



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un café
bar en el sector de Carcelén, ciudad de Quito”**

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

AUTOR: Verónica Alexandra Arias Palma

DIRECTOR: MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

DEDICATORIA

A mis padres, a quienes les debo cada logro en mi vida, su amor es mi fortaleza y su ejemplo la motivación para alcanzar mis sueños.

A mi esposo, que ha sido mi compañero en este proceso.

AGRADECIMIENTO

A mi madre, quien me impulsó a estudiar una segunda carrera, sin su empuje no habría tomado la decisión.

A mi padre, por su apoyo incondicional.

A Dios, por permitirme llegar a este momento.

AUTORIA

Yo, Verónica Alexandra Arias Palma autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Verónica Alexandra Arias Palma

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

MSc. Sonia Guerrero
Tutor 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 Internacional Universitario ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 21 de agosto de 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 **MSc. Sonia Guerrero** y por sus propios derechos en calidad de tutor del trabajo fin de carrera; y la Sra. Verónica Alexandra Arias Palma por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Sra. Verónica Alexandra Arias Palma realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un café bar en el sector de Carcelén, ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la **MSc. Sonia Guerrero**.

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

TERCERA: Los comparecientes, **MSc. Sonia Guerrero** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sra. Verónica Alexandra Arias Palma, 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: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una café bar en el sector de Carcelén, 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.

Handwritten signature of Sonia Guerrero in blue ink, written in a cursive style.

MSc. Sonia Guerrero

Handwritten signature of Verónica Alexandra Arias Palma in blue ink, written in a cursive style.

Verónica Alexandra Arias Palma

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
INDICE DE GRAFICOS	xvi
RESUMEN.....	18
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	19
Creación de la empresa	19
Descripción de la empresa	19
Importancia	19
Características.....	20
Actividad.....	21
Tamaño y distribución de la empresa.....	21
Estudio arquitectónico.....	21
Estructura interna del establecimiento	22
Necesidades que satisfacer.....	23
Necesidades fisiológicas	24
Necesidades de seguridad	24
Necesidades de afiliación.....	24

Necesidades de reconocimiento	24
Localización de la empresa	25
Filosofía empresarial.....	25
Misión	25
Visión	26
Objetivos empresariales	26
Meta.....	26
Estrategias	26
Políticas.....	27
FODA.....	28
Desarrollo organizacional	29
Tipo de Estructura.....	29
Formalización.....	30
Centralización – Descentralización.....	31
Integración.....	32
Organigrama empresarial	34
Funciones del personal.....	34
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	39
Objetivo de mercadotecnia.....	39
Investigación de mercado.....	39
Modalidad.	40
Plan de Muestreo.....	40
Análisis de las encuestas	42

Análisis General	57
Entorno empresarial	58
Microentorno.....	58
Macroentorno	62
Producto y servicio.....	66
Producto esencial	66
Producto real	67
Características	67
Calidad	68
Estilo	68
Marca.....	69
Producto aumentado.....	69
Plan de introducción al mercado.....	70
Distintivos y uniformes.....	70
Materiales de identificación	72
Canal de distribución y puntos de ventas.....	74
Riesgo y oportunidades de negocio.....	75
Fijación de precios	76
Fijación de precios por receta estándar	76
Implementación del negocio	82
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	87
RUC.....	87
RAET	87

LUAE	88
Registro de alimentos y bebidas.....	89
Certificado de permiso de funcionamiento para Restaurantes o Cafeterías ARCSA	89
Registro de empleador IESS	90
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	91
Impactos ambientales	91
Impactos sociales	92
PROCESO FINANCIERO.....	93
Activos fijos	93
Activos diferidos	93
Capital de trabajo	94
Sueldos	96
Depreciación activos fijos	97
Amortizaciones	97
Tabla de amortización	98
Estructura de capital.....	99
Punto de equilibrio	99
Flujo de ventas	101
Flujo de caja	102
VAN	103
TIR	104
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	105

Conclusiones	105
Recomendaciones.....	106
Referencias.....	106
Linkografía.....	109
Anexos.....	110

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Requisitos para puesto de administrador	35
Tabla 2. Requisitos para puesto de barista	36
Tabla 3. Requisitos para puesto de cocinero	37
Tabla 4. Requisitos para puesto de mesero	38
Tabla 5. Pregunta número uno	42
Tabla 6. Pregunta número dos.....	44
Tabla 7. Pregunta número tres	45
Tabla 8, Pregunta número cuatro	47
Tabla 9. Pregunta número cinco.....	48
Tabla 10. Pregunta número seis	50
Tabla 11. Pregunta número siete.....	51
Tabla 12. Pregunta número ocho	53
Tabla 13. Pregunta número nueve.....	54
Tabla 14. Pregunta número diez.....	56
Tabla 15. Proveedores.....	61
Tabla 16. Financiamiento publicidad.....	75
Tabla 17. Ficha de costos para la limonada de café.....	78
Tabla 18. Ficha de costos para el moka de fresa.....	79
Tabla 19. Ficha de costos para la pizza artesanal.....	80
Tabla 20. Ficha de costos para la torta de choclo	81
Tabla 21. Costo del arriendo de local.....	82

Tabla 22. Equipos de industriales	83
Tabla 23. Equipos de computación.....	83
Tabla 24. Muebles y enseres	83
Tabla 25. Equipos industriales de seguridad.....	84
Tabla 26. Suministros de oficina.....	85
Tabla 27. Servicios básicos	85
Tabla 28. Materiales de limpieza	86
Tabla 29. Activos fijos	93
Tabla 30. Activos diferidos.....	94
Tabla 31. Capital de trabajo	95
Tabla 32. Total de la inversión.....	95
Tabla 33. Gasto sueldos	96
Tabla 34. Provisión décimos.....	96
Tabla 35. Depreciación activos fijos.....	97
Tabla 36. Cálculo de amortizaciones	98
Tabla 37. Tabla de amortización.....	98
Tabla 38. Estructura de capital.....	99
Tabla 39. Cálculo costos fijos	100
Tabla 40. Margen de contribución	100
Tabla 41. Punto de equilibrio	101
Tabla 42. Proyección de ventas.....	101
Tabla 43. Flujo de ventas	102
Tabla 44. Flujo de caja.....	103

Tabla 45. TIR y VAN..... 104

INDICE DE GRAFICOS

Ilustración 1. Esquema y distribución de Kushi café bar.....	22
Ilustración 2. Pirámide de Máslow.....	23
Ilustración 3. Ubicación	25
Ilustración 4. Flujo de proceso de atención al cliente	33
Ilustración 5. Organigrama empresarial Kushi	34
Ilustración 6. Cálculo de la muestra.....	41
Ilustración 7. Gráfico pregunta número uno	42
Ilustración 8. Gráfico pregunta número dos.....	44
Ilustración 9. Gráfico pregunta número tres	46
Ilustración 10. Gráfico pregunta número cuatro	47
Ilustración 11. Gráfico pregunta número cinco.....	49
Ilustración 12. Gráfico pregunta número seis	50
Ilustración 13. Gráfico pregunta número siete.....	52
Ilustración 14. Gráfico pregunta número ocho	53
Ilustración 15. Gráfico pregunta número nueve.....	55
Ilustración 16. Gráfico pregunta número diez.....	57
Ilustración 17. Esquema microentorno Kushi.....	59
Ilustración 18. Ubicación Kushi.....	59
Ilustración 19. Esquema Macroentorno Kushi.....	63
Ilustración 20. Modelo referencial de camiseta para uniforme.....	70
Ilustración 21. Modelo referencial de delantal para uniforme	71

Ilustración 22. Imagotipo de Kushi.....	72
Ilustración 23. Anverso tarjeta de fidelización	73
Ilustración 24. Reverso tarjeta de fidelización.....	74

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un café bar en el sector de Carcelén, ciudad de Quito.”

Verónica Alexandra Arias Palma

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 21 de agosto de 2022

RESUMEN

El presente trabajo plantea la creación e implementación de un café bar en el sector de Carcelén, en la ciudad de Quito, se establecerán los objetivos del proyecto y los recursos humanos y financieros que serán necesarios para el cumplimiento de los mismos.

En el desarrollo se analizarán aspectos como la organización empresarial, investigación de mercado, el entorno empresarial, los productos y servicios a ofertarse, el plan de introducción al mercado, la fijación de precios, al igual que los documentos y permisos legales que se deben obtener antes de la apertura. A continuación, se determinarán los impactos ambientales y sociales que se podrían generar, junto a las acciones para contrarrestarlos

Finalmente se realizará un análisis financiero para evaluar la factibilidad del proyecto, por ello la importancia de realizar este estudio de manera previa ya que permitirá evaluar los posibles resultados y servirá como una guía de pasos a seguir para iniciar un negocio.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

“Kushi” es un café bar que nace de la idea de crear un espacio gastronómico donde el café ecuatoriano sea el protagonista. Según la Organización Internacional del Café, “es la bebida más consumida después del agua”, se consumen 3.000 millones de tazas de café diarias en el mundo. Pero su versatilidad va más allá de las tradicionales bebidas, se puede elaborar postres, bebidas frías, cervezas y cócteles utilizando como ingrediente al café. (El Mercurio, 2021)

Descripción de la empresa

Importancia

La ciudad de Quito cuenta con una amplia variedad de cafeterías, que van desde las tradicionales hasta las franquicias de cadenas internacionales, sin embargo, son muy pocas las que han logrado crear un menú que pueda satisfacer los requerimientos desde familias con sus niños, profesionales, oficinistas, universitarios hasta grupos de amigos que buscan compartir un momento agradable, en un lugar seguro con bebidas y alimentos de calidad.

Por otra parte, el consumo moderado de café puede brindar beneficios para la salud. "El café contiene abundantes compuestos bioactivos que promueven la buena salud", señala Kristin Kirkpatrick, dietista certificada de Cleveland Clinic. En su investigación publicada en *The New England Journal of Medicine* demostró que estos compuestos podrían mejorar el microbioma intestinal y reducir el llamado

estrés oxidativo, el cual se produce cuando la cantidad de radicales libres supera la de los antioxidantes de tal manera que se dañan las células y la persona se enferma. (Goad, 2021)

Características.

Es importante destacar los aspectos que diferencian al Café Bar o Coffe Bar en inglés, de una cafetería tradicional. Se trata más bien de un pequeño restaurante de aspecto sencillo donde se sirven bebidas calientes, postres y comidas variadas. (Franquicias de Café, 2020)

Son espacios que se adaptan a casi cualquier tipo de cliente, haciendo una combinación del ambiente serio de una cafetería con el ambiente divertido de un bar, logrando así ampliar su mercado.

La principal característica de un café bar, no es mezclar alcohol con café, sino hacer uso de diversos destilados, especias o sabores que engrandezcan el sabor del café. (Odisa, 2021)

Una parte muy importante del café bar es la cocina. A diferencia de la cafetería tradicional, aquí se puede adaptar otra clase de platos al menú, pues la versatilidad de las bebidas permite crear combinaciones con mayor amplitud. (Odisa, 2021)

A parte del tema gastronómico, “Kushi” busca convertirse en un lugar donde sus clientes se sientan felices y seguros. Para ello capacitará a sus empleados en atención al cliente y ofrecerá el servicio de taxi seguro.

Actividad

“Kushi” es un establecimiento gastronómico, que ofrece a sus clientes diferentes preparaciones de café, bebidas soft, bebidas alcohólicas y postres preparados con café, además de un menú de alimentos para acompañar dichas bebidas.

Tamaño y distribución de la empresa.

En Ecuador es considerada microempresa, aquella unidad productiva que tiene entre 1 a 15 trabajadores y su volumen de ventas o balance es inferior a los \$300.000 (Flores, 2018)

Al menos durante el primero año, “Kushi” se ubicará en la categoría de microempresas, ya que se planea iniciar con 4 trabajadores y los ingresos no superarán el límite establecido ya que es un negocio que apenas va a iniciar.

En lo que respecta a la distribución se contará con tres áreas: área de servicio, área de caja/ barra y área de producción.

Estudio arquitectónico

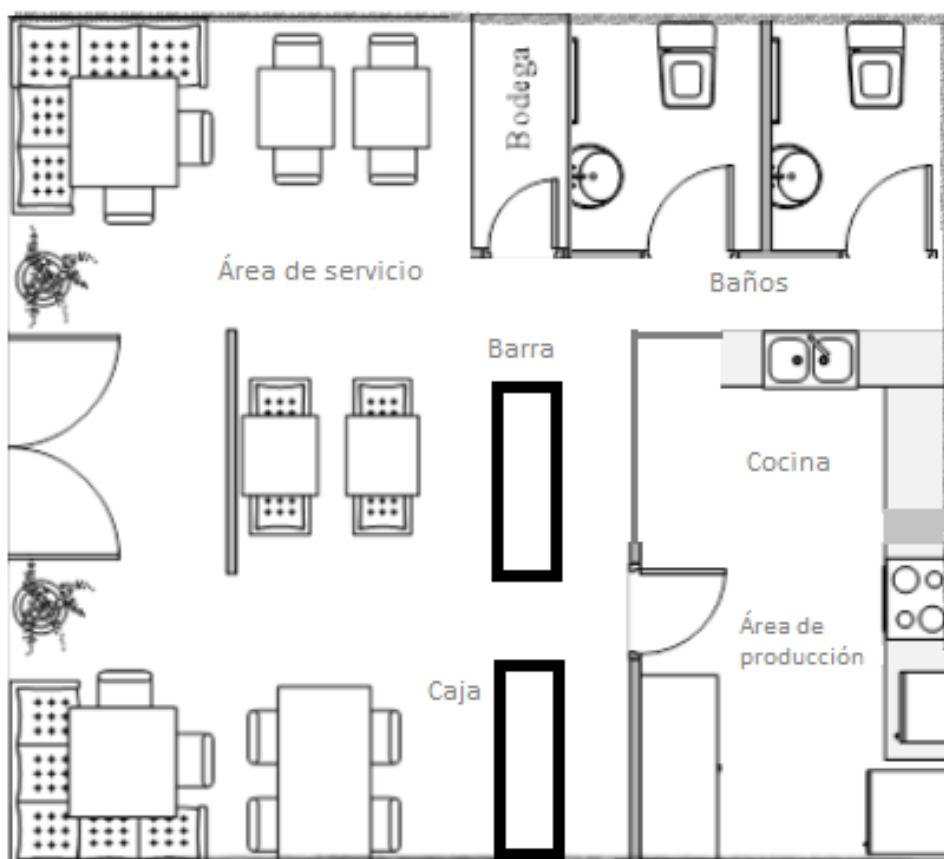
Se dice que lo básico para montar una cafetería son: bancos o sillas, mesas, sillones y la barra principal; por lo que se debe escoger aquellos que mejor se adecuen al espacio. Estos elementos estarán en el exterior, por así decirlo, pero debe considerar también el espacio que ocuparán los sanitarios y la cocina. (Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, 2019)

Teniendo en cuenta estos aspectos, “Kushi” necesitará contar con un espacio de 60 metros cuadrados, donde se distribuirá cada área de trabajo, con un aforo de 20 personas a parte de los trabajadores.

Estructura interna del establecimiento

Ilustración 1.

Esquema y distribución de Kushi café bar



Nota: Plano de las áreas destinadas para cada actividad y su ubicación.

Necesidades que satisfacer

Ilustración 2.

Pirámide de Máslow



Nota: descripción de las necesidades que abarca cada nivel de la pirámide de Máslow.

Fuente: (Shum, 2020)

La pirámide de Máslow presenta de forma gráfica la teoría de motivación que trata de explicar qué impulsa la conducta humana. Se presenta en cinco niveles que están ordenados jerárquicamente según las necesidades humanas que experimentan todas las personas. (Sevilla, 2015)

Necesidades fisiológicas

Entre las necesidades básicas del ser humano se encuentran la ingesta de alimentos y de bebidas, necesidades que serán cubiertas con los productos que Kushi ofrecerá en su menú.

Necesidades de seguridad

Estas necesidades se satisfacen en dos partes: la primera, seguridad física para los clientes, al brindarles un espacio donde puedan disfrutar con calma y la segunda, seguridad económica para los trabajadores de “Kushi” quienes gozarán de los derechos y beneficios establecidos por la ley.

Necesidades de afiliación

Este tipo de necesidades se enfocan en las emociones y las relaciones interpersonales, “Kushi” buscará crear un lugar feliz tanto para sus clientes como para sus trabajadores, donde las emociones se multiplique y las relaciones se fortalezcan.

Necesidades de reconocimiento

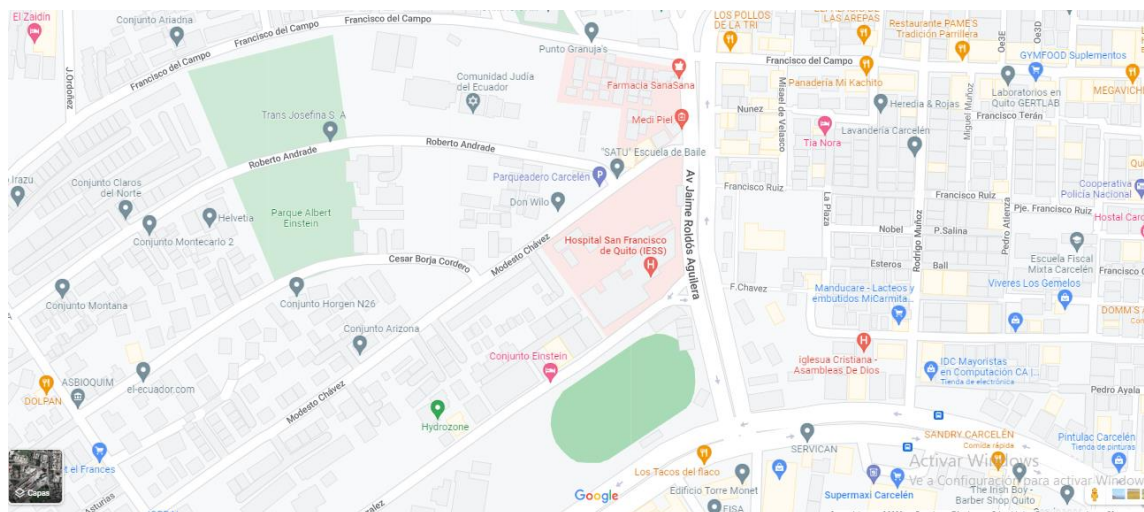
Están relacionadas con la autoestima y reconocimiento personal, necesidades que serán cubiertas al valorar el trabajo y premiar el buen desempeño de los colaboradores de “Kushi”.

Localización de la empresa

“Kushi” estará ubicada al norte de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador. Avenida Jaime Roldós Aguilera y pasaje Francisco Ruiz.

Ilustración 3.

Ubicación



Nota: Mapa del sector de Carcelén donde se ubicará “Kushi”.

Fuente: (Google maps, 2022)

Filosofía empresarial

Misión

Cautivar a los clientes con bebidas elaboradas a base de café y deliciosa comida, que junto a un cálido servicio y ambiente seguro te llevarán a vivir momentos felices.

Visión

Ser reconocidos por la calidad de los productos y servicios, primero en la ciudad de Quito y luego en el resto del país con la apertura de nuevas sucursales.

Objetivos empresariales

- Posicionar la marca en el sector norte de la ciudad de Quito, durante el primer año de funcionamiento.
- Ser especialistas en bebidas preparadas a base de café.
- Alcanzar como mínimo un 90% de satisfacción del cliente.
- Asegurar la sostenibilidad financiera del negocio en el primer año.
- Expandir la oferta gastronómica para el segundo año.

Meta

Convertir en un año a Kushi en el café bar líder del sector, con una oferta gastronómica innovadora, utilizando productos de calidad, con una atención personalizada a cargo de un equipo de trabajo capacitado que buscará que los clientes hagan de “Kushi” su lugar favorito, su lugar feliz.

Estrategias

- Ubicación: “Kushi” se ubicará en una zona de alto tránsito de personas, frente al Hospital San Francisco, cerca de instituciones educativas y varios conjuntos habitacionales.

- Marketing digital: invertir un valor mensual en redes sociales con campañas publicitarias que posicionen la marca en la mente de los consumidores.
- Diferenciación: crear un producto estrella, que sea nuevo en el sector o que no sea conocido por la competencia.
- Servicio al cliente: contar con un equipo de trabajo capacitado para tratar a los clientes de la mejor manera.
- Promociones: establecer una promoción de 2x1 en bebidas seleccionadas los viernes y sábados.
- Fidelización: otorgar gratuidades a los clientes frecuentes mediante la entrega de tarjetas de regalo.

Políticas

La empresa

- Mantener a todos los trabajadores bajo relación de dependencia.
- Cancelar sueldos cada fin de mes.
- Brindar un entorno amigable, solidario y positivo para los empleados.
- El 50% de los insumos deben adquirirse directamente a los productores de primeras manos.
- Capacitar al personal las veces que sean necesarias.
- Ofrecer precios justos y accesibles para los clientes.

Los trabajadores

- Acudir de forma puntual y en óptimas condiciones para cumplir la jornada de trabajo.
- Mantener un trato respetuoso y cordial con todo el equipo de trabajo.
- Brindar una atención personalizada y de calidad a los clientes.
- Informar al administrador de cualquier percance que se presente.
- Utilizar el uniforme y cuidar su presentación personal.

FODA

El FODA es una herramienta fundamental en la administración y en el proceso de planificación, este análisis permite conocer la situación real en la que se encuentra la empresa o proyecto, y poder planificar alguna estrategia a futuro. (Riquelme, 2016)

Las siglas FODA significan fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, las fortalezas y debilidades son parte del análisis interno, mientras que las oportunidades y amenazas son parte del análisis externo.

Fortalezas

- Especialistas en café y sus derivados.
- Oferta de bebidas calientes, frías, con y sin alcohol.
- Menú apto para niños y adultos.

Oportunidades

- No existe una competencia directa en el sector.
- Sector con importante tránsito de personas.
- Alta preferencia por el consumo de café.

Debilidades

- Rotación de personal.
- Incremento en los costos de materia prima.
- No contar con un local propio.

Amenazas

- Inestabilidad económica y política del país
- Cafeterías tradicionales presentes en el sector con productos diferentes pero a precios económicos.
- Aumento de los niveles de inseguridad.

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

La estructura organizacional es la forma cómo se asignan las funciones y responsabilidades que debe cumplir cada miembro de una empresa para alcanzar los objetivos propuestos. (Quiroa, 2020)

Para este caso se ha escogido una organización lineal, ya que la toma de decisiones y responsabilidad de llevar el mando recaerán sobre el administrador, quien a su vez distribuirá y asignará el trabajo a los demás colaboradores. En cuanto a los procesos a desarrollarse estarán agrupados en gobernantes, sustantivos y adjetivos.

Procesos gobernantes

El administrador será la persona a cargo de los procesos de dirección del café bar, planificación de actividades y gestión de los recursos.

Procesos operacionales

El mesero, barista y cocinero estarán a cargo de los procesos que se requieren para satisfacer las necesidades de los clientes.

Procesos adjetivos

Los procesos relacionados a la gestión contable y de publicidad, serán contratados de manera externa.

Formalización

Kushi iniciará sus actividades como persona natural, para ello es necesario cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con el establecimiento físico
- Obtener el RUC en el SRI

- Tramitar la patente y LUAE en el Municipio de Quito
- Obtener el permiso anual de funcionamiento por parte del Ministerio del Interior.
- Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).
- Emitir facturas.

El tipo de actividad del negocio, en este caso sería venta de comidas y bebidas en Bares- Restaurantes, incluso para llevar, según lo establecido en la Clasificación Nacional de Actividades Económicas.

En lo referente al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, es necesario realizar el registro del empleador y solicitar la clave para ingresar al sistema donde se registra el ingreso de cada trabajador.

Centralización – Descentralización

Todas las acciones relacionadas al manejo y funcionamiento del café bar estarán centralizadas en su administrador, quien se encargará de coordinar las operaciones diarias, controlar la calidad tanto en alimentos como en el servicio, manejo de personal, compra de insumos, registro de bodega y pago a proveedores.

La descentralización se dará en las acciones que estén relacionadas a la atención al cliente, será responsabilidad de los trabajadores tomar, preparar, entregar y facturar cada pedido con eficiencia y eficacia.

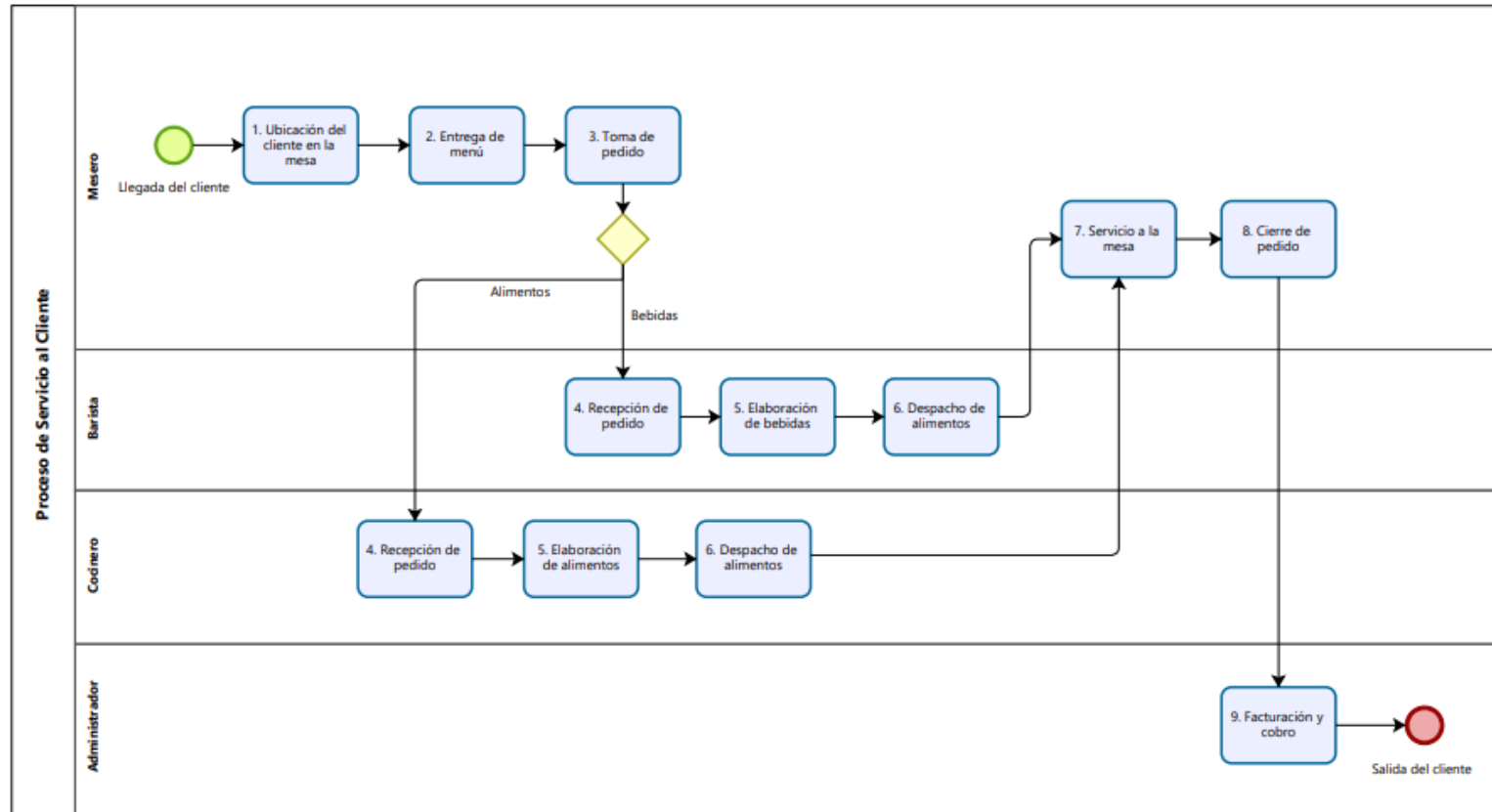
Integración

En el campo empresarial la integración encierra a todos los procesos interconectados que comparten los miembros de una organización en función de las responsabilidades asignadas, con el fin de alcanzar los objetivos planteados. (Bernardo, Casadeus, Karapetrovic, & Heras, 2009)

En base a lo antes expuesto en Kushi se desarrollarán procesos donde las actividades de cada trabajador se integrarán para obtener los resultados esperados.

Ilustración 4.

Flujo de proceso de atención al cliente.

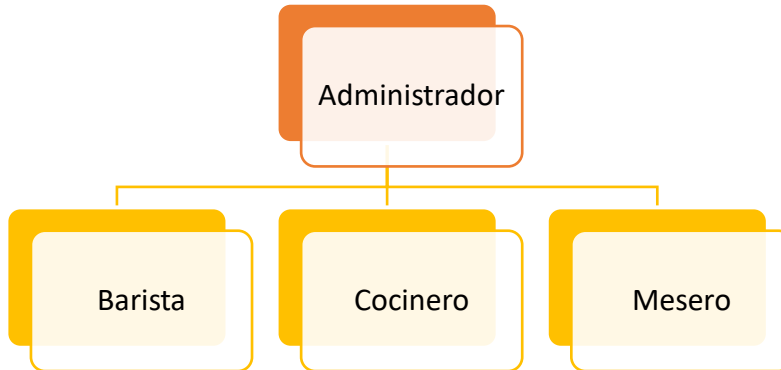


Nota: Actividades que realizará cada colaborador de “Kushi” al recibir un cliente.

Organigrama empresarial

Ilustración 5.

Organigrama empresarial Kushi



Nota: Distribución del personal requerido para nivel gobernante y operacional.

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de Administrador de restaurante

Empresa: Kushi café bar.

Unidad administrativa: Área administrativa.

Misión del puesto: Garantizar el funcionamiento del café bar, mantener un nivel elevado de calidad en los productos y servicios, supervisar el desempeño de los colaboradores y manejar de manera eficiente los recursos.

Denominación del puesto: Administrador de restaurante.

Rol del puesto: Administración y control de procesos.

Remuneración: \$ 600

Méritos y aspectos para considerar

Tabla 1.

Requisitos para el puesto de administrador

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de tercer nivel en Administración de Empresas Hoteleras.	1 año de experiencia administrando restaurantes.	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento sobre comidas y bebidas. • Manejo de bodega. • Uso de sistemas de gestión de restaurantes. • Manejo de personal. • Facturación 	<ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo • Planificación • Trabajo en equipo • Trabajo bajo presión

Nota: descripción de los detalles a considerar para la contratación de un administrador.

Detalles generales del puesto de Barista

Empresa: Kushi café bar.

Unidad administrativa: Área operacional.

Misión del puesto: Preparar bebidas que cautiven a los clientes por su sabor e innovación.

Denominación del puesto: Barista

Rol del puesto: Elaboración bebidas calientes y frías con café

Remuneración: \$ 500

Méritos y aspectos para considerar

Tabla 2.

Requisitos para puesto de barista

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Titulo bachiller	1 año de experiencia como barista	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos de barismo. • Conocimientos de coctelería. • Uso de máquinas de café • Servicio al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación • Creatividad • Trabajo en equipo • Trabajo bajo presión

Nota: descripción de los detalles a considerar para la contratación de un barista.

Detalles generales del puesto de Cocinero

Empresa: Kushi café bar.

Unidad administrativa: Área operacional.

Misión del puesto: Cocinar platos que deleiten a los clientes por su sabor y calidad.

Denominación del puesto: Cocinero

Rol del puesto: Preparación de platos ofertados en el menú

Remuneración: \$ 550

Méritos y aspectos para considerar

Tabla 3.

Requisitos para puesto de cocinero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de cocinero profesional	1 año de experiencia en cocina.	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de herramientas y utensilios de cocina. • Conocimiento de procedimientos y métodos de cocción • Control de existencias 	<ul style="list-style-type: none"> • Organización • Limpieza • Rapidez • Trabajo en equipo • Trabajo bajo presión

Nota: descripción de los detalles a considerar para la contratación de un cocinero.

Detalles generales del puesto de Mesero

Empresa:	Kushi café bar.
Unidad administrativa:	Área operacional.
Misión del puesto:	Asegurar que los clientes se sientan a gusto y reciban de manera correcta sus pedidos.
Denominación del puesto:	Mesero
Rol del puesto:	Atención directa a los clientes, toma de órdenes y servicio en la mesa.
Remuneración:	\$ 450

Méritos y aspectos para considerar

Tabla 4. Requisitos para puesto de mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título bachiller	1 año de experiencia como mesero	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio al cliente • Manejo de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Amabilidad • Buena memoria • Rapidez • Multitareas • Trabajo en equipo • Trabajo bajo presión

Nota: descripción de los detalles a considerar para la contratación de un mesero.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca “Kushi” en la mente de los habitantes del sector de Carcelén como el café bar de su preferencia. Se partirá por conocer las necesidades de los clientes para luego diseñar una estrategia de mix de marketing que pueda satisfacer las mismas.

Investigación de mercado

La investigación de mercados, como una herramienta de la Mercadotecnia, puede generar hasta un 95% de certeza sobre una inversión determinada y es que, a partir de la aplicación de técnicas de estadística y muestreo, este tipo de estudios aportan datos clave sobre temas sensibles en todo negocio, como perfil del consumidor, ubicación ideal del local, imagen institucional o de marca. A decir de los expertos en Mercadotecnia, obtener información sobre el mercado reduce significativamente el riesgo de cierre del negocio, lo cual representa una ayuda a las pequeñas y medianas empresas (pymes), que luchan día a día por librar la estadística oficial que habla de la extinción de 80% de los emprendimientos en los primeros 12 meses de vida. (Cortes, Julieta, Candelaria, Bravo, & Galván, 2014)

Para el proyecto se utilizará una técnica de investigación cualitativa y cuantitativa, que permita obtener de manera directa información de los posibles

clientes, sobre la aceptación que tendría la idea de negocio y los productos a ofertarse en el sector.

Modalidad.

Se obtuvo la información a través de una encuesta virtual de 10 preguntas cerradas, la cual fue aplicada a 80 personas que viven o trabajan en el barrio de Carcelén Alto.

Plan de Muestreo

Para el presente estudio se ha desarrollado un muestreo no probabilístico por conveniencia, el cual comprende una población finita de 100 personas que presentan las siguientes características: mayores de 18 años, sexo indistinto, trabajadores o habitantes del barrio de Carcelén Alto.

Para determinar la muestra y por tanto conocer el número total de encuestas a realizar, se aplicó la siguiente formula:

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

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

Ilustración 6.

Cálculo de la muestra

FÓRMULA DE LA MUESTRA CON POBLACIÓN FINITA						
	$n = \frac{(Z)^2 * P * Q * N}{(e)^2 (N - 1) + (Z)^2 * P * Q}$					
POBLACIÓN	N =	100				
	n =	$\frac{3.8416}{0.0025}$	0.5	0.5	100	
			99	3.84		0.5 0.5
	n =	$\frac{96}{0.2475 + 0.9604}$				
	n =	$\frac{96}{1.2079}$				
MUESTRA REAL	n =	79.51	PERSONAS PARA ENCUESTAR			

Nota: Aplicación de la fórmula para la obtención de la muestra.

Análisis de las encuestas

Pregunta número uno

Tabla 5.

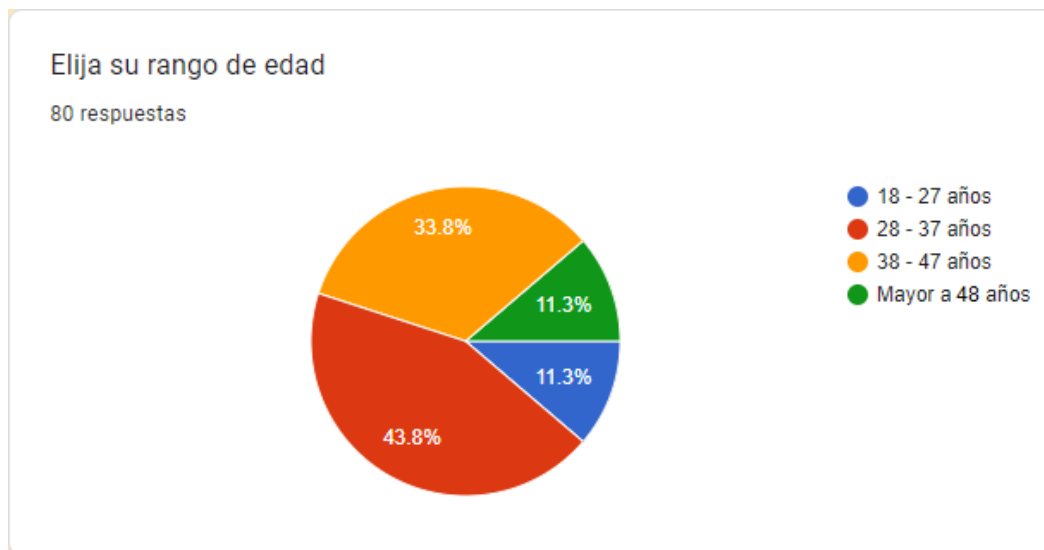
Pregunta número uno

Elija su rango de edad		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
18 a 27 años	9	11.3
28 a 37 años	35	43.7
38 a 47 años	27	33.7
Mayor a 48 años	9	11.3
Total	80	100%

Nota: resultados obtenidos en la pregunta número uno

Ilustración 7.

Gráfico pregunta número uno



Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta uno.

Análisis: Del total de encuestados, 35 personas pertenecen a un rango de edad de 28 a 37 años, representando el porcentaje más alto con 43,8%, seguido de un 33,8% que abarca a las personas de un rango de edad de 38 a 47 años. Resultados que permitirán segmentar por edad a los futuros clientes.

Pregunta número dos**Tabla 6.***Pregunta número dos*

¿Consume bebidas de café?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	68	85
No	12	15
Total	80	100%

Nota: resultados obtenidos en la pregunta número dos.

Ilustración 8.*Gráfico pregunta número dos*

Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta dos.

Análisis: Del total de encuestados, 68 personas respondieron de manera afirmativa, representando una mayoría absoluta con un porcentaje del 85%. Esto permite afirmar que el principal producto de “Kushi” tiene un alto consumo en la población.

Pregunta número tres

Tabla 7.

Pregunta número tres

<u>¿Con qué frecuencia acude a una cafetería?</u>		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Una vez a la semana	13	16.3
Más de una ve a la semana	10	12.5
Una vez al mes	41	51.2
Nunca	16	20
Total	80	100%

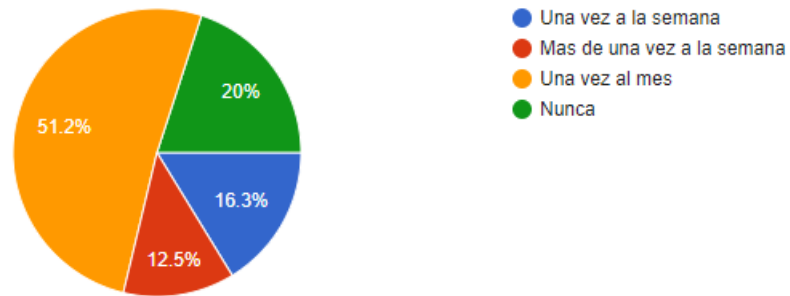
Nota: resultados obtenidos en la pregunta número tres

Ilustración 9.

Gráfico pregunta número tres

¿Con qué frecuencia acude a una cafetería?

80 respuestas



Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta tres.

Análisis: Del total de encuestados 41 personas respondieron que acuden a cafeterías una vez al mes representando un porcentaje del 51,2%, junto a un 16,3% de personas que acuden una vez a la semana y un 12.5% que acuden más de una vez a la semana versus un 20% que no acuden nunca. Cifras que evidencian un constante flujo de personas que visitan cafeterías.

Pregunta número cuatro

Tabla 8.

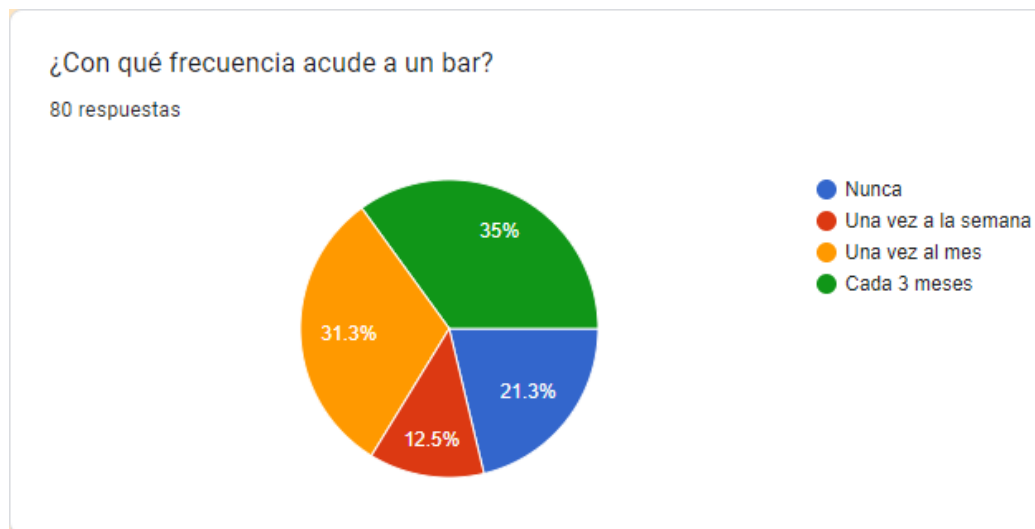
Pregunta número cuatro

¿Con qué frecuencia acude a un bar?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Nunca	17	21.3
Una vez a la semana	10	12.5
Una vez al mes	25	31.2
Cada 3 meses	28	35
Total	80	100%

Nota: resultados obtenidos en la pregunta número cuatro.

Ilustración 10.

Gráfico pregunta número cuatro



Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta cuatro.

Análisis: Del total de encuestados, 28 personas asisten cada 3 meses a un bar y 25 personas una vez por mes, que sumados representan un porcentaje del 66,3%, seguido de un del 21,3% que abarca a personas que nunca asisten a un bar. Estos resultados muestran que si bien la asistencia a los bares es menos frecuente no hay una negativa absoluta.

Pregunta número cinco

Tabla 9.

Pregunta número cinco

¿Le gustaría visitar un establecimiento donde se combine las características de una cafetería y un bar?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	62	77.5
No	5	6.3
Talvez	13	16.2
Total	80	100%

Nota: resultados obtenidos en la pregunta número cinco.

Ilustración 11.

Gráfico pregunta número cinco.



Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta cinco.

Análisis: Del total de encuestados, 62 personas afirman que les gustaría visitar un establecimiento que combine las características de una cafetería y un bar, representando un porcentaje del 77,5%, lo que permite afirmar que la idea de negocio es atractiva para los clientes.

Pregunta número 6

Tabla 10.

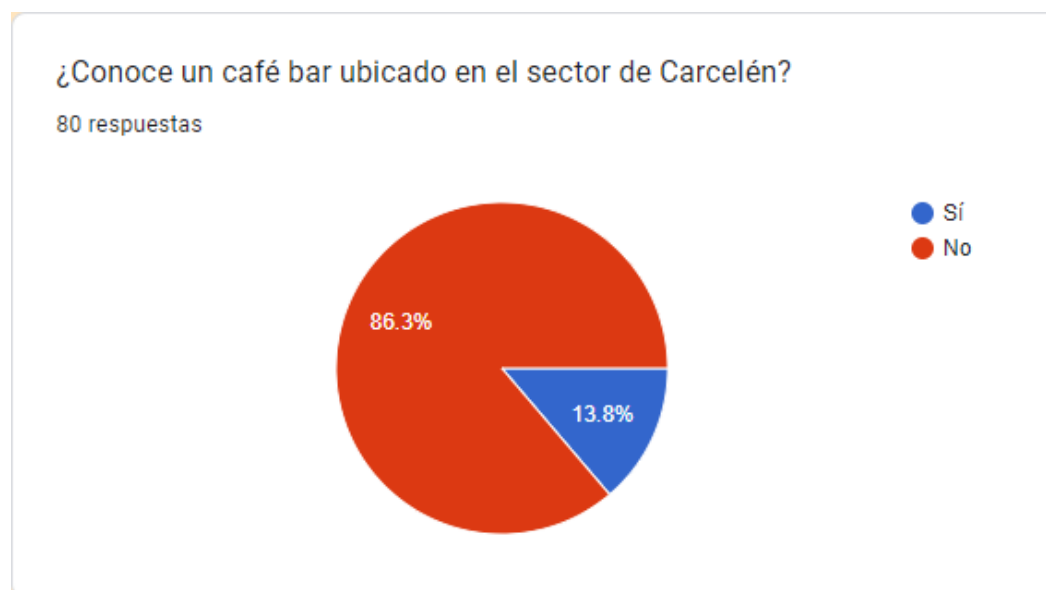
Pregunta número seis

¿Conoce un café bar ubicado en el sector de Carcelén?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	11	13.7
No	69	86.3
Total	80	100%

Nota: resultados obtenidos en la pregunta número seis.

Ilustración 12.

Gráfico pregunta número seis



Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta seis.

Análisis: Del total de encuestados, 69 personas no conocen un café bar ubicado en el sector de Carcelén, esto significa que a pesar de que existe un negocio con características similares, este no está posicionado en el sector, por lo cual hay oportunidad de ingresar al mercado.

Pregunta número siete

Tabla 11.

Pregunta número siete

¿Le gustaría probar una limonada de café?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	71	88.7
No	9	11.3
Total	80	100%

Nota: resultados obtenidos en la pregunta número siete.

Ilustración 13.

Gráfico pregunta número siete



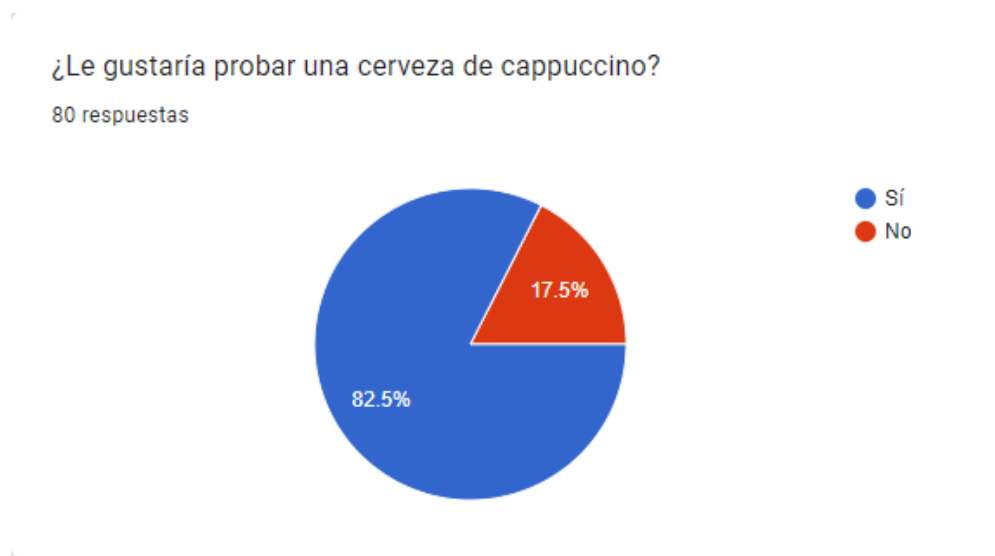
Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta siete.

Análisis: Del total de encuestados, un 88,8% que son la mayoría de las personas, afirman que les gustaría probar una limonada de café, esto evidencia que los productos del menú de “Kushi” tendrán acogida por parte de los futuros clientes.

Pregunta número ocho**Tabla 12.***Pregunta número ocho*

¿Le gustaría probar una cerveza de cappuccino?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Si	66	82.5
No	14	17.5
Total	80	100%

Nota: resultados obtenidos en la pregunta número ocho.

Ilustración 14.*Gráfico pregunta número ocho*

Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta ocho.

Análisis: Del total de encuestados, un 82.5% que son la mayoría de las personas, afirman que les gustaría probar una cerveza de cappuccino, lo que demuestra que los productos del menú de “Kushi” tendrán aceptación por parte de los futuros clientes.

Pregunta número nueve

Tabla 13.

Pregunta número nueve

¿Cuánto dinero estaría dispuesto a gastar en un café bar?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
De 1 a 5 dólares	21	26.3
De 6 a 10 dólares	24	30
De 11 a 15 dólares	20	25
De 16 a 20 dólares	15	18.7
Total	80	100%

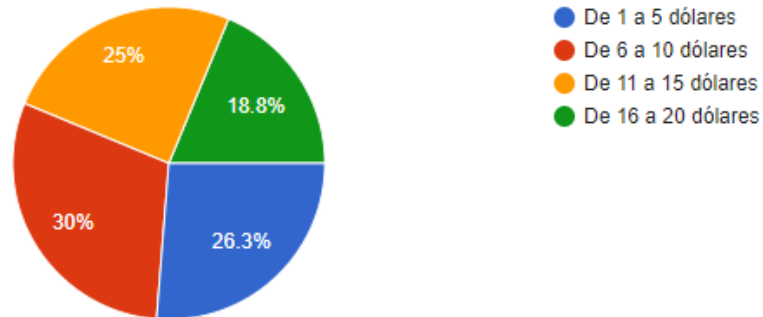
Nota: resultados obtenidos en la pregunta número nueve.

Ilustración 15.

Gráfico pregunta número nueve

¿Cuánto dinero estaría dispuesto a gastar en un café bar?

80 respuestas



Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta nueve.

Análisis: El 30% de las personas encuestadas estarían dispuestas a consumir de 6 a 10 dólares en un café bar, seguido del 26.3% que optaron por el rango de 1 a 5 dólares. Esta información será de ayuda al momento de establecer precios de venta al público, para que la mayoría de los productos ofertados se encuentren dentro del rango de preferencia del cliente.

*Pregunta número diez***Tabla 14.***Pregunta número diez*

De las siguientes opciones, ¿cuáles son las más importantes para usted al momento de elegir un negocio gastronómico?

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Precio	8	10
Calidad de los productos	45	56.3
Buena atención	17	21.2
Buen ambiente	10	12.5
Total	80	100%

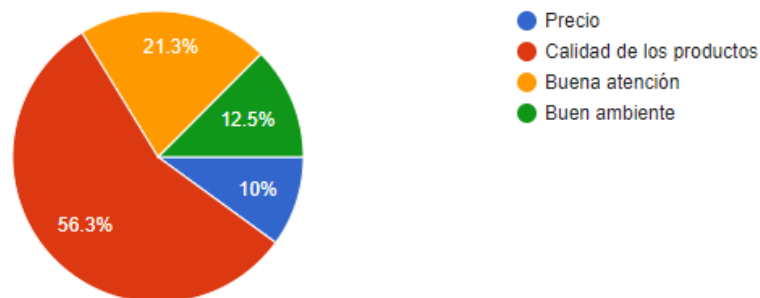
Nota: resultados obtenidos en la pregunta número diez.

Ilustración 16.

Gráfico pregunta número diez

De las siguientes opciones, ¿Cuáles son las más importantes para usted al momento de elegir un negocio gastronómico?

80 respuestas



Nota: gráfico elaborado con los porcentajes obtenidos en la pregunta diez.

Análisis: Un 56.3% de las personas encuestadas, señalan que el aspecto que consideran más importante en un negocio gastronómico es la calidad de los productos, seguido de un 21,3% que eligieron la buena atención. A pesar de que todas las opciones deben ser consideradas, estos resultados permiten saber a qué aspectos se debería dar mayor énfasis.

Análisis General

La información obtenida tras la aplicación de la encuesta permite conocer los aspectos más importantes a considerar para la implementación de “Kushi”. El público objetivo se encontrará en un rango de edad de 28 a 47 años, grupo que pertenece a la población económicamente activa del país. El consumo de café y sus derivados tiene una

aceptación absoluta, lo que fortalece la idea de que el café sea el protagonista de la oferta gastronómica de “Kushi”.

En lo referente a la ubicación, no hay un establecimiento de características similares que sea reconocido por los habitantes de la parroquia de Carcelén, quienes a su vez afirman que les gustaría visitar un café bar.

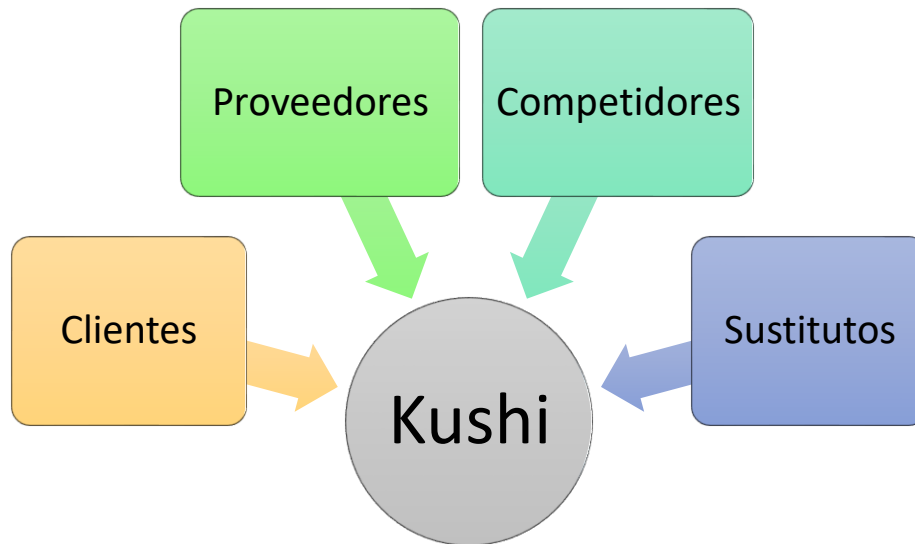
Finalmente se obtuvo información del rango de precios que los futuros clientes estarían dispuestos a pagar y sus preferencias al momento de elegir un negocio gastronómico.

Con lo ya expuesto se puede concluir que “Kushi” es un proyecto viable, ya que cuenta con la aceptación de la mayoría de la población encuestada.

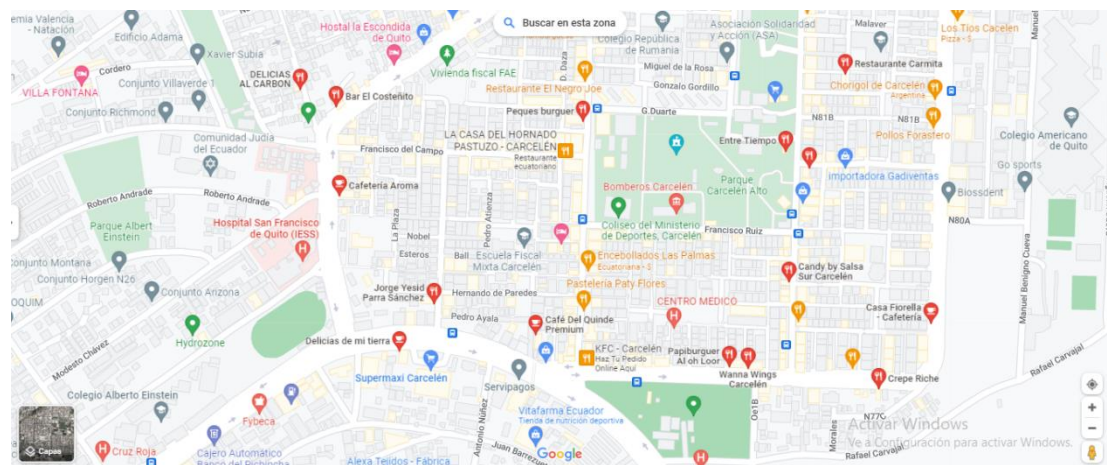
Entorno empresarial

Microentorno

El microentorno abarca los elementos o factores que se relacionan directamente con una empresa, y que pueden influir de manera positiva o negativa en su operación. Para el caso de “Kushi” serían: sus clientes, proveedores, competidores y sustitutos.

Ilustración 17.*Esquema microentorno Kushi*

Nota: grupos que conforma el microentorno del negocio.

Ilustración 18.*Ubicación Kushi*

Nota: Mapa donde se observa la ubicación de negocio y de la competencia.

Fuente: (Google maps, 2022)

- **Competencia directa**

Después de realizar un recorrido en el sector de Carcelén, se ha encontrado un establecimiento que se podría considerar como competencia directa de “Kushi”, tomando en cuenta el tipo de emprendimiento, la categoría y el menú.

En la avenida Isidro Ayora y Francisco Maines está localizada Casa Fiorella, que, si bien es una cafetería, en su menú hay productos similares que los que ofertará “Kushi”, como café, pizza, postres y en lo que respecta a bebidas alcohólicas sangría y canelazo.

- **Competencia indirecta**

En el sector de Carcelén existe la presencia de cafeterías tradicionales que ofertan café pasado, humitas, tamales, bolones y empanadas, la más popular El Zarumeño, ubicada en las calles José Enrique Guerrero y Juan Tirado.

En lo que respecta a bares, en las calles República Dominicana y Francisco Maynes se encuentra Pallet’s Bistro que ofrece una amplia variedad de cócteles y comida rápida. En la avenida Isidro Ayora y Antonio Lobon, está localizado Arkanus, que en su menú oferta comida rápida, cócteles y micheladas.

- **Sustitutos**

Como sustituto se podría considerar al restaurante Gato Grill, que se encuentra ubicado en la misma manzana de “Kushi”, también es un establecimiento de alimentos

y bebidas, pero sus productos son totalmente diferentes, ya que su menú consta de hamburguesas, alitas y carnes a la parrilla.

- **Proveedores**

Según la información obtenida en la encuesta aplicada a los futuros clientes, el aspecto más importante al momento de elegir un establecimiento gastronómico es la calidad de los productos, razón por la cual se ha escogido minuciosamente a los proveedores de “Kushi”, cumpliendo la política empresarial de adquirir el 50% de los insumos directamente a los productores.

Tabla 15.

Proveedores

Proveedores de Kushi		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Café frajares	<ul style="list-style-type: none"> • Productores de café de especialidad. • Cumple altos estándares de calidad. • Cuenta con tres variedades de café. • Entrega al establecimiento. 	Bebidas de café
Sinners micro cervecería	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene 27 variedades de cerveza • Cumplen procesos de producción. • Cuentan con premios internacionales. 	Cervezas artesanales

Embutidos artesanales la romana	<ul style="list-style-type: none"> • 100% carne de calidad. • Productos libres de harinas y gluten. • Facilidad de pago. 	Variedad de embutidos
Titán supermercado	<ul style="list-style-type: none"> • Precios de mayorista • Facilidades de pago • Amplia variedad de productos 	Insumos y productos en general.

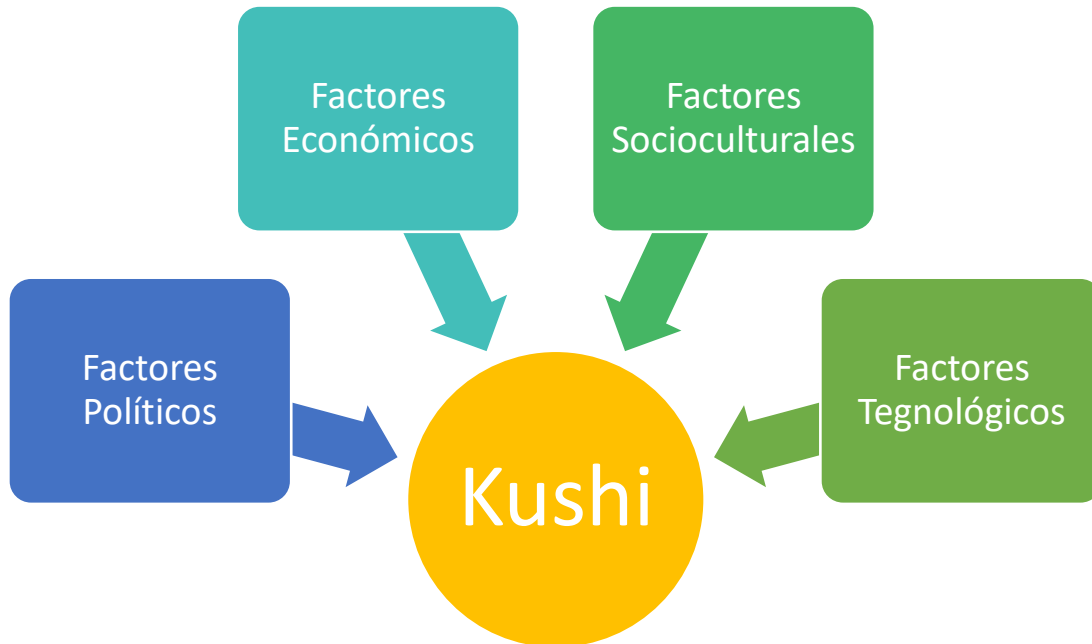
Nota: detalle de los proveedores escogidos para la operación de Kushi.

- **Clientes**

“Kushi” estará dirigido a trabajadores y habitantes del sector de Carcelén, familias, universitarios y grupos de amigos que gustan del café y de los productos que se pueden realizar a base de este.

Macroentorno

Son aspectos relacionados con el exterior de la empresa, que no pueden ser controlados por la misma, pero que deben ser observados continuamente para aprovecharlos o minorar su impacto en el normal funcionamiento de la organización.

Ilustración 19.*Esquema Macroentorno Kushi*

Nota: grupos que conforman el microentorno de Kushi.

- **Factores Políticos**

En Ecuador existen varios organismos que controlan las actividades económicas, el primero de ellos es el Servicio de Rentas Internas, donde se deberá registrar el tipo de actividad a desarrollarse y obtener el Registro Único de Contribuyentes, en el caso particular de “Kushi” al ser un establecimiento que brindará servicios de alimentos y bebidas también deberá estar categorizado por el Ministerio de Turismo, esta categorización servirá como requisito para la obtención del permiso de funcionamiento por parte de La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria quienes vigilan el cumplimiento de la norma sanitaria. También al

ser un establecimiento que vende bebidas alcohólicas debe obtener el permiso anual de funcionamiento por parte del Ministerio del Interior. A nivel local se requiere obtener la patente y LUAE por parte del Municipio de Quito.

Todos estos permisos y requisitos por cumplir siempre van a estar ligados a las decisiones que tomen las autoridades de turno, por ello se debe estar pendiente del cambio de gobiernos seccionales que se dará el año 2023 y a las posibles reformas que realice el gobierno del presidente Guillermo Lasso quien se mantendrá en funciones hasta el año 2025.

- **Factores económicos**

Según información proporcionada por el Banco Central del Ecuador, “La economía ecuatoriana creció 3,8% durante el primer trimestre de 2022 en comparación con el mismo período de 2021, reflejando una recuperación de las actividades económicas y productivas en el Ecuador” (BCE, 2022). Esto es un factor positivo para el desarrollo de los negocios locales, teniendo en cuenta que incrementó el gasto del consumo final de los hogares y que hubo una leve mejora del empleo adecuado.

“Kushi” pertenecerá a la industria de alimentos, bebidas y servicios de comida que tuvo un incremento del 8,6%, avizorando un buen escenario económico para su apertura, sin embargo, en los últimos meses habido un constante incremento de precio en los productos alimenticios, lo que afectaría los costos de producción.

- **Factores socioculturales**

Después de atravesar la pandemia del Covid 19 que afectó el estilo de vida de las personas a nivel mundial, se puede observar que algunos comportamientos han cambiado en la población ecuatoriana, hay una inclinación hacia la cultura del ahorro, se priorizan los gastos de salud y existe una tendencia de preparar los alimentos en casa. Pero por otra parte las personas buscan volver a reunirse con familiares o amigos y visitar lugares que por las restricciones de movilidad no fue posible.

“Kushi” buscará ser ese espacio de encuentro entre familiares, compañeros y amigos, brindando un ambiente acogedor, un servicio amable y deliciosos productos.

- **Factores tecnológicos**

Los bienes y servicios a nivel mundial son constantemente influenciados por la creación de nuevas tecnologías y el sector de alimentos y bebidas no está fuera de ello, en la actualidad se cuenta con aplicaciones que pueden mejorar la experiencia del usuario o disminuir los tiempos de compra y espera, también se han creado softwares para el manejo de restaurantes, los cuales pueden contribuir en el ahorro de dinero, control de inventario e incluso incrementar la eficiencia del equipo de trabajo.

Para el giro de negocio de “Kushi”, sería de gran ayuda el uso de aplicaciones que fidelizan clientes, otorgándoles beneficios a cambio de su lealtad e interacción en redes sociales.

Producto y servicio

“Kushi” es un café bar que busca envolver a sus clientes en el fragante mundo del café, ofertando una selección de bebidas calientes, frías y otras con cierto grado alcohol, junto a alimentos elaborados con productos de calidad, utilizando los métodos de cocción adecuados y cumpliendo las normas de seguridad alimentaria. Todo esto en un ambiente acogedor, que no olvida el aspecto serio de una cafetería, pero lo combina con aquellas características divertidas de un bar.

Con respecto al servicio, el equipo de trabajo estará capacitado para atender de manera ágil y cordial a los clientes, prestando atención en cada detalle, para que la experiencia vivida permanezca en la mente de los consumidores y vuelvan o recomienden el lugar.

Producto esencial

El producto esencial de “Kushi” es el café preparado en distintas presentaciones, las bebidas que se pueden crear a base de este y los alimentos que se preparan para acompañarlas. Lo que en conjunto va a satisfacer las necesidades fisiológicas de los clientes.

Producto real

A parte de los tipos de café tradicionales como son el cappuccino, mocaccino y americano, en “Kushi” se ofertará bebidas como:

- Limonada de café
- Cerveza de cappuccino
- Moka de fresa
- Café affogato

Los alimentos que se elaborarán como parte del menú serán:

- Pizza Kushi
- Papas fritas con chorizo
- Tabla de quesos y embutidos
- Torta de choclo

Características

Tanto bebidas como alimentos serán preparados con productos de calidad, se garantizará la inocuidad de los alimentos con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y se buscará fijar los precios dentro de los rangos elegidos por las personas encuestadas anteriormente.

Calidad

En la industria de alimentos y bebidas, la calidad está asociada a la inocuidad, que es el criterio más importante para considerar al momento de medir la calidad de los productos que elabora un establecimiento. Según un estudio realizado por la Universidad de Ohio, los puntos de control más importantes para mantener la inocuidad de los alimentos y reducir el número de casos y brotes de enfermedades transmitidas por ellos son: (Cocina Segura, 2016)

- Practicar una estricta higiene personal.
- Cocinar los alimentos de la forma adecuada.
- Evitar la contaminación cruzada.
- Mantener los alimentos en las temperaturas correctas.
- Rechazar alimentos de fuentes inseguras.

Actividades que de manera obligatoria se llevarán a la práctica en la operación de “Kushi”.

Estilo

El estilo de “Kushi” estará inspirado en la decoración de las cafeterías italianas, donde se utiliza colores cálidos y neutros en las paredes, se presenta el menú en pizarras de tiza y se colocan adornos rústicos. Para entretenimiento de los clientes se contará con

juegos de mesa a su disposición y para su comodidad, en lugar de sillas se ocupará sillones.

El tipo de servicio a la mesa será el emplatado, que consiste en llevar desde la cocina hasta la mesa el plato finalizado sin ningún tipo de manipulación.

Marca

Kushi es un nombre sugerente que hace referencia a la experiencia que se brindará a los clientes. Kushi es una palabra en idioma kichwa que en español significa alegría, felicidad y es esa la sensación que se busca generar con los productos y servicios ofertados. Kushi es tu lugar feliz.

Producto aumentado

Kushi buscará que sus clientes se sientan felices y seguros, brindando una atención que los haga sentir como un invitado especial y no como un comprador más, también se ofrecerá degustaciones de los alimentos y bebidas.

Para el tema de la seguridad, se establecerá alianzas con conductores de confianza para ofrecer el servicio de taxi seguro, tanto para las personas que no poseen vehículo como para aquellas que no se encuentran en condiciones de manejar el suyo propio. En los baños de hombres y mujeres se colocará información de palabras clave que pueden decir a los trabajadores de Kushi para solicitar ayuda, en caso de que estén atravesando una situación que pueda poner en riesgo su bienestar.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Se proporcionará al equipo de trabajo dos camisetas y dos delantales con los colores y distintos de la marca, los cuales deberán usarse de manera obligatoria y cumpliendo los siguientes parámetros:

- **Área de cocina:** camiseta blanca, delantal café, malla para cabello, pantalón de cocina en color negro y zapatos antideslizantes en color negro.
- **Área de servicio:** camiseta blanca, delantal café, jean en tono oscuro, zapatos deportivos en color negro.

Ilustración 20.

Modelo referencial de camiseta para uniforme



Nota: las camisetas del uniforme llevarán frases motivacionales en la parte posterior

Fuente: www.franciscosegarra.com

Ilustración 21.

Modelo referencial de delantal para uniforme.



Nota: ejemplo de estilo de uniforme para los colaboradores del Kushi.

Fuente: www.simonjersey.com

Materiales de identificación

- **Imagotipo**

Ilustración 22.

Imagotipo de Kushi



Nota: Imagotipo que representara la marca del negocio.

Elaborado por: Roger Ramos

El Imagotipo de “Kushi” se caracteriza por llevar el nombre del café bar, el slogan y una imagen de uno de los productos a ofertar. Su tipografía es una mezcla entre clásica y moderna. Se utilizó el color naranja que se asocia con la felicidad y

provoca ganas de comer, mientras que el color café aparte de ser el tono del producto principal se asocia con lo natural, con la calidez y con lo acogedor.

- **Tarjetas de fidelización**

Estas tarjetas permitirán a los clientes acumular granos de café por cada compra que realicen, y al llegar a un determinado número obtendrán un producto totalmente gratis.

Ilustración 23.

Anverso tarjeta de fidelización



Nota: tarjeta que será entregada a los clientes.

Ilustración 24.

Reverso tarjeta de fidelización



Nota: por cada consumo se colocara un gramo de café.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de “Kushi” será su establecimiento ubicado en la ciudad de Quito, parroquia de Carcelén, avenida Jaime Roldós Aguilera y Francisco Ruiz.

- **Promoción**

Se utilizará campañas pagadas en Facebook e Instagram para promocionar el establecimiento.

- **Contacto**

Mediante el uso de las aplicaciones de WhatsApp, Facebook e Instagram.

- **Correspondencia**

A través de correo electrónico.

- **Negociación**

Directa en el establecimiento, vía telefónica o por correo electrónico.

- **Financiamiento**

Tabla 16.

Financiamiento publicidad

Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor anual
Tarjetas de fidelización	1000	\$0.05	\$50
Publicidad en redes sociales: Facebook e Instagram	12	\$30	\$360
Valor total			\$410

Nota: presupuesto requerido para publicidad del negocio.

Riesgo y oportunidades de negocio

Con la información obtenida a través de la encuesta realizada a las personas que viven y trabajan en el sector de Carcelén, se ha podido identificar que hay oportunidad de establecer “Kushi” en el sector mencionado ya que, a pesar de la existencia de bares y

cafeterías tradicionales, no hay otro establecimiento que combine las dos partes y que se especialice en la preparación de bebidas de café.

Por otra parte, existe un alto tráfico de personas ya que cerca de la ubicación escogida, se encuentran instituciones como el Hospital San Francisco, el Colegio Albert Einstein, el Colegio Americano, el Colegio Rumania, la Universidad Sek y varios conjuntos residenciales.

A nivel país se vive altos niveles de inseguridad, desempleo y crisis económica, factores que podrían poner el riesgo el funcionamiento de “Kushi” ya que las personas buscan ahorrar dinero preparando los alimentos en casa o no desean salir por miedo a la delincuencia.

De igual manera el constante incremento en el valor de los productos alimenticios podría afectar la utilidad de “Kushi”, ya que no puede variar a todo momento los precios de su menú.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

Los precios de las recetas presentadas a continuación han sido calculados por porción individual. Se toma en cuenta el costo de los ingredientes utilizados para cada preparación, tomando como unidad de medida el kilogramo y el litro. A este valor se les incluirá los porcentajes de diferentes factores que intervienen en la producción:



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

A continuación, se presentan los costos de los productos estrella del menú de “Kushi”.

- Limonada de café
- Moka de fresa
- Pizza artesanal
- Torta de choclo

Tabla 17.


Ficha de costos para la limonada de café.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCION		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DE LA BEBIDA:	Limónada de café 400ml	Código: 001		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/07/2022	Barista:		
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO (g/ml)	CANTIDAD	TOTAL
Base de cáscara de café	ml	\$0.008	80	\$0.64
Limón	Unidad	\$0.10	1	\$0.10
Agua con gas	ml	\$0.00098	100	\$0.10
Azúcar invertida	ml	\$0.0095	45	\$0.43
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.27
			10% imprevistos	\$0.13
			Total neto	\$1.40
			Gasto de fab. 15%	\$0.21
			Factor costo 33,33%	\$0.47
			M.O. 45%	\$0.63
			G. Admin 12%	\$0.17
			30% utilidad	\$0.42
			Subtotal	\$3.30
			12% IVA	\$0.40
			Total	\$3.70

Nota: detalle de la receta estándar a utilizar.

Tabla 18.



Ficha de costos para el moka de fresa.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCION		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DE LA BEBIDA:	Moka de fresa 300ml	Código: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/07/2022	Barista:		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (g/ml)	CANTIDAD	TOTAL
Cachaza	ml	\$0.02	30	\$0.60
Sirope de fresa	g	\$0.005	20	\$0.10
Licor de naranja	ml	\$0.014	10	\$0.14
Café molido	g	\$0.028	17	\$0.48
Agua	ml	\$0.0006	160	\$0.10
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.42
			10% imprevistos	\$0.14
			Total neto	\$1.56
			Gasto de fab. 15%	\$0.23
			Factor costo 33,33%	\$0.52
			M.O. 45%	\$0.70
			G. Admin 12%	\$0.19
			30% utilidad	\$0.47
			Subtotal	\$3.67
			12% IVA	\$0.44
			Total	\$4.11

Nota: detalle de la receta estándar a utilizar.

Tabla 19.



Ficha de costos para la pizza artesanal

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pizza Kushi (8 porciones)	Código: 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/07/2022	Cocinero:		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (g/ml)	CANTIDAD	TOTAL
Masa de pizza	g	\$0.00638	500	\$3.19
Salsa napolitana	g	\$0.00788	120	\$0.95
Queso mozzarella	g	\$0.0046	250	\$1.15
Pepperoni	g	\$0.025	100	\$2.50
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$7.79
			10% imprevistos	\$0.78
			Total neto	\$8.57
			Gasto de fab. 15%	\$1.29
			Factor costo 33,33%	\$2.86
			M.O. 45%	\$3.86
			G. Admin 12%	\$1.03
			30% utilidad	\$2.57
			Subtotal	\$20.18
			12% IVA	\$2.42
			Total	\$22.60
			Precio por porción	\$2.83

Nota: detalle de la receta estándar a utilizar.

Tabla 20.

Ficha de costos para la torta de choclo.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de choclo (8 porciones)	Código: 004		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	22/07/2022	Cocinero:		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (g/ml)	CANTIDAD	TOTAL
Choclo tierno	g	\$0.00438	640	\$2.80
Huevos	unidad	\$0.14	4	\$0.56
Margarina	g	\$0.008	56	\$0.45
Azúcar	g	\$0.008	24	\$0.19
Polvo de hornear	g	\$0.01	5	\$0.05
Cebolla larga	unidad	\$0.10	1	\$0.10
Queso mozzarella	g	\$0.0046	150	\$0.69
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$4.84
			10% imprevistos	\$0.48
			Total neto	\$5.32
			Gasto de fab. 15%	\$0.80
			Factor costo 33,33%	\$1.77
			M.O. 45%	\$2.39
			G. Admin 12%	\$0.64
			30% utilidad	\$1.60
			Subtotal	\$12.52
			12% IVA	\$1.50
			Total	\$14.02
			Precio por porción	\$1.75

Nota: detalle de la receta estándar a utilizar.

Implementación del negocio

- **Arriendo de local**

Tabla 21.

Costo del arriendo de local

Arriendo del local		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
\$450	\$2.700	\$5.400

Nota: presupuesto requerido para el arriendo del local.

- **Equipos industriales**

Tabla 22.

Equipos industriales

Equipos industriales			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Máquina de café	1	\$1267.47	\$1267.47
Molino de café	1	\$310.04	\$310.04
Horno	1	\$652.16	\$652.16
Refrigerador	1	\$545.99	\$545.99
Cocina	1	\$350.00	\$350.00
Licuadaora	1	\$59.00	\$59.00
Tanque de gas 30kg	1	\$60.00	\$60.00
Balanza digital	1	\$89.49	\$89.49
		Total	\$3334.15

Nota: detalle del costo de los equipos industriales requeridos.

- **Equipos de computación**

Tabla 23.

Equipos de computación

Equipos de computación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Laptop	1	\$399.00	\$399.00
Impresora térmica	1	\$59.99	\$59.99
Total			\$458.99

Nota: detalle del costo de los equipos de computación requeridos.

- **Muebles y enseres**

Tabla 24.

Muebles y enseres

Muebles y enseres			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Juego de sillones con mesa	5	\$180.00	\$900.00
Mesa de trabajo	1	\$165.00	\$165.00
Vaso para coctel	12	\$2.69	\$32.28
Jarro de vidrio	12	\$1.79	\$21.48
Jarro para café	12	\$1.45	\$17.40
Plato de vidrio	24	\$0.95	\$22.80
Molde de pizza	4	\$8.00	\$32.00
Tablas para servir	5	\$6.74	\$33.70
Cortador de pizza	1	\$3.36	\$3.36
Bowl	5	\$2.99	\$14.95
Olla freidora	1	\$38.44	\$38.44

Chuchillo	2	\$7.19	\$14.38
Juego de tazones	1	\$8.99	\$8.99
Molde torta	1	\$7.19	\$7.19
Cucharas	24	\$0.54	\$12.96
Tenedores	24	\$0.60	\$14.40
Servilletero	5	\$5.62	\$28.10
Camisetas	8	\$7	\$56
Delantal	8	\$15	\$120
Total			\$1.543.43

Nota: detalle del costo de los muebles y enseres requeridos.

- **Equipos industriales de seguridad**

Tabla 25.

Equipos industriales de seguridad

Equipos industriales de seguridad			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Extintor (polvo seco) 20 lb	1	\$42.00	\$42.00
Detector de gas glp	1	\$19.99	\$19.99
Rótulos de señalética (baño, salida, bodega, extintor, aforo)	5	\$2.00	\$10.00
Total			\$71.99

Nota: detalle del costo de los equipos industriales de seguridad requeridos.

- **Suministros de oficina**

Tabla 26.

Suministros de oficina

Suministros de oficina			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Rollo papel térmico	24	\$1.00	\$24.00
Grapadora	1	\$3.80	\$3.80
Grapas (caja)	2	\$0.48	\$0.96
Esferos	24	\$0.18	\$4.32
Libreta	5	\$0.81	\$4.05
Tijera	1	\$1.05	\$1.05
Total anual			\$38.18
Total mensual			\$3.18

Nota: detalle del costo mensual y anual de los suministros de oficina.

- **Servicios básicos**

Tabla 27.

Servicios básicos

Servicios básicos	
Descripción	Pago mensual
Agua	\$30.00
Luz	\$50.00
Internet	\$31.36
Total mensual	\$111.36
Total anual	\$1336.32

Nota: presupuesto mensual y anual requerido para el pago de servicios básicos.

- **Materiales de limpieza**

Tabla 28.*Materiales de limpieza.*

Materiales de limpieza			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Escoba	2	\$2.43	\$4.86
Trapeador	3	\$12.81	\$38.43
Cloro 100ml	6	\$1.43	\$8.58
Desinfectante 200ml	12	\$2.97	\$35.64
Fibra/lustre	6	\$1.95	\$11.70
Esponja lavaplatos	12	\$0.38	\$4.56
Fundas basura industriales (10 unidades)	6	\$2.55	\$15.30
Lavavajillas líquido 1000ml	12	\$2.23	\$26.76
Pala	2	\$1.58	\$3.16
Jabón líquido manos 2000ml	6	\$3.85	\$23.10
Papel higiénico 180 metros	12	\$1.89	\$22.68
Toalla de papel (150 unid.)	12	\$1.74	\$20.88
Alcohol antiséptico 4000ml	3	\$9.62	\$28.86
Total anual			\$244.51
Total mensual			\$20.38

Nota: Presupuesto mensual y anual requerido para la compra de materiales de limpieza

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Dentro del derecho empresarial se encuentran todos los aspectos relacionados con la apertura y administración de un negocio. A continuación, los documentos y permisos a obtener para la apertura de “Kushi”:

RUC

Para ejercer una actividad económica de manera legal en el país es necesario obtener el Registro Único de Contribuyentes en el Servicio de Rentas Internas, en el caso de las personas naturales los requisitos son:

- Documento de identificación
- Documento de votación
- Factura de un servicio básico del domicilio del contribuyente

El trámite no tiene costo y se lo puede realizar en los centros de atención del SRI o en línea ingresando a la página web www.sri.gob.ec.

RAET

Es el Registro de Actividades Económicas Tributarias para la Gestión Tributaria del Municipio de Quito, mediante el cual se otorga un número al contribuyente para su inscripción en el catastro de comerciantes, con el cual se cumplirá con las declaraciones del Impuesto de Patente Municipal. Los requisitos para personas naturales son:

- Copia del RUC
- Copia de cédula de identidad y papeleta de votación (actualizada)
- Formulario de inscripción en el RAET
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos
- Copia de una planilla de servicios básicos

El trámite no tiene costo y se lo debe realizar en las ventanillas universales de Servicios Ciudadanos de cualquier Administración Zonal del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

LUAE

La Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas es el permiso que deben obtener los locales comerciales que están bajo el control del Municipio de Quito y el cuerpo de Bomberos, los requisitos son los siguientes:

- Formulario de solicitud de LUAE.
- Formulario de Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE.
- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del rótulo, medidas y materiales de éste.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.

El trámite no tiene costo y se lo puede hacer en línea o en las ventanillas de las Administraciones Zonales, después de ingresar el trámite llegará al correo electrónico registrado, un link para declarar datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos.

Registro de alimentos y bebidas

Los servicios de alimentos y bebidas son considerados actividades turísticas, por ello deben realizar el registro en el Ministerio de Turismo, el trámite es presencial y los requisitos son:

- RUC
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
- Solicitud de registro alimentos y bebidas personas naturales.

Certificado de permiso de funcionamiento para Restaurantes o Cafeterías ARCSA

Este permiso es otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria a los establecimientos categorizados como restaurantes o cafeterías, donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así

como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. (Ministerio de Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información, 2022).

El trámite se lo puede hacer en línea y el costo dependerá de la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo. Los requisitos son los siguientes:

- RUC
- Formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías.
- Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo.

Registro de empleador IESS

Para ingresar al portal del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y registrarse como un nuevo empleador, es necesario obtener la clave de acceso, es un trámite gratuito y se lo puede hacer en línea, los requisitos son:

- Formulario de solicitud de clave, firmado y con toda información solicitada.
- Acuerdo de responsabilidad y uso de la información, firmado y con toda información solicitada.
- Copia de la cédula de ciudadanía.

Una vez con la clave, se podrá ingresar al portal del IESS para hacer los registros de entrada de los trabajadores.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

El presente análisis tiene como objetivo identificar los impactos ambientales y sociales que tendrá la operación de “Kushi”, y a su vez determinar las medidas a tomar para minimizar aquellos impactos negativos.

Impactos ambientales

Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar “Kushi”

- Contaminación del agua: al momento de lavar los alimentos y realizar la limpieza de las instalaciones, se produce aguas residuales que contienen materia orgánica y sustancias tóxicas.
- Uso del agua: para la preparación de alimentos o bebidas, el lavado de utensilios, vajilla y para la limpieza de las instalaciones se utiliza una cantidad significativa de agua, que si bien es un recurso renovable no es inagotable.
- Contaminación atmosférica: el ruido provocado por la música que se reproduzca en el establecimiento podría generar molestia a las viviendas cercanas.

Medidas para contrarrestar los impactos negativos ocasionados por “Kushi”

- Elegir productos de limpieza biodegradables o que contengan baja cantidad de sustancias tóxicas.

- Controlar los procesos de cocina, lavado y limpieza para reducir el consumo de agua.
- Se puede optar por la implementación de un falso techo que tenga la capacidad de absorber el ruido y colocar la música de fondo a un volumen moderado.

Impactos sociales

Para la identificación de los impactos sociales se tomará como referencia a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

- Fin de la pobreza: Al ser un generador de empleo, “Kushi” ayudará a que los empleados obtengan un ingreso económico que les permita llevar una vida digna. Por otra parte, al realizar la compra directamente a los productores, contribuirá a mejorar sus ingresos.
- Igualdad de género: El 50% del personal de “Kushi” serán mujeres y el 50% hombres, ambos tendrán el mismo salario.
- Trabajo decente y crecimiento económico: “Kushi” brindará a sus colaboradores un ambiente laboral seguro, donde se respeten sus derechos, se valore su desempeño y existan oportunidades de crecimiento.

PROCESO FINANCIERO

Activos fijos

Los activos fijos son aquellos bienes que permanecen en el negocio por más de un año, adquiridos para ser utilizados en las actividades propias del negocio, estos se dividen en tangibles e intangibles. (Vega, 2022)

En la tabla a continuación se detallan los activos fijos con los que contará “Kushi”, que suman un total de 5,408.56 dólares.

Tabla 29.

Activos fijos

Activos fijos	
Detalle	Valor
Equipos industriales/ seguridad	\$3,406.14
Equipos de computación	\$458.99
Muebles - enseres	\$1,543.43
Total	\$5,408.56

Nota: cálculo del valor total de los activos fijos.

Activos diferidos

Se considera activos diferidos a los pagos de bienes o servicios que realiza una empresa por anticipado y cuyos beneficios se obtendrán en los siguientes años. Se incluye en este grupo los gastos de organización e instalación que se efectúan cuando se inicia un negocio. (Nacional Financiera, 2004)

Para el presente caso se han considerado los valores de la patente municipal \$10 y el pago a la Sociedad de Artistas y Compositores del Ecuador que es el equivalente al salario básico unificado, sumando en conjunto 435 dólares.

Tabla 30.

Activos diferidos.

Activos diferidos	
Detalle	Valor
Patente municipal	\$10.00
Pago SAYCE	\$425.00
Total	\$435.00

Nota: valor requerido para el pago se activos diferidos.

Capital de trabajo

El capital de trabajo comprende los recursos financieros que requiere empresa para operar, estos recursos deben estar disponibles a corto plazo ya que serán utilizados para la compra de materia prima, insumos, sueldos, arriendo y otros aspectos vitales para la operación del negocio. (Gerencie, 2022)

Para el funcionamiento de “Kushi” se requiere un capital de trabajo de \$9,914.35 que cubra los tres primeros meses y un total de \$39,657.41 para su funcionamiento anual.

Tabla 31.*Capital de trabajo*

Capital de trabajo	3 meses	12 meses
Sueldos	\$7,357.10	\$29,428.40
Servicios básicos	\$334.08	\$1,336.32
Material oficina	\$9.55	\$38.18
Material limpieza	\$61.13	\$244.51
Alquiler local	\$1,350.00	\$5,400.00
Publicidad	\$102.50	\$410.00
Gastos financieros	\$700.00	\$2800.00
Total	\$9,914.35	\$39,657.41

Nota: presupuesto requerido para cubrir el capital de trabajo.

La inversión total sería la suma de los activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo para tres meses, como se detalla en la siguiente tabla.

Tabla 32.*Total de la inversión*

Total de inversión	
Activo fijo	\$5,408.56
Activo diferido	\$435.00
Capital de trabajo /3m	\$9,914.35
Total de inversión	\$15,757.91

Nota: cálculo del total de la inversión.

Sueldos

A continuación, se puede observar de manera detalla, los sueldos que percibirán los colaboradores de “Kushi”, incluido los respectivos aportes al IESS.

Tabla 33.

Gasto sueldos

Personal	Sueldos	Anual	IESS personal	IEES empresa	Gasto sueldos anual
Administrador	\$600.00	\$7,200.00	\$680.40	\$802.80	\$7,322.40
Barista	\$500.00	\$6,000.00	\$567.00	\$669.00	\$6,102.00
Cocinero	\$550.00	\$6,600.00	\$623.70	\$735.90	\$6,712.20
Mesero	\$450.00	\$5,400.00	\$510.30	\$602.10	\$5,491.80
Total	\$2,100.00	\$25,200.00	\$2,381.40	\$2,809.80	\$25,628.40

Nota: prepuesto requerido para cubrir el sueldo de los trabajadores.

También es importante calcular el valor a pagar por el décimo tercer y décimo cuarto sueldo, que se cancelarán en los meses de diciembre y agosto respectivamente o que pueden ser cancelados de manera mensual si así lo decide el colaborador.

Tabla 34.

Provisión décimos

Personal	Sueldos	Decimo 4°	Decimo 3°	Total decimos
Administrador	\$600.00	\$425.00	\$600.00	\$1,025.00
Barista	\$500.00	\$425.00	\$500.00	\$925.00
Cocinero	\$550.00	\$425.00	\$550.00	\$975.00
Mesero	\$450.00	\$425.00	\$450.00	\$875.00
Total	\$2,100.00	\$1,700.00	\$2,100.00	\$3,800.00

Nota: valores que se deben provisionar para el pago de decimos a los trabajadores.

Se estima un gasto sueldos y beneficios de \$29,428.40 por año.

Depreciación activos fijos

La depreciación es un procedimiento contable que determina el valor de los activos fijos al cierre de año fiscal, teniendo en cuenta que durante su uso han sufrido desgaste o pérdida de valor.

La depreciación de los activos fijos se realiza de acuerdo con la naturaleza de los bienes, su vida útil y la técnica contable. (Derecho Ecuador, 2018)

Para el presente caso se cuantificará la depreciación de los equipos industriales y de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres.

Tabla 35.

Depreciación activos fijos

Depreciación activos fijos			
Detalle	Valor	% depreciación	Depreciación
Equipos industriales/ seguridad	\$3,406.14	10%	\$340.61
Equipos de computación	\$458.99	33.33%	\$152.98
Muebles y enseres	\$1,543.43	10%	\$154.34
Total depreciación de activos fijos			\$647.94

Nota: Detalle del cálculo de la depreciación de activos fijos

Amortizaciones

La amortización de los activos diferidos supone naturalmente la disminución del activo, al tiempo que se debe reconocer el gasto correspondiente. (Gerencie, 2021)

Tabla 36.*Cálculo de amortizaciones*

Amortizaciones			
	% de amortización		
Activos diferidos	\$435.00	20%	\$87.00

Nota: cálculo de amortización de los activos diferidos.

Tabla de amortización

Es el documento que emiten las entidades bancarias donde se presentan los detalles del crédito solicitado, para la puesta en marcha de Kushi, se solicitará un préstamo de \$20,000.00 a cinco años plazo, con una tasa de interés del 14%.

Tabla 37.*Tabla de amortización*

Tabla de amortización				
Monto	20000			
Tasa	14%			
Plazo	5			
Periodo	Dividendo	Pago interés	Pago capital	Saldo
0	-	-	-	20000
1	5825.67	2,800.00	3,025.67	16,974.33
2	5825.67	2,376.41	3,449.26	13,525.06
3	5825.67	1,893.51	3,932.16	9,592.90
4	5825.67	1,343.01	4,482.66	5,110.24
5	5825.67	715.43	5,110.24	0.00

Nota: detalle de la tabla de amortización del crédito bancario.

Estructura de capital

La estructura de capital es la combinación de los recursos propios, representada por su patrimonio neto, y de los recursos ajenos, representados por la deuda a largo y corto plazo. (Ruz, 2022)

Tabla 38.

Estructura de capital

Estructura de capital				
		Estructura	Costo	TD
Capital propio	\$25,500.97	56%	15%	8.4%
Capital financiado	\$20,000.00	44%	14%	6.2%
Total inversión	\$45,500.97	100%		14.6% TMAR

Nota: detalle del capital propio y financiado.

Punto de equilibrio

Se obtiene el punto de equilibrio a través de un cálculo que sirve para definir el momento en que los ingresos de un negocio cubren sus gastos fijos y variables, esto es, cuando se logra vender lo mismo que se gasta, no se gana ni se pierde, has. (Contreras, 2021)

Se inicia con el detalle de los gastos fijos que abarcan arriendo, sueldos y servicios básicos que se deben pagar mes a mes.

Tabla 39.*Cálculo costos fijos*

Costos fijos	
Arriendo	\$450.00
Sueldos	\$2,452.36
Ser. Básicos	\$111.36
T. Costos fijos	\$3,013.72

Nota: presupuesto requerido para el pago de los costos fijos.

Luego se calcula el margen de contribución, que es el resultado de restar los costos variables del precio de venta, esto sirve para analizar si los ingresos obtenidos serán suficientes para cubrir los costos del negocio.

Tabla 40.*Margen de contribución*

Recetas estándar	
Precio	\$39.67
Costo	\$15.32
Ganancia	\$24.35

Margen de contribución

Nota: Cálculo para obtener el margen de contribución.

Para calcular el punto de equilibrio se divide el valor de los costos fijos para el valor del margen de contribución, con la información obtenida para “Kushi” el resultado de esta operación es 124 que sería la cantidad de productos que se deberían vender de manera mensual para alcanzar el punto de equilibrio.

Tabla 41.*Punto de equilibrio*

Pe = costo fijo / margen de contribución			
Pe= 123.77			
		124 Productos	4 diarios
	Numero	Valor	Total
Venta	124	\$39.67	\$4,909.83
Costo	124	\$15.32	\$1,896.11
Gasto			\$3,013.72
Punto de equilibrio			0

Nota: cálculo para encontrar el punto de equilibrio.

Conocer el punto de equilibrio de un negocio, permite realizar una proyección de ventas anuales, para ello se ha establecido una venta de 234 productos al mes.

Tabla 42.*Proyección de ventas*

Ventas proyectadas		
Número	Valor	Total
234	\$9,282.78	\$111,393.36 Ventas
234	\$3,584.88	\$43,018.56 Costo

Nota: Proyección del número de ventas que requiere el negocio.

Flujo de ventas

Este cálculo financiero, permitirá identificar qué tan rentable es un negocio, y si las ventas proyectadas generaran pérdidas o ganancias, con el número de ventas que “Kushi” ha proyectado, se obtendría una utilidad neta de \$18,100.19 en el primer año.

Tabla 43.*Flujo de ventas*

Años	Flujo de ventas					
	0	1	2	3	4	5
Ventas	\$111.393,36	\$114.746,30	\$118.200,16	\$121.757,99	\$125.422,90	
Costo de ventas	\$43.018,56	\$44.313,42	\$45.647,25	\$47.021,23	\$48.436,57	
Utilidad bruta en ventas	\$68.374,80	\$70.432,88	\$72.552,91	\$74.736,75	\$76.986,33	
Gastos administrativos	\$29.428,40	\$30.314,19	\$31.226,65	\$32.166,57	\$33.134,79	
Servicios básicos	\$1.336,32	\$1.376,54	\$1.417,98	\$1.460,66	\$1.504,62	
Material oficina	\$38,18	\$39,33	\$40,51	\$41,73	\$42,99	
Material limpieza	\$244,51	\$251,87	\$259,45	\$267,26	\$275,31	
Alquiler local	\$5.400,00	\$5.562,54	\$5.729,97	\$5.902,44	\$6.080,11	
Publicidad	\$410,00	\$422,34	\$435,05	\$448,15	\$461,64	
Depreciaciones	\$647,94	\$647,94	\$647,94	\$647,94	\$647,94	
Amortizaciones	\$87,00	\$87,00	\$87,00	\$87,00	\$87,00	
Utilidad operativa	\$31.192,45	\$32.153,47	\$33.143,41	\$34.163,15	\$35.213,58	
Gastos financieros	800,00	\$2.376,41	\$1.893,51	\$1.343,01	\$715,43	
Utilidad antes de imp.	\$28.392,45	\$29.777,06	\$31.249,90	\$32.820,14	\$34.498,14	
Base impositiva	\$10.292,26	\$10.794,18	\$11.328,09	\$11.897,30	\$12.505,58	
Utilidad neta	\$18.100,19	\$18.982,88	\$19.921,81	\$20.922,84	\$21.992,57	

Nota: proyección a 5 años del flujo de ventas.

Flujo de caja

El flujo de caja hace referencia a las salidas y entradas netas de dinero que tiene un proyecto en un período de tiempo. Esta información permite conocer la capacidad de un negocio para pagar sus deudas y medir su nivel de liquidez. (Kiziryan, 2015)

Tabla 44.*Flujo de caja*

Años	Flujo de caja					
	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		\$31.192,45	\$32.153,47	\$33.143,41	\$34.163,15	\$35.213,58
Depreciación		\$647,94	\$647,93	\$647,94	\$647,94	\$647,94
Amortización		\$87,00	\$87,00	\$87,00	\$87,00	\$87,00
- Base impositiva		\$10.292,26	\$10.794,18	\$11.328,09	\$11.897,30	\$12.505,58
- Gastos financieros		\$2.800,00	\$2.376,41	\$1.893,51	\$1.343,01	\$715,43
- Pago capital		\$3.025,67	\$3.449,26	\$3.932,16	\$4.482,66	\$5.110,24
+ Valor de salvamento						\$0,00
+ Capital de trabajo						\$9.914,35
- Reposición de activos				\$0,00		
= Flujo neto de caja	-\$45.500,97	\$15.809,46	\$16.268,55	\$16.724,59	\$17.175,11	\$27.531,62

Nota: cálculo del flujo de caja.

Para concluir el análisis financiero se realizará el cálculo del TIR y el VAN.

VAN

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto para conocer cuánto se va a ganar o perder. Si al realizar este cálculo se obtiene un resultado positivo o ganancia, significa que el proyecto es viable. (Velayos, 2014)

TIR

La tasa interna de retorno (TIR) es la rentabilidad que ofrece un negocio. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que se obtendrá, para que el negocio sea rentable el porcentaje debe ser mayor a la Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR). (Sevilla, 2014)

Después de realizar los respectivos cálculos se puede concluir que “Kushi” es un proyecto viable, ya que presenta una VAN de \$18,467.68, mientras que el TIR es mayor al TMAR con un 12.58%.

Tabla 45.

TIR y VAN

Calculo del TIR y el VAN	
Van	18,467.68
TIR	27.14%
TMAR	14.56%

Nota: cálculo del TIR y TMAR

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Para iniciar un negocio no basta con tener una excelente idea, hay aspectos que se deben desarrollar de manera previa como son: las necesidades que se van a satisfacer, la filosofía empresarial, la estructura organizacional, los procesos a seguir y el personal requerido para los mismos.
- Una adecuada investigación de mercado puede contribuir a un negocio con el diseño de la marca, la selección de la ubicación y el perfil de los consumidores.
- Conocer el microentorno permitirá tomar decisiones de manera asertiva y trabajar en estrategias que marquen una diferencia de la competencia.
- Al analizar los riesgos y oportunidades del negocio, se puede obtener un panorama claro de la situación que se va a enfrentar previo al inicio de operaciones.
- Sin importar el giro de negocio, una actividad económica siempre va a causar impactos ambientales y sociales, hay que trabajar para que en lo posible estos impactos sean positivos.
- Para comprobar la factibilidad del negocio, se debe realizar un análisis financiero, si este análisis arroja resultados negativos, es mejor no realizar la inversión.

Recomendaciones

- En lo posible contar con una nómina que no supere las 5 personas.
- Aplicar la encuesta a los posibles consumidores, para que la información obtenida confirme la necesidad de los productos o servicios a ofertar.

Referencias

Bernardo, M., Casadeus, M., Karapetrovic, S., & Heras, I. (2009). How integrated are environmental, quality and other standardized management systems. *Journal of cleaner production*, 742-750.

Cocina Segura. (julio de 2016). *Cocina Segura*. Obtenido de <http://www.cocinasegura.com/2016/07/gestion-de-la-calidad-en-restaurantes.html>

Contreras, J. (7 de diciembre de 2021). *Salesforce*. Obtenido de <https://www.salesforce.com/mx/blog/2021/11/punto-de-equilibrio-que-es-y-como-calcularlo.html#:~:text=El%20punto%20de%20equilibrio%20es,alcanzado%20el%20punto%20de%20equilibrio>.

Cortes, J., Julieta, V., Candelaria, G., Bravo, G., & Galván, J. (2014). *Ciencias Administrativas y Sociales, Handbook*. Valle de Santiago, Guanajuato: ECORFAN. Obtenido de

https://www.ecorfan.org/handbooks/Ciencias%20Administrativas%20y%20Sociales%20T_V/articulo_6.pdf

Derecho Ecuador. (27 de abril de 2018). *DerechoEcuador*. Obtenido de <https://derechoecuador.com/depreciaciones-de-activos-fijos/>

El Mercurio. (1 de octubre de 2021). *El Mercurio*. Obtenido de <https://elmercurio.com.ec/2021/10/01/dia-mundial-del-cafe-su-consumo-a-traves-del-delivery-en-ecuador-ha-aumentado-alrededor-del-12-el-ultimo-ano/>

Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad. (24 de agosto de 2019). *Iniciar una cafetería*. Obtenido de <https://www.iniciarunacafeteria.com/blog/como-poner-una-cafeteria/disenio-de-cafeterias-pequenas/>

Flores, J. (10 de julio de 2018). *Derecho Ecuador*. Obtenido de <https://derechoecuador.com/microempresa/#:~:text=Se%20define%20como%20micro%20empresa,es%20inferior%20a%20los%20%24300.000.>

Franquicias de Café. (28 de abril de 2020). *Franquicias de Café*. Obtenido de <https://emprenderun.cafe/coffee-bar-barra-cafe.html>

Gerencie. (6 de febrero de 2021). *Gerencie*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/amortizacion-de-activos-diferidos.html>

Gerencie. (1 de abril de 2022). *Gerencie*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>

Goad, K. (20 de septiembre de 2021). *AARP*. Obtenido de <https://www.aarp.org/espanol/salud/vida-saludable/info-2021/beneficios-de-tomar-cafe.html>

Kiziryan, M. (28 de abril de 2015). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>

Ministerio de Telecomunicaciones y de la Sociedad de la Información. (21 de junio de 2022). *Portal único de trámites ciudadanos*. Obtenido de <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/emision-permiso-funcionamiento-establecimientos-servicios-alimentacion-colectiva-restaurantescafeterias-bares-escolares>

Nacional Financiera. (2004). *Nacional Financiera Banca de Desarrollo*. Obtenido de https://www.nafin.com/portalnf/files/secciones/capacitacion_asistencia/pdf/Fundamentos%20de%20negocio/Contabilidad/contabilidad1_2.pdf

Odisa. (30 de mayo de 2021). *Odisa*. Obtenido de <https://odisaequipa.com.mx/cafeteria-o-bar-por-que-no-un-cafe-bar/>

Quiroa, M. (28 de mayo de 2020). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/estructura-organizacional.html>

Riquelme, M. (diciembre de 2016). *Analisis foda*. Obtenido de <https://www.analisisfoda.com/>

Ruz, E. (28 de marzo de 2022). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/estructura-de-capital.html>

Sevilla, A. (15 de julio de 2014). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>

Sevilla, P. (25 de febrero de 2015). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/piramide-de-maslow.html>

Shum, Y. M. (10 de junio de 2020). *Yi Min Shum Xie*. Obtenido de <https://yiminshum.com/piramide-maslow-que-es/>

Vega, D. (25 de abril de 2022). *ClickBalance*. Obtenido de <https://clickbalance.com/blog/los-activos-y-pasivos-de-un-negocio/>

Velayos, V. (15 de junio de 2014). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>

Linkografía

- <https://www.gob.ec/>

- <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>

Anexos

Anexo 1. Encuesta aplicada

Encuesta

El objetivo de la presente encuesta es recolectar datos que contribuyan a la implementación de un café bar en la parroquia de Carcelén, cantón Quito.

vroaleap@gmail.com (no se comparten) [Cambiar cuenta](#)

*Obligatorio

Elija su rango de edad *

18 - 27 años

28 - 37 años

38 - 47 años

Mayor a 57 años

¿Consume bebidas de café? *

Si

No

¿Con qué frecuencia acude a una cafetería? *

- Una vez a la semana
- Mas de una vez a la semana
- Una vez al mes
- Nunca

¿Con qué frecuencia acude a un bar? *

- Nunca
- Una vez a la semana
- Una vez al mes
- Cada 3 meses

¿Le gustaría visitar un establecimiento donde se combine las características de una cafetería y de un bar? *

- Sí
- No
- Tal vez

¿Conoce un café bar ubicado en el sector de Carcelén? *

- Sí
- No

¿Le gustaría probar una limonada de café? *

- Sí
- No

¿Le gustaría probar una cerveza de cappuccino? *

- Sí
- No

¿Cuánto dinero estaría dispuesto a gastar en un café bar? *

- De 1 a 5 dólares
- De 6 a 10 dólares
- De 11 a 15 dólares
- De 16 a 20 dólares

De las siguientes opciones, ¿Cuáles son las más importantes para usted al momento de elegir un negocio gastronómico? *

Precio

Calidad de los productos

Buena atención

Buen ambiente

Enviar Borrar formulario

Fuente: Google forms

Anexo 2. Precio cafetera industrial



CAFETERA INDUSTRIAL 1 GRUPO (OSCAR II) < >

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$1.267,47 Incluye IVA

CAFETERA INDUSTRIAL NUOVA SIMONELLI OSCAR II DE 1 GRUPO – ESPEC ELEC 120/60/1

SKU: OSCAR II
Categorías: CAFETERA, Equipos de Cocina, Marca, NUOVA SIMONELLI

- 1 + COTIZAR ♥

Fuente: Termalimex

Anexo 3. Precio molino de café



MOLINO DE CAFÉ (GRINTA SEM CROMADO) < >

★★★★★

\$310,04 Incluye IVA

MOLINO INDUSTRIAL DE CAFE NUOVA SIMONELLI SIN TEMPORIZADOR Especificación Eléctrica TRICA 110/60/1 COLOR CROMADO

SKU: GRINTA SEM CROMADO
Categorías: Equipos de Cocina, Marca, Molino, NUOVA SIMONELLI

- 1 + COTIZAR ♥

Fuente: Termalimex

Anexo 4. Precio horno eléctrico



**HORNO ELÉCTRICO
CONVECCIÓN 2 NIVELES
(FC280)** < >

★★★★★

\$652,16 Incluye IVA

HORNO ELECTRICO INDUSTRIAL DE CONVECCION ROLLER
GRILL. FC280; Especificación Eléctrica 120/60/1

SKU: FC280
Categorías: Equipos de Cocina, Horno, Marca, ROLLER GRILL

- 1 + [COTIZAR](#) [♥](#)

Fuente: Termalimex

Anexo 5. Precio refrigerador



RM **INNOVA**

Innova
Refrigeradora Innova 252 Litros

\$545,99

🕒 29 días más

En caso de discrepancias entre el precio del folleto y esta in

[Más información en Moda RM](#)

24 CUOTAS DE **\$26.63** CON TU **CRÉDITO DIRECTO**

Fuente: Almacenes RM

Anexo 6. Precio cocina



Fuente: Fritega S.A.

Anexo 7. Precio licuadora



Fuente: Mercado libre

Anexo 10. Precio laptop



Lenovo Laptop 14" Intel Pentium Disco 128 gb Ram 4gb Bluetooth

Precio Normal: **\$446.88** ☆☆☆☆ (0)

Efectivo o transferencia: **\$399.00**

• Laptop • 14" • Intel Pentium • 128 gb • Ram 4gb

- 1 + [Comprar](#) ♥

SKU: 81VU000JUS
 Peso: 0.90 Kg
 Categoría: Todos

Fuente: Compra Ecuador

Anexo 11. Precio impresora térmica



IMPRESORA TERMICA 58mm NT-5890k USB -38%

IMPRESORA TERMICA DE 58 MM USB IDEAL PARA FACTURAS Y BOLETAS NT-5890 USB

~~\$89.99~~ Ahora **\$59.99**

Color: Negro ▼

Cantidad:

Fuente: Electrón

Anexo 12. Precio juego de muebles



Fuente: Facebook market place

Anexo 13. Precio mesa de trabajo



Nuevo | 13 vendidos

Mesa De Trabajo Acero Inoxidable Con Salpicadero

U\$S 165

Publicación finalizada

Información sobre el vendedor

Ubicación
Quito, Quito

95%	5 años	3025
de compradores lo recomiendan	vendiendo en Mercado Libre	ventas concretadas

Fuente: Mercado libre

Anexo 14. Precio vasos coctel



Nuevo

Set De Vasos Para Whisky
Crystalite Ardea X6 - 320ml

U\$S 16¹²

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (26 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Fuente: Todo Hogar

Anexo 15. Precio jarros de vidrio



Jarro 400 ml Navigator

PVP \$1,99
PROMOCIÓN CONTADO
\$ 1,79
Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Navigator
Referencia 2651-103

COMPARTIR

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Win

Fuente: Todo Hogar

Anexo 16. Precio jarros para café



Fuente: Todo Hogar

Jarro 360ml Café Surtido Plasútil

PVP \$1.61
PRECIO TODOHOGAR CONTADO
\$ 1,45
 Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Referencia 4742-233



Anexo 17. Precio platos



Fuente: Todo hogar

Plato para postre Diamante Clear Nadir Marinex

PVP \$1.06
PRECIO TODOHOGAR CONTADO
\$ 0.95
 Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Nadir Marinex
Referencia 3996-52



Anexo 18. Precio tabla para servir pizza





TABLA PARA PIZZA
\$6.74
Tabla para pizza mediana
Medidas:
32 x 26 cm
AGOTADO
SKU: CT-H082
Categorías: [Hazlo en casa](#), [Herramientas de corte](#), [Pan de Pizza](#), [Tablas de corte](#)

f t e +



Fuente: Amai Ecuador

Anexo 19. Precio cortador de pizza



CORTADOR DE PIZZA 6.5 DIÁMETRO
\$3.36
Cortador para pizza, de tamaño estándar, de gran calidad, con mango plástico.

- 1 + **AÑADIR A LA CESTA**

SKU: JY7-148
Categorías: [Liras y ruedas de corte](#), [Utensilios básicos](#)

f t e +

Fuente: Amai Ecuador

Anexo 20. Precio bowl



Bowl de Melamina Blanco 14 x 6 cm
 L01499 Ver más detalles del producto

ELEGIR FORMA DE PAGO:

CLUB PYCCA TARJETA BANCARIA

\$ 2.99

DIFIERE TU COMPRA CUOTAS **2.99**

AGREGAR AL CARRITO COMPRAR

Fuente: Pycca

Anexo 21. Precio olla freidora



OLLA FREIDORA 5 QT (U-AFPC-5) < >
 ★★★★★

\$38,44 Incluye IVA

Olla freidora UPDATE U-AFPC-5; fabricada en aluminio; de 5 QT de capacidad

SKU: U-AFPC-5
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca, Ollas y Sartenes, UPDATE

- 1 +  COTIZAR 

Fuente: Termalimex

Anexo 22. Precio cuchillo



PVP \$ 7.99
PRECIO SUKASA \$ 7.19
Incluye IVA. El precio Sukasa indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

NOVO
CÓDIGO: 3162-48

 COMPARTIR

Activar Windows
Ve a Configuración para activar

Fuente: Sukasa

Anexo 23. Precio juego de tazones



Juego de 3 tazones de acero inoxidable Haus

PVP \$9.99
PRECIO TODOHOGAR CONTADO \$ 8,99
Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Referencia 4517-31

 COMPARTIR

Activar Windows
Ve a Configuración para activar

Fuente: Todo hogar

Anexo 24. Precio molde para torta



Molde con redondo antiadherente

PVP \$7.99
PRECIO TODOHOGAR CONTADO
\$ 7,19

Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Referencia 3846-41

COMPARTIR

Fuente: Todo Hogar

Anexo 25. Precio cucharas



Cuchara de Té Buzios 6 Piezas

L19256 Ver más detalles del producto

ELEGIR FORMA DE PAGO:

CLUB PYCCA TARJETA BANCARIA

\$ 3.25

DIFIERE TU COMPRA CUOTAS **3.25**

AGREGAR AL CARRITO

COMPRAR

Activar Windows

Una configuración para optimizar.

Fuente: Pycca

Anexo 26. Precio tenedores



**Juego de 3 tenedores de acero inoxidable
1.2mm Turim Brinox**

PVP \$2.00
**PRECIO TODOHOGAR CONTADO
\$ 1,80**

Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Referencia 4736-113



Activar Windows
 Ve a Configuración para activar Win

Fuente: Todo Hogar

Anexo 27. Precio servilletero



PORTA SERVILLETAS S/S. < >

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$5,61 Incluye IVA

SERVILLETERO DE ACERO TRAMONTINA

SKU: 61144/120

Categorías: Accesorios de Cocina, Marca, Preparación,
 TRAMONTINA



COMPARTIR

Fuente: Termalimex

Anexo 28. Precio extintor 20 libras



Fuente: Mercado Libre

Nuevo

Extintor Pqs 20 Libras. Incluye Iva. 

U\$S 42

Hasta 1 cuotas

 
Más información

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad  (5 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Activar Windows

Anexo 29. Precio detector de gas



Fuente: Mercado Libre

Nuevo

Detector De Gas Glp Propano Alarma Fugas 110v 

U\$S 19⁹⁹

Hasta 1 cuotas

 
Más información

 Entrega a acordar con el vendedor
Kennedy, Quito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad  (35 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexo 30. Precio rótulos



Fuente: Mercado Libre

Nuevo | 2 vendidos

Rotulo Señalética 21x15cm
A5 Prohibido Comer Y Beber 

U\$S 1⁶⁹

Hasta 1 cuotas



[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

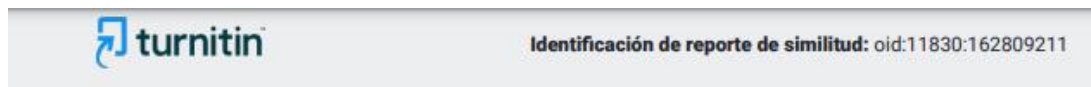
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad  (997 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Al hacer clic en 'Comprar ahora' se iniciará el proceso de compra.

Anexo 31. Informe de similitudes con Turnitin



NOMBRE DEL TRABAJO

AUTOR

**PTOYECTO DE TITULACIÓN DEFINITIVO
SRTA. VERÓNICA ARIAS.docx**

VERÓNICA ARIAS

RECUENTO DE PALABRAS

RECUENTO DE CARACTERES

11882 Words

66548 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

TAMAÑO DEL ARCHIVO

123 Pages

10.4MB

FECHA DE ENTREGA

FECHA DEL INFORME

Aug 27, 2022 10:41 PM GMT-5

Aug 27, 2022 10:42 PM GMT-5

● **20% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base c

- 20% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossr