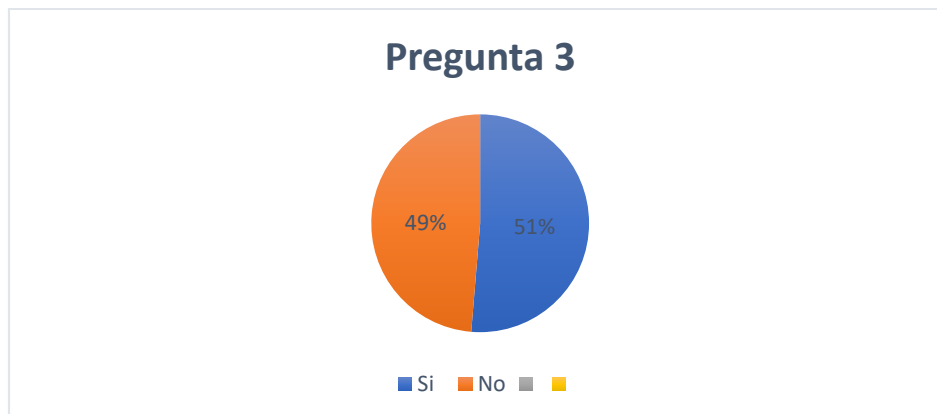
Pregunta 3. ¿Ha consumido mashua en un plato tradicional de Ecuador?

Tabla 10. Pregunta 3

¿Ha consumido mashua en un plato tradicional de Ecuador?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	196	51
No	186	49
TOTAL	383	100%

Jirón, S. (2022). ¿Ha consumido mashua en un plato tradicional de Ecuador?. Quito.

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

Análisis:

- De los 383 encuestados, el 51% de la población ha consumido ha consumido mashua, mientras que el 49% no lo ha hecho, por lo tanto, la empresa generara compañías incentivadoras para generar el consumo de la misma.

Pregunta 4. ¿Le gustaría que existiera un establecimiento innovador especializado en cocina de autor con productos autóctonos de Ecuador?

Tabla 11. Pregunta 4

¿Le gustaría que existiera un establecimiento innovador especializado en cocina de autor con productos autóctonos de Ecuador?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	383	96
No	18	4
TOTAL	383	100%

Jirón, S. (2022). *¿Le gustaría que existiera un establecimiento innovador especializado en cocina de autor con productos autóctonos de Ecuador?.* Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 4, gráfico circular.* Quito.

Análisis:

- De la población de 383, el 96% de encuestados dan una respuesta afirmativa a la implementación de una empresa de cocina de autor, en tanto, el 4% de la población respondió que no, este resultado beneficia a la empresa ya que se tendrá una mayor acogida en el mercado gastronómico.

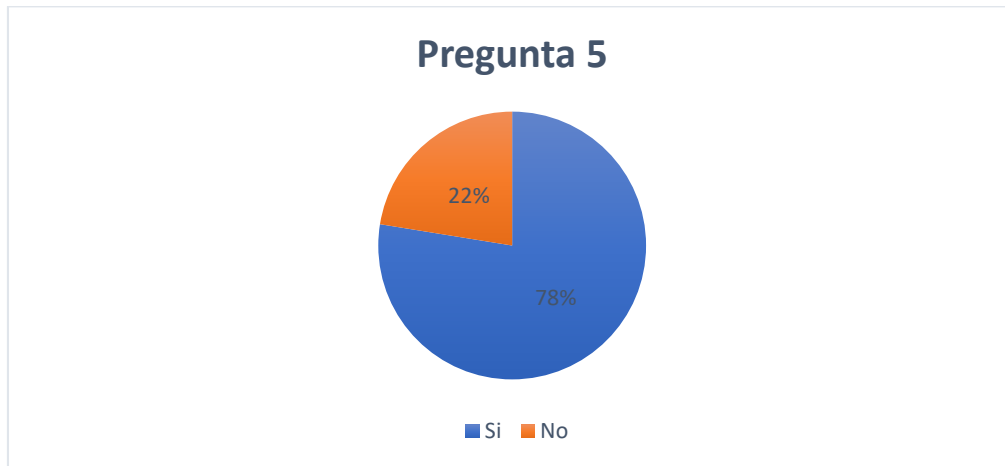
Pregunta 5. ¿Visitaría un establecimiento innovador especializado en cocina de autor con productos autóctonos localizado en la plaza Ilaló valle de los chillos?

Tabla 12. Pregunta 5

¿Visitaría un establecimiento innovador especializado en cocina de autor con productos autóctonos localizado en la plaza Ilaló valle de los chillos?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	297	78
No	86	22
TOTAL	383	100%

Jirón, S. (2022). *¿Visitaría un establecimiento innovador especializado en cocina de autor con productos autóctonos localizado en la plaza Ilaló valle de los chillos?.* Quito.

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). Pregunta 5, gráfico circular. Quito.

Análisis:

- Se observa que el 78% de la población encuestada, responde que si visitaría un restaurante de cocina de autor, mientras que el 22% de la población no visitaría, estas respuestas benefician de cierta manera a la empresa, ya que, va a ver una acogida y se implementara estrategias de venta para la aceptación de la empresa.

Pregunta 6. ¿Qué plato le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?

Tabla 13. Pregunta 6

¿Qué plato le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?					
RESPUESTA	OPCIÓN				
	1	2	3	4	5
Pan de cebada	2,9	9,4	14,7	47,2	25,7

Macerado de toronche	3,7	9,8	19,9	47,2	19,4
Risotto de cebada	3,1	5,1	16,9	38,7	36,2
Torta de zapallo	3,4	5,4	11,9	35,7	43,6
Pure de mashua	4,3	7,6	13	42,2	32,9
TOTAL	383			100%	

Jirón, S. (2022). *¿Qué plato le parece más interesante: coloque 1 siendo la menor nota y 5 la de mayor?.* Quito.

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 6, gráfico circular.* Quito.

Análisis:

- Se observa que el 91,8% de la población encuestada, prefiere el risotto de cebada y 91,20% la torta de zapallo siendo estos los de mayor aceptación en la población siguiéndoles, el pure de mashua con 88,1%, el pan de cebada con 87,6% y por último el macerado de toronche con 86,5% siendo estos los que

tienen menor cantidad de aceptación. Con estos resultados la empresa podrá enfocarse en los productos que más serán promocionados.

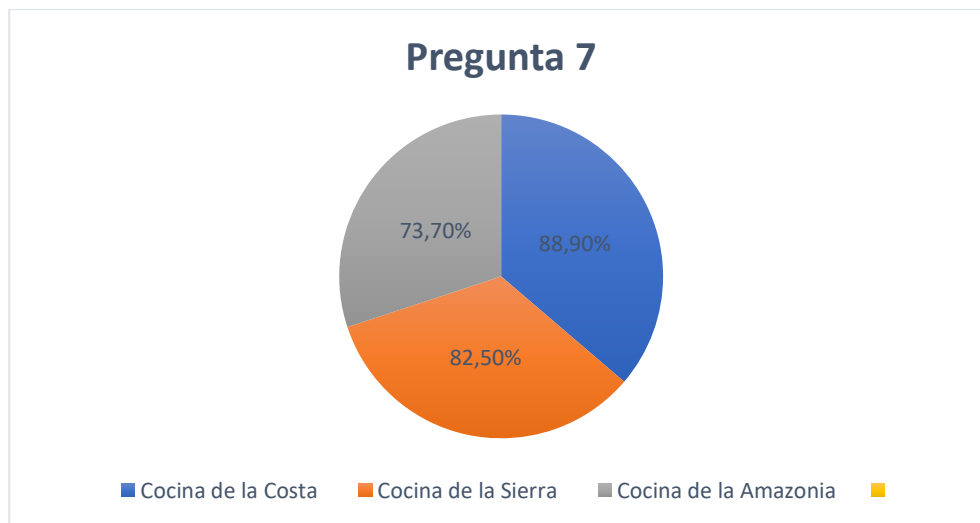
Pregunta 7. Clasifique los tipos de cocina de acuerdo al orden de su preferencia: siendo 1 la que menos le guste y 5 la que más sea de su agrado.

Tabla 14. Pregunta 7

Clasifique los tipos de cocina de acuerdo al orden de su preferencia: siendo 1 la que menos le guste y 5 la que más sea de su agrado.					
RESPUESTA	OPCIÓN				
	1	2	3	4	5
Cocina de la Costa	2,1	1,6	7,4	42,3	46,6
Cocina de la Sierra	0	2,5	14,8	42,1	40,4
Cocina de la Amazonia	3,2	8	15,2	43	30,7
TOTAL	383			100%	

Jirón, S. (2022). *Clasifique los tipos de cocina de acuerdo al orden de su preferencia: siendo 1 la que menos le guste y 5 la que más sea de su agrado.* Quito.

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 7, gráfico circular.* Quito.

Análisis:

- En el gráfico se observa que la cocina de la Costa tiene más aceptación con el 88,9%, la cocina de la Sierra le sigue con un porcentaje de aceptación de 82,5% que son las que tienen mayor preferencia en la población, siendo la cocina de la Amazonia con menor aceptación con un 73,7%. Este resultado nos lleva a enfocar que productos de cada región usar con mayor frecuencia.

Pregunta 8. ¿Qué elementos son los más importantes para usted, al momento de ir a un establecimiento de comida?

Tabla 15. Pregunta 8

¿Qué elementos son los más importantes para usted, al momento de ir a un establecimiento de comida?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Buen servicio	59	15
Precio acorde a la calidad	156	41
Precio asequible	102	27
Variedad de alimentos	54	14
Diversidad de bebidas	10	3
TOTAL	383	100%

Jirón, S. (2022). *¿Qué elementos son los más importantes para usted, al momento de ir a un establecimiento de comida?.* Quito.

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 8, gráfico circular*. Quito.

Análisis:

- De 383 encuestados, el 41% de encuestados prefiere un precio acorde a la calidad, otro porcentaje de 27% un precio asequible, mientras que el 15% un buen servicio y 14% variedad de alimentos, y en ultimo con un 3% diversidad de bebidas, este efecto llevará a la empresa a tener presente los precios al momento de sacar el producto al mercado.

Pregunta 9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un Menú (entrada + plato fuerte + postre + bebida) en un restaurante de cocina de autor?

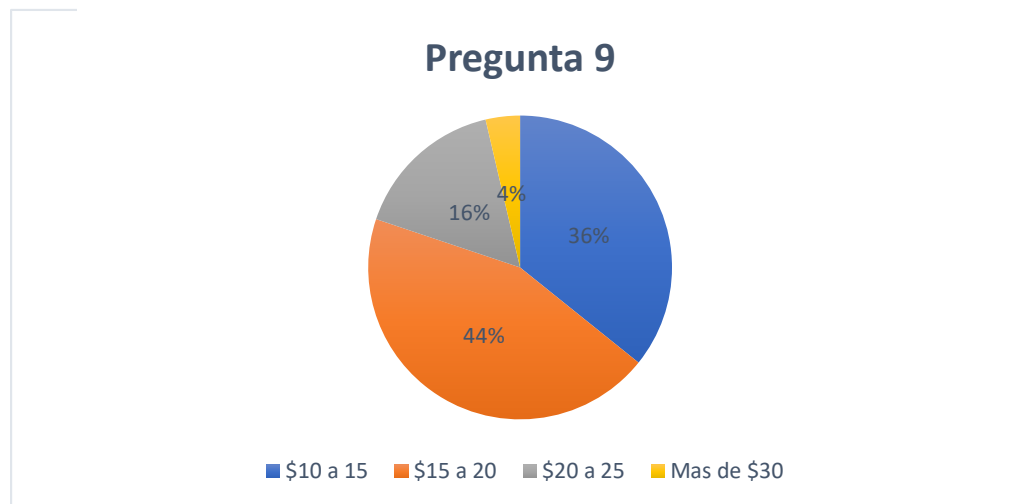
Tabla 16. Pregunta 9

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un Menú (entrada + plato fuerte + postre + bebida) en un restaurante de cocina de autor?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$10 a 15	137	36
\$15 a 20	170	44
\$20 a 25	62	16
Mas de \$30	14	4
TOTAL	383	100%

Jirón, S. (2022). *¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un Menú (entrada + plato fuerte + postre + bebida) en un restaurante de cocina de autor?. Quito.*

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 8, gráfico circular. Quito.*

Análisis:

- Con respecto a los precios el 44% de la población se enfocó precio acorde a la calidad y el 36% aún precio asequible para el producto, de forma que la empresa se orientará en establecer precios cómodos para la población.

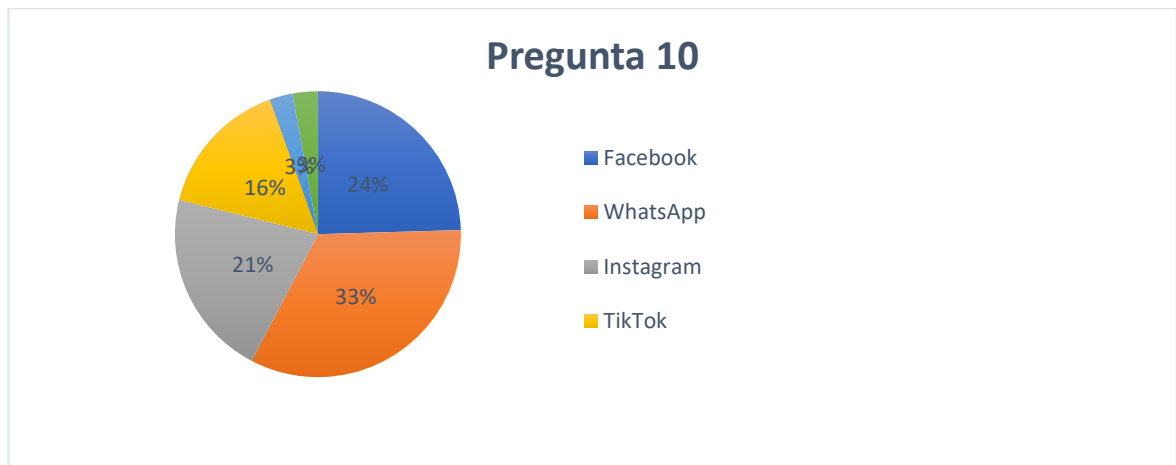
Pregunta 10. ¿Cómo le gustaría recibir información de promociones de un establecimiento de comida?

Tabla 17. Pregunta 10

¿Cómo le gustaría recibir información de promociones de un establecimiento de comida?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Facebook	94	24
WhatsApp	127	33
Instagram	81	21
TikTok	60	16
Volantes físicos	10	3
Medios de comunicación tradicionales (televisión, radio, revistas)	11	3
TOTAL	383	100%

Jirón, S. (2022). *¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un Menú (entrada + plato fuerte + postre + bebida) en un restaurante de cocina de autor?. Quito.*

Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico circular.



Jirón, S. (2022). *Pregunta 8, gráfico circular. Quito.*

Análisis:

- Se observa que de los 383 encuestados con respecto al medio de difusión en redes sociales WhatsApp, Facebook e Instagram con el porcentaje de 33%,24% y 21% fueron las que encabezaron la encuesta, de forma que, la empresa usará dichas redes sociales para difundirse en el mercado.

3.4.1 Análisis General.

Como se ha mostrado, en el análisis se puede notar que un porcentaje mayor a consumido productos autóctonos, tiene conocimiento de la gastronomía de las diferentes regiones, de igual forma son constantes a asistir a establecimientos de comida tradicional, para lo cual, la empresa Yanangora tendría acogida al iniciar una idea innovadora de cocina de autor con productos autóctonos de Ecuador.

De igual forma, la población seleccionada aprecia diferentes opciones al mostrar productos que consumirían, esto lleva a la empresa tener mayor opción al momento de elaborar el menú, al crear nuevos alimentos y dar a conocer nuevas ideas.

Por otro lado, se observó que cierta población no tiene un conocimiento en ciertos productos, por lo tanto, se optará por estrategias de marketing para promocionar los productos y preparaciones que se realizará, con esto también generar conciencia e instaurar parte de las culturas que se han ido olvidando.

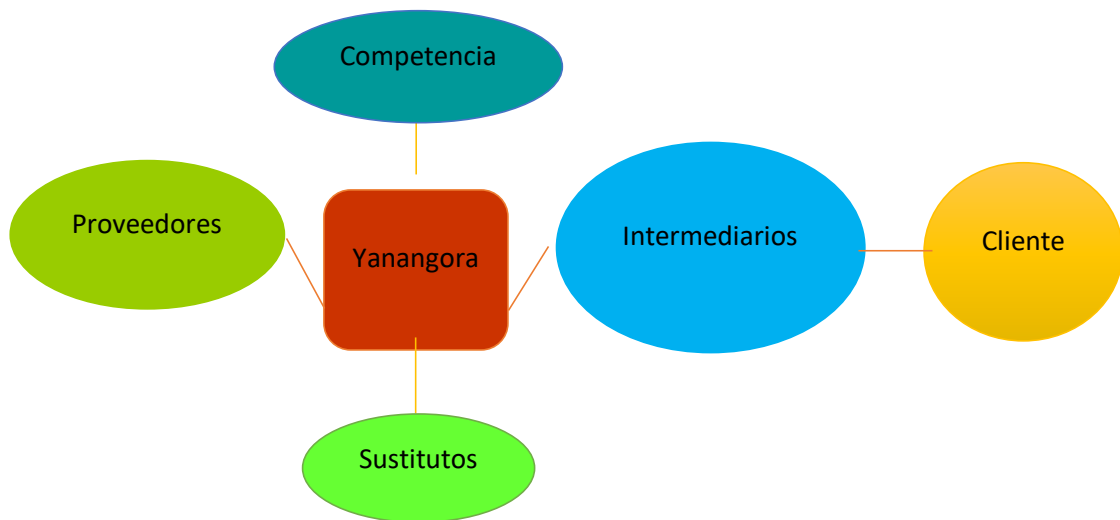
En conclusión, luego de estudiar los datos determinamos que la empresa Yanangora es un proyecto que será acogido en el mercado gastronómico.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

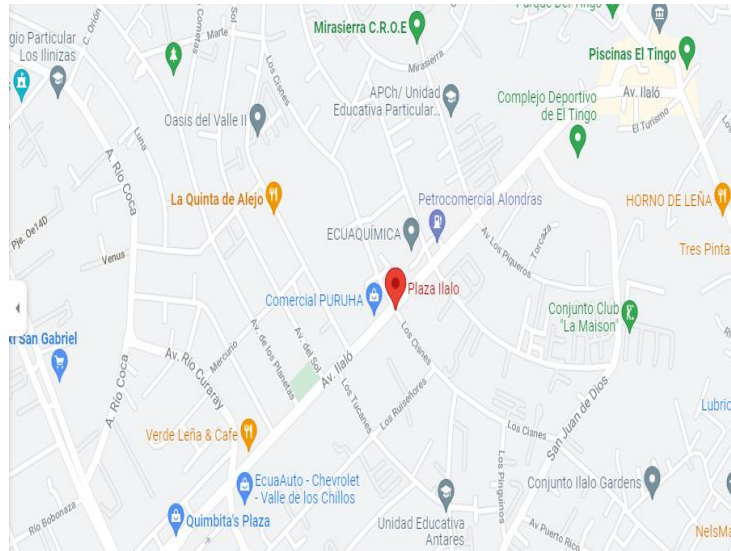
La empresa Yanangora al situarse en un sector estratégico se rodea de diversas entidades empresariales, que pueden influir al desarrollo de la empresa.

Ilustración 14. Esquema microentorno Yanangora



Jirón, S. (2022). *Esquema microentorno Yanangora*. Quito.

Ilustración 15. Ubicación.



(Google Maps, 2022) *Ubicación*. Recuperado de:
<https://www.google.com.ec/maps/place/Plaza+Ilalo/@-0.2912194,-78.4514442,16z/data=!4m5!3m4!1s0x91d5970e3f6b8a7b:0xc8687ad8459562b!8m2!3d-0.2912248!4d-78.4470668?hl=es>

- **Competencia directa.**

Después de realizar un estudio por el sector donde se ubicará la empresa Yanangora, se encontró un establecimiento con la misma línea de comida tradicional, para lo cual se tendrá que hacer una evaluación del tipo de cocina, la categoría, los servicios que ofrece y productos.

En el sector el triángulo en la calle Río Corrientes y Av. Río Zamora se encuentra el restaurante Chulla Vida, establecimiento que ofrece comida típica ecuatoriana de la Sierra, así como, diferentes preparaciones de otras regiones de Ecuador.

- **Competencia indirecta.**

Como competencia indirecta en el sector Ilaló se considera a varios establecimientos de comida, ya sea, locales de almuerzos y restaurantes con sus especialidades.

Unos de los que influyen como competencia indirecta está a lo largo de la Av. Ilaló Los Volcanes Restaurant, Verde Leña & Café, Cedeños los chillos y Stereo Bolón, estos establecimientos ofrecen alimentos y bebidas, sin embargo, no con la idea de propuesta por la empresa Yanangora que es una cocina de autor en gastronomía ecuatoriana.

- **Sustitutos.**

Mediante es análisis se identificó a un sustituto le cual es Tres Pintas, un establecimiento de bebidas alcohólicas que también ofrece alimentos de comida rápida como salchipapas, pinchos, picaditas y carnes a la parrilla.

- **Proveedores.**

Tabla 18. Proveedores

Tabla de proveedores			
Materia prima			
Proveedor	Contacto	Fiabilidad y beneficios	Producto
Taller El laberinto	0999829469	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. • Responsables 	<ul style="list-style-type: none"> - Platos medianos - Tazas - Plato base

		<ul style="list-style-type: none"> • Promociones 	
Maxi Maxi Distribuidor Frutos Secos	0994733261	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Pasas - Nueces - Legumbres confitadas Frutas deshidratadas
CASA AGAVE EC.	0998316455	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de bebidas • Productos de calidad • Responsables • Precios cómodos • Promociones 	Miske
Kionsoda	1800 – 522 783	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de productos. • Facilidad de pago • Responsables • Excelente atención • Producto nuevo 	<ul style="list-style-type: none"> - Soda de Frambuesa 300g - Soda de Jengibre 300g - Soda de Mandarina 300g Soda de Toronja 300g
La Celicana	0993012869	<ul style="list-style-type: none"> • Producto de calidad • Experiencia • Responsabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Carne de res - Carne de cerdo - Carnes blancas
Mercado Sangolquí	-	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales • Precios bajos 	<ul style="list-style-type: none"> - Todo tipo de frutas y verduras

		<ul style="list-style-type: none"> • Productos frescos 	
García Reinoso	(02) 252-5476	<ul style="list-style-type: none"> • Responsables • Buenos precios • Calidad de productos • Venta al por mayor y menor • Experiencia 	<ul style="list-style-type: none"> - Chocolate - Esencia de licores - Colorantes <p>Otros productos para repostería</p>

Jirón, S. (2022). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios.**

La empresa contará con un intermediario de delivery contratando los servicios de varias APP que ejercen esta función como: Uber Eats, PedidosYa y Rappi, siendo estas las más usadas que permitirán que la empresa llegue a consumidores que usan estas aplicaciones de entrega a domicilio.

- **Clientes.**

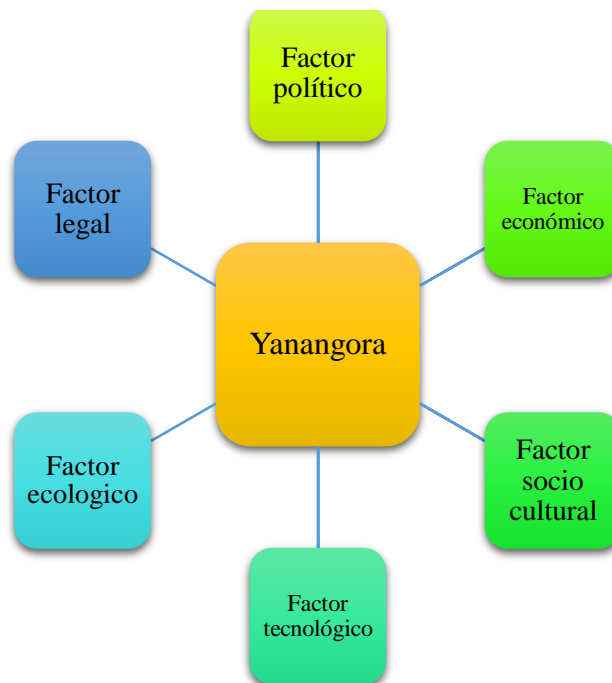
Los clientes potenciales para la empresa Yanangora serán las personas de 25 años a 35 años, ya que, estas personas tienen mayor estabilidad económica, usan frecuentemente aplicaciones de delivery además de ser el grupo de personas que suelen visitar con mayor frecuencia establecimientos de comida.

De igual forma otro target de clientes, son aquellos en el rango de edad de 35 a 40 años, ya que suelen tener el hábito de visitar restaurantes mayor mente los días de descanso con un ambiente familiar.

3.5.2 Macroentorno

La empresa considerará que, todos los factores del macroentorno afectan de manera directa o indirecta a cualquier establecimiento.

Ilustración 16. Esquema macroentorno Yanangora.



Jirón, S. (2022). *Esquema macroentorno Yananogra*. Quito

- **Factor Político.**

Actualmente, la política ha afectado de manera directa a la economía de las empresas, con el cambio de presidente, que dio paso a nuevas políticas y normas. Una de las principales intervenciones es con el aumento de impuestos como el del impuesto a la Resta Interna, así también, la manipulación del porcentaje de cuanto tiene que pagar

una empresa según sus ingresos. De igual manera, interfiere el mal manejo de todas las funciones: Función del Estado, Función Legislativa, Función Ejecutiva y Función Judicial que en todo este tiempo no han sido llevadas de una forma adecuada siempre han estado envueltas en corrupción afectando a toda la economía, sobre todo, al implementar políticas públicas y tributarias, que afectan a todos los sectores del país.

- **Factor Económico.**

El nuevo gobierno ha establecido y ha tratado de mejorar la economía del país, sin embargo, no tiene una ideología adecuada para generar ingresos rentables al pueblo, más bien ha afectado con la creación de nuevos impuestos: Contribución temporal sobre el patrimonio de las empresas, Contribución por Gastos Personales.

Que de una forma negativa afecta a empresas al momento que tienen que pagar un valor adicional de impuestos, sobre todo, reducen la utilidad para generar la estabilidad e ingresos económicos.

- **Factor Sociocultural.**

En la actualidad la mayoría de población está ubicada en la ciudad, ya que el país ha vivido una gran emigración de los pueblos a las grandes ciudades, en consecuencia, gran parte de la población ha dejado sus costumbres, creencias y forma de vida atrás para integrarse a las nuevas formas de vivir que a impuesto la sociedad.

Este factor afecta de manera considerable a la empresa, asumiendo que, se va a realizar preparaciones con productos autóctonos de Ecuador y se quiere reactivar diferentes formas culturales de preparar un alimento, así como la historia del producto,

por otro lado, se crea una brecha a todas las personas que tienen el interés por conocer, aprender y vivir experiencias de diferentes culturas.

- **Factor Tecnológico.**

Uno de los factores de mayor efecto es la tecnología, debido a que, ha tenido un gran impacto en la forma de vida del ser humano, afectando sus hábitos de consumo como buscando el bienestar económico. La tecnología ha hecho que productos y servicios sean obsoletos, lo que ha obligado, a la actualización y uso de medios digitales para la comercialización de cualquier producto y agilizar el servicio de un establecimiento.

Como es usual, el avance tecnológico se da también, en la creación de nuevos equipos, que facilitan y permiten la aplicación de nuevas técnicas culinarias, con esto cumpliremos las expectativas de los consumidores, de tal forma poder llevar a efecto todas estas tradiciones que se están perdiendo poco a poco.

- **Factor ecológico.**

En los últimos años se ha apreciado varios cambios en el clima que han provocado varias catástrofes que afectan la economía del país en consecuencia, hay gran preocupación por el medio ambiente.

La empresa Yanangora establecerá políticas de reciclaje, implementando distintivos en los lugares de recolección de basura, así también, etiquetar los basureros para poder realizar una distribución de desperdicios correctamente. De igual forma optará por usar envases para llevar con materiales reciclados.

Factor legal.

En este punto la empresa Yanangora se tendrá que regir a normas y leyes, para lo cual obtendrá el RUC, obtener todos los permisos de funcionamiento, de igual manera cumplir con la contribución de impuestos, también a todo colaborador se le hará el proceso correcto para la contratación de sus servicios. De forma similar cumplir periódicamente con la actualización de permisos que permitan una correcta operación de actividad económica.

3.6 Producto y servicio

La empresa Yanangora es un establecimiento de cocina de autor especializada en la preparación de alimentos con productos autóctonos de Ecuador, la empresa brindará un servicio de calidad, un producto innovador y experiencias.

Del mismo modo, ofrecerá diferentes preparaciones con distintos productos ecuatorianos, implementando diversas técnicas de cocina y métodos de cocción con esto ofreciendo un producto novedoso, de alta calidad, preservando la esencia del Ecuador, con el objetivo de satisfacer las necesidades y expectativas del cliente, del mismo modo contaremos con diferentes aplicaciones de delivery de esta manera daremos una mayor facilidad al cliente.

3.6.1 Producto Esencial.

De acuerdo a la indagación que se realizó mediante las encuestas se concluyó que hubo una preferencia por el risotto de cebada uno de los platos que ofrecerá con

distintos acompañados como la proteína que puede ser variada al igual que las ensaladas. La preparación del risotto de cebada se tomará en cuenta para que sea una de las guarniciones que acompañen a distintas preparaciones.

Del mismo modo, otra preparación la torta de zapallo que también fue una de las más acogidas, por lo cual la empresa tendrá diversas preparaciones usando productos ecuatorianos.

3.6.2 Producto real.

La empresa Yanangora ofrecerá productos innovadores como: crema de quinua, filete de trucha con croquetas de quinua, pasta de amaranto con camarones, camarones con costra de amaranto y también ofrecerá diferentes tipos de bebidas como amacerado de toronche, gaseosa de mandarina y cervezas artesanales como de jengibre.

La empresa brindará productos naturales, nutritivos y de gran valor para la salud del consumidor, teniendo en cuenta todas las normas de seguridad alimenticia para poder obtener un resultado de la más alta calidad, generando así la fidelidad del cliente hacia la empresa.

3.6.3 Características.

La empresa Yanangora como prioridad ofrecerá un producto que cumpla con todas las normas de salubridad y de buenas prácticas de manufactura, se tendrá esto en cuenta desde la recepción de los alimentos, se controlará las características del producto antes de ingresar al restaurante si está en buen estado, que el producto se encuentre

íntegro y tenga la temperatura correcta, de igual manera realizar el correcto almacenamiento.

Del mismo modo, al momento de procesar el producto tendrá un proceso de elaboración correcto evitando cualquier tipo de contaminación cruzada, los equipos usados para manipular el producto serán desinfectados. Por tal razón el producto final, al momento se llegar al cliente habrá cumplido con todas las normas de buenas prácticas de manufactura, siendo un producto de alta calidad.

3.6.4 Calidad.

La empresa siempre tomará en cuenta todas las normas de seguridad alimentaria y las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) que son diseñados para la correcta producción de una empresa, esto se realizará para poder obtener un producto de calidad.

- Realizar la correcta cadena de frío al momento de recibir los productos de los proveedores.
- Mantener la temperatura correcta al momento de almacenar.
- Usas el sistema de almacenamiento FIFO, logrando una excelente rotación del producto.
- Desinfección de las áreas de trabajo.
- Limpieza y desinfección de quipos y tencillos con los que se va a manipular los productos.
- Al momento de preparar tener en cuenta las enfermedades trasmitidas por alimentos (ETAS), previniendo los distintos tipos y medios de contaminación.

- Tener cuidado al momento de realizar los diferentes tipos de cocción conservando la calidad del producto.
- Se cuidará todos los detalles antes de llevar el producto al cliente.

3.6.5 Estilo.

La empresa estará enfocada a una categoría de tres tenedores por lo que tendrá un estilo minimalista Yuz Bar (Santander) con distintos tipos de decoración enfocando a las regiones del Ecuador, dando una atracción distinta a los clientes.

- ***Estilo Minimalista*** (Yuz Bar (Santander))

Ilustración 17. Estilo minimalista referente.



(Delikatissen. (2015)) *Estilo minimalista de restaurante referente*. Recuperado de:
<https://www.delikatissen.com/2015/04/olaia/>

- ***Iluminación luces colgantes:***

Ilustración 18. Luces colgantes referente.



(MisterWils (2020)) *luces colgantes referente.* <https://misterwils.com/lamparas-de-techo-y-apliques-para-restaurantes/>

- ***Modelo de mesas y sillas:***

Ilustración 19. Comedor de restaurante referente.



(ambit, 2016) *comedor de restaurante que se tomará como referencia.* Recuperado de: <https://ambit.com.mx/noticias/anadir-mesas-en-restbar-en-8-pasos/>

- **Modelo de vajilla:**

Ilustración 20. Vajilla referente.



(Delikatissen, 2020) *Bajilla que se tomará como referente*. Recuperado de:
<https://www.delikatissen.com/2020/02/aida-una-marca-de-diseno-danes-con-historia-y-muy-asequible/>

3.6.6 Marca.

El nombre Yanangora viene de una planta cuyo nombre científico es *Mimosa albina Humb*, que es una planta nativa de Loja y Galápagos y se da un uso medicinal. Se escogió porque va acorde a lo que se quiere lograr en la empresa dar a conocer productos nativos de Ecuador que son poco usados, del mismo modo que aporten al bienestar del consumidor.

3.6.7 Producto aumentado.

La empresa Yanangora ofrecerá el servicio de delivery contratando a distintas empresas como Uber Eats, PedidosYa, Rappi y también contará con un número empresarial para poder realizar los pedidos de manera directa. De igual manera, la

empresa contará con un menú a elección del cliente para poder dar un servicio más personalizado.

Por último, la empresa contará con promociones constantes para compensar la fidelidad de los consumidores.

3.7 Plan de introducción al mercado.

3.7.1 Distintivos y Uniformes.

Área de gerencia:

Chef de cocina

El chef de cocina usará el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, está conformado por varias prendas:

- Toca de tela blanca.

Ilustración 21. Toca de uso del chef.



(Clothing, 2022). *Toca de tela blanca se tomará como referente.* Recuperado de: <https://www.mychefcity.com/>

- Chaqueta ploma de manga corta con el sello de la empresa.

Ilustración 22. Chaqueta.



(Clothing, 2022). *Chaqueta referente*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com/>

- Delantal Sukato plomo.

Ilustración 23. Delanta.



(Clothing, 2022). *Delantal Sukato referente*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com/>

- Pantalón negro de cocina.

Ilustración 24. Pantalón negro.



(Clothing, 2022). *Pantalos negro de cocina referente*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com/>

- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).

Ilustración 25. Zapatos negros.



(Clothing, 2022). *Zapatos negros de cocina referente*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com>

Ayudante de cocina.

- Gorro Safari con Toalla

Ilustración 26. Gorro Safari.



(Clothing, 2022). *Gorro safari referente*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com>

- Chaqueta negra de mangas cortas y el sello de la empresa.

Ilustración 27. Chaqueta negra



(Clothing, 2022). *Chaqueta negra de cocina referente*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com>

- Mandil Tanso.

Ilustración 28. Mandil Tanso



(Clothing, 2022). *Mandil tanso referente para uso de ayudante de cocina*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com>

- Pantalón plomo de cocina.

Ilustración 29. Pantalón negro.



(Clothing, 2022). *Pantalos negro de cocina referente*. Recuperado de: <https://www.mychefcity.com/>

- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).

Ilustración 30. Zapatos negro.



(Clothing, 2022). *Zapatos negros de cocina referente*. Recuperado de:
<https://www.mychefcity.com>

Cajero y mesero.

- Camisa azul con el logo el restaurante

Ilustración 31. Camisa azul.



(Clothing, 2022). *Camisa azul para mesero y cajero referente*. Recuperado de:
<https://www.mychefcity.com>

- Mandil francés

Ilustración 32. Mandil frances.



(Hernandezhosteleria, 2018). *Mandil francés negro para mesero y cajero referente*.
Recuperado de: <https://www.hernandezhosteleria.com/vestuario/delantal-frances-largo-negro.html>

- Pantalón de tela negro

Ilustración 33. Pantalón negro.



(Denimrep, 2022). *Pantalón de tela negro para mesero y cajero referente*. Recuperado de: <https://denimrep.com/product-tag/pantalón-negro-de-tela/>

- Corbatín negro

Ilustración 34. Corbatín.



(Joonashyvonon, 2021). *Corbatín negro para mesero y cajero referente*. Recuperado de: <https://www.joonashyvonon.com/categoria-ventas/hombre/accesorios-hombre/accesorios-textiles/page/3/?orderby=price-desc>

- Zapatos negros

Ilustración 35. Zapatos negros.



(Anade, 2013). *Zapatos negros para mesero y cajero referente*. Recuperado de: <https://blog.anade.com/que-tipo-de-zapato-usar-en-hosteleria/>

3.7.2 Materiales de identificación.

Imagotipo.

Ilustración 36. Logo de la empresa.



Jirón, S. (2022). Logo de la empresa Yanangora. Quito.

El logo representa como principal el nombre de la empresa, también hace referencia con los colores de regiones de Ecuador el verde a la región Costa, el azul a la región de la Amazonia y la unión de los dos colores a la región de la Sierra. Y la imagen de la planta representa en nombre de la empresa ya que se basen una planta nativa de Ecuador.

Tarjetas de presentación.

En el anverso de la tarjeta de presentación se puede observar el nombre y la especialización que se dedicará en la empresa y también se logra ver el logo de la misma.

Ilustración 37. Tarjetas de presentación.



Jirón, S. (2022). Tarjeta de prestación de la empresa Yanangora. Quito.

En el reverso de la misma contiene todos los datos de contacto como: nombre del dueño, número de la empresa, dirección, correo y página web de la empresa.

Ilustración 38. Tarjeta de presentación.

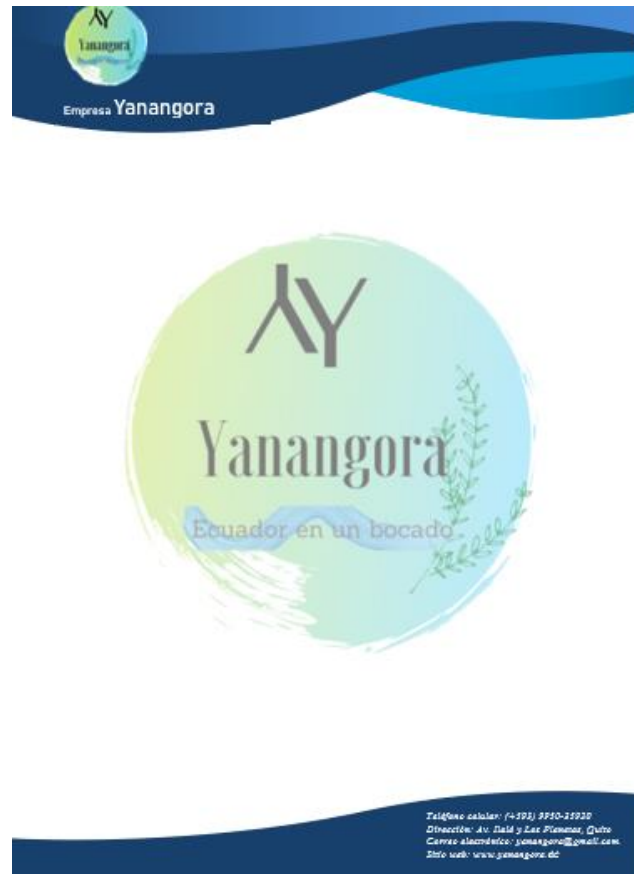


Jirón, S. (2022). Lado reverso de la tarjeta de prestación de la empresa Yanangora. Quito.

Hoja membretada.

La empresa usará este tipo de hoja membretada para realizar cualquier tipo de actividad comercial o legal. Se usará para control de bodega, para formatos empresariales, menorando a colaboradores, solicitudes, cartas y para la impresión de facturas si se requiere la imagen corporativa grabada.

Ilustración 39. Hoja membretada.



Jirón, S. (2022). Hoja membretada. Quito.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

La empresa al ser un restaurante con una ubicación fija el canal de distribución será corto ya que del proveedor va al local y por último al cliente. Así también la empresa contará con distribución en delivery, por lo cual se coordinará los pedidos de las personas que deseen este servicio y las personas que visiten el lugar está ubicado en Quito, en el oriente de la ciudad, parroquia del Tingo. Calles. Av. Ilaí y Los Planetas, a 200 metros del Banco Pichincha, Quito, Valle de Los Chillos.

Promoción.

La empresa al contar con aplicaciones de delivery hará tratados para realizar promociones diarias como: 2X1 en productos seleccionados, descuento en compras y obsequio de un producto al consumir cierto valor. De igual forma la empresa brindará ciertas promociones en días más frecuentados como miércoles, jueves estos días se promocionará un descuento al consumir un valor mayor de \$20 y viernes se ofrecerá descuentos en bebidas.

Del mismo modo, la empresa tendrá promociones diarias así compensaremos a los clientes que también nos servirá para más captación de público que esté interesado en nuestros productos.

Contacto.

La empresa tendrá varios medios que permita la interacción con el cliente como:

- WhatsApp de la empresa.
- Facebook.
- Instagram.
- Correo electrónico.
- Tarjetas de presentación.

Negociación.

La empresa tendrá una negociación competitiva debido a que los participantes son adversarios, el objetivo es el triunfo ante el adversario, se intenta sacar los mayores beneficios y se desconfía del otro. Del mismo modo aplicaremos aspectos colaborativos

como los siguientes los participantes son “amistosos”, se informa y se insiste en el acuerdo.

Financiamiento.

La empresa optará por una financiación propia, la empresa elegirá un préstamo de 50,000.00 con una tasa de interés del 11,23% De 4.380 días, siendo acreedor a crédito en distintas entidades financiera bancarias siendo ese el interés más bajo, por ende, el más conveniente y se dará una parte de para la inversión ha pulcidas de la empresa. De tal forma, la proyección a gastos publicitarios anuales será de \$ 1,583.88, cuyo detalle se encuentra en la siguiente tabla.

Tabla 19. *Financiamiento de publicidad*

Publicidad Facebook	Una vez al mes	\$60.00
Publicidad Instagram	Una vez al mes	\$60.00
WhatsApp empresarial	Diariamente por mes	No tiene costo
Tarjetas de presentación	100 unidades	\$11.99
TOTAL		\$131.99
TOTAL, ANUAL		\$1,583.88

Jirón, S. (2022). Tabla de financiamiento de publicidad Yanangora. Quito.

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

La empresa considera como riesgo prioritario a la pandemia, debido a que está latente un rebrote y puede ocasionar cierre total de la empresa o reducción de aforos que afectan la economía, en los últimos años la pandemia aún no ha permitido una

recuperación a la totalidad dejando un riesgo a la aparición de nuevas variantes de Covid-19.

Otro riesgo son las políticas económicas del país que no se tiene un buen método para poder generar una estabilidad lo que afecta en alza de precios e impuestos, esto perjudica al no tener un financiamiento propio y al tomar un préstamo para la apertura de la empresa perjudicando a la liquidez de la misma lo cual es un obstáculo para el desarrollo de las actividades.

Con lo que respecta a oportunidades de la empresa es la innovación y al contar con nuevas formas de marketing facilitará llegar con una facilidad hacia el cliente que busca nuevas experiencias y la empresa estará trabajando para poder ofrecer en cada detalle una sensación nueva.

Así mismo, otra oportunidad es la nueva tecnología que ha dado un gran paso en la gastronomía, a permitida el desarrollo de diferentes áreas por lo que se aspira a implementar en las creaciones que permita innovar en la gastronomía ecuatoriana.

3.10 Fijación de Precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.


La fijación de precio a través de la receta estándar ayuda a detallar todos los costos de cada ingrediente, preparaciones y los costos adicionales de todo el menú del restaurante, así mismo se le agrega porcentajes de diversos factores que interviene en la producción de la receta como: mano de obra, gastos de fabricación, IVA, etc.


La importancia aplicar las recetas estándar nos permite tener un control correcto de los valores en cada preparación manteniendo la rentabilidad del restaurante, reducir costos innecesarios y optimizar la operación de la mano de obra del restaurante.

Receta estándar de costos

Croquetas de quinua en salsa de naranja


Tabla 20. Receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE del plato:	Croquetas de quinua en salsa de naranja		CÓDIGO:	1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/3/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Croquetas de quinua</i>				
Quinua	Gr	1,72	100	0,34
Queso parmesano	Gr	2,75	30	0,55
Zanahoria	Gr	0,90	20	0,02
Cebolla paitaña	Gr	1,22	5	0,01
Pimiento rojo	Gr	1,92	10	0,02
Pimiento verde	Gr	1,92	10	0,02
Pan rallado	Gr	0,94	25	0,09
Orégano	Gr	0,38	5	0,08
Sal	Gr	0,49	5	0,00
Pimienta	Gr	0,75	3	0,05
Huevos	Gr	2,55	120	0,34
<i>Salsa de naranja</i>				
Naranja	MI	0,88	150	0,13
Mantequilla	Gr	1,86	15	0,14
Azúcar	Gr	0,87	15	0,01
Vino blanco	MI	4,10	10	0,04
Zumo de limón	MI	1,03	4	0,01
Hola de laurel	Gr	0,37	2	0,05
Aceite de girasol	MI	2,98	10	0,03
<i>Decoración</i>				
Ají	Gr	0,66	5	0,02
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	1,95

	10 % Imprevisto	0,19
	Costo Neto	2,14
	Gasto de fabr. 15%	0,32
	Factor Costo 33,33%	0,71
	M.O. 45%	0,96
	G. Adm. 12%	0,26
	45% Utilidad	0,96
	Sub total	5,37
	12 % I.V.A.	0,64
	10 % Servicio	0,54
	Total (PVP)	6,55

Jirón, S. (2022). Croquetas de quinua en salsa de naranja, receta estándar de costos, Quito.



Tabla 21. Receta estándar de preparación.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Croquetas de quinua en salsa de naranja		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
<i>Croquetas de quinua</i>				
100	Gr	Quinua	Temperatura ambiente 18-20°C	cocida
30	Gr	Queso parmesano	Temperatura 4 a 5 °C	-
20	Gr	Zanahoria	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina
5	Gr	Cebolla paitaña	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina
10	Gr	Pimiento rojo	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina
10	Gr	Pimiento verde	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina
25	Gr	Pan rallado	Temperatura ambiente 18-20°C	-
5	Gr	Orégano	Temperatura ambiente 18-20°C	-
5	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C	-
3	Gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C	-
120	Gr	Huevos	Temperatura ambiente 18-20°C	batidos

<i>Salsa de naranja</i>								
150	MI	Jugo naranja	Temperatura ambiente 18-20°C					
15	Gr	Mantequilla	Temperatura 0 a 4 °C					
15	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C					
10	MI	Vino blanco	Temperatura ambiente 18-20°C					
4	MI	Zumo de limón	Temperatura ambiente 18-20°C		zumo			
2	Gr	Hoja de laurel	Temperatura ambiente 18-20°C					
10	MI	Aceite de girasol	Temperatura ambiente 18-20°C					
<i>Decoración</i>								
5	Gr	Ají	Temperatura 0 a 4 °C		Lavadas			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		<i>Croquetas de quinua</i>						
		1. Cocinar la quinua.						
		2. Una vez cocina dejamos reposar y cedamos toda el agua.						
		3. Luego colocamos en un bowl la quinua con todo picado y colocamos la sal, pimienta orégano.						
		4. En otro recipiente colocamos en huevo batido.						
		5. Fórmamos las croquetas, bañamos por el huevo y pasamos por huevo.						
		6. Una vez hechas las croquetas realizamos una fritura a 200°C.						
		<i>Salsa de naranja</i>						
		1. Colocamos en azúcar a caramelizar, colocamos la mantequilla y colocamos el zumo de naranja.						
		2. Luego vertimos el vino blanco la hoja de laurel y dejamos reposar						
		<i>Decoración</i>						
		1. Cortamos el ají en circunferencias y						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
	1111,69	8,6755	49,4765	45,235	120,345	560,25	853,5	12,82

Jirón, S. (2022). Croquetas de quinua en salsa de naranja, receta estándar de preparación, Quito.

Tabla 22. Receta estándar de costo.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE del plato:	Camarones a la plancha		CÓDIGO:	2
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/3/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Camarón a la plancha</i>				
Camarón	Gr	3,50	25	0,18
Limón	Ml	0,50	10	0,03
Sal	Gr	0,49	5	0,00
Pimienta	Gr	0,75	3	0,05
Ajo	Gr	1,00	5	0,00
Mantequilla	Gr	0,99	10	0,10
<i>Naranja deshidratada</i>				
Naranja	Gr	1,00	10	0,01
<i>Mayonesa de albaca</i>				
Huevo	Gr	0,12	60	0,12
Sal	Gr	0,49	5	0,00
Pimienta	Gr	0,75	3	0,03
Albaca	Gr	0,50	15	0,04
Aceite	ml	1,6	200	0,64
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	1,20
			10 % Imprevisto	0,12
			Costo Neto	1,32
			Gasto de fabr. 15%	0,20
			Factor Costo 33,33%	0,44
			M.O. 45%	0,59
			G. Adm. 12%	0,16
			45% Utilidad	0,59
			Sub total	3,30
			12 % I.V.A.	0,40
			10 % Servicio	0,33
	Total (PVP)	4,02		

Jirón, S. (2022). Camarones a la plancha, receta estándar de costos, Quito.

Tabla 23. Receta estándar de preparación.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Camarones a la plancha						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL				PUNTOS DE CONTROL	
<i>Camarones a la plancha</i>								
25	Gr	Camarón	Temperatura 4-5°C				cocida	
10	Gr	Limón	Temperatura ambiente 18-20°C				-	
5	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C					
3	Gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C					
5	Gr	Ajo	Temperatura ambiente 18-20°C				pasta	
10	Gr	Mantequilla	Temperatura 4-5°C					
<i>Naranja deshidratada</i>								
10	Gr	Naranja	Temperatura ambiente 18-20°C				deshidratada	
<i>Mayonesa de albaca</i>								
60	Gr	Huevo	Temperatura ambiente 18-20°C				licuado	
5	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C					
3	Gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C					
70	Gr	Albaca	Temperatura ambiente 18-20°C				licuado	
200	ml	Aceite	Temperatura ambiente 18-20°C				licuado	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		<i>Camarones a la plancha</i>						
		1. Limpiar los camarones.						
		2. Agregar sal, pimienta, ajo y limón.						
		3. Luego colocamos la mantequilla en la plancha a 160°C e incorporamos los camarones.						
		<i>Naranja deshidratada</i>						
		1. Cortar la naranja en rodajas y ponemos en una lata la horno a 100°C por 3 horas.						
		<i>Mayonesa de albaca</i>						
		1. Colocar todos los ingredientes a la licuadora.						
		2. Licuar y verter el aceite en hilo hasta tener una consistencia deseada.						
9. Retirar y rectificar sal y pimienta si hace falta.								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
	1974,41	1,6755	214,8815	14,768	3,284	324,74	232,82	0,825

Jirón, S. (2022). Camarones a la plancha, receta estándar de preparación, Quito.


Tabla 24. Receta estándar de costos.


 Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE del plato:	Camarones en costra de amaranto		CÓDIGO:	3
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/3/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Camarones en costra de amaranto</i>				
Camarón	gr	3,50	70	0,54
Limón	ml	0,25	15	0,02
Maracuyá	ml	1,95	10	0,04
Sal	gr	0,49	10	0,00
Pimienta	gr	0,55	10	0,11
Harina	gr	2,80	50	0,07
Ajo en polvo	gr	1,09	7	0,08
Tomillo	gr	0,81	5	0,16
Amaranto	gr	2,00	50	0,77
<i>Pure de camote</i>				
Camote	Gr	1,00	150	0,15
Mantequilla	Gr	2,75	15	0,21
Leche	Ml	0,86	120	0,09
Sal	Gr	0,49	6	0,00
Pimienta	Gr	0,55	5	0,06
Orégano	Gr	0,38	5	0,08
Cilantro	Gr	0,25	5	0,01
<i>Salsa de babaco</i>				
Babaco	Gr	1,25	80	0,10
Tomillo	Gr	0,81	5	0,16
Sal	Gr	0,49	5	0,00
crema de leche	Ml	0,85	20	0,07
Pimienta	Gr	0,55	4	0,04
Azúcar	Gr	0,87	30	0,03
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	2,79
			10 % Imprevisto	0,28
			Costo Neto	3,07
			Gasto de fabr. 15%	0,46
			Factor Costo 33,33%	1,02

	M.O. 45%	1,38
	G. Adm. 12%	0,37
	45% Utilidad	1,38
	Sub total	7,69
	12 % I.V.A.	0,92
	10 % Servicio	0,77
	Total (PVP)	9,39

Jirón, S. (2022). Camarones con costra de amaranto, receta estándar de costos, Quito.



Tabla 25. Receta estándar de preparacion.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA		Camarones en costra de amaranto			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS CONTROL	DE
<i>Camarones en costra de amaranto</i>					
70	gr	Camarón	Temperatura 4-5°C	Marinado	
15	ml	Limón	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
10	ml	Maracuyá	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina	
10	gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina	
10	gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina	
50	gr	Harina	Temperatura ambiente 18-20°C	corte brunoise fina	
7	gr	Ajo en polvo	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
5	gr	Tomillo	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
50	gr	Amaranto	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
<i>Pure de camote</i>					
150	gr	Camote	Temperatura ambiente 18-20°C	cocido	
15	gr	Mantequilla	Temperatura 0 a 4 °C		
120	ml	Leche	Temperatura ambiente 18-20°C		
6	gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C		
5	gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C		

5	gr	Orégano	Temperatura ambiente 18-20°C					
5	gr	Cilantro	Temperatura ambiente 18-20°C					
<i>Salsa de babaco</i>								
80	gr	Babaco	Temperatura ambiente 18-20°C	pulpa				
5	gr	Tomillo	Temperatura ambiente 18-20°C					
5	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C					
20	ml	Crema de leche	Temperatura 4-5°C					
4	gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C					
30	gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	caramelizado				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Camarones en contra de amaranto						
		1. Limpiar el camarón.						
		2. Agregar limón, maracuyá, sal, pimienta a los camarones y dejamos reposar por 1 hora.						
		3. Luego mezclamos a la harina sal, pimienta y tomillo.						
		4. Luego pasamos los camarones por la harina y el amaranto.						
		5. Luego colocamos a freír a 200°C.						
		Pure de camote						
		1. Cocer el camote a 100°C.						
		2. Una vez que este cocido vamos a procesar y colocamos mantequilla sal, pimienta, leche y orégano.						
		3. Cuando tenga una textura deseada colocamos el cilantro.						
		Salsa de babaco						
		1. Colocar el azúcar a caramelizar.						
		2. Luego colocamos la pulpa de babaco, sal, pimienta.						
		3. Por último colocamos la crema de leche y el tomillo y dejamos reducir.						
		Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)
	992,65	10,815	34,24	44,094	146,667	215,85	581,75	12,52



Jirón, S. (2022). Camarones con costra de amaranto, receta estándar de preparación, Quito.

Tabla 26. Receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE del plato:	Crema de oca		CÓDIGO:	4
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/3/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Crema de oca</i>				
Oca	Gr	1,00	400	0,89
Fondo de pollo	MI	1,25	480	0,30
Crema de leche	MI	0,85	100	0,34
Ajo	Gr	0,25	5	0,03
Mantequilla	Gr	2,75	15	0,21
Cebolla blanca	Gr	0,99	10	0,02
Queso manaba	Gr	3,69	90	0,83
Hoja de laurel	Gr	0,37	3	0,07
Ají	Gr	0,66	20	0,09
Sal	Gr	0,49	6	0,00
Pimienta	Gr	0,55	5	0,06
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	2,83
			10 % Imprevisto	0,28
			Costo Neto	3,11
			Gasto de fabr. 15%	0,47
			Factor Costo 33,33%	1,04
			M.O. 45%	1,40
			G. Adm. 12%	0,37
			45% Utilidad	1,40
			Sub total	7,79
			12 % I.V.A.	0,94
			10 % Servicio	0,78
Total (PVP)	9,51			


Jirón, S. (2022). Crema de oca, receta estándar de costos, Quito.

Tabla 27. Receta estándar de preparación.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Crema de oca						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL		DE	
Crema de oca								
400	Gr	Oca	Temperatura ambiente 18-20°C		cocida			
480	MI	Fondo pollo	Temperatura ambiente 18-20°C		-			
100	MI	Crema de leche	Temperatura 0 a 4 °C		corte brunoise fina			
5	Gr	Ajo	Temperatura ambiente 18-20°C		Triturado			
15	Gr	Mantequilla	Temperatura 0 a 4 °C		corte brunoise fina			
10	Gr	Cebolla blanca	Temperatura ambiente 18-20°C		brunoise fina y circunferencia			
90	Gr	Queso manaba	Temperatura 4 a 5 °C		-			
3	Gr	Hola de laurel	Temperatura ambiente 18-20°C		-			
20	Gr	Ají	Temperatura ambiente 18-20°C		circunferencia			
6	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C		-			
5	Gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar las ocas con el fondo de pollo, una vez cocidas licuamos.						
		2. Realizar un refrito con la mantequilla, ajo e incorporamos las ocas licuadas.						
		3. Agregar la hoja de laurel con un copo de queso manaba.						
		4. Agregar la crema de leche, sal y pimienta.						
		5. Al servir agregar el aje y el resto del queso manaba.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
	1111,69	8,6755	49,4765	45,235	120,345	560,25	853,5	12,82

Jirón, S. (2022). Crema de oca, receta estándar de preparación, Quito.

Tabla 28. Receta estándar de costos.


		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE del plato:	Langostinos en salsa de taxo		CÓDIGO:	5
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/3/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Risotto de Cebada</i>				
Cebada	Gr	1,00	300	0,67
Aceite	Gr	1,60	30	0,05
Cebolla perla	Gr	1,22	15	0,02
Ajo	Gr	0,25	5	0,03
Vino Blanco	ml.	3,66	20	0,10
Perejil	Gr	0,25	10	0,06
Pimiento rojo	Gr	1,92	10	0,02
Queso parmesano	Gr	0,45	10	0,23
Crema de leche	ml.	0,85	20	0,07
Sal	Gr	0,49	5	0,00
Pimienta	Gr	0,55	5	0,06
Comino	Gr	0,99	3	0,06
<i>Peras de Yuca</i>				
Yuca	Gr	1,00	250	0,25
Sal	Gr	0,49	6	0,00
Pimienta	Gr	0,55	5	0,06
Leche	ml.	0,86	50	0,04
Perejil	Gr	0,25	5	0,03
Harina	Gr	2,80	40	0,06
<i>Langostino en Salsa de Taxo</i>				
Langostino	g.	3,00	70	0,47
Limón	ml.	0,25	8	0,04
Sal	g.	0,49	5	0,00
Pimienta	g.	0,55	3	0,03
Tomillo	g.	0,81	5	0,08
Ajo en polvo	g.	1,09	5	0,05
Taxo	ml.	2,10	30	0,13
Crema de leche	ml.	0,85	20	0,07
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	2,65
			10 % Imprevisto	0,26
			Costo Neto	2,91
			Gasto de fabr. 15%	0,44
			Factor Costo 33,33%	0,97

	M.O. 45%	1,31
	G. Adm. 12%	0,35
	45% Utilidad	1,31
	Sub total	7,29
	12 % I.V.A.	0,87
	10 % Servicio	0,73
	Total (PVP)	8,89

Jirón, S. (2022). Langostinos en salsa de taxo, receta estándar de costos, Quito.



Tabla 29. Receta estándar de preparación.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA		Langostinos en salsa de taxo			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL	DE CONTROL
Risotto de cebada					
300	Gr	Cebada	Temperatura ambiente 18-20°C		cocida
30	Gr	Aceite	Temperatura ambiente 18-20°C		-
15	Gr	Cebolla perla	Temperatura ambiente 18-20°C		corte brunoise fina
5	Gr	Ajo	Temperatura ambiente 18-20°C		corte brunoise fina
20	ML.	Vino Blanco	Temperatura ambiente 18-20°C		
10	Gr	Perejil	Temperatura ambiente 18-20°C		Chiffonade
10	Gr	Pimiento rojo	Temperatura ambiente 18-20°C		corte brunoise fina
10	Gr	Queso parmesano	Temperatura 4-5°C		
20	ML.	Crema de leche	Temperatura 4-5°C		
5	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C		-
5	Gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C		-
3	Gr	Comino	Temperatura ambiente 18-20°C		-
Peras de Yuca					
250	Gr	Yuca	Temperatura ambiente 18-20°C		cocido
6	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C		

5	Gr	Pimien	Temperatura ambiente 18-20°C					
50	ML.	Leche	Temperatura 4-5°C					
5	Gr	Perejil	Temperatura ambiente 18-20°C	Chiffonade				
40	Gr	Harina	Temperatura ambiente 18-20°C					
Langostinos en salsa de taxo								
70	G.	Langostino	Temperatura ambiente 0-5°C	maridados				
8	ML.	Limón	Temperatura ambiente 18-20°C	Zumo				
5	G.	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C					
3	G.	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C					
5	G.	Tomillo	Temperatura ambiente 18-20°C					
5	G.	Ajo en polvo	Temperatura ambiente 18-20°C					
30	ML.	Taxo	Temperatura ambiente 18-20°C	Pulpa				
20	ML.	Crema de leche	Temperatura ambiente 4-5°C					
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		Risotto de cebada						
		1. Cocinar la cebada y dejar reposar una vez que ya este.						
		2. Colocar el aceite, la cebolla, el ajo, pimienta, sal, pimienta y comino dejar refreír						
		3. Una vez que este hecho colocar la cebada, la crema de leche, vino blanco y el queso.						
		4. Una vez que esté listo colocar el perejil.						
		Peras de yuca						
		1. Cocer la yuca y aplastar formando un pure						
		2. Luego mesclar con sal, pimienta, y un poco de leche						
		3. Al resto de leche colocar sal y un poco de harina						
		4. Formar las peras y paramos por la preparación de leche y harina, colocamos a freír a 200°C						
		5. Una vez fritas colocar el perejil						
		Langostinos en salsa de taxo						
		1. Añadir a maridar los langostinos con limón, sal, pimienta y tomillo						
		2. Colocar en un salten el ajo el taxo y los langostinos, luego la crema de leche						
		3. Dejar cocinar a una temperatura baja 60°C una vez listo retiramos.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
	1111,69	8,6755	49,4765	45,235	120,345	560,25	853,5	12,82



Jirón, S. (2022). Langostinos en salsa de taxo, receta estándar de preparación, Quito.

Tabla 30. Receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE del plato:	Lomo ahumado en arabisco		CÓDIGO:	6
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/3/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Lomo ahumado en arabisco</i>				
lomo de cerdo	Gr	19,00	200	2,53
cerveza negra	Gr	2,45	200	1,48
pimentón	Gr	3,22	40	1,72
sal en grano	Gr	2,09	20	0,08
Pimienta	Gr	0,50	7	0,07
<i>Salsa amarilla</i>				
Piña	MI	0,70	30	0,02
maracuyá	MI	1,00	30	0,03
mantequilla	Gr	2,75	15	0,21
azúcar	Gr	0,25	5	0,03
vino blanco	MI	3,66	30	0,15
maicena	Gr	1,17	5	0,03
Crema de leche	ML	0,85	50	0,17
<i>Tierra de grosella</i>				
aceite	MI	1,00	50	0,05
grosellas	Gr	1,89	30	0,33
orégano	Gr	0,38	5	0,08
Maltodextrina	Gr	1,50	100	3,00
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	9,97
			10 % Imprevisto	1,00
			Costo Neto	10,97
			Gasto de fabr. 15%	1,65
			Factor Costo 33,33%	3,66
			M.O. 45%	4,94
			G. Adm. 12%	1,32
			45% Utilidad	4,94
			Sub total	27,46
			12 % I.V.A.	3,30
			10 % Servicio	2,75
Total (PVP)	33,50			

Jirón, S. (2022). Lomo aumado en arabisco, receta estándar de costos, Quito.


Tabla 31. Receta estándar de preparación.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Lomo ahumado en arabisco		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
Lomo ahumado en arabisco				
200	gr	Lomo de cerdo	Temperatura 4-5°C	Ahumado
200	gr	Cerveza negra	Temperatura ambiente 18-20°C	-
40	gr	Pimentón	Temperatura ambiente 18-20°C	
20	gr	Sal en grano	Temperatura ambiente 18-20°C	
7	gr	Pimienta	Temperatura ambiente 18-20°C	
Salsa amarilla				
30	ml	Piña	Temperatura ambiente 18-20°C	pulpa
30	ml	Maracuyá	Temperatura ambiente 18-20°C	pulpa
15	gr	Mantequilla	Temperatura 4-5°C	
5	gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	
30	ml	Vino blanco	Temperatura ambiente 18-20°C	
5	gr	Maicena	Temperatura ambiente 18-20°C	
50	ML	Crema de leche	Temperatura 4-5°C	
Tierra de grosella				
50	ml	Aceite	Temperatura ambiente 18-20°C	
30	gr	Grosellas	Temperatura ambiente 18-20°C	pulpa
5	gr	Orégano	Temperatura ambiente 18-20°C	
100	gr	Maltodextrina	Temperatura ambiente 18-20°C	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	Lomo ahumado en arabisco			
	1. Sazonar el loco con el pimentón sal en grano pimienta			
	2. Colocar en el ahumador con la madera y en una base colocamos el lomo y la cerveza a 70°C por 5 horas			
	Salsa amarilla			
	1. Colocar el azúcar a caramelizar, luego las pulpas a que hierban			
	2. Agregar la mantequilla y el vino blanco una vez que reduzca poco colocamos la crema de leche y la maicena			
Tierra de grosella				
1. Colocar a infusionar en el aceite la grosella y el orégano				

2. Una vez que esta añadir la maltodextrina y mesclamos								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
645	1389,45	1,089	101,175	56,755	37,709	225,25	179,6	4,335

Jirón, S. (2022). Lomo aumado en arabisco, receta estándar de preparación, Quito.


Tabla 32. Receta estándar de costos.


 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE del plato:	Torta de zapallo		CÓDIGO:	7
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/4/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Crema de oca</i>				
Zapallo	Gr	0,79	500	0,79
Azúcar	Gr	0,79	400	0,32
Huevo	Gr	1,80	120	0,30
Aceite	Ml	1,60	15	0,02
Polvo de hornear	Gr	1,41	10	0,12
Esencia de vainilla	Ml	0,92	5	0,05
Harina	Gr	2,80	250	0,35
<i>Decoración</i>				
Frutillas	Gr	0,50	10	0,02
Helado de colada orada	Gr	4,00	15	0,12
<i>Coral</i>				
Harina	Gr	2,80	10	0,35
Agua	Ml	0,00	55	0,00
Aceite	Ml	1,60	60	0,02
Sal	Gr	0,49	1	0,00
Colorante	Ml	1,75	1	0,15
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	2,61
			10 % Imprevisto	0,26
			Costo Neto	2,87
			Gasto de fabr. 15%	0,43
			Factor Costo 33,33%	0,96
			M.O. 45%	1,29
			G. Adm. 12%	0,34
			45% Utilidad	1,29
			Sub total	7,18
			12 % I.V.A.	0,86
10 % Servicio	0,72			

	Total (PVP)	8,76
--	--------------------	-------------

Jirón, S. (2022). Torta de zapallo, receta estándar de costos, Quito.


Tabla 33. Receta estándar de preparación.


 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA		Torta de zapallo			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL	DE
Torta de zapallo					
500	Gr	Zapallo	Temperatura ambiente 18-20°C	Cocido y procesado	
400	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
120	Gr	Huevo	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
15	Ml	Aceite	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
10	Gr	Polvo de hornear	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
5	Ml	Esencia de vainilla	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
250	Gr	Harina	Temperatura ambiente 18-20°C	Tamizada	
Decoración					
10	Gr	Frutillas	Temperatura ambiente 18-20°C	Rodajas	
15	Gr	Helado de colada orada	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
Coral					
10	Gr	Harina	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
55	Ml	Agua	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
60	Ml	Aceite	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
1	Gr	Sal	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
1	Ml	Colorante	Temperatura ambiente 18-20°C	-	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Precalentar el horno a 180°C.			
		2. Cocinar el zapallo y una vez cocido cedamos y dejamos enfriar.			
		3. Luego colocar el azúcar y mezclamos hasta que se incorpore al zapallo.			
		4. Luego añadir los huevos mezclando bien.			
		5. Colocar la vainilla, el aceite mezclar e incorporamos la harina y el polvo de hornear y mezclamos.			
		6. Hornear por 45 minutos a 180°C.			

	Coral							
	1. Agregar en un recipiente la harina, el aceite, el agua, la sal y el colorante mezclamos.							
	5. Luego colocar la mezcla a 70 °C y retiramos.							
	6. Una vez que este dejar enfriar y decorar con el coral, el helado y las frutas.							
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1390	3536,55	9,025	92,99	43,205	639,62	454,2	176	9,825

Jirón, S. (2022). Torta de zapallo, receta estándar de preparación, Quito.

Tabla 34. Receta estándar de costos.

 Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
	NOMBRE del plato:	Macerado de toronche		CÓDIGO:	8
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/4/2022		CHEF:	Savier Jirón	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
<i>Macerado de toronche</i>					
Vino blanco	MI	6,09	200	1,62	
Azúcar	Gr	0,79	80	0,06	
Tronche (chamburo)	Gr	2,00	70	0,31	
Caña manabita	MI	4,00	15	0,16	
<i>Goma de ishpingo</i>					
Azúcar	Gr	0,79	50	0,04	
Agua	Gr	0,00	50	0,00	
Ishpingo	Gr	0,50	10	0,20	
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	2,40	
			10 % Imprevisto	0,24	
			Costo Neto	2,64	
			Gasto de fabr. 15%	0,40	
			Factor Costo 33,33%	0,88	
			M.O. 45%	1,19	
			G. Adm. 12%	0,32	

	45% Utilidad	1,19
	Sub total	6,61
	12 % I.V.A.	0,79
	10 % Servicio	0,66
	Total (PVP)	8,07

Jirón, S. (2022). Macerado de toronche, receta estándar de costos, Quito.

Tabla 35. Receta estándar de preparación.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Macerado de toronche		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
Macerado de toronche				
200	ml	Vino blanco	Temperatura ambiente 18-20°C	
80	gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	-
70	gr	Toronche (chamburo)	Temperatura ambiente 18-20°C	fruta
15	ml	Caña manabita	Temperatura ambiente 18-20°C	
Goma de ishpingo				
50	gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	reducción
50	gr	Agua	Temperatura ambiente 18-20°C	reducción
10	gr	Ishpingo	Temperatura ambiente 18-20°C	reducción
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	macerado de toronche			
	1.	colocar el vino con el azúcar y la fruta dejamos macerar 10 días.		
	goma de ishpingo			
	1.	colocar a reducir el agua el azúcar y el ishpingo		
	2.	una vez que tenga una consistencia espesa apagamos		





3. luego añadir a la mezcla anterior y agregamos la caña manabita

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
365	607	0,710	0,07	0,83	38,86	0	10,8	0,35

Jirón, S. (2022). Macerado de toronche, receta estándar de preparación, Quito.


Tabla 36. Receta estándar de costos.


 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE del plato:	Soda de sol		CÓDIGO:	9
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/4/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Soda de sol</i>				
Soda de mandarina	MI	2,00	118	0,79
Vino blanco	MI	6,09	29	0,24
Uvilla	Gr	1,47	10	0,05
<i>Goma de uvilla</i>				
Azúcar	Gr	0,79	50	0,04
Pulpa de uvilla	MI	1,47	50	0,25
<i>Hielo de lima</i>				
Agua	MI	0,00	60	0,00
Pulpa de lima	MI	1,00	50	0,05
Hojas de menta	Gr	0,48	10	0,07
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	1,47
			10 % Imprevisto	0,15
			Costo Neto	1,62
			Gasto de fabr. 15%	0,24
			Factor Costo 33,33%	0,54
			M.O. 45%	0,73
			G. Adm. 12%	0,19
			45% Utilidad	0,73
			Sub total	4,06

	12 % I.V.A.	0,49
	10 % Servicio	0,41
	Total (PVP)	4,95

Jirón, S. (2022). Gaseosa sol, receta estándar de costos, Quito.


Tabla 37. Receta estándar de preparación.


		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Soda de sol		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
Soda de sol				
118	MI	Soda de mandarina	Temperatura ambiente 18-20°C	-
29	MI	Vino blanco	Temperatura ambiente 18-20°C	-
10	Gr	Uvilla	Temperatura ambiente 18-20°C	fruta
Goma de uvilla				
50	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	Reducción
50	MI	Pulpa de uvilla	Temperatura ambiente 18-20°C	Reducción
Hielo de lima				
60	MI	Agua	Temperatura ambiente 18-20°C	Congelar
50	MI	Pulpa de lima	Temperatura ambiente 18-20°C	Pulpa y congelar
10	Gr	Hojas de menta	Temperatura ambiente 18-20°C	Congelar
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	Goma de uvilla			
	1. Colocar a reducir el agua el azúcar con la pulpa de uvilla, una vez que este con una textura espesa retiramos y enfriamos			
	Hielo de lima			
	1. Colocar el agua y la pulpa de lima que se mesclen			

	1.	Luego añadir las hojas de menta en moldes para hielo y vertimos la mezcla anterior						
	1.	Una vez que este todo colocar a congelar						
		Soda de sol						
	1.	Colocar en un vaso la soda de mandarina y el vino						
	1.	Luego agregar la goma de uvilla y los hielos						
	2.	Decorar con una rodaja de lima y menta						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
257	276,26	0,337	0,14	0,409	65,934	0	6,67	0

Jirón, S. (2022). Gaseosa sol, receta estándar de preparación, Quito.


Tabla 38. Receta estándar de costos.


 T Tecnológico I Internacional U Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
	NOMBRE del plato:	Genesis		CÓDIGO:
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	04/4/2022		CHEF:	Savier Jirón
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Coctel agave</i>				
Licor de agave	Ml	18,00	59	1,42
Tuna	Gr	1,00	20	0,04
Menta	Gr	0,48	5	0,03
<i>Limonada de grosella</i>				
Grosellas	Ml	1,89	29	0,32
Azúcar	Gr	0,79	10	0,01
Limón	Ml	1,00	15	0,02
Agua	Ml	0,00	50	0,00
<i>Hielo de anís</i>				
Hojas de hierba buena	Gr	0,48	5	0,03
Infusión de anís	Ml	0,95	70	1,66
<i>Goma de uvilla</i>				
Azúcar	Gr	0,79	50	0,04
Pulpa de uvilla	Ml	1,47	50	0,25
FOTOGRAFÍA			Total Bruto	3,82
			10 % Imprevisto	0,38
			Costo Neto	4,20
			Gasto de fabr. 15%	0,63

	Factor Costo 33,33%	1,40
	M.O. 45%	1,89
	G. Adm. 12%	0,50
	45% Utilidad	1,89
	Sub total	10,51
	12 % I.V.A.	1,26
	10 % Servicio	1,05
	Total (PVP)	12,82

Jirón, S. (2022). Coctel de agave, receta estándar de costos, Quito.

Tabla 39. Receta estándar de preparación.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Genesis		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
<i>Genesis</i>				
59	ml	Licor de agave	Temperatura 4-5°C	
20	Gr	Tuna	Temperatura ambiente 18-20°C	-
5	Gr	Menta	Temperatura ambiente 18-20°C	
<i>Limonada de grosella</i>				
29	Gr	Grosellas	Temperatura 4-5°C	
10	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	-
15	Gr	Limón	Temperatura ambiente 18-20°C	
50	ml	Agua	Temperatura ambiente 18-20°C	-
<i>Hielo de anís</i>				
5	Gr	Hojas de hierba buena	Temperatura ambiente 18-20°C	Congelar
70	ml	Infusión de anís	Temperatura 0 a 4 °C	infusionar y congelar
<i>Goma de uvilla</i>				
50	Gr	Azúcar	Temperatura ambiente 18-20°C	reducción
50	ml	Pulpa de uvilla	Temperatura ambiente 18-20°C	reducción
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		

	Hielo de anís							
	1. Realizar una infusión de anís una vez realizada colocamos trozos de hojas de hierba buena en moldes para hielo y mandamos a congelar							
	Goma de uvilla							
	1. Colocar a reducir el agua el azúcar con la pulpa de uvilla, una vez que este con una textura espesa retiramos y enfriamos							
	Limonada de grosella							
	1. Colocar en el agua el zumo de grosellas el limón, el azúcar y mezclamos hasta que se incorporen los ingredientes.							
Coctel agave								
1. En un vaso colocamos el hielo de anís, la moga de uvilla y la tuna y mezclar.								
2. Una vez que este mesclado añadir la menta y completar con la limonada.								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
218	365,26	0,695	0,208	0,816	99,865	0	5,51	1,8447

Jirón, S. (2022). Coctel de agave, receta estándar de preparación, Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 40. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
750	4500	9000

Jirón, S. (2022). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 41. Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno Industrial A Gas	1	\$550,00	\$550,00

Freidor Industrial	1	\$3.900,00	\$3.900,00
Plancha Eléctrica Industrial	1	\$833,00	\$833,00
Termómetro digital	1	\$4,00	\$4,00
Vertical Mixto 2 Puertas Congelador Refrigerante	1	\$1.700,00	\$1.700,00
Tanque de gas 15kg	1	\$45,00	\$45,00
Cocina Industrial Acero 6 Quemadores Con horno	1	\$325,00	\$325,00
Licuada Industrial 10, 20 Litros	1	\$540,00	\$540,00
Batidora profesional	1	\$569,95	\$569,95
Balanza digital	2	\$36,00	\$72,00
Bandejas de horno	4	\$12,00	\$48,00
Microondas	1	\$157,46	\$157,46
Mesa de Trabajo	2	\$180,00	\$360,00
Mesa de apoyo	2	\$135,00	\$270,00
TOTAL			\$9.374,41

Jirón, S. (2022). Equipos industriales. Quito

- **Equipos de computación.**

Los equipos de computación serán solamente los utilizados en el restaurante, debido a que la empresa no contara con una oficina y contara con un contador externo al restaurante, por lo que los equipos de computación detallados serán exclusivamente para operación del restaurante.

Tabla 42. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Punto De Venta- Pantalla Táctil Todo En Uno- Kit Pos 08	2	\$965.00	\$1.930.00
Impresora Térmica De Recibos Pos 58mm Portátil Bluetooth	1	\$49.99	\$49.99
Impresora Epson EcoTank ET- 2800	1	\$309.99	\$309.99
TOTAL			\$2.289,98

Jirón, S. (2022). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 43. Muebles y enseres.

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
ENSERES			
Espátula de goma	5	\$1,95	\$9,75
Destapador de botellas	3	\$2,80	\$8,40
Colador	5	\$3,50	\$17,50
Manga pastelera con Boquillas	1	\$2,40	\$2,40
Cuchillo de pan	2	\$4,50	\$9,00
Cuchillo	4	\$2,95	\$11,80
Afilador de cuclillos	2	\$19,50	\$39,00
Cuchara escurridor	8	\$2,45	\$19,60

Cucharetas	8	\$1,95	\$15,60
Tablas de picar	4	\$15,21	\$60,84
Set de cucharas y tazas medidoras	9	\$2,90	\$26,10
Jarra de 2 litros	5	\$3,00	\$15,00
Set de Bowls acero inoxidable	4	\$8,95	\$35,80
Set de cubiertos 15 uds. de cada cubierto	4	\$21,90	\$87,60
Brocha	2	\$2,60	\$5,20
Racionador de helado	1	\$2,20	\$2,20
Molde de silicona	4	\$3,90	\$15,60
Set de ollas 40 l, 6 uds.	3	\$143,50	\$430,50
Pinzas	8	\$4,40	\$35,20
Batidor de mano	3	\$1,85	\$5,55
Ollas	3	\$4,99	\$14,97
Pelador	2	\$4,99	\$9,98
Set de Cortadores Redondos	14	\$0,85	\$11,90
Molde de desmontable	2	\$8,08	\$16,16
Set de recipientes de acero inoxidable 4 uds	3	\$185,00	\$555,00
MUEBLES			
Mesas de comedor	10	\$235,00	\$2.350,00
Sillas	40	\$15,00	\$600,00
Mesa y silla tipo bar	5	\$69,00	\$345,00
Salas Lounge Puffs	1	\$561,00	\$561,00

Lámparas colgantes	6	\$75,00	\$450,00
TOTAL			\$5.766,65

Jirón, S. (2022). Muebles y encerres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 44. Equipos industriales de seguridad.

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	5	\$20.50	\$102.50
Dispensador de alcohol automático	1	\$95.00	\$95.00
Dispensador de gel	3	\$3.99	\$11.97
Detector de gas GLP	2	\$15.00	\$30.00
Rótulo de Señalética Salida,	1	\$3.35	\$3.35
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	1	\$3.32	\$3.32
Rótulo de Señalética Baño	1	\$3.50	\$3.50
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	3	\$1.68	\$5.04

Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento	2	\$1.49	\$2.98
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	3	\$3.00	\$9.00
Rótulo de Señalética Norma Emergencia.	1	\$1.65	\$1.65
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	\$6.72	\$6.72
Rótulo de Señalética No Fumar	1	\$2.96	\$2.96
Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua.	2	\$3.05	\$6.10
Rótulo de Señalética Aforo	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.	1	\$3.50	\$3.50
TOTAL			\$290.59

Jirón, S. (2022). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 45. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond resma	2	\$4.00	\$8.00
Grapadora	1	\$4.10	\$4.10
Grapas (caja)	1	\$0.99	\$0.99
Set de resaltadores	10	\$0.50	\$5.00

Esferos BIC (rojo, azul, negro, verde, Naranja)	5	\$1.00	\$5.00
Perforadora	1	\$1.91	\$1.91
Libreta	1	\$5.00	\$5.00
Post it	2	\$5.79	\$11.58
Carpeta de cartón	100	\$0.15	\$15.00
Tijeras	1	\$0.59	\$0.59
Archivador	5	\$2.96	\$14.80
Calculadora	1	\$3.05	\$3.05
Scotch	3	\$0.60	\$1.80
Dispensador Eagle	1	\$5.11	\$5.11
Rollo de impresora de tiques	10	\$2.88	\$28.80
Rollos térmicos	10	\$2.31	\$23.10
TOTAL			\$133,83
TOTAL, ANUAL			\$1.605,96

Jirón, S. (2022). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 46. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$120.00
Luz	\$68.00
Teléfono	\$20.00
Internet	\$28.00

TOTAL	\$236.00
TOTAL, ANUAL	\$2.832,00

Jirón, S. (2022). Servicios básicos. Quito

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 47. Materiales de limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	2	\$3.08	\$6.16
Barredora	1	\$22.00	\$22.00
Trapeador	1	\$3.89	\$3.89
Pala	1	\$1.25	\$1.25
Escoba plástica	2	\$1.25	\$2.50
Carro Coche Mesa De Limpieza	1	\$125.00	\$125.00
Lustre	10	\$0.30	\$3.00
Esponja lavaplatos	2	\$0.65	\$1.30
Fundas basura industriales	10	\$0.20	\$2.00
Lavavajillas líquido un Galón	1	\$9.00	\$9.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$7.00	\$7.00
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$8.50	\$8.50
Cloro 1 Gal	1	\$4.00	\$4.00
Bioclean desinfectante pisos y superficies 1 Gal	1	\$7.84	\$7.84

Jirón, S. (2022). Materiales de limpieza. Quito.

Papel industrial	1	\$22.50	\$22.50
Papel higiénico Bouquet	2	\$1.75	\$3.50
Toalla de papel 175 hojas	2	\$1.30	\$2.60
TOTAL			\$232.04
TOTAL, ANUAL			\$2.784,48

3.12 Estudio arquitectónico

Ilustración 40. Estructura del establecimiento.



Jirón, S. (2022). Estructura del establecimiento. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio se debe de seguir las normas, para obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento de esta manera podrá elaborar sin inconvenientes de que lo clausuren.

- **Servicio de Rentas Internas (SRI).**

El Servicio de Rentas Internas (SRI) cataloga como beneficiarios de solicitar la generación de clave para el ingreso al portal SRI en línea, a las personas naturales (ecuatorianas o extranjeras).

Requisitos Obligatorios:

Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Credencial de refugiado
- Certificado de votación (Presentación)
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos

Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):

- Pasaporte ordinario (Presentación)
- Certificado de presentación (Presentación)
- Certificado de exención (Presentación)

Requisitos para realizar el trámite a través del Portal SRI en línea:

Firma electrónica

Requisitos Especiales:

Segmentos específicos o terceros autorizados:

- Cédula de ciudadanía, pasaporte, credencial de refugiado.
- Personas consideradas como incapaces absolutos o interdictos: original y copia de providencia de la autoridad competente autorizando al tutor o curador
- Original y copia del poder.
- Personas fallecidas: original y copia de la posesión efectiva en la que conste el administrador de los bienes.

Formatos y anexos

Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos, (Gob.ec, 2022).

- **Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

El Servicio de Rentas Internas (SRI) cataloga como beneficiarios de la inscripción del Registro Único del Contribuyente (RUC), a las personas naturales (ecuatorianas o extranjeras) certificadas como artesanos.

Requisitos Obligatorios:

Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)

- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente

Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):

- Pasaporte ordinario (Presentación)
- Certificado de presentación (Presentación)
- Certificado de exención (Presentación)
- Requisitos para realizar el trámite en línea:
- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea

Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea
- Solicitud de inscripción de RUC naturales
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente

Requisitos Especiales:

Segmentos específicos o terceros autorizados:

- Carnet de refugiado
- Carta de autorización en línea
- Poder general o especial, (Gob.ec, 2022).

- **Municipio de Rumiñahui:**

Es un impuesto que se genera por el ejercicio de todas las actividades económicas, comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales que funcionan en el Cantón Rumiñahui.

Requisitos Obligatorios:

- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Copia del RUC.
- Certificado de Compatibilidad y Factibilidad de Uso de Suelo.
- Formulario de patente adquirir en la ventanilla 13.

Requisitos Especiales:

- Reporte de Actualización del Contribuyente (En caso de actualización de Cantón)

- **Requisitos para el permiso de rotulación.**

Consiste en la factibilidad del uso del espacio visual, con la colocación de publicidad exterior, por personas naturales o jurídicas en espacios públicos, privados o de servicio general del Cantón Rumiñahui.

Requisitos Obligatorios:

En una carpeta se presentarán los siguientes documentos en la oficina de Atención al ciudadano:

- Oficio dirigido al señor(a) director(a) de Planificación Territorial., solicitando la autorización para Colocación de Publicidad.
- Croquis de ubicación del predio.
- Detalles del diseño con dimensiones, materiales y sistema constructivo adoptado.
- Fotomontaje del rótulo en el sitio a ubicarse. Esto se aplica también para el caso de rótulos en carreteras o vías expresas.
- Documento que acredite la propiedad o autorización notariada del propietario del inmueble en el que se vaya a colocar el medio publicitario, en caso de Propiedad Horizontal se contará con la autorización de la Asamblea de copropietarios.
- Certificado en vigencia, de Normas Particulares.
- Para el caso de rótulos en áreas protegidas, debe adjuntarse el Informe de la Dirección de Protección Ambiental, que será tramitado previamente en la unidad correspondiente.
- Copia de la carta de pago del impuesto predial del inmueble en el cual se va instalar el medio publicitario.
- Para el caso de Publicidad que demande estructuras especiales de sostén, instalaciones mecánicas, eléctricas de alta tensión, se exigirá un plano estructural firmado por un ingeniero estructural responsable.

- La colocación de publicidad en el Centro Histórico y en las edificaciones patrimoniales, se sujetará a la ordenanza de publicidad correspondiente.
- Permisos de funcionamiento y patente actualizada del solicitante.
- Requisitos Especiales:
- Las firmas del o el propietario(s) y la persona natural o jurídica, responsable en los documentos y en los formularios, deben ser originales.

Requisitos Especiales:

Las firmas del o los propietarios y la persona natural o jurídica, responsable en los documentos y en los formularios, deben ser originales, (Gob.ec, Gob.ec, 2021).

- **Inspección del Cuerpo de Bomberos:**

Documentos habilitantes:

- Solicitud para el Permiso de Ocupación (formato disponible en la página web)
- Copia del formulario de registro municipal de planos para la edificación o el equivalente del GADMUR.
- Copia del Informe de Regulación Municipal (IRM) o equivalente GADMUR.
- Copia de la carta del impuesto predial del año vigente.
- Registro del profesional (SENESCYT) a cargo del proyecto y copia de la cédula de identidad
- Certificado de Visto Bueno de Planos emitido por el Cuerpo de Bomberos de Rumiñahui.

- Planos arquitectónicos aprobados por el Departamento de Gestión Territorial del GADMUR.
- Copias de toda la carpeta aprobada de Visto Bueno de Planos, incluidos memoria técnica y planos aprobados sellados por la EPM-CBR.

Adjuntar los siguientes documentos:

- Documento declarativo de entrega de extintores en cada unidad de vivienda o local.
- Certificado de compra o mantenimiento de extintores con su respectivo inventario.
- Certificado de pruebas de presión de descarga del sistema contra incendios y hermeticidad de las tuberías.
- Certificado de instalación de sistema de detección y alarma de incendios.

Inspección:

Se realizará una inspección coordinada con el profesional encargado del proyecto, para ello deben estar instalados y funcionando todos los sistemas de protección contra incendios tal como se encuentran detallados en los planos y memoria técnica aprobada.

Una vez aprobado la revisión del proyecto, se emitirá la orden de pago con los respectivos valores, a ser depositados en BANEQUADOR. (BomberosRuminahui, 2018)

- **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCOSA**

Para obtener el permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), se debe seguir los siguientes pasos.

- Ingresar a la página: <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- Crear el usuario y contraseña.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica de su establecimiento.
- Aceptar y declarar
- Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento (Permisos Quito, 2022).

- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**

Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral: (solicitud de clave para Empleador)

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.

- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal (IESS, 2022).

- **Ministerio de Trabajo:**

Persona natural o jurídica que tiene derecho a percibir servicios públicos amparados bajo la Constitución de la República del Ecuador, los cuales para el siguiente trámite son:

Empleadores con figura de personas naturales o jurídicas que contraten personal bajo relación de dependencia.

Requisitos Obligatorios:

- Formulario en línea de registro de datos del trabajador dentro del Sistema Único de Trabajo - SUT: Ingresar los datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo.

Formatos y anexos

Formulario en línea de registro de datos del trabajador. El empleador deberá registrar las nuevas contrataciones en el Sistema Único de Trabajo SUT e ingresar los datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo. (Gob.ec, 2021).

- **SAYCE:**

Somos una sociedad de gestión colectiva, cuyo objetivo primordial es proteger y administrar los derechos económicos resultantes de la utilización de las obras musicales de autores nacionales y extranjeros, constituimos una entidad jurídica de derecho privado, sin fines de lucro, capaz de ejercer derechos, contraer obligaciones civiles y de ser representada judicial y extrajudicialmente en el ámbito nacional e internacional. (sayce, 2018)

Requisitos Obligatorios:

- Imprimir la captura de pantalla del cuestionario y entregarla junto a los otros requisitos
- Copia de Cédula a color
- 2 fotografías tamaño carné a color con fondo blanco
- Certificado Bancario de una cuenta personal
- Planilla de servicio básico de la dirección de residencia
- Comprobante de depósito del pago de afiliación por \$18,24.
- El valor a cancelar corresponde a \$13,68 de la credencial y \$4,56 del registro de 1 a 10 obras. El pago lo puede realizar mediante depósito a la cuenta corriente No. 52061125-6 del Banco Internacional a nombre de SAYCE.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto.

El objetivo que buscará la empresa es reducir, mitigar y restaurar el medio ambiente, así como la regulación de obras o actividades que afecten a la misma reduciendo los efectos negativos en el ambiente.

La empresa Yanangora cumplirá con estándares ambientales referentes a la clasificación adecuada de desechos mitigando la contaminación, con lo que la empresa caracterizará lugares, tachos y contenedores donde clasificar de manera correcta todos los desechos producidos por la empresa.

Reducir la generación de desechos mediante aplicación de medidas zero waste, en lo cual, ciertos desechos van hacer reusados como abono, puesto que, la empresa a futuro planea crear áreas donde funcionarán pequeños huertos para producir ciertos vegetales por lo cual, una de las políticas futuras a establecer de la empresa será reutilizar los desechos orgánicos.

5.2 Impacto ambiental

La empresa es de tipo reversible y recuperable, ya que, se mitiga con las políticas de cuidado ambiental impuestas por el establecimiento, de igual forma se identificará posibles impactos ambientales

- **Contaminación por basura:** los residuos por basura pueden contaminar un recurso muy importante como es el agua que se puede dar por una mala distribución de la basura, de igual forma contamina la atmosfera que al momento de descomposición de la basura libera malos olores y gases que perjudican el aire así también como el suelo debido a que, se deposita en terrenos que luego sufren consecuencias por el mal manejo de la basura.
- **El desperdicio del agua:** se da cuando se realiza malas instalaciones o no hay un mantenimiento en las tuberías que afecta considerablemente al ambiente, de igual forma al no dar una forma correcta al momento de realizar producción o dar un uso descontrolado al momento de lavar.
- **Contaminación de agua residuales:** el mal desecho de estas aguas trae consigo enfermedades y trastornos al medio ambiente siendo los ríos acuíferos lagos y mar, perjudicados que luego se afecta las zonas aledañas.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** al realizar la limpieza y usar químicos o productos de limpieza estos contienen sustancias químicas contaminantes y potencialmente peligrosas que, cuando son depositadas en la basura o vertidas por los desagües de la cocina y aseo, contribuyen a la degradación ambiental.
- **Cilindros de gas:** emiten CO₂ en las diferentes fases de su ciclo de vida: extracción, producción, transporte, uso, tratamiento de residuos por lo que son perjudiciales para la atmosfera y en si para el ambiente.

- **Gasto de energía:** Las emisiones dirigidas a la atmósfera, como el óxido de azufre, monóxido de carbono, metales pesados y otros contaminantes. La contaminación acústica y visual de fuentes energéticas, así como la contaminación directa al agua, suelos y otros factores que impactan en la salud tanto del medio ambiente como de las comunidades. (Esan, 2019)
- **Contaminación de desechos en cocina:** De la multitud de factores que deben tenerse en cuenta en seguridad alimentaria, la manipulación de los restos de comida es uno de los últimos eslabones de todo el proceso. Sin embargo, merece la misma atención y precaución que cualquiera de los otros posibles focos de contaminación. Los residuos generados en la actividad de una cocina, tanto doméstica como profesional, son una gran fuente de contaminación. La acumulación de restos de alimentos puede llegar a constituir un problema sanitario, ya que es en el cubo de la basura donde muchos microorganismos encuentran el lugar idóneo para crecer y proliferar. (Pelayo, 2008)

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- **Contaminación por basura:** la empresa tendrá un lugar específico lejos del restaurante donde se clasificará la basura, donde los desperdicios que sean renovables se les dará un nuevo uso y otros se clasificaran como reciclables.
- **El desperdicio del agua:** la empresa tendrá control periódico en el sistema de tuberías para descartar cualquier fuga de agua, también tendrá un control en el uso del agua en área de lavavajilla, área de producción y al momento de hacer limpieza.

- **Contaminación de agua residuales:** la empresa colocará filtros y trampas de grasa que reduzcas la contaminación, del mismo modo se evitará usos químicos al momento de limpiar y baldear las instalaciones.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** en este punto se controlará el uso de químicos en equipos de limpieza cuando se realice el aseo de las instalaciones, de esta forma mitigaremos la contaminación por esta agua que se desecha y daña el medio ambiente.
- **Cilindros de gas:** la empresa tendrá un control en las conexiones y en los cilindros de gas que no exista fugas que dañen el medio ambiente de igual forma utilizará extractores que filtren cualquier tipo de emisión de gas.
- **Gasto de energía:** la empresa priorizará el correcto uso de la energía en el establecimiento teniendo un control correcto de equipos de cocina, equipos de computación que sean utilizado correctamente, de igual forma se establecerá el uso de las luces solo cuando sea necesario.
- **Contaminación de desechos en cocina:** en este aspecto se optará por contenedores adecuados y correctamente señalados donde se colocará los desechos que se pueden reutilizar, reciclar y desechar teniendo en cuenta este punto que es importante al final del proceso de un producto.

5.3 Impacto social.

La empresa Yanangora en su intento de ayudar con la sociedad socializará con proveedores y empresas tipo-B que garanticen la calidad, honorabilidad y certificación social de sus productos.

Generar fuentes de trabajo:

La empresa Yanangora ofrecerá una fuente de trabajo para personas que ofrezcan un servicio en la empresa como a los distintos proveedores locales manteniendo la línea de obtención de productos nacionales. Teniendo prioridad en la compra de ciertos productos directamente a agricultores ofreciendo un precio justo y equitativo tratando de eliminar la corrupción.

Mejoramiento de nivel de ingresos:

La empresa para poder generar un mejoramiento daría paso a alianzas estratégicas con otras empresas, gestionar convenios con productores pequeños como grandes dando una equidad a las mismas oportunidades formando una libertad sindical y negociación colectiva.

Igualdad y equidad

Para generar una igualdad y equidad a la economía la empresa adquirirá productos de empresas que tengan una certificación tipo-B que garantice que en sus procesos no tengas ningún tipo de explotación, se dé un pago adecuado y también se buscará que tengas certificaciones orgánicas que de esta forma contribuir con el medio ambiente.

Teniendo en cuenta, que las actividades de la empresa tendrán una administración adecuada dando oportunidades, manteniendo ética, así como a las personas que colaboren en el establecimiento asignando actividades adecuadas que no tengas un trabajo forzoso u obligatorio.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

La idea de la empresa siempre será satisfacer una necesidad del cliente a través de los productos y servicios que ofrecerá también teniendo en cuenta los costos adecuados de los mismos teniendo prioridad en cuidar la relación de la empresa con el cliente de principio a fin, que al momento de ofrecerle una experiencia agradable cumpla con la satisfacción de sus necesidades.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

El financiamiento para una empresa es un componente fundamental para el desarrollo y crecimiento, debido a que permitirá mantener las operaciones, aumentar innovación tecnológica y mantenerse operando en el mercado gastronómico. Por lo cual, la empresa Yanangora muestra una perspectiva del detalle económico, teniendo un análisis para definir la inversión total que se requerirá para la implementación de un restaurante de tres tenedores.

6.2 Inversiones

La empresa al indagar en diferentes instituciones bancarias analizo la opción de optar por un préstamo bancario, de igual forma será netamente autónomo no abra socios participativos de ningún tipo.

6.3 Activos Fijos

En los activos fijos la empresa cuenta con equipos industriales - de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos 17.721.63

Tabla 48. Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./seguridad	9.665,00
Equipos de Computación	2.289,98
Muebles – Enseres	5.766,65
TOTAL ACTIVOS FIJOS	17.721,63

Jirón, S. (2022). Activos fijos. Quito.

6.4 Activos Diferidos

Los activos diferidos pertenecen a todos los gastos para la creación de la empresa. En efecto, la inversión de constitución abarca tanto los gastos del proceso al realizar el trámite de permisos de funcionamiento como a los gastos de publicidad, gastos de instalaciones, papelería de oficina y asesoría legal.

Tabla 49. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	1.200.00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	1.200.00

Jirón, S. (2022). Activos Diferidos. Quito.

6.5 Capital de trabajo.

El capital de trabajo se relaciona a los recursos necesarios para atender la operación normal de la empresa, como es el pago de sueldos, servicios básicos y todos los procesos que permitan el funcionamiento diario de la empresa.

Tabla 50. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	ANUAL
Sueldos	36.220,20
Servicios Básicos	2.832,00
Material oficina	1.605,96
Material limpieza	2.784,48
Servicio auto	0,00
Alquiler local	9.000,00
Publicidad	1.583,88
Adquisición de materia prima	3.000,00
Gastos financieros	7.000,00
TOTAL CAPITAL TRABAJO	64.026,52

Jirón, S. (2022). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 51. Total de Inversión.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	17.721,63
Total Activos Diferidos	1200
Total Capital de Trabajo	64.026,52
TOTAL INVERSIÓN	82.948,15

Jirón, S. (2022). Total de Inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de \$ 82.948,15.

6.6 Sueldos

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social informó que iniciarán con el ajuste automático de todos sus afiliados que mantienen una base de aportación desde los 400

dólares hasta los 424 dólares. Se iniciará con este proceso debido al incremento del Salario Básico Unificado (SBU) que rige desde este año y es de \$ 425.

Un afiliado que trabaja para una empresa privada y recibe un SBU su aportación personal será ahora de \$ 40.16 (9.45 %), mientras que los afiliados voluntarios (trabajadores autónomos sin relación de dependencia, pasantes, becarios, etc.) deberán pagar \$ 74,80 lo que representa el 17.6 % de la base de aportación, (telegrafo, 2022).

A continuación, se informará los sueldos con todos los beneficios legales, que es la remuneración por una actividad productiva.

Tabla 52. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Chef de cocina	425.00	5.100,00	481,95	568,65	5.186,70
Ayudante de cocina	425.00	5.100,00	481,95	568,65	5.186,70
Contador	425.00	5.100,00	481,95	568,65	5.186,70
Cajero	425.00	5.100,00	481,95	568,65	5.186,70
Mesero	425.00	5.100,00	481,95	568,65	5.186,70
Lavalozza	425.00	5.100,00	481,95	568,65	5.186,70
TOTAL	2.550,00	30.600,00	2.891,70	3.411,90	31.120,20

Jirón, S. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 53. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Chef de cocina	425.00	425.00	425.00	850.00
Ayudante de cocina	425.00	425.00	425.00	850.00
Contador	425.00	425.00	425.00	850.00
Cajero	425.00	425.00	425.00	850.00
Mesero	425.00	425.00	425.00	850.00
Lavalozza	425.00	425.00	425.00	850.00
TOTAL	2.550,00	2.550,00	2.550,00	5.100,00

Jirón, S. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 54. Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
31.120,20	5.100,00	36.220,20

Jirón, S. (2022). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de \$ 36.220,20 anual.

6.7 Depreciación de activos fijos.

En la siguiente tabla observaremos la disminución de valores económicos de bienes materiales o inmaterial de la empresa periódicamente los cuales son: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 %.

Tabla 55. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	\$9.665,00	10%	\$ 966,50
Edificio	0	20%	\$ -
Vehículos	0	5%	\$ -
Equipos de Computación	2289,98	33,33%	\$ 763,25
Muebles y Enseres	5766,65	10%	\$ 576,67
TOTAL DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			2.306,42

Jirón, S. (2022). Depreciación de activos fijos. Quito.

6.8 Amortizaciones

Es la recuperación del dinero por gasto de constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual doscientos cuarenta dólares, ya que el monto es de mil doscientos dólares.

Tabla 56. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	TOTAL
Gastos de Constitución	1.200,00	20%	240,00

Jirón, S. (2022). Amortizaciones. Quito.

6.9 Estructura Capital

La estructura del capital constara de la siguiente forma: Capital Propio con la suma de \$ 33.000,00 que valdrá una estructura del 39,76%, de otra forma, contará con un Capital Financiero de \$ 50.000,00 que tendrá una estructura del 60,24% que se explicara en la siguiente tabla:

Tabla 57. Estructura capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura %	Costo	TD	
Capital Propio	33000	39,76	13%	6,00%	
Capital Financiero	50000	60,24	14%	11,23%	
TOTAL INVERSIÓN	83000	100		17,23%	TMAR

Jirón, S. (2022). Estructura Capital. Quito.

6.10 Tabla de Amortización.

En la siguiente tabla se explicará el proceso de amortización:

Tabla 58. Tabla de Amortización.

Tabla de Amortización				
MONTO		50.000,00		
TASA		14%		
PLAZO		12		
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	5.0000,00
1	8.833,47	7000,00	1833,47	48166,53
2	8.833,47	6743,00	2090,15	46076,38
3	8.833,47	6451,00	2382,77	43693,61
4	8.833,47	6117,00	2716,36	40977,25
5	8.833,47	5737,00	3096,65	37880,60
6	8.833,47	5303,00	3530,18	34350,41
7	8.833,47	4809,00	4024,41	30326,01
8	8.833,47	4246,00	4587,83	25738,18
9	8.833,47	3603,00	5230,12	20508,06
10	8.833,47	2871,00	5962,34	14545,72
11	8.833,47	2036,00	6797,07	7748,65
12	8.833,47	1085,00	7748,65	0,00

Jirón, S. (2022). Tabla de Amortización.

6.11 Punto de equilibrio

Se define el momento en que una empresa cubre sus costes fijos y variables. En otras palabras, es cuando los ingresos y los egresos están al mismo nivel y, por lo tanto, no hay ganancias ni pérdidas, (Flores, 2021).

Como se puede observar son gastos a pagar cada mes.

Tabla 59. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Materia prima	250
Arriendo	750
Sueldos	3.018,35
Servicios Básicos	236
TOTAL DE COSTOS FIJOS	4.254,35

Jirón, S. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 60. Margen de contribución.

Receta Estándar			
Precio menú	87,26		
Costo menú	31,69		
Ganancias	55,57	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	

Jirón, S. (2022). Margen de contribución.

Tabla 61. Punto de equilibrio.

VENTA	76,56	87,26	6680,45
COSTO	76,56	31,69	2426,1
GASTO			4.254,35
PUNTO DE EQUILIBRIO	77		0,0

Jirón, S. (2022). Punto de equilibrio.

Tabla 62. Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
154	13.438,04	161.256,48	Ventas
154	4.880,26	58.563,12	Costo

Jirón, S. (2022). Ventas proyectadas.

En el punto de equilibrio se dispone de una cantidad de productos los cuales permitan una fluidez y rentabilidad a la empresa.

6.12 Costo de Ventas

El costo de venta se basa en una proyección de 5 años que darán a conocer el valor del primer año.

Tabla 63. Costos de Ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		161.256,48	166.110,30	171.110,22	176.260,64	181.566,08
COSTO DE VENTAS		58.563,12	60.325,87	62.141,68	64.012,14	65.938,91
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		102.693,36	105.784,43	108.968,54	112.248,49	115.627,17
GASTOS ADMINISTRATIVOS		36.220,20	37.310,43	38.433,47	39.590,32	40.781,99
SERVICIOS BASICOS		2.832,00	2.917,24	3.005,05	3.095,50	3.188,68
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		4.390,44	4.522,59	4.658,72	4.798,95	4.943,40
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		9.000,00	9.270,90	9.549,95	9.837,41	10.133,51
PUBLICIDAD		1.583,88	1.631,55	1.680,66	1.731,25	1.783,36
DEPRECIACIONES		2.306,42	2.306,42	2.306,42	2.306,42	2.306,42
AMORTIZACIONES		240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
UTILIDAD OPERATIVA		46.120,42	47.585,30	49.094,26	50.648,65	52.249,82
GASTOS FINANCIEROS		7.000,00	6.743,31	6.450,69	6.117,11	5.736,81
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		39.120,42	40.841,98	42.643,57	44.531,54	46.513,00
BASE IMPOSITIVA		14.181,15	14.805,22	15.458,29	16.142,68	16.860,96
UTILIDAD NETA		24.939,27	26.036,76	27.185,27	28.388,86	29.652,04

Jirón, S. (2022). Costo de Ventas.

En la tabla está basada para 5 años en ventas con el crecimiento país del 3%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de \$24.939,27, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de \$29.652,04, con el objetivo de que se beneficie el empleador.

6.13 Flujo de Caja

Tabla 64. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		46.120,4	47.585,3	49.094,3	50.648,6	52.249,8
DEPRECIACION		2306,415334	2306,415334	2306,415334	2306,415334	2306,415334
AMORTIZACION		240	240	240	240	240
- BASE IMPOSITIVA		14181,15	14805,22	15458,29	16142,68	16860,96
- GASTOS FINANCIEROS		7.000,00	6.743,31	6.450,69	6.117,11	5.736,81
- PAGO CAPITAL		1.833,47	2.090,15	2.382,77	2.716,36	3.096,65
FLUJO NETO DE CAJA		25.652,22	26.493,03	27.348,92	28.218,91	29.101,80

Jirón, J. (2021). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$25.652,22 mientras que para el 5 año esta aumentará a \$29.101,80.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto) y TIR (Tasa Interna de Retorno)

El valor actual neto (VAN) Es uno de los indicadores financieros para valorar y determinar la viabilidad y la rentabilidad de un proyecto de inversión, más conocidos y utilizados. Se determina mediante la actualización de los flujos de gastos e ingresos futuros del proyecto, menos la inversión inicial. El VAN es bueno cuando es mayor que cero, el van de la empresa es \$3.272.

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

TIR o Tasa Interna de Retorno es uno de los métodos de evaluación de proyectos de inversión más recomendables. Se utiliza frecuentemente para analizar la viabilidad de un proyecto y determinar la tasa de beneficio o rentabilidad que se puede

obtener de dicha inversión. Estrechamente ligado al VAN, el TIR también es definido como el valor de la tasa de descuento que iguala el VAN a cero, para un determinado proyecto de inversión. Su resultado viene expresado en valor porcentual. (Ramírez, 2022)

- **Cálculo del VAN y TIR**

Tabla 65. VAN/ TIR

	PERIODO 0	PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3	PERIODO 4	PERIODO 5
Inversión inicial	82.948,15					
Flujo de caja	-82.948,15	25.652,22	26.493,03	27.348,92	28.218,91	29.101,80

VAN	\$3.272
TIR	18,90%
TMAR	17,23%
VAN mayor a 0 es bueno /	Factibilidad
TIR mayor a TD es bueno /	Factibilidad

Jirón, S. (2022). VAN/ TIR.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

Se elaboró una propuesta de menú para el proyecto llamado “Plan de negocios para la creación de un restaurante 3 tenedores de cocina de autor especializado en productos autóctonos del Ecuador”, se puede observar que dicho proyecto ha causado una atención a las personas debido a una nueva propuesta, servicios y productos son diferentes que se pretenderá manifestar a las tendencias gastronómicas ya existentes.

La propuesta de menú, fue percibida de manera positiva en las encuestas. Lo cual muestra que, la percepción a la comida ecuatoriana de autor con uso de producto local, tiene cada vez, mayor aceptación. Dando paso a la aplicación de menú fijo, de degustación y de temporada, además al crear dicho proyecto se está manifestando la gastronomía ecuatoriana que sea reconocida a nivel nacional como internacional, sobre todo ofreciendo los mejores estándares de calidad y en una constante innovación.

Mediante la creación del proyecto se analizó todos los ámbitos, el análisis financiero arrojó datos positivos validando la viabilidad del proyecto.

Los resultados positivos del cálculo del TIR y VAN hacen que el proyecto sea factible, de igual forma los demás cálculos han presentado valores que permitan generar una expectativa positiva a la ejecución del proyecto.

Ha sido importante la implementación de las encuestas para de esta forma saber las necesidades, preferencias y opciones de posibles consumidores, que han

aportado una forma clara de que realizar y como estructurase de acorde a la necesidad que se mencionaron en dichas encuentras.

Si bien, la inversión es alta, los resultados de los diferentes cálculos financieros, son positivos, a pesar de, solo es una proyección necesaria para llevar a cabo el proyecto con la confianza de recuperación de la inversión y obtención de ganancia.

Finalmente, es fundamental tener en cuenta el desarrollo financiero, ya que, mediante este podremos tener una visión más certera al momento de ejecutar el proyecto de tal forma que cumpliremos tanto los objetivos, misiones, visiones y las diferentes ideas establecidas, teniendo en cuenta algo que sea viable y cercano a la realidad.

7.2 Recomendaciones

Buscar proveedores tanto en equipamiento y materia prima con una mejor oferta de precios y una fácil recepción para poder ofrecer un producto con mayor factibilidad a los consumidores.

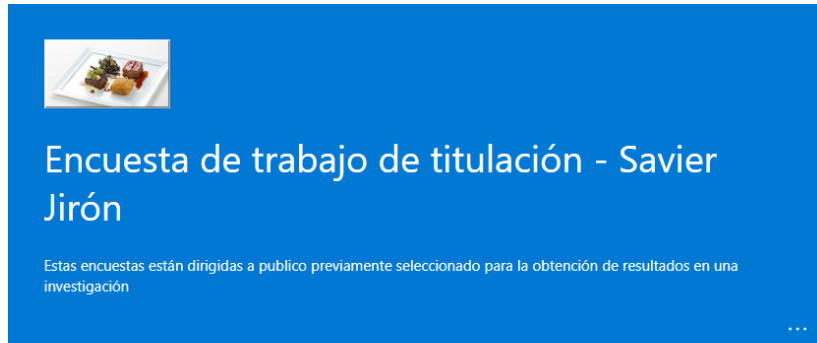
Analizar fuentes de inversión con un porcentaje de interés menor, ya que, suelen cambiar o haber actualizaciones de esas cifras en las entidades financieras.

Se recomienda brindar distintas formas y maneras para realizar un estudio de mercado conllevando datos más reales para poder verificar si la idea es viable de establecer en un lugar determinado o el lugar elegido.

Determinar procesos de cálculo y manejo financiero constante, para la toma correcta de dicciones administrativas.

7.3. ANEXOS

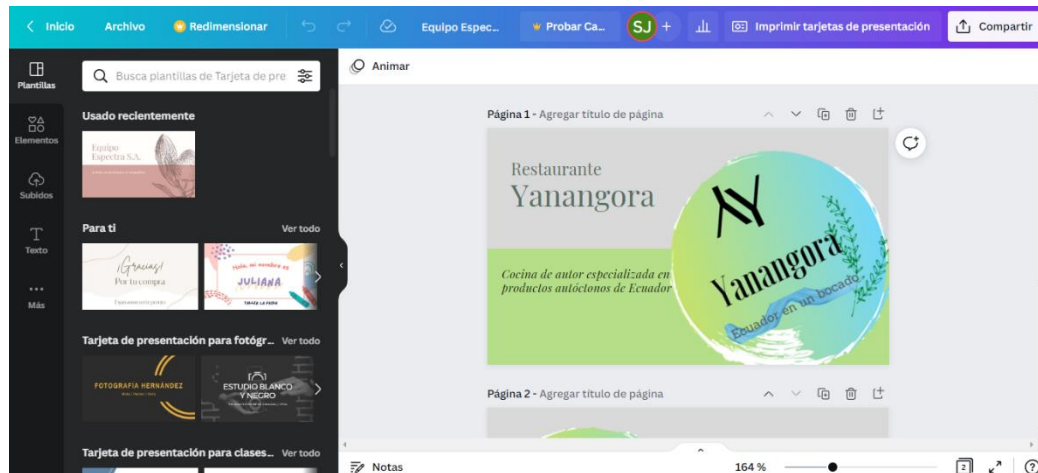
Anexo 1. Evidencias Encuesta Google Forms



1. ¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos de comida típica ecuatoriana?

- 1 vez por semana
- 2 veces por mes

Anexo 2. Evidencias creación del logotipo.



Anexo 3. Evidencias de indagación de precios y equipos.

[INICIO](#) [PRODUCTOS](#) [SERVICIOS](#) [PORTAFOLIO](#) [PROMOCIONES](#) [TOUR VIRTUAL](#) [VIDEOS](#)


TERMALIMEX

[CONTACTOS](#)


- Equipos de Lavandería (16)
 - Lavandería (15)
 - Marca (1958)
 - Uncategorized (26)

PROMOCIÓN DEL MES
Aprovechalo
Solo por este mes


POR LA COMPRA DE UN EXTRACTOR OMEGA -20% EFECTIVO



CONGELADOR INDUSTRIAL (KF25-1G)
\$3.117,62 Incluye IVA



CONGELADOR INDUSTRIAL (KF45-2G)
\$5.304,70 Incluye IVA



CONGELADOR INDUSTRIAL (M3F24-1)
\$3.082,06 Incluye IVA

Anexo 4.

[INICIO](#) [PRODUCTOS](#) [SERVICIOS](#) [PORTAFOLIO](#) [PROMOCIONES](#) [TOUR VIRTUAL](#) [VIDEOS](#)


TERMALIMEX

[CONTACTOS](#)


- Waflera (6)
 - Equipos de Lavandería (16)
 - Lavandería (15)
 - Marca (1958)
 - Uncategorized (26)

PROMOCIÓN DEL MES
Aprovechalo
Solo por este mes


POR LA COMPRA DE UN EXTRACTOR OMEGA -20% EFECTIVO



BATIDORA 4.5 QT 300 WATTS: CROMO (KSM95CU)
\$431,21 Incluye IVA



BATIDORA 4.5 QT 300 WATTS: NEGRO (KSM95OB)
\$431,21 Incluye IVA




BATIDORA 4.5 QT 300 WATTS: ROJO (KSM95ER)
\$431,21 Incluye IVA

Anexo 5.


TRAMONTINA [PRODUCTOS](#) [BLOG](#) Contacto y Atención

COCINA




Juego de cubiertos Laguna de acero inoxidable con cuchillos para asado 91 piezas Tramontina


[DONDE COMPRAR](#)



Juego de Cubiertos Tramontina Búzios de Acero Inoxidable 54 piezas.



Juego de cubiertos Tramontina Polywood con Láminas de Acero Inoxidable y Mangos de Madera Rojo 24 Piezas



Juego de cubiertos de 72 piezas Tramontina Pacific de acero inoxidable con cuchillos de mesa y terminación en alto brillo

Anexo 6.

Nuevo | 476 vendidos

Fábrica De Mesas Y Sillas Para Restaurante

U\$S 165

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor.
Chilibulo, Quito
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (524 disponibles)

Comprar ahora

1 años de garantía de fábrica.

Anexo 7. Evidencia de búsqueda de crédito.

BANCO PICHINCHA Cuentas Tarjetas Préstamos Inversiones Servicios

Abre tu cuenta Acceso clientes

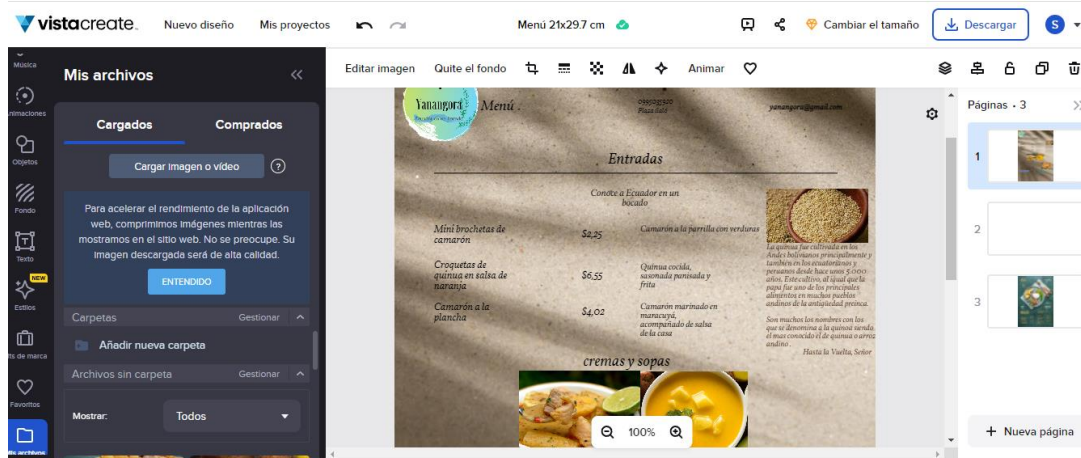
Simulador de créditos

Quiero empezar de nuevo Imprimir Solicitar Producto

Condiciones y costo total del crédito

Fecha:	28/04/2022	Producto:	Pymes
Plazo (meses):	12	Frecuencia de pago:	Mensual
Tasa interés nominal:	11.23%	Tipo de tasa:	Reajutable
Tipo de sistema de amortización:	Francés	Tasa contribución Solca:	0,5 %
Valor bien/vehículo:	N/A		

Anexo 8. Evidencia de creación de menú.



Anexo 9. Evidencia de preparaciones de recetas.



Anexo 10.



Anexo 11.



Anexo 12.



Anexo 13.



Anexo 14.



Anexo 15.



Anexo 16.



Anexo 17.



Anexo 17. Evidencia de la creación de menú

[file:///C:/Users/Savier%20Jir%C3%B3n/Downloads/Men%C3%BA%2021x29.7%20%D1%81m%20\(5\).pdf](file:///C:/Users/Savier%20Jir%C3%B3n/Downloads/Men%C3%BA%2021x29.7%20%D1%81m%20(5).pdf)

Referencias Bibliografía

- Amazon. (2021). *www.amazon.com*. Obtenido de https://www.amazon.com/-/es/Petrus-caja-1000-grapas-22-6/dp/B00JMFZFOY#aw-udpv3-customer-reviews_feature_div
- ambit. (8 de diciembre de 2016). Obtenido de <https://ambit.com.mx/noticias/anadir-mesas-en-restbar-en-8-pasos/>
- Anade. (2013). Obtenido de <https://blog.anade.com/que-tipo-de-zapato-usar-en-hosteleria/>
- Arcsa. (S/F). <https://www.controlsanitario.gob.ec>. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/>
- BomberosRuminahui. (2018). Obtenido de <https://www.bomberosruminahui.gob.ec/inspeccion-de-bomberos-para-obtener-luf/>
- Clothing, C. C. (2022). *mychefcity*. Obtenido de <https://www.mychefcity.com/>
- Davalos, E. (16 de Noviembre de 2021). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/dir//Constructora+Suarez+Davila+S.A,+John+F.+Kennedy+N71-292+y,+Quito+170102/@-0.1039781,-78.4913854,18z/data=!4m9!4m8!1m0!1m5!1m1!1s0x91d5852adeb421d3:0xd06eafc5d0a033d3!2m2!1d-78.4902483!2d-0.1047347!3e2?hl=es>
- Delikatissen. (30 de abril de 2015). Obtenido de [delikatissen.com: https://www.delikatissen.com/2015/04/olaia/](https://www.delikatissen.com/2015/04/olaia/)
- Delikatissen. (1 de febrero de 2020). Obtenido de <https://www.delikatissen.com/2020/02/aida-una-marca-de-diseno-danes-con-historia-y-muy-asequible/>
- Denimrep. (2022). Obtenido de <https://denimrep.com/product-tag/pantalon-negro-de-tela/>
- Flores, J. (2021). Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/punto-equilibrio-empresa>
- Gob.ec. (13 de agosto de 2021). Obtenido de <https://www.gob.ec/mt/tramites/registro-datos-trabajador-vinculacion-laboral>

- Gob.ec. (8 de julio de 2021). *Gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gadmc-ruminahui/tramites/obtencion-permisos-instalacion-medios-publicitarios>
- Gob.ec. (10 de marzo de 2022). *gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/sri/tramites/generacion-claves-acceder-servicios-transaccionales-sri-linea-persona-natural>
- Gob.ec. (10 de marzo de 2022). *Gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>
- Hernandezhosteleria. (2018). Obtenido de <https://www.hernandezhosteleria.com/vestuario/delantal-frances-largo-negro.html>
- Joonashyvonen. (2021). Obtenido de <https://www.joonashyvonen.com/es/accesorios-textiles-saint-laurent-hombre-pajarita-yves-de-grosgren-negro-black/>
- Mercado Libre . (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-503078121-papel-higienico-institucional-bouquet-rollo-de-x-250m-doble-_JM#position=6&search_layout=stack&type=item&tracking_id=aa192eb7-1590-4f96-9e92-17295625b226
- Mercado Libre. (2021). *www.mercadolibre.com*. Obtenido de https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-505062162-carpetas-de-carton-paq-100-un-_JM#position=2&search_layout=stack&type=item&tracking_id=e0872931-78a7-40e0-bd5b-aad54cc7a0e8
- MisterWils. (5 de agosto de 2020). Obtenido de <https://misterwils.com/lamparas-de-techo-y-apliques-para-restaurantes/>
- Ramírez, P. (29 de marzo de 2022). *economia3*. Obtenido de <https://economia3.com/vantir-concepto-diferencias-como-calcularlos/>
- RUC. (S/F). *www.ruc.com*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/RUC#:~:text=Gu%C3%ADas,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20y%20para%20qu%C3%A9%20sirve%3F,u%20ocasion al%20en%20el%20Ecuador.>
- Sayce. (S/F). <https://sayce.com.ec/>. Obtenido de <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/por-comunicacion-publica/tarifas-sector-alojamiento-alimentos-y-bebidas/>
- Shine on. (14 de Noviembre de 2020). *Webdelmaestrocmf*. Obtenido de <https://webdelmaestrocmf.com/portal/piramide-de-necesidades-del-docente-maslow/>
- SRI. (S/F). *www.sir.com*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/que-es-el-sri>

telegrafo, E. (04 de enero de 2022). Obtenido de
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/actualidad/44/iess-ajuste-de-aportes-por-el-incremento-del-salario-basico-unificado>

Urbaneja, K. (26 de diciembre de 2019). *practisis*. Obtenido de
<https://www.practisis.com/post-one/funciones-del-cajero-de-un-restaurante>