



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Creación e implementación de un restaurante Asiático, en el sector de la Real Audiencia, ciudad de Quito.”

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

AUTOR:

Alan Paul Chávez Chicaiza

TUTOR:

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 2022

DEDICATORIA

El presente está dedicado de una manera afectiva hacia mis padres que con su apoyo me dieron la oportunidad de estudiar la carrera, a mi novia Anahi quien estuvo presente en el transcurso de mi culminación dándome aliento de seguir esforzándome, al chef Daniel Velasco el cual me ayudo impartiendo sus conocimientos en cocina los cuales me han ayudado a tener un mejor desempeño en la misma.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a toda mi familia quien siempre tuvo fe en mí y me apoyo en los momentos más difíciles, a los docentes los cuales compartieron sus conocimientos y pusieron su esfuerzo en educarnos de la mejor manera, al Chef Carlos Chávez guiándome en la realización del presente proyecto.

AUTORIA

Yo, Alan Chávez , autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Alan Paul Chávez Chicaiza

D.M. Quito, 2022

Chef Carlos Chávez.

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.

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 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: El Chef Carlos Chávez y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y la Sr. Alan Paul Chávez Chicaiza por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Sr. Alan Paul Chávez Chicaiza realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Creación e implementación de un restaurante Asiático, en el sector de la real Audiencia, ciudad de Quito.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del chef Carlos Chávez.

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, Chef Carlos Chávez en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Alan Paul Chávez Chicaiza, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Creación e implementación de un restaurante Asiático, en el sector de la real Audiencia, ciudad de Quito.”, 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.

Chef Carlos Chávez

Alan Chávez

D.M. Quito, 2022

Contenido	
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
RESUMEN	xi
INTRODUCCIÓN	12
1.1 Resumen ejecutivo	12
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	13
2.1 Creación de la empresa	13
2.2 Descripción de la empresa	13
2.3. Tamaño de la empresa	14
2.4 Necesidad de la empresa	15
Gráfico N°1. Pirámide de Maslow	15
2.5. Localización de la empresa	17
Gráfico N°2. Ubicación.....	17
2.6. Filosofía empresarial	17
2.7. Desarrollo organizacional	21
2.8. Organigrama empresarial	23
Gráfico N°3. Organigrama empresarial Yorokobi.....	23
2.9. Funciones del personal	24
Tabla N°1. Méritos aspectos a considerar, Gerente chef.....	25
Tabla N°2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina	27
Tabla N°3. Méritos aspectos a considerar, mesero/ cajero	29
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	30
3.1 Objetivo de mercadotecnia	30
3.2 Investigación de mercado	30
3.2.1 Modalidad	30
3.3 Plan de Muestreo	31
3.4 Análisis de la encuesta	32
Tabla N°4. Pregunta 1.....	32
Gráfico N°4. Pregunta 1, gráfico circular.....	32
Tabla N°5. Pregunta 2.....	33
Gráfico N°5. Pregunta 2, gráfica barra.	33
Tabla N°6. Pregunta 3.....	34

Gráfico N°6.	Pregunta 3, gráfico circular.....	34
Tabla N°7.	Pregunta 4.....	35
Gráfico N°7.	Pregunta 4, gráfico circular.....	35
Tabla N°8.	Pregunta 5.....	36
Gráfico N°8.	Pregunta 5, gráfico circular.....	36
Tabla N°9.	Pregunta 6.....	37
Gráfico N°9.	Pregunta 6, gráfico circular.....	37
Tabla N°10.	Pregunta 7.....	38
Gráfico N°10.	Pregunta 7, gráfico circular.....	38
ENTORNO EMPRESARIAL.....		40
3.5.1. Microentorno.....		40
Gráfico N°11.	Esquema microentorno.....	40
Gráfico N°12.	Ubicación.....	40
Tabla N°11.	Proveedores.....	43
3.5.2 Macroentorno.....		44
3.6. Producto y servicio.....		46
3.6.1. Producto esencial.....		46
3.6.2 Producto real.....		46
3.6.3. Producto aumentado.....		48
3.7. Plan de introducción al mercado.....		48
Gráfico N°13.	Diseño uniforme chef administrador.....	49
Gráfico N°14.	Diseño uniforme Ayudante de cocina.....	49
Gráfico N°15.	Diseño uniforme de servicio.....	50
3.8. Canal de distribución y puntos de ventas.....		54
Tabla N°12.	Financiamiento.....	55
3.9. Riesgos y oportunidades del negocio.....		55
3.10. Fijación de precios.....		56
Tabla N°13.	Receta estándar de costos.....	57
Tabla N°14.	Receta estándar de producción.....	58
Tabla N°15.	Receta estándar de costos.....	59
Tabla N°16.	Receta estándar de producción.....	60
Tabla N°17.	Receta estándar de costos.....	61
Tabla N°18.	Receta estándar de producción.....	62
Tabla N°19.	Receta estándar de costo.....	63
Tabla N°20.	Receta estándar de producción.....	64
Tabla N°21.	Receta estándar de costo.....	65

Tabla N°22.	Receta estándar de producción	66
Tabla N°23.	Receta estándar de costo.....	67
Tabla N°24.	Receta estándar de producción	68
Tabla N°25.	Receta estándar de costos	69
Tabla N°26.	Receta estándar de producción	70
Tabla N°27.	Receta estándar de costos	71
Tabla N°28.	Receta estándar de producción	72
Tabla N°29.	Receta estándar de costos	73
Tabla N°30.	Receta estándar de producción	74
3.11.	Implementación del negocio.....	75
Tabla N°31.	Arriendo del local.....	75
Tabla N°32.	Equipos industriales	75
Tabla N°33.	Equipos de computación.....	76
Tabla N°34.	Muebles y Enseres	76
Tabla N°35.	Equipos industriales de seguridad	76
Tabla N°36.	Suministros de oficina.....	77
Tabla N°37.	Muebles y enseres	77
Tabla N°38.	Servicios básicos.....	79
Tabla N°39.	Materiales de limpieza.....	79
3.12.	Estudio Arquitectónico.....	80
Gráfico N°16.	Estructura del establecimiento.....	80
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	81
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	84
5.1	Objetivo de área	84
5.2	Impacto Ambiental	85
5.3	Impacto Social	85
6.	ANÁLISIS FINANCIERO.....	86
6.1.	Inversiones.....	87
6.2.	Activos fijos.....	87
Tabla N°40.	Activos fijos.....	87
6.3.	Activos diferidos.....	87
Tabla N°41.	Activos diferidos.....	87
6.4.	Capital de trabajo	88
Tabla N°42.	Total, de inversiones.....	88
6.5.	Sueldos	89
Tabla N°43.	Sueldos.....	89

Tabla N°44.	Decimos.....	89
Tabla N°45.	Sueldos totales.....	89
6.6.	Depreciación activos fijos	90
Tabla N°46.	Depreciación de activos fijos.	90
6.7.	Amortizaciones.....	90
Tabla N°47.	Amortizaciones.	90
6.8.	Estructura capital	91
Tabla N°48.	Capital.	91
6.9.	Tabla de amortizaciones.....	91
Tabla N°49.	Amortizaciones.	91
6.10.	Punto de equilibrio.....	92
Tabla N°50.	Datos punto de equilibrio.	92
Tabla N°51.	Margen de contribución.....	92
Tabla N°52.	Punto de equilibrio.....	92
Tabla N°53.	Ventas/costo.	92
6.11.	Costo de ventas.....	93
Tabla N°54.	Costo de venta.	93
6.12.	Flujo de caja	94
Tabla N°55.	Flujo de caja.	94
6.13.	Cálculo del TIR y el VAN.....	94
6.13.1.	(Valor Actual Neto).....	94
6.13.2	TIR (Tasa interna de retorno)	94
Tabla N°56.	Flujo de caja.	95
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	96
7.1.	Conclusiones.....	96
7.2.	Recomendaciones	97
7.3.	Bibliografía.....	98
Net gráfica	98
7.4.	ANEXOS.....	99

“Creación e implementación de un restaurante Asiático, en el sector de la Real Audiencia, ciudad de Quito.”

Alan Chávez

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 2022

RESUMEN

El proyecto se basa en la creación e investigación de un establecimiento el cual ofrecerá diversidad de platillos de los principales países asiáticos: India, Vietnam, Taiwán, China, Japón los cuales tendrán un toque especial característico del establecimiento que se verán reflejados en los sabores, ingredientes, emplatados y decoraciones pero sin perder la esencia natural del plato, dando a ofrecer una gastronomía un tanto inusual pero llamativa la cual atraerá la atención del público a probar nuevos sabores.

INTRODUCCIÓN

1.1 Resumen ejecutivo

En el segundo capítulo se analizará la planificación del establecimiento, sistema administrativo haciendo uso de herramientas técnicas para la implementación de un servicio de A&B en el mercado, el establecimiento está basado en un contexto de espacios personalizados con un entorno privado donde los comensales tendrán un lugar para ellos solos al momento de servirse sus alimentos. este restaurante está dirigido para un segmento de mercado correspondiente a grupos sociales de clase media y alta.

Las fortalezas, oportunidades debilidades y amenazas que pueden llegar a surgir en el transcurso del proyecto se refleja en el foda, llevando a cabo un análisis de metas estratégicas y amenazas de tal forma que podremos superarlos y cumplir con las aspiraciones propuestas del establecimiento.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Yorokobi surge tras la necesidad de ofrecer una gastronomía diferente y llamativa, con sabores típicos asiáticos totalmente adaptados a la cultura gastronómica ecuatoriana sin perder la esencia natural del plato.

Yorokobi busca tener la aceptación del público por los sabores asiáticos, brindándoles una experiencia sumamente diferente con espacios de confort y alimentos elaborados con ingredientes de la más alta calidad y estándares de elaboración.

2.2 Descripción de la empresa

Importancia

Brindar un espacio privado a cada cliente donde se sientan de una manera más acogedora dando como resultado una atención más personalizada, por ende, tendrá una experiencia muy agradable y única.

Características

Responsabilidad social: Tras la pandemia la forma de reaccionarse de las personas ha cambiado de tal manera que Yorokobi da esa seguridad tras sus espacios aislados y privados donde los clientes tengan una mayor seguridad.

Investigación e innovación: Yorokobi implementa una nueva forma de restaurante donde los comensales tienen un espacio en el cual pueden ser ellos mismos y sentirse en confort al momento de servirse sus alimentos acompañado con una atención más

personalizada por parte del área de servicio con pequeñas reseñas de los platillos, orígenes y sabores.

Profesionales apasionados con su trabajo: la cocina es un universo entero que por medio de más manos del cocinero se ve reflejado en un plato diversidad de sentimientos, historias, detalles, pasión. etc. Yorokobi muestra esa pasión y calidad de servicio a sus clientes.

Actividad

Yorokobi es un restaurante que da a ofrecer los platillos característicos de la cocina asiática en espacios privados con atención personalizada de calidad y ambientaciones diferentes, ofrece reservaciones de salas, domicilio y para llevar.

2.3. Tamaño de la empresa

Yorokobi es una mediana empresa que contara con 3 áreas principales las cuales son: área ejecutiva, área de almacenamiento y producción y servicio.

La empresa contará con:

- Chef ejecutivo.
- Ayudante de cocina.
- Mesero / cajero.

2.4 Necesidad de la empresa

Gráfico N°1. Pirámide de Maslow



(Moro, 2020)

Necesidad fisiológica

De acuerdo a que Yorokobi es Restaurante de alimentos y bebidas, cubrimos la necesidad fisiológica de la alimentación para los comensales.

Necesidad de seguridad

Una de las principales seguridades son las BPM en la manipulación, almacenamiento y producción de la materia prima, de esta manera evitaremos una contaminación de cualquier tipo dando como resultado un producto elaborado de calidad.

Seguridad del establecimiento con parqueadero privado donde los clientes estén totalmente tranquilos de sus vehículos al momento de ingresar al establecimiento de esta forma podrán disfrutar de mejor manera los espacios y la comida sin preocuparse de nada, de igual forma seguridad por guardianía en la entrada principal del establecimiento.

La seguridad de los empleados es uno de los puntos más acentuados en el establecimiento, se les otorgara todos los beneficio y derechos de por ley que les son correspondidos.

Necesidad social-afiliación

Crear un ambiente laboral de calidad donde todos tengan los mismos beneficios, protección a través del seguro social en caso de accidentes, así los trabajadores tendrán esa seguridad al momento de trabajar y se desempeñaran de la mejor manera.

La motivación al personal de trabajo otorgándoles bonos económicos al mejor empleado, organizando los horarios de trabajo de tal modo que tenga por lómenos un día libre en fin de semana

Necesidad de reconocimiento

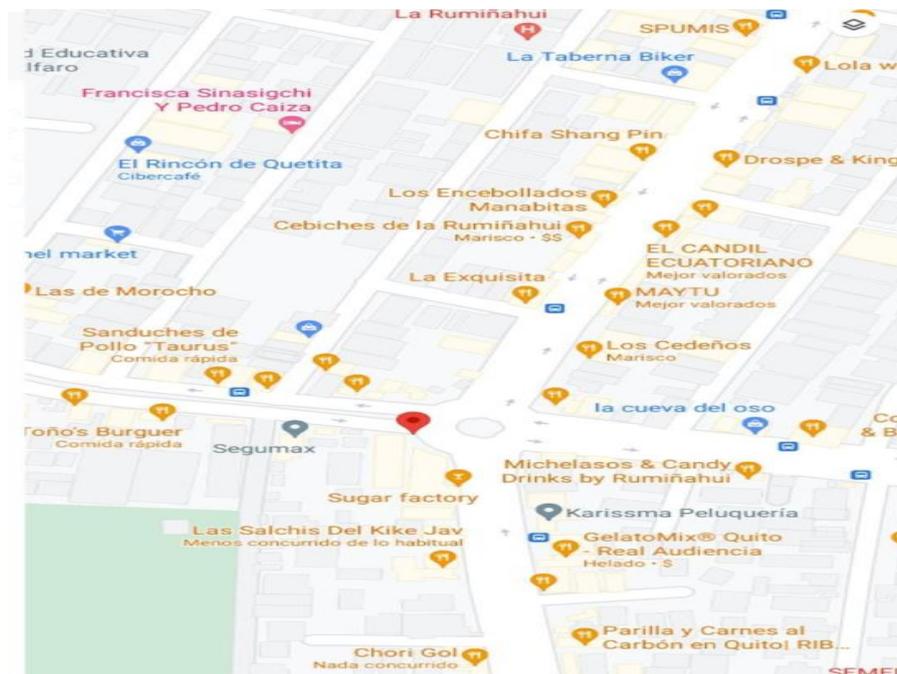
Después de la investigación realizada sobre comida asiática podemos brindar un servicio optimo, con platos elaborados con presentaciones y estándares de muy alta calidad para que los clientes se sumerjan en un ambiente sumamente diferente a través de nuestra comida.

Necesidad de autorrealización

Yorokobi es un restaurante con una temática muy diferente a los restaurantes comunes que se lo puede mirar en los espacios y platillos innovadores de esta manera podremos atraer la atención de los clientes y su aceptación.

2.5. Localización de la empresa

Gráfico N°2. Ubicación



(maps, 2021) Ubicación Recuperado

<https://www.google.com.ec/maps/@-0.1286496,-78.4874779,20.89z?hl=es>

2.6. Filosofía empresarial

Misión

Yorokobi será un restaurante que brinde productos de calidad con un servicio de primera, espacios totalmente confortantes y ambientación adecuada donde las personas degusten platillos con sabores sumamente distintitos sumergiéndose en una experiencia diferente de la gastronomía asiática de esta forma el cliente se sentirá a gusto y con ánimos de regresar.

Visión

Ser uno de los restaurantes más reconocidos de comida asiática, con platillos muy llamativos e innovadores.

Objetivos

Determinar todos los requerimientos necesarios para montar un establecimiento como permisos de funcionamiento, bomberos etc.

Investigación de métodos y técnicas de la cocina asiática.

Capacitar a todo el equipo de trabajo para tener un desempeño óptimo donde todas las áreas trabajen conjuntamente.

Meta

Ser un restaurante muy conocido en la ciudad de Quito por su calidad de platillos y ambiente fuera del contexto tradicional, cumpliendo con todas las expectativas de los comensales incentivándoles a recomendarnos y regresar a probar otros platillos de nuestro menú.

Estrategias

- Crear un plan de publicidad mediante las redes sociales ya que es un medio muy recurrido por todas las personas, de este modo podremos llegar a un número más elevado de potenciales clientes.
- Crear platos totalmente innovadores con presentaciones muy llamativas jugar con sabores y texturas.

- Dar pequeñas cortesías a los clientes a manera de plus, celebrar su cumpleaños obsequiar un helado de la casa con una pequeña vela.
- Dar promociones y descuentos.

Políticas

Los trabajadores.

- Puntualidad.
- No hacer el uso de celulares en horas de trabajo.
- El uniforme en muy buen estado.
- Los empleados deben realizar el trabajo designado, su área totalmente limpia y ordenada.
- Prohibido llegar a laborar bajo el estado de sustancias alcohólicas o psicotrópicas.

La empresa.

- Los empleados deberán mantener un comportamiento ético laborar según su puesto de trabajo.
- Dar un trato adecuado a los clientes ser cortés y educado.
- Disponer de un personal totalmente capacitado.
- Ofrecer un servicio de calidad.
- Empleados motivados.

- Tener un proceso de desinfección en todas las áreas.
- Proporcionar un producto de calidad.
- Proporcionar uniformes una vez al año al personal de trabajo.

FODA

Fortaleza

- Productos de calidad.
- Precios accesibles.
- Establecimiento con todas las adecuaciones necesarias para la comodidad del cliente.
- Contar con el servicio a domicilio.
- Menú variado.
- Creación de nuevos platos frecuentemente.
- Presentaciones llamativas.

Oportunidades

- Publicidad con un campo muy extenso por las redes sociales.
- Diferente estilo de comida.
- Una gran cantidad de personas en los últimos tiempos que se han familiarizado con la cultura asiática.

Debilidades

- Competencia de otros establecimientos de manera indirecta.
- Inseguridad a los alrededores.
- No tener conocimientos del manejo de un establecimiento.
- Ubicación inadecuada.

Amenazas

- Elección incorrecta del personal de trabajo.
- Malas administraciones.
- Accidentes laborales.
- Apertura de un establecimiento similar.
- Falta de compromiso por parte de los proveedores.
- Falta de compromiso por parte del personal de trabajo.

2.7. Desarrollo organizacional

Tipo de estructura

En Yorokobi la comunicación es la base de todo, la correlación entre el personal de trabajo, un buen conocimiento sobre el cargo a ocupar de cada uno de los empleados para brindar un servicio de calidad.

Nivel gerencial

- Chef propietario

Nivel operativo

- Ayudante de cocina.
- Mesero/cajero.

Formalización

El restaurante se registrará por todas las políticas de ley cumplimiento con todos los procesos legales de parte del propietario como de los empleados.

Para el funcionamiento se llevará a cabo con todos los procesos legales para obtener los permisos correspondientes de funcionamiento y operación.

El restaurante se basará en las políticas implantadas en la ley cumpliendo con los requerimientos jurídicos y procesos legales de propietarios y empleados.

Centralización- Descentralización

Yorokobi se centrará sus actividades en la organización de todas sus áreas que estarán bajo el control de área operativa la cual lleva a cabo la supervisión, organización, requerimientos y resolución de necesidades, de esta forma se llevará a un posicionamiento de manera local, provincial, regional y posteriormente nacional.

En la descentralización del establecimiento se tomarán decisiones en base a sugerencias y recomendaciones para tener un auto sustento y mejorar la calidad y satisfacción para los clientes para un posterior reconocimiento del establecimiento.

Integración

Las diferentes actividades de llevaran a cabo de la siguiente forma:

Gestión de ventas: diseños de menús, publicidad llamativa, fotografías.

Control de productos: manejo de Kardex, inventarios.

Control de gastos: planificación de menús, recetas estándar.

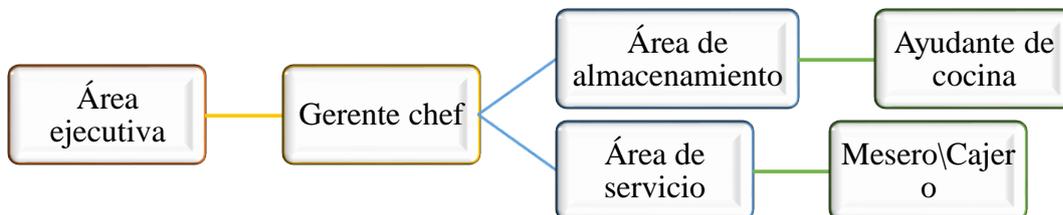
Control de proveedores y pedidos: comprobar los pedidos efectuados al momento de la llegada chequear la calidad y cantidad correcta.

Organización del personal: compromiso por cada uno de ellos, organización de horarios.

Desarrollo organizacional

2.8. Organigrama empresarial

Gráfico N°3. Organigrama empresarial Yorokobi



2.9. Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE GENERAL

Detalles generales del puesto de gerente

Empresa	Yorokobi
Unidad administrativa	Área ejecutiva

Misión del puesto

Encargado del establecimiento en general las actividades que tendrá que desempeñar serán coordinación y dirección del personal de trabajo, delegar deberes y responsabilidades a cada área de trabajo, responsable de pedidos a los proveedores según las listas aprobadas de productos en cada área.

Denominación del puesto	Gerente Chef
Roll del puesto	Gestión, control y administración de las diferentes áreas.
Remuneración	52

Méritos aspectos a considerar

Tabla N°1.Méritos aspectos a considerar, Gerente chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Tecnólogo en gastronomía Cocina internacional	1 año de experiencia en el cargo de gerente.	Kardex Manipulación de alimentos Procesos contables Manejo de tics Resolución de conflictos Manejo de office Matemática financiera	Trabajo en equipo Puntualidad Honestidad Liderazgo Carácter Trabajo bajo presión Responsabilidad Transparencia

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto de gerente

Empresa	Yorokobi
Unidad administrativa	Área de producción y administración
Misión del puesto	Es ayudante del chef, a cargo de realizar mise en place, preparaciones previas, limpieza de la cocina, porcina miento y manejo de inventario de productos.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina
Roll del puesto	Ayuda en la preparación de platillo, montaje de platillos, orden y limpieza.
Remuneración	425\$

Méritos aspectos a considerar

Tabla N°2.Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Tecnólogo en gastronomía o Conocimientos básicos de cocina	6 meses de experiencia en el cargo de ayudante de cocina.	Manejo de Kardex e inventarios	Trabajo en equipo Trabajo bajo presión Motivación Interés por aprender Ordenado Puntualidad Honestidad Responsabilidad

PUESTO DE MESERO/ CAJERO

Detalle general del puesto de Mesero/ Cajero

Empresa	Yorokobi
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Está a cargo del servicio, atención al cliente, cumplir con las necesidades de los comensales, tomar la orden y dar sugerencias, conocer de los platillos aspectos básicos y preparaciones, transportar los alimentos de la cocina hacia la mesa de una forma cordial y educada, pasar la cuenta y realizar los cobros.
Denominación del puesto	Mesero/ Cajero
Roll del puesto	atención al cliente, gestión del dinero y cobranza.
Remuneración	425\$

Méritos aspectos a considerar

Tabla N°3. Méritos aspectos a considerar, mesero/ cajero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Tecnólogo en gastronomía Atención al cliente	Mínimo 1 año de experiencia como mesero y cajero	Etiqueta y protocolo Primeros auxilios Manejo de office Cursos de contabilidad Manejo de recursos informáticos	Adaptabilidad Responsabilidad Cortez Carisma Respeto Puntualidad Buena presentación Trabajo en equipo Honestidad

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Dar a conocer la marca Yorokobi en el sector de la real audiencia en Quito, despertar el interés de las personas en este sector y alledañas a degustar, conocer una nueva cocina y platillos, se llevará a cabo la creación de perfiles en redes sociales para promocionar la marca con imágenes y videos que muestren los platillos y espacios que se ofrecen.

3.2 Investigación de mercado

Yorokobi a través de una investigación descriptiva de los posibles clientes a través de encuestas a diferentes personas de la zona, tomaremos en cuenta diferentes aspectos de la encuesta en la creación del menú y oferta gastronómica.

3.2.1 Modalidad

La recolección de datos se llevó a cabo mediante encuestas de forma virtual a amigos conocidos los cuales difundían a más personas del sector, la encuesta conto de 7 preguntas cerradas con preguntas claves para el desarrollo de nuestras ofertas.

3.3 Plan de Muestreo

En el proyecto se tomó como objetivo de estudio a personas de distintas edades y podrían llegar a ser un potencial cliente de acuerdo a su interés sobre este tipo de cocina en el sector de La Real audiencia Quito.

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

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

$$n = \frac{137 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (137 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{132}{1,3004}$$

$$n = 101$$

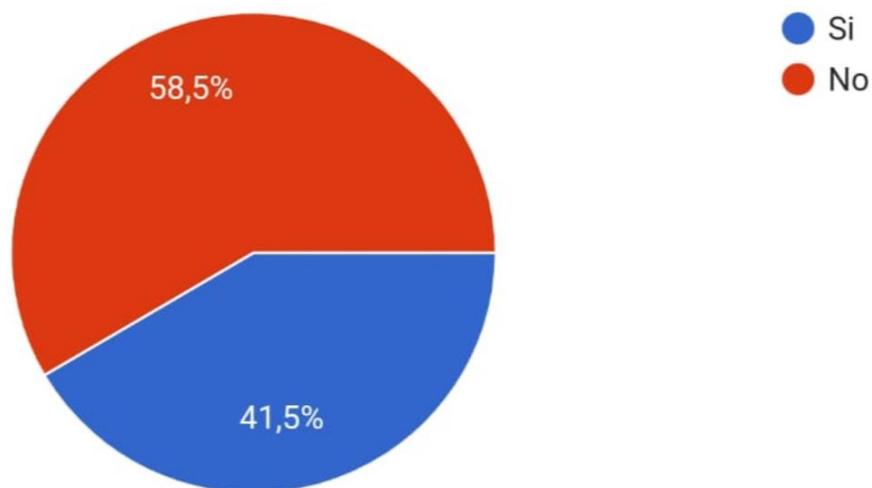
3.4 Análisis de la encuesta

Pregunta 1

Tabla N°4.Pregunta 1

¿Tiene conocimiento sobre comida asiática?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
si	43	41,5%
no	62	58,5%
TOTAL	105	100%

Gráfico N°4. Pregunta 1, gráfico circular.



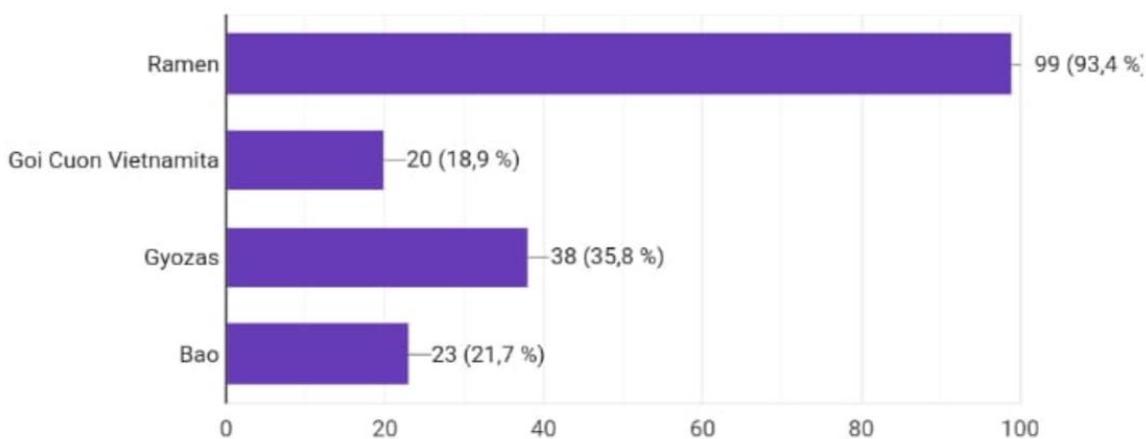
Análisis: De los 106 encuestados 62 dijeron que no tenían conocimiento sobre comida asiática esto quiere decir que más de la mitad del grupo de encuestados estarían interesados en esta cocina nueva para ellos por lo que acudirían a Yorokobi.

Pregunta 2

Tabla N°5.Pregunta 2

¿Cuál de estos platillos le es conocido o a oído hablar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Ramen	99 de 105	93,4%
Goi Cuon vietnamitas	20 de 105	18,9%
Gyozas	38 de 105	35,8%
Bao	23 de 105	21,7%

Gráfico N°5. Pregunta 2, gráfica barra.



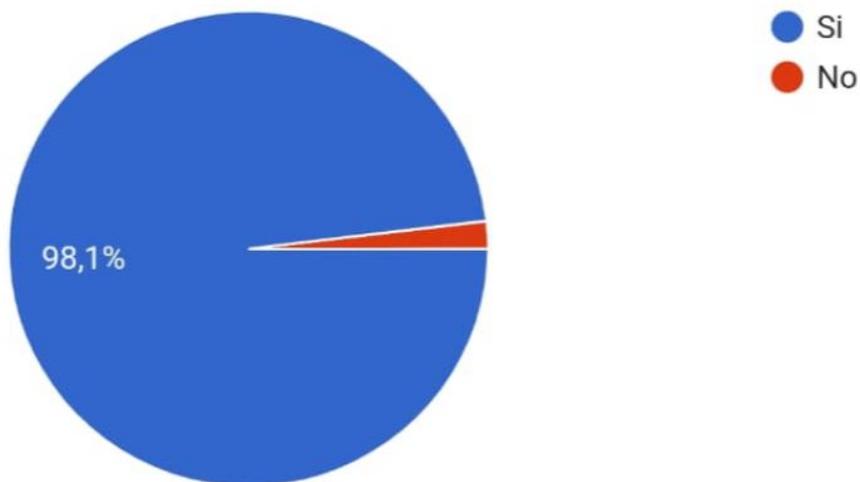
Análisis: Un total de 99 de 105 encuestados mencionaron conocer o han oído a hablar de la Ramen a pesar de que no la han degustado, como conclusión tenemos que como platillo principal tenemos la Ramen es el foco de atención para los posibles clientes.

Pregunta 3

Tabla N°6.Pregunta 3

¿Estarías dispuest@ a degustar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	103	98,1%
No	2	1,9%
TOTAL	105	100%

Gráfico N°6. Pregunta 3, gráfico circular.



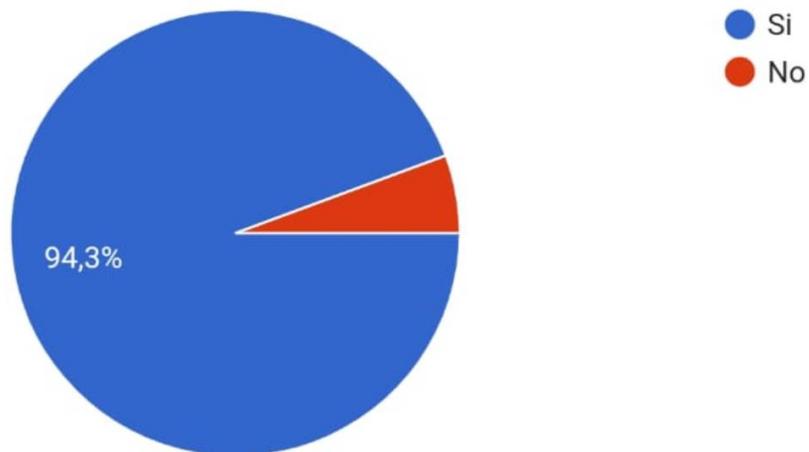
Análisis: Una gran parte de los encuestados están interesados a degustar estos nuevos sabores, dándonos un 98,1% del total que dijeron si al interés a probar estos platillos.

Pregunta 4

Tabla N°7.Pregunta 4

¿Sería de su agrado tener una sala privada donde este solo o con sus acompañantes al momento de comer en un establecimiento?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	99	94,3%
No	6	5,7%
TOTAL	105	100%

Gráfico N°7. Pregunta 4, gráfico circular.



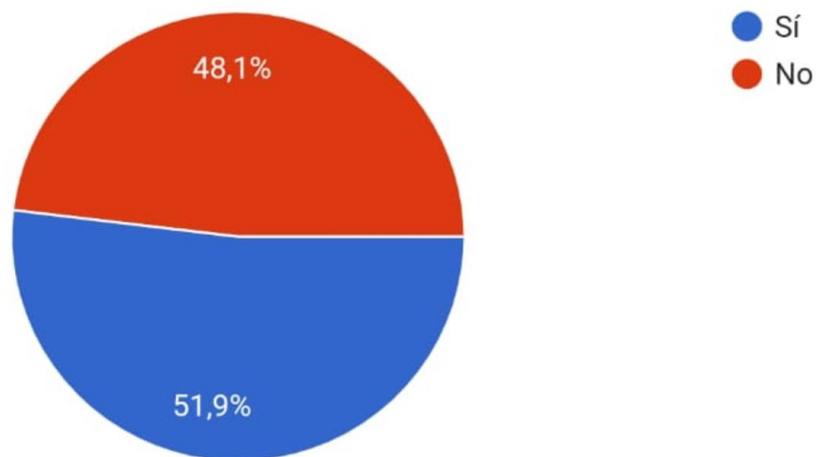
Análisis: De 105 encuestados un 94,3% afirmó que le agradaría en concepto de sala privada por ende Yorokobi sería mucho de su agrado por ofrecer este servicio de restaurante.

Pregunta 5

Tabla N°8.Pregunta 5

¿Conoce usted algún restaurante de comida asiática en general?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	55	51,9%
No	50	48,1%
TOTAL	105	100%

Gráfico N°8. Pregunta 5, gráfico circular.



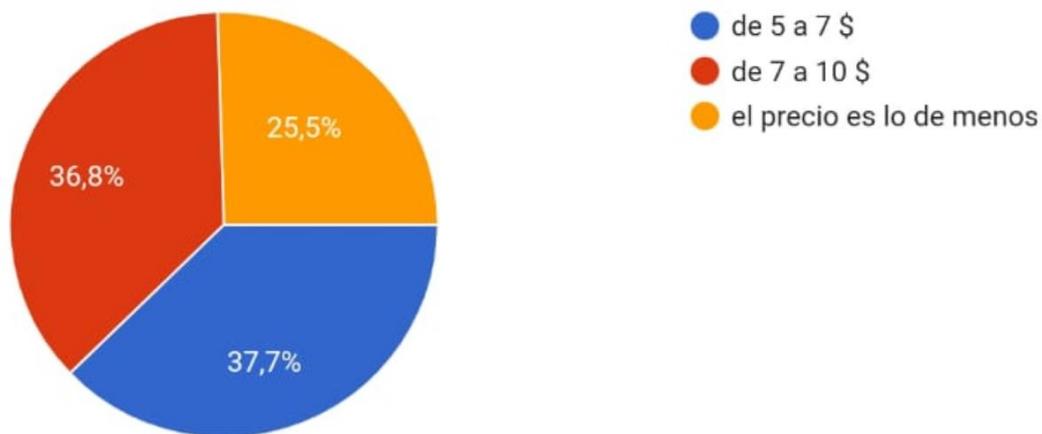
Análisis: Un total del 51,9 % de los encuestados dijeron conocer o a ver visto un establecimiento especializado en cocina asiática y por otra parte casi la mitad de los encuestados dijeron que no alcanzando un 48,1% por Yorokobi podrá ser reconocido por los potenciales comensales.

Pregunta 6

Tabla N°9.Pregunta 6

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar para degustar un plato de orígenes asiáticos?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
5 a 7 \$	39	37,7%
7 a 10 \$	38	36,8%
El precio es lo de menos	27	25,5%
TOTAL	105	100%

Gráfico N°9. Pregunta 6, gráfico circular.



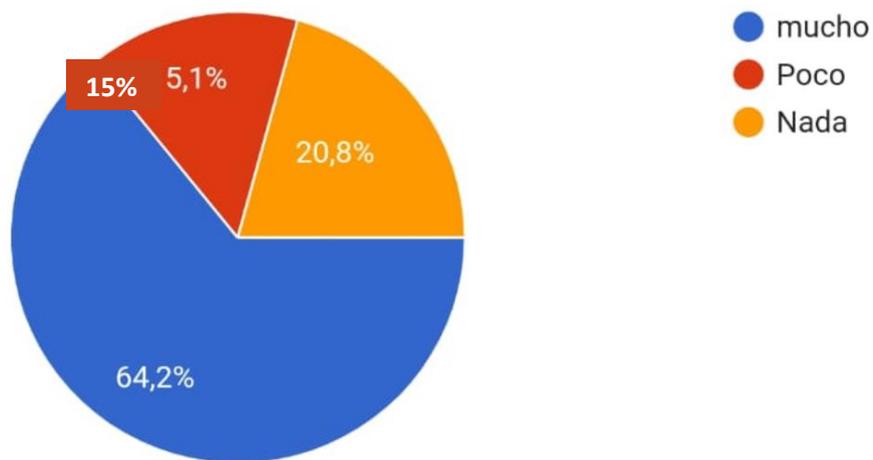
Análisis: De un total de 105 personas encuetadas con respecto a esta pregunta el 37,7 % dijeron que estarían dispuestas a pagar un valor de 5 a 7\$ por un platillo y otro tanto con un valor similar que alcanza el 36,8% dijeron estar dispuestas a pagar de 7 a 10 \$, con estaos valores Yorokobi establecerá sus precios en el menú.

Pregunta 7

Tabla N°10.Pregunta 7

¿Qué tan importante es para usted la presentación de un platillo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Mucho	67	64,2%
Poco	16	15,1%
Nada	22	20,8%
TOTAL	105	100%

Gráfico N°10. Pregunta 7, gráfico circular.



Análisis: De las 105 personas encuestadas un total del 64,2% dijeron que es muy importante la presentación o emplatado de un platillo lo cual lleva a Yorokobi a tener mucha determinación en los platos dando una apariencia muy llamativa y estética.

Análisis general

Como dato más destacado en la encuesta está el conocimiento de algunos platos por parte de los encuestados, aunque no los haya probado, de esta forma Yorokobi tiene una oportunidad para ser reconocido y atraer a dichas personas que estén dispuestas conocer a que saben estos platillos.

Yorokobi también estará en la obligación de realizar una planificación de menús los cuales estén en el rango de precios que los potenciales clientes están dispuestos a pagar mediante las recetas estándar.

Uno de los puntos a favor son los espacios privados que Yorokobi brinda ya que la mayoría de encuestados dijeron que si a esta opción, cambiando por totalidad la experiencia de los clientes al ingresar a Yorokobi

En conclusión, tras analizar los datos de las encuestas Yorokobi puede tener una gran aceptación de las personas ya que sería un establecimiento nuevo con contextos sumamente diferentes con platillos que llaman mucho la atención para las personas.

ENTORNO EMPRESARIAL

3.5.1. Microentorno

Gráfico N°11. Esquema microentorno.

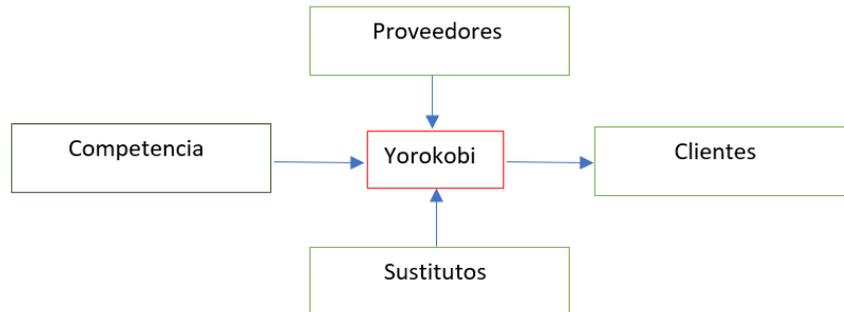


Gráfico N°12. Ubicación



(maps, 2021) Ubicación Recuperado

<https://www.google.com.ec/maps/@-0.1286496,-78.4874779,20.89z?hl=es>

- **Competencia directa**

Posteriormente de realizar un recorrido por los alrededores de la zona para identificar la ubicación de nuestra potencial competencia directa con las características y ofertas que disponen.

Dicho establecimiento se encuentra en la Av. Luis Tufiño y Av. Real Audiencia, es un restaurante completamente nuevo con una oferta de comida China, dentro de su menú se encuentran platos netamente de orígenes chinos, una variedad de postres que en su mayoría no tienen sabores asiáticos.

- **Competencia indirecta**

La zona donde se situará el establecimiento es muy comercial, existe muchos establecimientos dedicados al entretenimiento como bares que también disponen de alimentos como picadas y comida rápida, la existencia también de un gran número de restaurantes que ofrecen comidas típicas.

En la calle Av. Real Audiencia y Pedro Caiza se encuentra los siguientes establecimientos con una competencia importante.

- Locos por el asado un establecimiento dedicado completamente a la parrilla.
- El candil ecuatoriano un restaurante dedicado a la comida típica del Ecuador que ofrece desayunos y platos como: guatita, bolones, caldos y secos.
- Mytu restaurante especializado en la comida Amazónica.
- Los Cedeños un restaurante que ofrece alimentos del mar.

En la Av. Luis Tufiño y Sinasigchi se encuentra los siguientes establecimientos con competencia indirecta.

- Sandwiches de Pollo Turos ofrece variedad de sandwiches, bolones y empanadas.

- Toños Burguer comida rápida: salchipapas, hamburguesas y Hot Dog.
- Pizzería Mana: pizzas y lasaña.

Av. Real Audiencia y María Márquez tenemos los siguientes establecimientos de competencia indirecta.

Sugar Factory: dulces y golosinas.

Las salchis del KIKE JAV: comida rápido, salchipapas, hamburguesas, hot dog y bebidas.

- **Sustitutos**

A lo largo de la av. Real Audiencia encontramos algunos establecimientos como tiendas, panaderías, pastelería que atienden con normalidad todos los días ofreciendo sus productos de consumo diario.

- **Proveedores**

Teniendo en cuenta los productos que se darán a ofertar en el establecimiento los proveedores deberán cumplir con la calidad y precio de sus productos.

Tabla N°11. Proveedores.

Tabla de Proveedores		
Materia Prima		
Proveedor	Fiabilidad y Beneficios	Producto
Ichiban S.A	<ul style="list-style-type: none"> • Producto de calidad. • Facilidad de pago • Entregas a domicilio 	Kanikama Arroz glutinoso Papel de arroz Discos de Gyozas Palillos Alga whuakame Alga Nori Hondashi Aceite de ajonjolí
Mercado Ofelia	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos especiales • Precios al por mayor 	verduras y hortalizas
Supermercados santa María	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos • Ofertas y promociones • Productos de calidad 	Arroz envejecido Víveres Verduras Especias y condimentos Harina Levadura Artículos de limpieza Hojas de plátano
Pescadería pez azul	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad y frescos • Facilidad de pago • Envíos a domicilio 	Camarón Pulpo Calamar Atún

La oriental	<ul style="list-style-type: none"> • Facilidad de pago • Envíos a domicilio • Precios al por mayor • Productos de calidad 	Salsa superior de soya Salsa de ostra Fideos de arroz
La selecta carnicería	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Precios accesibles • Variedad 	Carnes de cerdo Carne de res Pollo

- **Clientes**

Yorokobi es un restaurante que está a la disposición de familias o grupos de amigos que buscan algo diferente para comer con experiencias diferentes una atención de calidad platos muy llamativos con precios muy accesibles sin necesidad de ir tan lejos.

3.5.2 Macroentorno

Son aquellos factores que Yorokobi no tiene ningún control sobre ellos y que van a influir en el establecimiento.

- **Factor Político**

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas necesitan algunos requisitos y permiso para su funcionamiento de las autoridades en este caso serían Ministerio de turismo, legislación sustentada bajo el artículo 8 y 9 de la ley de Turismo. Los permisos de funcionamiento que se deben renovar cada año.

Permisos correspondientes a cuerpo de bomberos y licencia médica del Ministerio de salud. el ARCSA, MSP Y MINTUR son los que controlarán el funcionamiento y operación respectiva del establecimiento.

Yorokobi se registrará bajo todas estas normativas y permisos de funcionamiento y ordenanzas impuestas por el Estado.

- **Factor Económico**

Es uno de los factores primordiales ya que el Ecuador atraviesa problemas económicos debido a la mala administración de los fondos monetarios y presupuestos que el Estado disponía.

En un esfuerzo por equilibrar el Estado impuso impuestos lo que dio como resultado un incremento en el costo de la canasta básica dando como resultado un incremento de 0.47% en la inflación mensual.

Cambios en el SRI como el cobro del IVA que ahora sólo cobran establecimientos que superen los 20 mil dólares al año.

Por eso Yorokobi tendrá que adaptarse a la economía en la cual se desarrollará.

- **Factor Sociocultural**

Yorokobi dará a ofrecer platos con sabores nuevos, sumergiendo a sus clientes en una cultura sumamente diferente por lo que se adaptarán los platillos a la cultura gastronómica ecuatoriana sin perder la esencia de esta forma tener la aceptación de los comensales.

- **Factor Tecnológico**

Con el transcurso del tiempo la tecnología va evolucionando por lo que los restaurantes están a la par de estas innovaciones como es el uso de aplicaciones para la publicidad, métodos de pago etc. de esta forma tendremos un mejor manejo del establecimiento y una experiencia mejorada para los clientes.

3.6. Producto y servicio

Yorokobi es un restaurante dedicado a la preparación y venta de comida asiática con un proceso de métodos y técnicas en el transcurso de la preparación de cada platillo. Serán elaborados con productos de calidad con una rigurosa selección para una posterior preparación para tener como resultado un producto de calidad y satisfacción de los clientes. El restaurante ofrecerá servicio de domicilio y para llevar.

3.6.1. Producto esencial

Las existencias de los clientes hoy en día son bastante grandes, lo que en su mayoría busca es un servicio de calidad, buenos sabores y con precios accesibles.

Yorokobi no sólo ofrecerá comida de estilo asiática, sino que tendrá un servicio de calidad con una experiencia única donde los clientes queden por satisfechos.

3.6.2 Producto real

Yorokobi maneja una variedad de platos de diferentes partes del Asia con un menú muy simple pero completo.

Entrada: Gyozas, Rollos vietnamitas, baos.

Plato fuerte: Ramen

Bebida: limonadas, jugos, té verde o té negro caliente.

Características

Yorokobi realizará platos muy llamativos con sabores diferentes y nuevos para los clientes, utilizará normas de seguridad y equipos en buen estado para la preservación de la materia prima, utilización de estándares para evitar la contaminación cruzada de cualquier índole, ofreciendo un producto terminado en óptimas condiciones para el consumo humano.

Calidad

La calidad de los productos en Yorokobi estarán presentes desde que la materia prima ingresa posteriormente en su transformación y para finalizar en el producto terminado.

El Manual de BPM (buenas prácticas de manufactura) estarán presentes dentro del restaurante.

- Métodos, técnicas y temperaturas de cocino para los alimentos
- Controles de calidad
- Conservación de los alimentos a la temperatura ideal
- Almacenamiento método FIFO (primero en entrar primero en salir)
- Control de inventarios stock mínimo y máximo
- Higiene del personal
- Desinfección de las áreas de trabajo

Estilo

Yorokobi tiene un estilo de cocina creativa donde tratamos de rescatar los sabores tradicionales de la cultura asiática adaptándolos a nuestra cultura con sabores muy llamativos y diferentes acompañados de emplatados muy llamativos y decorados.

La ambientación de establecimiento será una fusión de diferentes culturas asiáticas donde estarán en armonía, pero distinguiéndose la una de la otra.

Marca

El nombre Yorokobi hace referencia a la palabra japonesa (喜び) que significa Alegría.

También hace referencia a la cultura asiática con la simple pronunciación de este nombre de esta forma los clientes identifican el estilo de comida que ofrece Yorokobi,

Yorokobi es un establecimiento que ofrece comida del Asia, con una experiencia diferente y sabores nuevos para los paladares de los clientes con una diversidad de platos que llaman la atención a probarlos.

3.6.3. Producto aumentado

Yorokobi dará a ofrecer a los clientes una cortesía antes de la llegada de su platillo, en casos especiales como cumpleaños, aniversarios o días especiales tendrá una cortesía especial y en caso de reservaciones de las salas privadas la apertura de decoraciones personalizadas para los clientes sin ningún costo adicional.

También estará presente la "Experiencia Yorokobi" con una previamente reservación que consta de una experiencia sumamente diferente donde los clientes ingresan al restaurante eligen el platillo que desea y posteriormente se les otorga una vestimenta adecuada e ingresan a la cocina a preparar su platillo con la guía y supervisión del chef el cual explicará sobre preparaciones técnicas en la preparación de estos, se lo realizará en horarios establecidos.

3.7. Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Área de cocina

El chef administrador y el ayudante de cocina tendrán una vestimenta adecuada proporcionada por el establecimiento.

Gráfico N°13. Diseño uniforme chef administrador

- Chaqueta negra con logo de la empresa.
- Faldón negro.
- Pantalón gris.
- Zapatos de cocina (antideslizantes)
- Malla de cabello.
- Medias de color gris largas.



- **Ayudante de cocina.**

Gráfico N°14. Diseño uniforme Ayudante de cocina.

- Chaqueta blanca con logo de la empresa.
- Faldón negro.
- Pantalón gris de cocina.
- Zapatos de cocina (antideslizantes).
- Malla de cabello.
- Medias de color negro largas.



- **Personal del área de servicio**

Gráfico N°15. Diseño uniforme de servicio.

- Chaqueta blanca con logo de la empresa.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros tipo asiático.
- Medias negras largas.



Materiales de identificación.

Imagotipo



Elementos a destacar:

- El logotipo del establecimiento “Yorokobi”
- El eslogan del restaurante “alegría”
- Los colores usados: Vino, blanco y negro.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

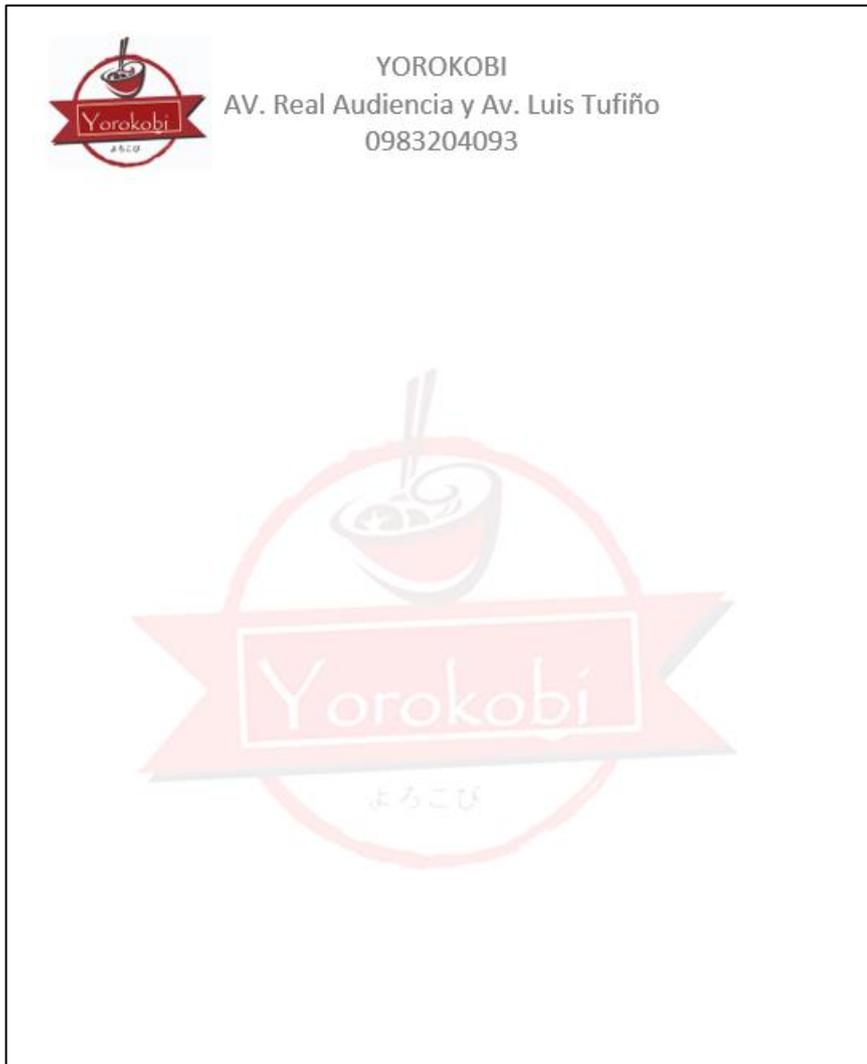


En el reverso se presentan los datos de la empresa correo electrónico y dirección, así como números de contacto.



Hoja membretada

Esta hoja será de uso especial para la realización de oficios y tramites en general de la empresa:



3.8. Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y punto de venta físico de Yorokobi ese local físico ubicada en la avenida real audiencia y avenida Luis Tufiño.

- Promoción.
- Mis principales canales de promoción de Yorokobi serán las páginas de redes sociales como tik tok, Facebook, WhatsApp e Instagram.
- Contacto
- Tarjetas de presentación.
- Facebook.
- Instagram.
- WhatsApp.
- Correspondencia.
- E-mail de la empresa.
- Negociación.
- Directa en el establecimiento.
- Llamada telefónica.
- Correo electrónico.
- Financiamiento

Tabla N°12. Financiamiento

Publicidad en tik Tok	2 veces por mes	\$5
Publicidad en Facebook	2 veces por mes	\$5
Publicidad en Instagram	2 veces por mes	\$5
TOTAL		\$15
TOTAL, ANUAL		\$90

3.9. Riesgos y oportunidades del negocio.

Uno de los factores que más riesgo representa es el declive económico después de la pandemia y un riesgo de contagio de las personas por el COVID-19.

Una de las oportunidades que el negocio dispone es sus áreas aisladas de tal forma que los clientes se sientan mucho más seguros de entrar al establecimiento sin tener un riesgo de contagio y comer a gusto.

3.10. Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

La fijación de los precios estará realizada según la receta de estándar que se la realizará para un solo pax donde tomaremos en cuenta los siguientes puntos en la elaboración de la misma:

- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos).
- Gastos administrativos.
- Utilidad.
- IVA.
- Costo de servicio.

Tabla N°13. Receta estándar de costos.

					
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS					
NOMBRE DEL PLATO:	tare ramen		Código: 001	Pax:200	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/03/2022				
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
aceite	gr	2	1000	2	
canela rama	gr	39,62	10	0,3962	
anis estrella	gr	23	10	0,23	
aji seco deshidratado	gr	64,92	15	0,9738	
ajo	gr	2	20	0,04	
cebolla larga	gr	1,5	100	0,15	
sal	gr	1,66	1	0,00166	
salsa de soya	gr	2,03	250	0,5075	
<p>FOTOGRAFÍA</p> 			Total bruto	4,29916	
			10%	imprevistos	0,429916
				Total neto	4,729076
			5%	Gasto de fab.	0,2364538
			10%	Factor costo	0,4729076
			30%	M.O.	1,4187228
			10%	G. Admin	0,4729076
			50%	Utilidad	2,364538
				Subtotal	9,6946058
			12%	IVA	1,1633527
10%	Servicio	0,96946058			
	PVP	11,8274191			

Tabla N°14. Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Tare Ramen		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
1000	g	Aceite	-	-
10	g	Canela rama	-	Tostada
10		Anís estrella	-	Tostada
15	g	Ají seco deshidratado	-	-
20	g	Ajo	Pelado	Aplastado
100	g	Cebolla larga	pelado	En trozos
1	g	Sal	-	-
250	g	Salsa de soja	-	-
PROCEDIMIENTO				
1 Pelar los ajos y aplastar sin que se haga pedazos				
2 Pelar la cebolla larga y trocear				
3 Triturar el ají deshidratado				
4 Tostar la canela y el anís				
5 Calentar el aceite a 70 u 80 grados centígrados				
6 Agregar al aceite caliente las especias junto con los ajos y cebolla				
7 Dejar infundar durante unos 5 a 10 minutos				
8 Poner el ají deshidratado en un recipiente de metal				
9 Verter el aceite infundado caliente sobre el ají deshidratado, dejar enfriar.				
10 Una vez este el aceite a temperatura ambiente condimentar con salsa de soya y sal.				

Tabla N°15. Receta estándar de costos.

				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	cerdo ramen		Código: 001	Pax:6
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/03/2022			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
panceta de cerdo	gr	4,8	1000	4,8
salsa de soya	gr	2,03	20	0,0406
jengibre	gr	4	3	0,012
aceite	gr	2	10	0,02
FOTOGRAFÍA		Total bruto		4,8726
		10%	imprevistos	0,48726
		Total neto		5,35986
		5%	Gasto de fab.	0,267993
		10%	Factor costo	0,535986
		30%	M.O.	1,607958
		10%	G. Admin	0,535986
		50%	Utilidad	2,67993
		Subtotal		10,987713
		12%	IVA	1,31852556
		10%	Servicio	1,0987713
		PVP		13,4050099



Tabla N°16. Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Cerdo ramen		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
1000	g	Panceta de cerdo	Refrigerado	-
20	g	Salsa de soya	-	-
3	g	Jengibre	pelado	Pasta
10	g	Aceite	-	-
PROCEDIMIENTO				
1 limpiar la panceta de membranas y secar la sangre				
2 aplastar el jengibre hasta obtener una pasta con un poco de aceite				
3 untar la panceta de cerdo con la pasta de jengibre y salsa de soya				
4 bridar a modo de rollo y cubrir con papel aluminio				
5 llevar al horno por 2 horas y media o 3 a 150 grados centígrados				
6 sacar del horno y sacar el papel aluminio y el hilo de bridar				
7 en un sartén con un poco aceite muy caliente cellar la panceta				
8 dejar reposar 15 minutos				
9 cortar en laminas delgadas				

Tabla N°17. Receta estándar de costos.

				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	caldo concentrado ramen	Código: 001	Pax:13(150 cu)	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/03/2022			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
agua	gr	0	3000	0
cebolla perla	gr	2	250	0,5
jengibre	gr	4	20	0,08
cebolla larga	gr	1,5	100	0,15
ajo	gr	2	25	0,05
zanahoria	gr	2	150	0,3
cuero de cerdo	gr	4,2	500	2,1
huesos de pollo	gr	2	1000	2
FOTOGRAFÍA		Total bruto		5,18
		10%	imprevistos	0,518
		Total neto		5,698
		5%	Gasto de fab.	0,2849
		10%	Factor costo	0,5698
		30%	M.O.	1,7094
		10%	G. Admin	0,5698
		50%	Utilidad	2,849
		Subtotal		11,6809
		12%	IVA	1,401708
		10%	Servicio	1,16809
PVP		14,250698		

Tabla N°18. Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Fondo cerdo		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
3000	G	Agua	-	-
250	G	Cebolla perla	lavada	Cortada a la mitad
20	G	Jengibre	pelado	-
100	G	Cebolla larga	Pelada	En trozos
25	G	Ajo	pelado	-
150	G	Zanahoria	pelada	Cortada en trozos
500	G	Cuero de cerdo	Refrigerado Y lavado	-
1000	G	Hueso de pollo	Refrigerado Y lavado	-
PROCEDIMIENTO				
1 pelar los dientes de ajo, cebolla larga y perla, jengibre, zanahoria.				
2 cortar en trozos la cebolla larga, perla y zanahoria				
3 en una olla poner 3 litros de agua				
4 en el agua verter los huesos de pollo el cuero del cerdo previamente lavados dejar hervir y cambiar a un agua nueva.				
5 volver a poner agua en la olla poner el cuero los huesos de pollo, el jengibre, cebolla perla y larga, zanahoria, ajo				
6 lleva a fuego alto hasta que rompa hervor posterior mente bajar a llama baja y cocinar durante 2 horas y media				
7 sacar el cuero de cerdo				
8 colar el caldo y licuar junto al cuero de cerdo				
9 dejar enfría				
10 hacer porciones				

Tabla N°20.Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Huevos ajitsuke		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
500	g	Agua	-	-
530	g	Huevos	-	
500	g	Soya	-	
1	g	Alga wuakame seca	-	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
1 Hervir una olla con agua.				
2 Una vez que rompa hervor poner los huevos cuidadosamente.				
3 Cocinar los huevos por aproximadamente de 7 a 8 minutos dependiendo del tamaño.				
4 Sacar los huevos y llevar a choque térmico.				
5 Pelar los huevos y reservar.				
6 Poner en una olla 500gr de agua hasta que rompa hervor junto con el alga wuakame seca.				
7 Verter los 500gr de soya.				
8 Enfriar.				
9 Poner los huevos pelados en un táper.				
10 Verter el agua con la soya ya fríos y reposar por 2 horas.				

Tabla N°21.Receta estándar de costo

				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	RAMEN		Código: 001	Pax:1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	15/03/2022			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
fideos ramen	gr	4,32	60	0,2592
alga nori	gr	56,16	0,5	0,02808
fondo concentrado cerdo	gr	7,125349	150	1,06880235
cerdo ramen	gr	13,4	150	2,01
huevo ajitsuke	gr	5,5958	53	0,2965774
alga wuakame seca	gr	12,045	1	0,012045
agua	gr	0	0	0
hondashi	gr	31,68	0,2	0,006336
soya	gr	2,03	5	0,01015
pack choi	gr	0,6	2	0,0012
choclo dulce	gr	3,86	5	0,0193
champiñon	gr	9	5	0,045
zanahoria	gr	2	2	0,004
tare ramen	gr	13,82	5	0,0691
cebolla larga	gr	1,5	1	0,0015
FOTOGRAFÍA		Total bruto		3,83129075
		10%	imprevistos	0,383129075
		Total neto		4,214419825
		5%	Gasto de fab.	0,210720991
		10%	Factor costo	0,421441983
		30%	M.O.	1,264325948
		10%	G. Admin	0,421441983
		50%	Utilidad	2,107209913
		Subtotal		8,639560641
		12%	IVA	1,036747277
		10%	Servicio	0,863956064
		PVP		10,54026398

Tabla N°22.Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		RAMEN		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
60	G	Fideos ramen	frescos	-
0,5	G	Alga nori	-	Cortada en tiras
150	G	Fondo de cerdo concentrado	-	-
150	G	Cerdo ramen	cocido	Cortado en laminas
53	G	Huevo ajitsuke	-	Cortado a la mitad
1	G	Alga wuakame seca	-	-
100	G	Agua	-	-
0,2	G	Hondashi	-	-
5	G	Soya	-	-
2	G	Pack Choi	lavado	Cortado en tiras
5	G	Choclo dulce	-	Sin liquido
5	G	Champiñón	Limpios	Rebanados
2	G	zanahoria	Limpia y pelada	En hilos
5	G	Tare ramen	-	-
1	G	Cebolla larga	Limpia y pelada	En hilos
PROCEDIMIENTO				
1 Poner en una olla el agua a hervir con el alga seca				
2 Una vez el agua se infusione con el alga agregar el caldo concentrado de cerdo				
3 Agregar hondashi y la salsa de soya				
4 Cocinar los fideos de ramen aparte por unos 5 a 7 minutos				
5 En el plato poner el tare del ramen				
6 Colocar los fideos el cerdo de ramen y el huevo ajitsuke				
7 Colocar los topping de vegetales y el alga nori				
8 Verter el caldo caliente				

Tabla N°23.Receta estándar de costo

				
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	rollos vietnamitas	Código: 001	Pax: 1	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/03/2022			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
papel de arroz	gr	30	45	1,35
fideos de arroz	gr	8	20	0,16
lechuga	gr	1	5	0,005
zanahoria	gr	2	2	0,004
cebollin	gr	2	0,5	0,001
pepino	gr	2,5	5	0,0125
camaron	gr	7	50	0,35
menta	gr	1	0,5	0,0005
semillas de ajonjoli	gr	18	0,5	0,009
pasta de mani	gr	6,9	5	0,0345
soya	gr	2,03	2	0,00406
mayonesa	gr	5,34	5	0,0267
				0
				0
				0
FOTOGRAFÍA			Total bruto	1,95726
			10% imprevistos	0,195726
			Total neto	2,152986
			5% Gasto de fab.	0,1076493
			10% Factor costo	0,2152986
			30% M.O.	0,6458958
			10% G. Admin	0,2152986
			50% Utilidad	1,076493
			Subtotal	4,4136213
			12% IVA	0,529634556
			10% Servicio	0,44136213
		PVP	5,384617986	

Tabla N°24.Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Rollos vietnamitas		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
45	G	Papel Arroz	-	-
20	G	Fideos Arroz	Cocido	-
5	G	Lechuga	Limpia	En Trozos
2	G	Zanahoria	Pelada Y Limpia	En Hilos
0,5	G	Cebollín	Limpio	-
5	G	Pepino	Limpio	En Bastones
50	G	Camarón	Limpio, Sin Cascara Y Cocido	-
5	G	Menta	Limpia	Desojado
0,5	G	Semillas De Ajonjolí	-	Tostadas
5	G	Pasta De Maní	-	-
2	G	Soya	-	-
5	G	Mayonesa	-	-
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
1 Hidratamos las hojas de arroz.				
2 Extendemos en una superficie plana.				
3 Mezclamos en un recipiente la salsa de soya, mayonesa y pasta de maní de tal forma que nos dé una salsa.				
4 Acomodamos sobre la hoja extendida la lechuga, zanahoria, pepino, cebollín, fideos de arroz, hojas de menta, camarón.				
5 Untamos con la salsa de maní.				
6 Enrollamos con delicadeza.				
7 Cortamos en 4 bocados.				
8 Emplatamos.				

Tabla N°25.Receta estándar de costos

					
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS					
NOMBRE DEL PLATO:	gyozas		Código: 001	Pax:6 (5 unidades cu)	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/03/2022				
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
carne de cerdo	gr	9,5	600	5,7	
cebolla larga	gr	1,5	100	0,15	
cebollin	gr	2	50	0,1	
jengibre	gr	4	15	0,06	
ajo	gr	2	20	0,04	
pach choi	gr	0,6	100	0,06	
zanahoria	gr	2	100	0,2	
aceite de ajonjoli	gr	65	5	0,325	
soya	gr	2,03	20	0,0406	
salsa de ostras	gr	2,8	10	0,028	
jugo naranja	gr	2,3	25	0,0575	
vino blanco	gr	5,2	10	0,052	
disco gyozas	gr	3,5	500	1,75	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	6,8131	
			10%	imprevistos	0,68131
			Total neto		7,49441
			5%	Gasto de fab.	0,3747205
			10%	Factor costo	0,749441
			30%	M.O.	2,248323
			10%	G. Admin	0,749441
			50%	Utilidad	3,747205
			Subtotal		15,3635405
			12%	IVA	1,84362486
			10%	Servicio	1,53635405
		PVP		18,74351941	

Tabla N°26.Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Gyozas		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
600	G	Carne de cerdo	Refrigerada	Molido
100	G	Cebolla larga	Limpia y pelada	Repicado
50	G	Cebollín	Limpio	Repicado
15	G	Jengibre	Limpio y pelado	Repicado
20	G	Ajo	Limpio y pelado	Repicado
100	G	Pack Choi	limpio	Repicado
100	G	Zanahoria	Limpio y pelado	Repicado
5	G	Aceite de ajonjolí	-	-
20	G	Soya	-	-
10	G	Salsa ostras	-	--
25	G	Jugo de naranja	-	-
10	G	Vino blanco	-	-
500	G	Discos de Gyozas	-	-
PROCEDIMIENTO				
1 Mezclar la soya con jugo de naranja, un toque de aceite de ajonjolí y vino blanco reserva.				
2 Mezclar todos los vegetales repicados con el cerdo				
3 Condimentar con salsa de soya y aceite de ajonjolí				
4 Calentar un wok y saltear la mezcla hasta que se preconcite la carne				
5 Extender los discos de masa para Gyozas				
6 Rellenar en el centro, untar agua en los bordes del dicho y hacer los pliegues				
7 Calentar una sartén				
8 Dorar las Gyozas por la base				
9 Verter un poco de agua y tapar para cocinar				
10 Emplatar acompañado de la salsa de soya y naranja (Ponzu)				

Tabla N°27.Receta estándar de costos

		 Tecnológico Internacional		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	pan bao		Código: 001	Pax:5 (3un cadauna)
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	15/03/2022			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
harina	gr	0,85	500	0,425
levadura	gr	6,5	5	0,0325
azucar	gr	0,58	40	0,0232
hoja de platano	gr	3,2	300	0,96
aceite	gr	2	40	0,08
agua	gr	0	240	0
carne de res	gr	7,8	500	3,9
lechuga	gr	1	100	0,1
zanahoria	gr	2	70	0,14
pack choi	gr	0,6	200	0,12
cebolla perla	gr	2	200	0,4
salsa de soya	gr	2,03	60	0,1218
col morada	gr	0,4	100	0,04
salsa hoisin	gr	35	20	0,7
azucar moreno	gr	0,95	15	0,01425
FOTOGRAFÍA		Total bruto		6,3025
		10%	imprevistos	0,63025
		Total neto		6,93275
		5%	Gasto de fab.	0,3466375
		10%	Factor costo	0,693275
		30%	M.O.	2,079825
		10%	G. Admin	0,693275
		50%	Utilidad	3,466375
		Subtotal		14,2121375
		12%	IVA	1,7054565
		10%	Servicio	1,42121375
	PVP		17,33880775	

Tabla N°28.Receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
500	G	harina	-	-
5	G	Levadura	-	-
40	G	Azúcar	-	-
300	G	Hojas de plátano	limpias	Cortadas en cuadrado
40	G	Aceite	-	--
240	G	Agua	-	temperada
500	G	Carne de res	Sem congelada	En laminas
100	G	Lechuga	limpia	En trozos
70	G	Zanahoria	Limpia y pelada	En hilos
200	G	Pack choi	Limpio	juliana
200	G	Cebolla perla	Limpia y pelada	Pluma gruesa
60	G	Salsa de soya	-	-
100	G	Col morada	Limpia	chiffonade
20	G	Salsa hoisin	-	-
15	G	Azúcar Moreno	-	-
PROCEDIMIENTO				
1 Temperar el agua a 45 grados centígrados, verter la levadura y el azúcar dejar reposar 15 minutos				
2 Tamizar harina en un recipiente verter el agua con la levadura y azúcar con el aceite.				
3 Amasar durante unos 20 minutos o hasta que tenga ligue.				
4 Dejar reposar por unas 3 horas con un paño húmedo.				
5 Sacar la masa y hacer bolas de 50gr extender con el bolillo en forma de ovalo con las puntas gruesas.				
6 Envolver en los cuadrados de hojas de plátano y reposar				
7 Colocar en una vaporera con hojas de plátano por unos 10 minutos				

Tabla N°30. Receta estándar de producción

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
200	G	Agua mineral con gas	Fría	-
30	G	Limón sutil	-	Zumo de limón
14	G	Agua	-	-
14	G	Azúcar	-	-
10	G	Azúcar	--	-
0,5	G	Colorante violeta	-	-
PROCEDIMIENTO				
1 Mezclar 10 gr de azúcar con 0,5 de colorante violeta y reservar.				
2 Mezcla el tpt de azúcar y agua disolver.				
3 Humedecer el borde del vaso con un poco de zumo de limón y escarchar con el azúcar con colorante.				
4 Poner el en baso escarchado el sumo del limón más el tpt de agua y azúcar.				
5 Verter agua mineral con gas bien fría y mezclar.				
6 Decorar con una rodaja de limón.				
7 Servir.				

3.11. Implementación del negocio

- **Arriendo de local**

Tabla N°31. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$400	\$2.400	\$4800

- **Equipos Industriales**

Tabla N°32. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Cocina Industrial con horno 4 quemadores	1	\$500.00	\$500.00
Licuadaora	1	\$50.65	\$50.65
Freidora eléctrica	1	\$100.00	\$100.00
Congelador horizontal	1	\$260.00	\$260.00
Campana con filtros	1	\$240.00	\$240.00
Refrigerador	1	\$200.00	\$200.00
Microondas	1	\$43.85	\$43.85
Balanza	1	\$12.00	\$12.00
Tanque de gas	2	\$40.00	\$80.00
TOTAL			\$1486.5

- Equipos de computación

Tabla N°33. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop Asus vivibook f14D	1	\$500.00	\$500.00
Impresora Hp deskjet 5820	1	\$120.00	\$120.00
TOTAL			\$620.00

Tabla N°34. Muebles y Enseres

- Equipos de seguridad industrial

Tabla N°35. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor recargable	1	\$40.28	\$40.28
Señaléticas (solo personal autorizado, salida de emergencia, extintor, números de emergencia)	4	\$3.00	\$12.00
Dispensador desinfectante	2	\$7.00	\$14.00
TOTAL			\$66.28

- **Suministro de Oficina**

Tabla N°36. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Paquete Papel 100 A4 unidad	1	\$5.00	\$5.00
Grapadora	1	\$2.80	\$2.80
Grapas (caja)	1	\$2.60	\$2.60
Esferos BIC (rojo, azul, negro) 12 unidades	1	\$3.99	\$3.99
Perforadora	1	\$1.00	\$1.00
Libretas comandera	10	\$1.75	\$17.50
Carpeta	6	\$0.80	\$4.80
Tijera	1	\$0.40	\$0.40
Toma notas	1	\$0,35	\$0.35
TOTAL			\$38,44
TOTAL, ANUAL			\$461,28

Tabla N°37.Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V.UNITARIO	TOTAL
Mesa de acero inoxidable	3	\$100.00	\$300.00
Juego Mesas y sillas palets 4 puestos	3	\$60.00	\$180.00
Juego mesa y sillas palets 6 puestos	2	\$80.00	\$160.00
Estanterías acero inoxidable	4	\$35.00	\$140.00
Juego de ollas 6 piezas	1	\$50.99	\$50,99
Juego sartenes 5 piezas	1	\$35.00	\$35.00

Bowls acero inoxidable 5v piezas	3	\$10.00	\$30.00
Tabla de picar Set de colores	1	\$45.00	\$45.00
Platos hondos Ramen	15	\$5.50	\$82.50
Palto tendido pequeño gris	15	\$3.69	\$55,35
Plato tendido grande gris	15	\$4.50	\$67.50
Vaporeras de bambú	5	\$20	\$100
Ramiquines	40	\$0.60	\$24.00
Juego de vasos de cristal 6 piezas	5	\$6.00	\$30.00
Juego de cubiertos 6 puestos	5	\$15.00	\$75.00
TOTAL			\$1375.34

- **Servicios Básicos**

Tabla N°38. Servicios básicos

servicios básicos			
descripción	pago mensual	pago semestral	pago anual
agua	27	162	324
luz	35	210	420
telefono	0	0	0
internet	20	120	240
	82	492	984

- **Materiales de limpieza**

Tabla N°39. Materiales de limpieza.

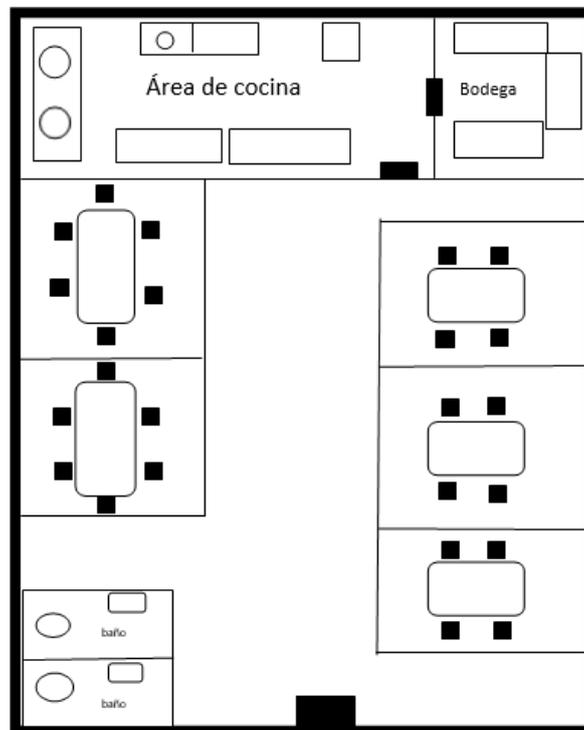
MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba, trapeador	2	\$1.50	\$3.00
Cloro liquido 1000cc	1	\$1.17	\$1.17
Desinfectante de superficies	1	\$7.05	\$7.05
Desengrasante 500ml	1	\$3.12	\$3.12
Guantes de caucho	1	\$1.80	\$1.80
Esponjas para lavar bajilla (2un)	1	\$1.50	\$1.50
Desinfectante piso 2lt	1	\$3.61	\$3.61
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$2.00	\$2.00
Lavavajillas pasta 1000g	1	\$2.63	\$2.63
Papel higiénico rollo grande 400 metros	2	\$4.10	\$8.20
Toalla de manos 500 hojas	2	\$5.51	\$11.02

Papel industrial multiuso	2	\$5.00	\$10.00
Alcohol antiséptico gel 1 galón	1	\$7.00	\$7.00
TOTAL			\$62.10
TOTAL, ANUAL			\$745.20

3.12. Estudio Arquitectónico

Estructura interna del establecimiento.

Gráfico N°16. Estructura del establecimiento.



4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalización de la empresa se necesita los siguientes requisitos legales.

- **Servicio de rentas internas SRI**

RUC (Registro Único de Contribuyente)

Nos permite cumplir con las obligaciones tributarias sin evadir los impuestos por lo cual el RUC permite que el SRI realice un control tributario de la empresa.

Es un documento indispensable que sirve para iniciar o realizar actividades económicas en este caso como persona natural en el país por lo que se debe pagar impuestos.

Se lo realiza en las oficinas de los Servicios de Renta Interna.

Se encuentran:

- Original y copia de la cédula de identidad.
- Indicar la actividad económica que desempeña según el bien que obtiene.
- Para justificar el domicilio se presenta:
- Planilla de servicios básicos.
- Posesión rural.
- Factura de internet.
- Estado de cuenta bancaria.
- Certificado de registro de la propiedad. (Inscripción registro único de contribuyente, 2021)

- **Registro de Alimentos y Bebidas**

Se lo realiza en el MINTUR donde se describen las características del establecimiento ya que se dedica.

Requisitos:

- Registro del RUC.
- Cédula de identidad y papeleta de votación.
- Autorización de utilizar el nombre comercial.
- Fotocopia de las escrituras de la propiedad.
- Declaración de activos fijos.
- Inventario valorado de la empresa. (Actualización de datos del registro de turismo de actividades turísticas, 2021)

- **Municipio de Quito**

El Municipio es el encargado de expedir los siguientes certificados:

- **Línea de fábrica:** Documento que realiza las mediciones sobre un plano urbano o rural.
- **Permiso de suelo:** Permiso que certifica que la infraestructura esta apta según su ubicación geográfica.
- **Patente:** Requisito indispensable que se paga para la actividad económica.

Dentro de esto está:

- Permiso de los bomberos.
- RUC.
- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación.

- Permiso de rotulación.
- Foto de la fachada.

Inspección del cuerpo de bomberos:

- Instalaciones eléctricas se encuentran dispuestas de manera ordenada protegidas por tuberías.
- Elementos eléctricos que cuenten con su respectiva protección.
- Vías de evacuación.
- Vías de salida con lámparas de emergencia.
- Los ambientes que se empleen gas cuenten con ventilación.
- Conocimiento de manejo de extintores.
- Edificación que cuenten con señaléticas.
- Plan de emergencia que se planifica a futuro para las prevenciones de riesgos naturales.

Con todos los documentos ya obtenidos en el Municipio de Quito se obtiene la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).

- **Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Tributaria/ARCOSA**

Es una entidad encargada de regular, controlar y vigilancia sanitaria de productos alimenticios relacionado con el uso y consumo de las personas, así como los establecimientos sujetos a vigilancia y control en la ley orgánica de la salud.

Se necesita los permisos de:

- Número de registro único contribuyente.
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).

- Cédula de identidad o representante legal del establecimiento. (Agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria, s.f.)
- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)**

Bajo el IESS los empleados podrán gozar de sus derechos médicos y Seguridad Social.

Se necesita lo siguiente:

- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación a color.
- Copia de contrato de trabajo legalizado por el Ministerio de Trabajo.
- Copia de comprobante del último pago del servicio básico.

Se obliga a los pagos puntuales con su respectivo aporte del trabajador. (Permisos de funcioanmiento Quito, 2021)

- **Ministerio de Trabajo**

Es el encargado hacer cumplir los derechos del trabajador bajo los contratos establecidos de la empresa u organización.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

Yurokobi se preocupa por el medio ambiente de tal manera que realiza procesos de clasificación de basura, así como la recolección de aceite usado y posteriormente venderlo a un reciclador autorizado.

5.2 Impacto Ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Desperdicio de alimentos:** desechos no degradables que son el resultado de procesos de fabricación de los alimentos y residuos de materia orgánica de los platos de los comensales.
- **Equipos de limpieza:** detergentes y desinfectantes que provocan una contaminación conjunta con las aguas residuales.
- **Desperdicio de agua:** uso indebido del agua y desperdicio, tuberías en mal estado y fugas de agua.

Medidas para contrarrestar los impactos encontrados.

- Contenedores de basura con etiquetas que se especifiquen el tipo de basura que es.
- Canaletas y desagües en perfecto estado, desagües de lavabo con trampas de grasa.
- Mantenimiento adecuado del establecimiento.
- Conexiones de tuberías en perfecto estado evitando el derrame del mismo.

5.3 Impacto Social

Generar fuentes de trabajos.

Yurokobi va a generar una fuente de trabajo dando oportunidades a las personas sin importar sus creencias, rasgos o identidad, a los proveedores de materia prima también estarán dentro estas posibilidades.

Igualdad y equidad

Yorokobi dará oportunidades cualquier persona sin importar género, orientación sexual o personas con talentos especiales cumpliremos con las capacitaciones adecuadas las cuales deberán aplicarse en todos los aspectos del establecimiento.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria

Yorokobi tiene el compromiso con sus empleados al generar seguridad y un ambiente de trabajo donde se puedan desenvolver de manera justa y equitativo.

Motivación para el personal

- Ambiente igualitario
- Dos días libres a la semana, al mes 2 sean fines de semana.
- El sueldo y remuneración justa pagándoles a tiempo.
- Valorar el esfuerzo y reconocer con un incentivo económico.
- Apoyar al desarrollo profesional apoyándoles con cursos de capacitación.
- Pago de horas extras.
- Dotación de uniformes una vez al año.

6. ANÁLISIS FINANCIERO

Introducción

En el siguiente capítulo se da a conocer los detalles económicos y financieros los cuales se necesitan para la implementación el restaurante Yorokobi.

6.1. Inversiones

La inversión inicial es con el fin de comprar activos o recursos que son necesarios para la implementación del restaurante y su sustentabilidad en un futuro.

6.2. Activos fijos

Equipos industriales, equipos de computación, muebles y enseres nos dan un valor total de :3481,84

Tabla N°40. Activos fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind.	1552,85
Equipos de Computación	620
Muebles / Enseres	1375,34
TOTAL, ACTIVOS FIJOS	3548,19

6.3. Activos diferidos

Todo relacionado a la inversión del restaurante.

Los gastos de constitución cuentan con la suma de \$ 556 en lo que se determina pagar la obtención de permisos de funcionamiento etc.

Tabla N°41. Activos diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	556
TOTAL, ACTIVOS DIFERIDOS	556

6.4. Capital de trabajo

Los recursos a utilizar durante 1 año en el restaurante.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	16500
Servicios Básicos	576
Material oficina	461,28
Material limpieza	745,2
Servicio auto	0
Alquiler local	4800
Publicidad	90
Adquisición de materia prima	1500
Gastos financieros	2.100,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	26772,5

Tabla N°42. Total, de inversiones.

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	3548,19
Total Activos Diferidos	556
Total Capital de Trabajo	26772,5
TOTAL INVERSION	30876,7

6.5. Sueldos

Se detalla todos los sueldos con benéficos legales.

Tabla N°43. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	525	6300	595,35	765,45	6470,1
Ayudante de cocina	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Encargada de servicio y caja	425	5100	481,95	619,65	5237,7
TOTAL	1375	16500	1559,2 5	2004,75	16945,5

Tabla N°44. Decimos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL, DECIMOS
Gerente Chef	525	425	525	950
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Encargado del servicio y caja	425	425	425	850
TOTAL	1375	1275	1375	2650

Tabla N°45. Sueldos totales.

TOTAL, SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
16945,5	2575	19520,5

6.6. Depreciación activos fijos

En esta tabla se vera la valoración económica del desgaste de los bienes. Los activos fijos del restaurante son equipos industriales el 10%, equipos de computación el 33.33%, muebles y enseres el 10% dando un total de \$368,94.

Tabla N°46. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	1552,85	10%	155,285
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	620	33,33%	206,646
Muebles y Enseres	1375,34	10%	137,534
TOTAL, DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			499,47

6.7. Amortizaciones

El valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La amortización del restaurante es de un 20% que equivale a 100 dólares, ya que por el monto por constitución es de quinientos dólares.

Tabla N°47. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	556	20%	111,2

6.8. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera. Capital propio la suma de \$10179,9 eso equivale a una estructura del 33% costo 13% con una tasa de descuento del 4,3%; por consiguiente, del capital financiero es de \$20000 con una estructura del 66% costo del 14% con una tasa de descuento del 9.3%; con un total de inversión de \$30179,9 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,6% valor indicado del restaurante.

Tabla N°48. Capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	15876,7	51%	13%	6,7%	
Capital Financiero	15000	49%	14%	6,8%	
TOTAL INVERSION	30876,7	100%			13,5% TMAR

6.9. Tabla de amortizaciones

Tabla N°49. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	556	20%	111,2

La tabla indica el pago de la suma de 20000, con una tasa del 14% en un plazo de 5 años, lo que lleva al pago de interés de \$715,43 y a su vez el pago capital de \$5110,24 que al final del periodo nos da un valor cero.

6.10. Punto de equilibrio

Tabla N°50. Datos punto de equilibrio.

<i>COSTOS FIJOS</i>	
<i>Arriendo</i>	<i>400</i>
<i>Sueldos</i>	<i>1375</i>
<i>Ser. Básicos</i>	<i>82</i>
T. COSTOS FIJOS	1857

Tabla N°51. Margen de contribución.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUC	
PE=	113

Tabla N°52. Punto de equilibrio.

VENTA	113	24,92	2809,7
COSTO	113	8,45	952,7
GASTO			1857,00
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla N°53. Ventas/costo.

VENTAS PROYECTADAS			
400	9968	119616	ventas
400	3380	40560	costo

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad.

6.11. Costo de ventas

Se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto de primer año.

Tabla N°54. Costo de venta.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		119616,00	123216,44	126925,26	130745,71	134681,15
COSTO DE VENTAS		40560,00	41780,86	43038,46	44333,92	45668,37
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		79056,00	81435,59	83886,80	86411,79	89012,78
GASTOS ADMINISTRATIVOS		1800,00	1854,18	1909,99	1967,48	2026,70
SERVICIOS BASICOS		984,00	1013,62	1044,13	1075,56	1107,93
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1206,48	1242,80	1280,20	1318,74	1358,43
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		4800,00	4944,48	5093,31	5246,62	5404,54
PUBLICIDAD		90,00	92,71	95,50	98,37	101,34
DEPRECIACIONES		499,47	499,47	499,47	499,47	499,47
AMORTIZACIONES		111,12	111,12	111,12	111,12	111,12
UTILIDAD OPERATIVA		69564,93	71677,21	73853,08	76094,43	78403,25
GASTOS FINANCIEROS		2100,00	4158,71	3313,64	2350,26	1252,01
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		67464,93	67518,50	70539,44	73744,17	77151,25
BASE IMPOSITIVA		24456,04	24475,46	25570,55	26732,26	27967,33
UTILIDAD NETA		43008,89	43043,05	44968,89	47011,91	49183,92

6.12. Flujo de caja

Son las entradas y salidas en efectivo en un determinado periodo con el control de ingresos como egresos de esta manera sabe el nivel de fluidez que posee el restaurante.

Tabla N°55. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		69564,93	71677,21	73853,08	76094,43	78403,25
DEPRECIACION		499,47	499,47	499,47	499,47	499,47
AMORTIZACION		111,12	111,12	111,12	111,12	111,12
- BASE IMPOSITIVA		24456,04	24475,46	25570,55	26732,26	27967,33
- GASTOS FINANCIEROS		2100,00	4158,71	3313,64	2350,26	1252,01
- PAGO CAPITAL		5.294,92	6.036,21	6.881,28	7.844,66	8.942,92
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-31038,23	38.324,56	37.617,42	38.698,20	39.777,84	40.851,59

6.13. Cálculo del TIR y el VAN

Para realizar el ultimo análisis financiero se calculó en VAN y el TIR que consiste en:

6.13.1. (Valor Actual Neto)

El VAN es calculado a partir del flujo anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. El VAN es traer el valor presente de todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión, el VAN es bueno cuando es mayor a cero.

6.13.2 TIR (Tasa interna de retorno)

La tasa interna de rentabilidad de una inversión está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto (VAN) es igual a cero. Es la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión. TIR debe ser mayor al TMAR.

Tabla N°56. Flujo de caja.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	104.385,55	67.333,14
TIR	121,13%	
TMAR	13,30%	

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- La administración debe tener conocimiento sobre manejo de capital y tomar buenas decisiones al momento de invertir y distribuir el dinero, la contabilidad de la empresa debe ser clara y transparente.
- Según el estudio del producto y del mercado es factible ya que genera ganancias.
- El establecimiento se preocupa por la seguridad de los trabajadores y el medio ambiente aplicando diferentes métodos muy efectivos.
- En base a los aspectos económicos reflejados Estados financieros presentes nos permite comprobar que el modelo es factible y con un gran margen de éxito además se presenta como una propuesta de estabilidad lo largo del tiempo e ingresos rentables.

7.2. Recomendaciones

- Para el comienzo y la implementación de un negocio establecimiento es muy importante estudiar el mercado a quién se va a ofrecer y la localidad donde vamos a ubicarlo.
- 1 de los factores más importantes para estudiar es la competencia directa e indirecta que existe en el lugar donde se establecerá el negocio ya puede ser un factor importante en las ventas los productos de ofrecer.
- Debemos tener en cuenta también de los factores externos que afectan directamente al establecimiento en su creación cómo son los factores económicos, políticos y sociales.
- Existen algunos puntos no detallados en el plan de negocio que pueden afectar de una u otra manera al surgimiento del establecimiento.

7.3. Bibliografía

Net grafía

Actualizacion de datos del registro de turismo de actividades turisticas. (29 de Septiembre de 2021). Obtenido de <https://www.gob.ec/mintur/tramites/actualizacion-datos-registro-turismo-actividades-turisticas>

Agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria. (s.f.). Obtenido de <https://www.gob.ec/arcsa>

Descubre los Requisitos para abrir un restaurante en Ecuador. (s.f.). Obtenido de <https://requisitosmania.com/ecuador/requisitos-para-abrir-un-restaurante-en-gobierno-del-ecuador> . (s.f.). *sri tramites electronicos.* Obtenido de sri tramites electronicos: <https://www.sri.gob.ec/sri-tramites-electronicos>

onsultas Ec. (s.f.). *onsultas Ec.* Obtenido de *onsultas Ec:* <https://consultasec.com/permiso-de-bomberos/>

Permisos de funcioanmiento Quito. (18 de Enero de 2021). Obtenido de <https://zeus.com.ec/permisos-de-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>

portal unico de tramines ciudadanos. (s.f.). *Gob.ec.* Obtenido de *Gob.ec:* <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>

tramites Ecuador . (s.f.). *tramites Ecuador .* Obtenido de *tramites Ecuador :* <https://tramites.ecuadorlegalonline.com/comercial/servicio-de-rentas-internas/como-sacar-el-ruc-en-ecuador/>

7.4. ANEXOS

Anexo N°1

Encuesta virtual

Tiene conocimiento sobre la comida Asiática

- Sí
- No

Cual de estos platillos le es conocido o a oído hablar *

- Ramen
- Goi Cuon Vietnamita
- Gyozas
- Bao

Estaría dispuest@ a degustar

- Sí
- No

Sería de su agrado tener una sala privada donde este solo o con sus acompañantes al momento de comer en un establecimiento.

- Sí
- No

Conoce usted algún restaurante de comida Asiática en general.

- Sí
- No

cuánto estaría dispuesto a pagar para degustar un plato de orígenes Asiáticos

- de 5 a 7 \$
- de 7 a 10 \$
- el precio es lo de menos

Que tan importante es para usted la presentación de un platillo.

- mucho
- Poco
- Nada

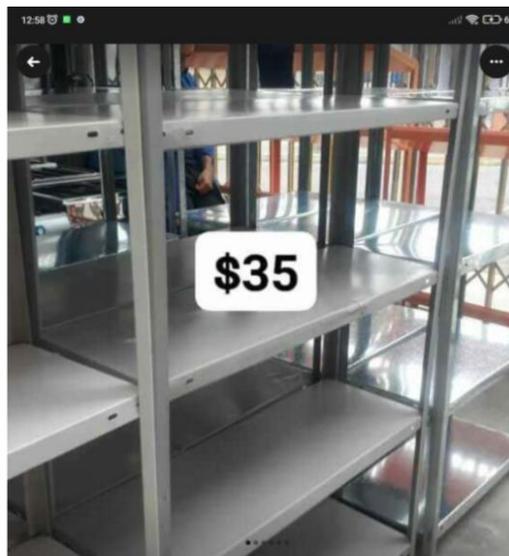
Anexo N°2

Proforma equipos industriales





**Fabricamos todo tipo de juegos
Para restaurante bar cafetería etc
Desde \$ 60
60 \$**



**Estanterías económicas
35 \$**



Mesas, jaulas, lavabos, etc en acero
inoxidable
100 \$

Anexo 3

Lista de precios proveedores

Quito, 3 de noviembre 2021	
LISTA DE PRODUCTOS ICHIBAN S A	
Productos Congelados	Precio unitario
Edamame (1lb)	\$3,28/und+IVA
Fideo Ramen (140g)	\$0,60/und
Fideo Udon (340g)	\$2,00/und+IVA
Gyozas de Camarón (12 und) Producto Nacional	\$2,89/paquete+IVA
Gyozas de Cerdo (12 und) Producto Nacional	\$2,53/paquete+IVA
Gyozas de Res (12 und) Producto Nacional	\$2,53/paquete+IVA
Gyozas wrap 10.5cm (250g) congelado	\$1,95/paquete+IVA
Hiyashi Wakame – Ensalada de Algas (2kg)	\$21,50/und+IVA
Hiyashi Wakame – Ensalada de Algas (1kg)	\$10,95/und +IVA
Kanikama Kibun (500g)	\$7,50/und+IVA
Kamaboko Kibun (150g)	\$5,00/und+IVA
Masaqo Arare	\$13,65/und+IVA
Shime Saba (110g)	\$4,09/und+IVA
Surimi Desmenuzado (2.5lbs)	\$14,00/und+IVA
Surimi Flakes (2.5lbs)	\$10,25/und+IVA
Tobiko naranja (500g)	\$37,00/und+IVA
Unaqui – Anquilla de Agua Dulce	\$70,00/kg+IVA
Mariscos	Precio SIN IVA
Salmón fresco/congelado TRIM-D 2-3 LB PREMIUM	\$18,00/kg
Salmón fresco/congelado TRIM-D 3-4 LB PREMIUM	\$18,00/kg
Salmón Coho 2-3 LB	\$16,83/KG
Salmón fresco congelado porciones 7 onz	\$19,00/kg
Productos Secos	Precio unitario
Aceite Ajonjolí lata (56onz)	\$25,00/und+IVA
Arroz Mochigome (5lbs)	\$11,50/und
Arroz Botan (50lbs)	\$83,00/und
Arroz botan (5lbs)	\$10,65/und
Arroz Botan (por libras)	\$1,55/lb
Arroz Botan Integral (5lbs)	\$9,99/und
Arroz Botan Integral (por libras)	\$1,56/lb
Arroz nacional tipo japones	\$1,56/lb
Baran – Decoración Artificial (1000 hojas)	\$3,27/und+IVA
Bonito seco-Hanakatsuo (1lb)	\$27,00/und+IVA
Bonito seco-Hanakatsuo (100gr)	\$6,62/und+IVA
Bonito seco-Hanakatsuo (25gr)	\$4,60/und+IVA
Dashi Kombu (1kg)	\$34,00/und
Esterilla de Bambo verde plana	\$2,80/und+IVA
Film Plástico 12"	\$29,59/rollo+IVA
Film Plástico 18"	\$40,50/rollo+IVA
Fun Chop	\$0,15/und+IVA
Fueru Wakame (453g)	\$19,82/und
Gari Pink Caneca Deluxe (20lbs)	\$69,90/und+IVA
Gari Pink (1kg) reempaque	\$6,05/und+IVA
Gari Shoga (300g)	\$8,00/und+IVA
Harina de Tempura Saco (40lbs)	\$41,00/und+IVA
Harina de Tempura (1kg) reempaque	\$2,50/UND+IVA
Hondashi Ajinomoto (1kg)	\$31,68/und+IVA
Hongos Shitake secos (1kg)	\$30,00/und
Mirin Mizkan Caneca (20lts)	\$92,00/und+IVA
Mirin Mizkan (709ml)	\$6,70/und+IVA
Mirin reempaque (1lt)	\$5,34/und+IVA
Miso Blanco Marukome(1kg)	\$5,40/und+IVA
Miso Rojo Marukome (1kg)	\$5,61/und+IVA
Miso Rojo Sakura (1kg)	\$3,63/und+IVA
Miso Blanco Sakura (500g) tarrina	\$2,92/und+IVA
Miso Rojo Sakura (500g) tarrina	\$2,50/und+IVA
Nori Deluxe (100 hojas)	\$15,50/und+IVA
Nori Deluxe (50 hojas)	\$7,80/und+IVA
Nori Sp (100 hojas)	\$14,00/und+IVA
Nori Sp (50 hojas)	\$7,10/und+IVA
Palitos de Bambo Fish (100 pares)	\$4,60/paquete+IVA

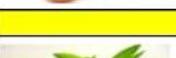
Film Plástico 12"	\$29.59/rollo+IVA
Film Plástico 18"	\$40.50/rollo+IVA
Fun Chop	\$0.15/und+IVA
Fueru Wakame (453g)	\$19.82/und
Gari Pink Caneca Deluxe (20lbs)	\$69.90/und+IVA
Gari Pink (1kg) reempaque	\$6.05/und+IVA
Gari Shoga (300g)	\$8.00/und+IVA
Harina de Tempura Saco (40lbs)	\$41.00/und+IVA
Harina de Tempura (1kg) reempaque	\$2.50/UND+IVA
Hondashi Ajinomoto (1kg)	\$31.68/und+IVA
Hongos Shitake secos (1kg)	\$30.00/und
Mirin Mizkan Caneca (20lts)	\$92.00/und+IVA
Mirin Mizkan (709ml)	\$6.70/und+IVA
Mirin reempaque (1lt)	\$5.34/und+IVA
Miso Blanco Marukome(1kg)	\$5.40/und+IVA
Miso Rojo Marukome (1kg)	\$5.61/und+IVA
Miso Rojo Sakura (1kg)	\$3.63/und+IVA
Miso Blanco Sakura (500g) tarrina	\$2.92/und+IVA
Miso Rojo Sakura (500g) tarrina	\$2.50/und+IVA
Nori Deluxe (100 hojas)	\$15.50/und+IVA
Nori Deluxe (50 hojas)	\$7.80/und+IVA
Nori Sp (100 hojas)	\$14.00/und+IVA
Nori Sp (50 hojas)	\$7.10/und+IVA
Palitos de Bambo Fish (100 pares)	\$4.60/paquete+IVA
Palitos de Bambo Tensoque (100 pares)	\$4.00/paquete+IVA
Palitos de Bambo café sin empaque (100 pares)	\$4.10/paquete+IVA
Palitos de Pino (100 pares)	\$3.25/paquete+IVA
Palitos Brocheta	\$0.84/paquete+IVA
Pincho plano 15cm	\$1.58/paquete+IVA
Pincho plano 12cm	\$1.50/paquete+IVA
Pincho plano 9cm	\$1.47/paquete+IVA
Palito de Bambo Noshi	\$2.17/paquete+IVA
Panko Saco (9.07kg)	\$39.50/und+IVA
Panko (1kg) reempaque	\$5.31/und+IVA
Té Verde Genmai (80 bolsitas)	\$23.80/und+IVA
Té Verde Genmai (20 bolsitas)	\$3.91/und+IVA
Té Verde Genmai hojitas (1kg)	\$16.00/und+IVA
Té verde en Polvo - Matcha (1kg)	\$86.00/und+IVA
Té Verde YM-M-YM Hojitas (1kg)	\$28.50/und+IVA
Té Verde YM-M-YM (90 bolsitas)	\$19.19/und+IVA
Tofu Morinu (349G)	\$2.09/und+IVA
Toqarashi (1kg)	\$32.50/und+IVA
Toqarashi (500g)	\$16.50/und+IVA
Wasabi (1kg)	\$10.00/und+IVA
Licores	
Precio unitario	
Ozeki Sake Niqori (375ml)	\$13.00/und+IVA
Ozeki Sake Req. (375lts)	\$10.15/und+IVA
Ozeki Sake Req. (1.5lts)	\$25.50/und+IVA
Ozeki Sake Req (750ml)	\$16.00/und+IVA
Ozeki Sake Caneca (19lts)	\$230.00/und+IVA
Ozeki Sake Seco (1.5lts)	\$25.00/und+IVA
Ozeki Sake Seco (750ml)	\$16.50/und+IVA
Ozeki Sake seco (180ml)	\$7.20/und+IVA
Cerveza Sapporo (355ml)	\$2.80/und+iva
Salsas / Soya / Vinagre	
Precio unitario	
Salsa de Soya Lite Kikkoman (4 galones)	\$78.50/und+IVA
Salsa de Soya Lite Kikkoman Dispenser (5 onz)	\$4.07/und+IVA
Salsa de Soya Lite. Kikkoman Sachets (500 und)	\$25.59/ und+IVA
Salsa de Soya Lite. Kikkoman Sachets (200 und)	\$18.50/UND+IVA
Salsa de Soya Req.Kikkoman (5 galones)	\$65.80/und+IVA
Salsa de Soya Req.Kikkoman (1 galones)	\$22.50/und+IVA
Salsa de Soya Req.Kikkoman (1,89ml)	\$11.75/und+IVA
Salsa de Soya Req. Kikkoman Dispenser (5 onz)	\$3.73/und+IVA
Salsa de Soya Req. Kikkoman Sachets (500 und)	\$26.50/und+IVA
Salsa de Soya Sakura (5 lts)	\$13.50/und+IVA
Salsa de Soya Sakura (20 lts)	\$44.00/und+IVA
Salsa Katsu kikkoman (2,1kg)	\$16.50/und+IVA
Salsa de Ostras Kikkoman (5lbs)	\$11.18/und+IVA
Vinagre Mizkan Caneca (20lts)	\$39.50/und+IVA
Vinagre de Arroz Natural (710ml)	\$4.23/und+IVA

Lista de productos Organicos JQ 2018 #2

verduras		cantidad	precio
acelga		1 kg	\$ 1.80
albaca morada		50 gramos	\$ 0.75
albaca verde		50 gramos	\$ 0.75
apio		250 gramos	\$ 0.75
berro		1 kg	agotado
cebolla larga		1 kg	\$ 1.50
cebolla perla		1 kg	\$ 2.00
cebolla puerro		250 gramos	1.25
cebolla roja		1 kg	2.00
cilantro		250 gramos	\$ 0.75
col blanca		1 und	\$ 1.25
col morada		1 und	\$ 1.25
espinaca baby		1 kg	agotado
espinaca grande		1 kg	\$ 2.50
hierba magui		180 gramos	\$ 0.75
kale		250 gramos	\$ 0.75
lechuga crespa morada		1 und	\$ 0.75
lechuga crespa verde		1 und	\$ 0.75
lechuga de repollo		1 und	\$ 0.75
lechuga romana		1 und	\$ 0.75
paico		180 gramos	\$ 0.75
peregil		250 gramos	\$ 0.75
			

peregil cresco		100 gramos	\$ 0.75
rucula		100 gramos	\$ 0.75
zuquini amarillo		1 kg	\$ 2.00
zuquini verde		1 kg	\$ 2.00
HORTALIZAS		CANTIDAD	PRECIO
aji		1 kg	\$ 2.50
ajo		1 kg	\$ 5.00
arveja tierna		1 und	\$ 4.50
brocoli		1 kg	\$ 1.25
camote amarillo		1 kg	2.50
chochos		1 kg	\$ 3.80
coliflor		1 und	\$ 1.25
frejol tierno		1 kg	\$ 4.50
habas tiernas		1 kg	\$ 3.00
papa capira		1 kg	agotado
papa chaucha		1 kg	\$ 2.00
papa chola		1 kg	\$ 1.25
papa leona		1 kg	agotado
papa negra		1 kg	\$ 2.50
pepinillo con pepa		1 kg	\$ 2.50
pepinillo sin pepa		1 kg	\$ 2.50
pimiento amarillo		1 kg	\$ 2.80
pimiento rojo		1 kg	\$ 2.50

pimiento verde		1 kg	\$ 2.00
rabano		atado	\$ 1.00
remolacha		1 kg	\$ 2.00
tomate cherry		1 kg	\$ 3.80
tomate negro		1 kg	\$ 4.00
tomate riñon		1 kg	\$ 1.30
vainita		2.50	\$ 3.80
yuca		1 kg	1.25
yuca pelada		1 kg	1.40
zambo tierno		1 kg	\$ 1.25
zapallo tierno		1 kg	\$ 1.25
zanahoria amarilla		1 kg	\$ 2.00
zanahoria baby		1 kg	\$ 1.80
FRUTAS		CANTIDAD	PRECIO
granadilla		1 kg	2.50
babaco		1 und	\$ 1.50
aguacate		1 kg	\$ 2.50
frutilla		1 kg	\$ 3.80
lima		1 kg	\$ 2.50
limon mayer		1 kg	\$ 1.80
limon sin pepa		1 kg	\$ 2.50
mandarina		1 kg	\$ 2.50
manzana de palmito		1 kg	agotado

manzana de palmito		1 kg	agotado
mora de castilla		1 kg	3.80
naranja		1 kg	\$ 2.50
pepino dulce		1 kg	2.50
taxo		1 kg	2.50
tomate de arbol		1 kg	\$ 2.50
manzanas ana		1 kg	\$ 2.50
uvilla		1 kg	\$ 3.80
HIERVAS AROMATICAS		CANTIDAD	PRECIO
cedron		100 gramos	\$ 0.75
hierba buena		50 gramos	\$ 0.75
hierba luisa		100 gramos	\$ 0.75
manzanilla		50 gramos	\$ 0.75
ortiga		100 gramos	\$ 0.75
menta		50 gramos	\$ 0.75
oregano		50 gramos	agotado
romero		50 gramos	\$ 0.75
tomillo		50 gramos	agotado
toronjil		50 gramos	\$ 0.75
OTROS		CANTIDAD	PRECIO
gallina pelada		1 kg	5.00
huevas de campo		1 cubeta	\$ 9.00
hevos criollos		1 cubeta	\$ 10.50
pollo pelado		1 kg	\$ 5.00
vinagre de manzana		70 ml	\$ agotado