



**CARRERA: ADMINISTRACIÓN**

**TEMA:**

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica ubicado al norte de la ciudad de Quito, en la parroquia de Calderón, en el sector de San Camilo”**

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

**AUTOR: Juan Carlos Ocampo Tobar**

**TUTOR: MSc. Karina Falconí**

**D.M. Quito, 21 de agosto del 2022**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a toda mi familia, en particular a mi amada esposa Vanessa quien me apoyó con su conocimiento, paciencia, cariño y buena actitud; a mi hijo Juan Esteban que con su sonrisa, ocurrencias y ternura me motivaba a seguir adelante en especial en los momentos en que las fuerzas físicas y mentales escaseaban.

También se lo dedico a mi madre, Mónica, por inculcarme valores, temor a Dios y amor al prójimo; y a mis abuelos Edgar Augusto de quien heredé su gusto por leer, aprender y pensar; y a mi abuela Leonela a quien extraño cada día.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a mi familia por su apoyo. Agradecer al Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, a sus autoridades y docentes por la oportunidad de pertenecer a la institución, por la educación recibida y por la motivación constante. Agradezco a todos los docentes que fungen como tutores, porque no solo están dando de su tiempo con generosidad, sino también de su conocimiento y experiencia. Mi gratitud especial para la MSc. Karina Falconí por su acompañamiento en esta etapa final y por su ejemplo de hacer las cosas con excelencia.

## **AUTORÍA**

Yo, Juan Carlos Ocampo tobar, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

**Juan Carlos Ocampo Tobar**

D.M. Quito, 21 de agosto del 2022

**MSc. Karina Falconí**  
**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. Karina Falconí

D.M. Quito, 21 de agosto del 2022

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA**

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La **MSc. Karina Falconí** por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Juan Carlos Ocampo Tobar por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Juan Carlos Ocampo Tobar realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica ubicado al norte de la ciudad de Quito, en la parroquia de Calderón, en el sector de San Camilo”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la **MSc. Karina Falconí**.

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. Karina Falconí** en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y al Sr. Juan Carlos Ocampo Tobar 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 un restaurante de comida típica ubicado al norte de la ciudad de Quito, en la parroquia de Calderón, en el sector de San Camilo”**, 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.

**MSc. Karina Falconí**

**Juan Carlos Ocampo Tobar**

D.M. Quito, 21 de agosto del 2022

## ÍNDICE

### Contenido

DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN .....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE .....	viii
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiii
1. RESUMEN EJECUTIVO.....	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	3
Creación de la empresa .....	3
Descripción de la empresa .....	3
Importancia .....	3
Características .....	4
Actividad.....	4
Tamaño y distribución de la empresa.....	4
Estudio arquitectónico.....	5
Estructura interna del establecimiento .....	6
Necesidades que satisfacer .....	7
Necesidad fisiológica .....	7
Necesidad de seguridad.....	8
Localización de la empresa .....	8
Filosofía empresarial.....	9
Misión .....	9
Visión.....	9
Objetivos empresariales .....	9
Meta .....	9
Estrategias.....	10
Políticas.....	10

De la empresa:.....	10
FODA .....	11
Fortalezas .....	11
Oportunidades .....	11
Debilidades.....	11
Amenazas .....	12
Desarrollo organizacional .....	12
Tipo de Estructura .....	12
Formalización.....	12
Centralización – Descentralización.....	13
Integración .....	13
Organigrama empresarial .....	14
Funciones del personal.....	15
<b>3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....</b>	<b>19</b>
Objetivo de mercadotecnia.....	19
Investigación de mercado.....	19
Modalidad .....	20
Plan de Muestreo.....	20
Análisis de las encuestas .....	22
Análisis General.....	46
Entorno empresarial .....	47
Microentorno.....	47
Macroentorno .....	51
Producto y servicio.....	54
Producto Esencial.....	54
Producto real .....	55
Características .....	55
Calidad .....	56
Estilo .....	57
Marca .....	57
Producto aumentado.....	58
Plan de introducción al mercado .....	58

Distintivos y Uniformes .....	58
Materiales de identificación .....	59
Canal de distribución y puntos de ventas .....	63
Riesgo y oportunidades del negocio .....	64
Fijación de Precios .....	65
Fijación de precios por receta estándar .....	65
Implementación del negocio .....	69
Arriendo del local.....	69
Equipos industriales. ....	69
Equipos de computación. ....	70
Muebles y enseres .....	70
Equipos industriales de seguridad.....	71
Suministros de oficina.....	71
Servicios básicos .....	72
Materiales de limpieza .....	72
Tabla 30.....	72
<b>4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL .....</b>	<b>73</b>
Servicio de Rentas Internas / SRI.....	73
Patente Municipal.....	73
LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas) .....	74
Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública) .....	75
IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	75
Ministerio de Relaciones Laborales (MRL).....	76
SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos).....	76
<b>5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL .....</b>	<b>77</b>
Objetivos Sociales.....	78
Fin de la pobreza .....	78
Trabajo decente y crecimiento económico.....	78
Objetivos Ambientales .....	79
Agua limpia y saneamiento.....	79

Producción y consumo responsable .....	79
<b>6. PROCESO FINANCIERO .....</b>	<b>81</b>
Introducción .....	81
Activos Fijos .....	81
Activos diferidos .....	82
Capital de trabajo .....	82
Inversión Total .....	83
Sueldos .....	84
Depreciación activos fijos. ....	85
Amortizaciones .....	86
Estructura capital.....	87
Punto de equilibrio .....	88
Estado de Resultados.....	90
Flujo de caja .....	91
Cálculo de la TIR y del VAN.....	92
VAN (Valor Actual Neto).....	92
TIR (Tasa Interna de Retorno) .....	92
<b>7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>94</b>
Conclusiones .....	94
Recomendaciones.....	95
Referencias.....	96
Anexos .....	98

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1. Estructura del restaurante.....	6
Ilustración 2. Pirámide de Maslow.....	6
Ilustración 3. Ubicación .....	8
Ilustración 4. Flujo de procesos de preparación y entrega de platos.....	14
Ilustración 5. Organigrama empresarial Yarkakunmi Sabores de la Sierra.....	14
Ilustración 6. Pregunta 1, gráfico circular.....	22
Ilustración 7. Pregunta 2, gráfico circular.....	24
Ilustración 8. Pregunta 3, gráfico circular.....	25
Ilustración 9. Pregunta 4, gráfico circular.....	27
Ilustración 10. Pregunta 5, gráfico circular.....	29
Ilustración 11. Pregunta 6, gráfico circular.....	31
Ilustración 12. Pregunta 7, gráfico circular.....	33
Ilustración 13. Pregunta 8, gráfico circular.....	35
Ilustración 14. Pregunta 9, gráfico circular.....	37
Ilustración 15. Pregunta 10, gráfico circular.....	39
Ilustración 16. Pregunta 11, gráfico circular.....	41
Ilustración 17. Pregunta 12 gráfico circular.....	43
Ilustración 18. Pregunta 13 gráfico circular.....	45
Ilustración 19. Esquema microentorno. ....	47
Ilustración 20. Ubicación .....	48
Ilustración 21. Esquema macroentorno.....	51
Ilustración 22. Logotipo .....	60
Ilustración 23. Anverso tarjeta de presentación .....	61
Ilustración 24. Reverso tarjeta de presentación.....	61
Ilustración 25. Hoja membretada .....	62
Ilustración 26. Objetivos de Desarrollo sostenible .....	77

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, Administrador.....	15
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, Cocinero.....	16
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, auxiliar de cocina.....	17
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, mesero.....	18
Tabla 5. Pregunta 1 .....	22
Tabla 6. Pregunta 2 .....	24
Tabla 7. Pregunta 3 .....	25
Tabla 8. Pregunta 4 .....	27
Tabla 9. Pregunta 5 .....	29
Tabla 10. Pregunta 6 .....	31
Tabla 11. Pregunta 7 .....	33
Tabla 12. Pregunta 8 .....	35
Tabla 13. Pregunta 9 .....	37
Tabla 14. Pregunta 10 .....	39
Tabla 15. Pregunta 11 .....	41
Tabla 16. Pregunta 12 .....	43
Tabla 17. Pregunta 13 .....	45
Tabla 18. Proveedores.....	50
Tabla 19. Uniformes .....	59
Tabla 20. Financiamiento publicidad.....	64
Tabla 21. Fritada, receta estándar de costos.....	67
Tabla 22. Chicharrón, receta estándar de costos.....	68
Tabla 23. Arriendo del local.....	69
Tabla 24. Equipos industriales .....	69
Tabla 25. Equipos de computación .....	70
Tabla 26. Muebles y enseres .....	70
Tabla 27. Equipos industriales de seguridad.....	71
Tabla 28. Suministros de oficina.....	71
Tabla 29. Servicios básicos .....	72
Tabla 30. Materiales de limpieza .....	72
Tabla 31. Activos Fijos .....	81
Tabla 32. Activos diferidos .....	82
Tabla 33. Capital de trabajo .....	83
Tabla 34. Detalles de inversión.....	83
Tabla 35. Sueldos e IESS .....	84
Tabla 36. Décimos sueldos .....	84
Tabla 37. Total sueldos .....	85
Tabla 38. Depreciación de Activos Fijos .....	86
Tabla 39. Porcentaje Amortización.....	86
Tabla 40. Tabla de amortización.....	87
Tabla 41. Estructura de capital.....	88
Tabla 42. Costos fijos.....	88
Tabla 43. Margen de contribución .....	89
Tabla 44. Punto de equilibrio .....	89
Tabla 45. Ventas /costos .....	90
Tabla 46. Estado de Resultados .....	91

Tabla 47. Flujo de caja .....	92
Tabla 48. VAN/ TIR .....	93

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica ubicado al norte de la ciudad de Quito, en la parroquia de Calderón, en el sector de San Camilo”**

Juan Carlos Ocampo Tobar

MSc. Karina Falconí

D.M. Quito 21 de agosto del 2022

## **1. RESUMEN EJECUTIVO**

Yarkakunmi Sabores de la sierra surge como una alternativa distinta a los sitios de comida típica en el sector de Calderón. El capítulo de la organización empresarial explica cómo se tiene claramente definido el presente y el futuro de la empresa. Respecto al presente Yarkakunmi nace como una pequeña empresa, cuál es su actividad principal (elaboración y venta de alimentos preparados), donde ubicará geográficamente y el diseño arquitectónico que debe tener el establecimiento. En cuanto al futuro se tiene definido que camino seguir para llegar al horizonte deseado por medio del trazado de la misión, visión, objetivos empresariales, estrategias para lograr estos últimos y por supuesto políticas para el buen desempeño del día a día. Por otro lado, se ha hecho un análisis interno y externo de la empresa para desempeñarse sin cerrar los ojos de cara a la realidad. Como parte primordial de la organización empresarial se ha diagramado los principales procesos, el organigrama empresarial y las funciones del personal.

En el apartado tres, que habla del proceso de investigación de mercados y marketing, se encuentran los resultados de las encuestas realizadas a 101 personas, que brindan datos relevantes y útiles para la toma de decisiones respecto del producto, el precio, la plaza y la promoción que debe llevar a cabo Yarkakunmi Sabores de la Sierra. En este apartado también se analiza el entorno empresarial, tanto el macroentorno como el microentorno, se considera el producto y el servicio. Se detalla en este capítulo, además, el plan de instrucción al mercado en el que se perfila lo que será la marca y como llegar a los potenciales consumidores. Finalmente se hace un análisis de fijación de precios y un detalle de los costos de implementación.

En la parte titulada “Proceso derecho empresarial”, se halla un detalle de las instituciones en las que la empresa debe realizar los trámites para que Yarkakunmi Sabores de la Sierra ser considerada un negocio formal, así mismo se detalla los requisitos necesarios en la tramitología.

En la sección cinco, se plantea el proceso ambiental y social del negocio basado en los objetivos de desarrollo sostenible planteados por la Organización de las Naciones Unidas.

Para finalizar en el punto seis del proceso financiero se encuentra un análisis completo en el que se verifica la factibilidad económica y financiera del negocio, por medio de desglosar los activos y el capital de trabajo necesarios, así como los principales costos y gastos del emprendimiento. Al concluir este apartado se encuentra una consideración del punto de equilibrio, estado de resultados, flujo de caja e índices financieros (VAN, TIR, TMAR).

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **Creación de la empresa**

El restaurante Yarkakunmi Sabores de la Sierra surge como una alternativa distinta a los sitios de comida típica en el sector de Calderón. La parroquia de Calderón es conocida como un sector donde se puede encontrar comida típica, principalmente fritada de cerdo, sin embargo, los establecimientos ya existentes son negocios improvisados que no brindan a los clientes un ambiente higiénico, seguro y familiar. Yarkakunmi Sabores de la Sierra busca ofrecer una opción en donde todo comensal se sienta a gusto en un lugar con ambiente moderno, familiar y que sobre todo perciba que la comida que va a recibir será un producto de calidad elaborado con todas las medidas de higiene y seguridad conservando el toque de comida típica de la sierra como papas con cuero, fritada, chicharrón, hornado.

### **Descripción de la empresa**

#### ***Importancia***

Es importante que existan restaurantes con ambientes cómodos, higiénicos y familiares que distribuyan comida típica de la sierra ecuatoriana que sean una alternativa a las grandes cadenas de comida de los centros comerciales y a los puestos de comida tan típicos de la parroquia de Calderón, en donde muchos no se sienten cómodos. Además, aunque las personas están dispuestas a viajar alguna

distancia para encontrar comida de su agrado, en especial comida típica, siempre será atractivo tener una opción de calidad cerca de casa.

### ***Características***

El restaurante Yarkakunmi Sabores de la Sierra se caracterizará por su ambiente pulcro y agradable. También se caracterizará ofrecer platos en una fusión entre la comida tradicional y un moderno; lo tradicional estará en preservar los sabores de la comida típica de la sierra ecuatoriana y lo moderno en la presentación y el emplatado. Además, la atención a los clientes será un diferenciador para hacer la experiencia de visitar Yarkakunmi Sabores de la Sierra algo distinto a lo que el sector ofrece.

### ***Actividad***

Yarkakunmi Sabores de la Sierra se basa en la elaboración y venta de alimentos preparados de acuerdo con las actividades posibles dentro del Servicio de Rentas Internas estará catalogado como: “Venta de comidas y bebidas en Restaurantes, incluso para llevar.”

### ***Tamaño y distribución de la empresa***

Yarkakunmi Sabores de la Sierra se clasificará como microempresa porque se espera tenga 3 colaboradores esto en armonía con el Reglamento del Código

Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (R-COPCI) que señala que para que un negocio sea considerado como microempresa debe tener entre 1 a 9 empleados e ingresos iguales o menores a los trescientos mil dólares de los Estados Unidos de América anuales.

Para el adecuado funcionamiento del restaurante se necesitará un local de no menos de 50 metros cuadrados en el que se priorizará que los empleados tengan un entorno digno y seguro de trabajo.

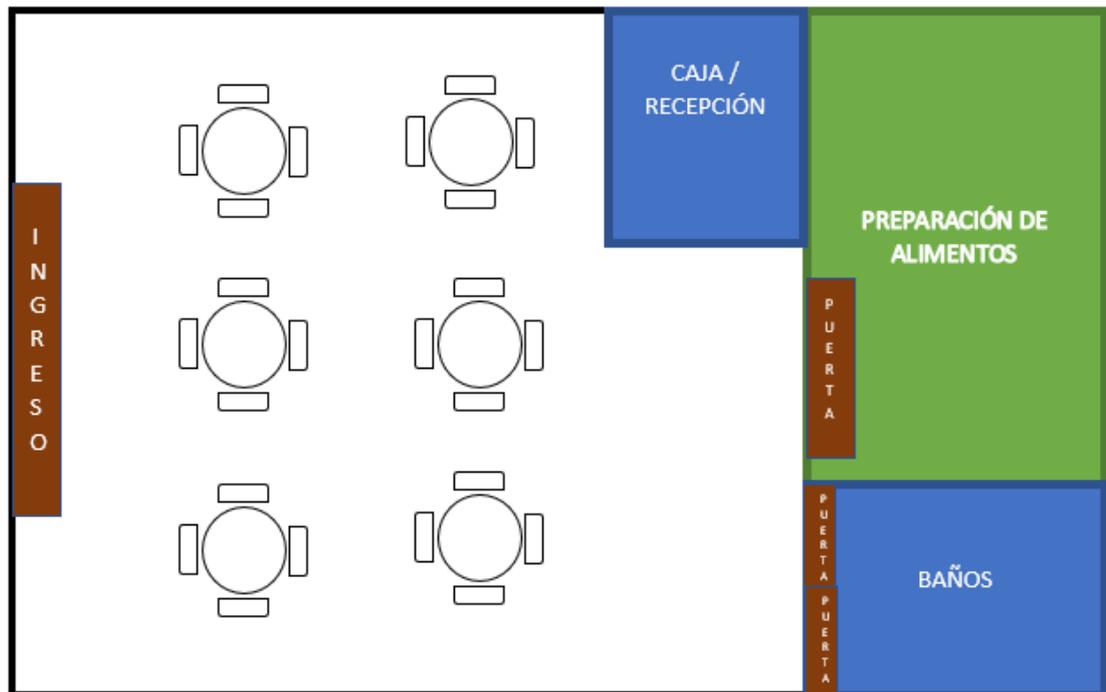
### ***Estudio arquitectónico***

Dentro de un local de por lo menos 50 metros cuadrados se colocará el área de preparación de comidas, bodega, dos baños, recepción/ caja y zona de sillas y mesas para los clientes. El aforo que se manejará es de (30) treinta personas incluido el personal.

## *Estructura interna del establecimiento*

Ilustración 1.

Estructura del restaurante



Nota: El gráfico muestra la estructura del establecimiento

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## Necesidades que satisfacer

Ilustración 2.

Pirámide de Maslow



Nota: La ilustración describe las necesidades según Maslow

Fuente: themodernkids.com

La pirámide de Maslow conocida así por su autor Abraham Maslow, en esta propone que las necesidades de los seres humanos si bien son múltiples y diversas bien pueden agruparse en cinco categorías que son: necesidades fisiológicas, de seguridad, de afiliación, de reconocimiento y de autorrealización.

### *Necesidad fisiológica*

Yarkakunmi Sabores de la Sierra satisfará principalmente las necesidades fisiológicas como el hambre y la sed al proveer a los clientes sus platos de comida típica, normalmente acompañada de diferentes opciones de bebidas.

### *Necesidad de seguridad*

La empresa también busca satisfacer una necesidad de seguridad en que la gente se sienta tranquila de que la comida tuvo un proceso de preparación en el que se cuidaron todos los protocolos de salud alimentaria de tal modo que su salud no corra ningún peligro.

### *Localización de la empresa*

La empresa se ubicará en Ecuador, en la provincia de Pichincha, en la ciudad de Quito, en la parroquia de Calderón, en el sector conocido como San Camilo, en la Calle Leonidas Proaño.

Ilustración 3.

Ubicación



Nota: La ilustración muestra la posible ubicación del establecimiento.

Fuente: (Google maps, 2022).

## **Filosofía empresarial**

### ***Misión***

Brindar a los clientes de Yarkakunmi comida típica de la sierra, de excelente calidad y sabor en un ambiente agradable y familiar.

### ***Visión.***

Ser una marca reconocida y una empresa líder en el mercado de comida preparada, en el segmento de comida típica ecuatoriana en la ciudad de Quito dentro de los próximos 5 años.

### ***Objetivos empresariales***

- Lograr una rentabilidad de al menos el 30% de la inversión inicial en los primeros dos años de operación.
- Consolidar la marca Yarkakunmi en el sector de Calderón en los próximos 5 años.
- Crear, mantener y aumentar plazas de empleo directo y que estas sean no menos de 5 en los próximos dos años.

### ***Meta***

Lograr una rentabilidad de por lo menos el 30% de la inversión inicial, al mismo tiempo que conseguir posicionar la marca en la parroquia de Calderón en máximo dos años.

### *Estrategias.*

- Ser rigurosos en la planificación y ejecución de los presupuestos, optimizando el uso de todos los recursos, creando una base de clientes leales que refieran la marca a otros.
- Llevar a cabo un plan de marketing digital para posicionar la marca en la mente del consumidor paralelamente trabajar en promociones para fidelizar clientes.
- Contratar 3 empleados fijos para la generación de empleo directo y formal y trabajar con aplicaciones de reparto de comida para ayudar a la generación de empleo indirecto.

### *Políticas*

De la empresa:

- Tratar a todas las personas con amabilidad y respeto.
- Ser puntuales y responsables.
- Capacitarse continuamente.
- Consumir preferentemente producto nacional.
- Respetar las creencias y valores.

Para los empleados:

- Tratar a sus superiores, compañeros y subalternos con consideración y respeto en todo momento.

- Respetar el código de vestimenta.
- Cuidar en todo momento del aseo y la salud.

## **FODA**

El análisis F.O.D.A es un instrumento estratégico en el que se analizan factores internos (fortalezas y debilidades) y externos (amenazas y oportunidades), realizar este análisis permite a las organizaciones potenciar lo positivo y hasta donde sea posible mitigar aspectos negativos.

### ***Fortalezas***

- Personal con experiencia en el sector de restaurantes.
- Se posee recetas probadas con anterioridad.
- Personal con experiencia en otras ramas afines al negocio.
- Concepto diferente a lo que ofrece el mercado del sector.

### ***Oportunidades***

- El sector de los alimentos tiene amplia demanda.
- Recuperación económica post COVID.
- Aumento constante de la población en Calderón.

### ***Debilidades***

- Necesidad de apalancamiento económico.

- Rotación alta de personal.
- No contar con un lugar propio.

### ***Amenazas***

- Continuos cambios en la legislación nacional en el aspecto tributario.
- Inestabilidad política.
- Nuevas variantes del COVID.

### **Desarrollo organizacional**

#### ***Tipo de Estructura***

Yarkakunmi Sabores de la Sierra tendrá una estructura vertical en la que la comunicación es de arriba hacia abajo.

#### ***Formalización***

El restaurante será un negocio formal que cumplirá con todos los requerimientos de los órganos de control, tales como inscripción en el catastro del Servicio de Rentas Internas (SRI) al obtener el RUC para la declaración y pago de impuestos. Registro y obtención de RAET en el municipio de Quito para pago de patente y obtención de la LUAE. Del mismo se cumplirá con toda regulación inherente a la salud pública.

Los empleados estarán afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y sus contratos serán debidamente suscritos en el SUT del Ministerio de Relaciones Laborales (MRL).

### ***Centralización – Descentralización***

El trabajo será centralizado y descentralizado dependiendo la tarea. Estará centralizado en el administrador todo lo relacionado al manejo de recursos monetarios y decisiones que afecten el normal desempeño del restaurante tal es el caso de realizar pagos o despedir a algún empleado.

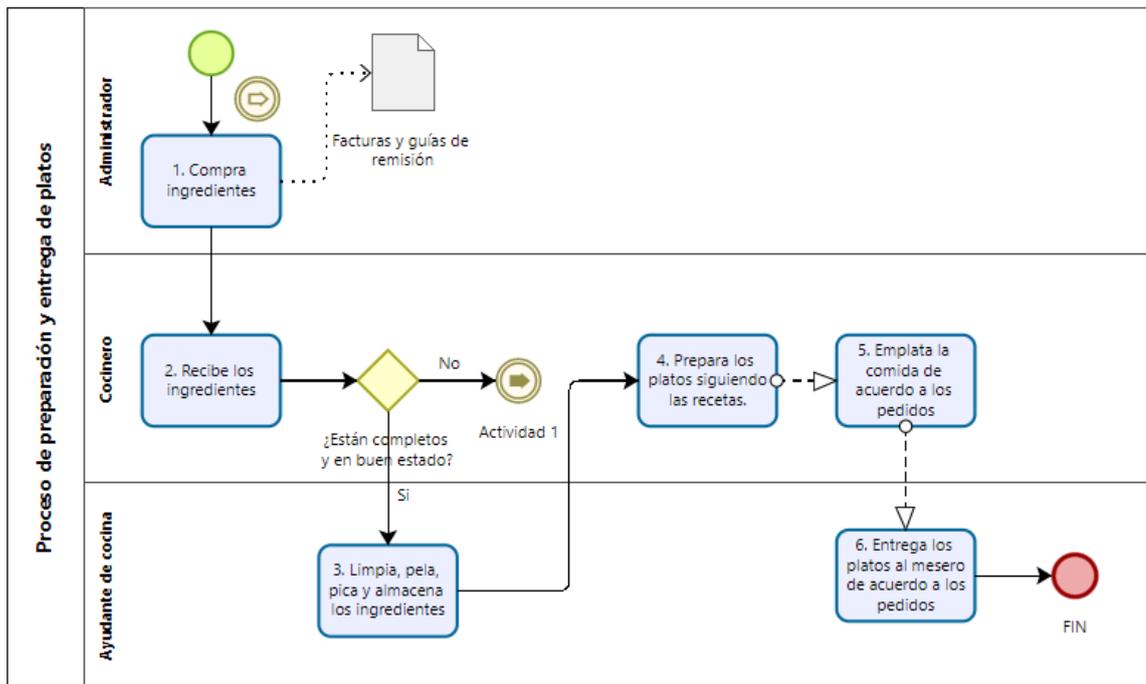
Los procesos sustantivos agregadores de valor del negocio estarán descentralizados ya que estos serán delegados a los expertos de cada área tal es el caso del cocinero quien por su experiencia decidirá con que ayudante desea trabajar, que ingredientes son mejores para la elaboración de los platillos, etc.

### ***Integración***

La integración organizacional se realizará en función de los procesos preestablecidos y que cada empleado debe llevar a cabo, para no duplicar esfuerzos sino más bien optimizar recursos y tiempo. (*Ver ilustración 4*).

Ilustración 4.

Flujo de procesos de preparación y entrega de platos



Nota: La ilustración presenta el proceso de preparación y entrega de platos

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## Organigrama empresarial

Ilustración 5.

Organigrama empresarial Yarkakunmi Sabores de la Sierra



Nota: La ilustración presenta el organigrama empresarial

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## Funciones del personal

Detalles generales del puesto de Administrador.

Empresa	Yarkakunmi Sabores de la Sierra
Unidad administrativa	Área administrativa.
Misión del puesto	Administrar el negocio y tener a su cargo al personal y el manejo de los cobros y pagos.
Denominación del puesto	Administrador
Rol del puesto	Administración y supervisión
Remuneración	\$ 650

## Méritos y aspectos a considerar

Tabla 1.

Méritos y aspectos a considerar, Administrador

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en administración	3 años de experiencia en administración de negocios de comida.	Conocimiento actual de temas tributarios y de recursos humanos.	Puntualidad Respeto Atención al cliente. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: La tabla presenta los méritos y aspectos a considerar del administrador

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Detalles generales del puesto de cocinero

Empresa	Yarkakunmi Sabores de la Sierra
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Preparar los platos del menú que ofrece el restaurante siguiendo las recetas.
Denominación del puesto	Cocinero
Rol del puesto	Preparación de los alimentos
Remuneración	\$ 500

### Méritos y aspectos a considerar

Tabla 2.

Méritos aspectos a considerar, Cocinero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller o Tecnólogo en gastronomía	3 años de experiencia como cocinero o 5 años en caso de no tener título.	Cursos de higiene y salud alimentaria.	Puntualidad Planificación y organización. Trabajo en equipo. Trabajo bajo presión. Responsabilidad.

Nota: La tabla presenta los méritos y aspectos a considerar del cocinero

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Detalles generales del puesto de auxiliar de cocina

Empresa	Yarkakunmi Sabores de la Sierra
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Asistir en toda actividad que el cocinero requiera para la elaboración de la comida.
Denominación del puesto	Auxiliar de cocina
Rol del puesto	Asistir al cocinero en tareas operativas
Remuneración	\$ 425

### Méritos y aspectos a considerar

**Tabla 3.**

Méritos y aspectos a considerar, auxiliar de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller o tecnólogo en gastronomía	Sin experiencia	Cursos de higiene y salud alimentaria.	Puntualidad Planificación y organización. Trabajo en equipo. Trabajo bajo presión. Responsabilidad.

Nota: La tabla presenta los méritos y aspectos a considerar del auxiliar de cocina

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Detalles generales del puesto de mesero

Empresa	Yarkakunmi Sabores de la Sierra
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Atender a los clientes del restaurante en sus mesas.
Denominación del puesto	Mesero
Rol del puesto	Atención al cliente en las mesas
Remuneración	\$ 425

Tabla 4.

Méritos y aspectos a considerar, mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller o tecnólogo en gastronomía	Sin experiencia	Cursos de higiene y salud alimentaria.	Puntualidad Planificación y organización. Trabajo en equipo. Trabajo bajo presión. Responsabilidad.

### **3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**

#### **Objetivo de mercadotecnia**

Lograr que la imagen de Yarkakunmi Sabores de la Sierra se posicione en la mente de los consumidores como la mejor opción para consumir comida típica de la sierra en el norte de Quito, en la parroquia de Calderón, por medio de difundir la imagen del restaurante y sus promociones por diversos medios en especial por redes sociales.

#### **Investigación de mercado**

Yarkakunmi Sabores de la Sierra llevó a cabo investigación aplicada, documental y de campo en la elaboración de la investigación de mercado.

La investigación documental se la realizó al recopilar información en fuentes secundarias respecto a las características de la población de la zona en la que se desarrollará el negocio, por ejemplo, cantidad de habitantes, población económicamente activa, porcentaje de emprendimientos que quiebran, entre otros. Así mismo se recopiló información respecto a las características que han permitido a los emprendimientos ser exitosos y sostenibles en el tiempo.

Se aplicó investigación de campo para obtener información de los gustos y el target de los consumidores en el sector en el que se desenvolverá el restaurante, aplicando la técnica de obtención de información utilizando como herramienta una encuesta. También se recurrió a la observación de la zona en la que se pretende

desarrollar en proyecto para determinar la cantidad de establecimientos de comida similares y la afluencia de gente a los mismos.

### ***Modalidad***

La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma virtual, por medio de Google formularios.

En la semana del 11 al 17 de julio del 2022 se encuestó a 101 personas en el sector en el que se planifica establecer el negocio. La encuesta constó de 13 preguntas de opción múltiple.

### ***Plan de Muestreo***

Para la definición de la muestra se tuvo un universo definido. Para segmentar a la población se tomó como sujetos de estudio a personas consideradas económicamente activas (PEA) de 18 años de edad en adelante, en la parroquia de Calderón en el sector denominado San Camilo, en los conjuntos habitacionales San Camilo y Vila Franca; el primero consta de 125 casas y el segundo de 12, se aplicó una encuesta por vivienda. Para determinar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

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

$$n = \frac{132,00}{1,3004}$$

$$n = 101$$

## Análisis de las encuestas

### Pregunta 1.

Tabla 5.

Pregunta 1

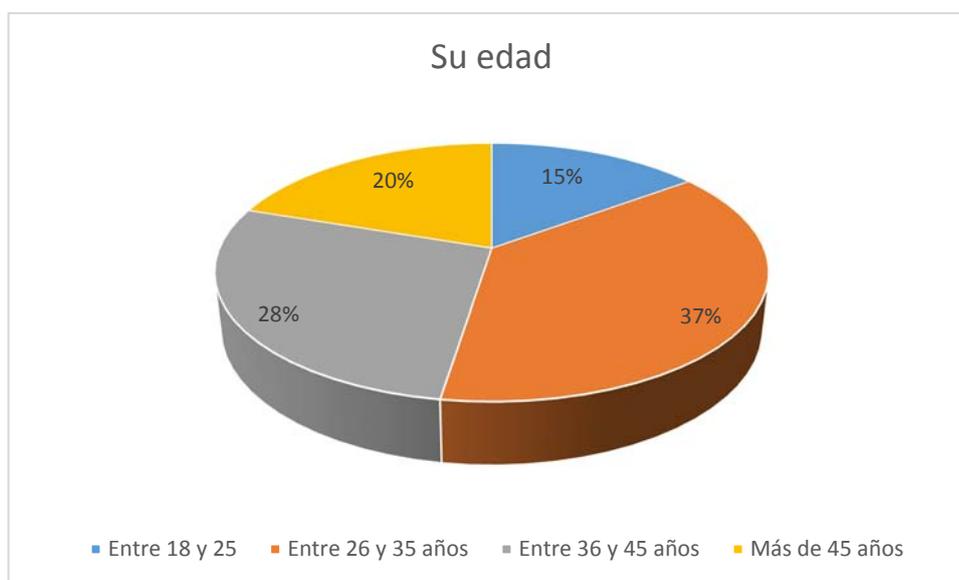
¿Cuál es su rango de edad?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Entre 18 y 25	15	15%
Entre 26 y 35 años	38	38%
Entre 36 y 45 años	28	28%
Más de 45 años	20	20%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 1

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 6.

Pregunta 1, gráfico circular



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 1

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** La distribución de los encuestados respecto a su rango de edad es variado, el rango más joven representó el 15% siendo el porcentaje menor de todos;

el rango que más se repitió fue el de personas de entre 26 y 35 años con un 38%;  
mayores a 36 años el 28% y de 45 años en adelante el 20%.

## Pregunta 2.

Tabla 6.

Pregunta 2

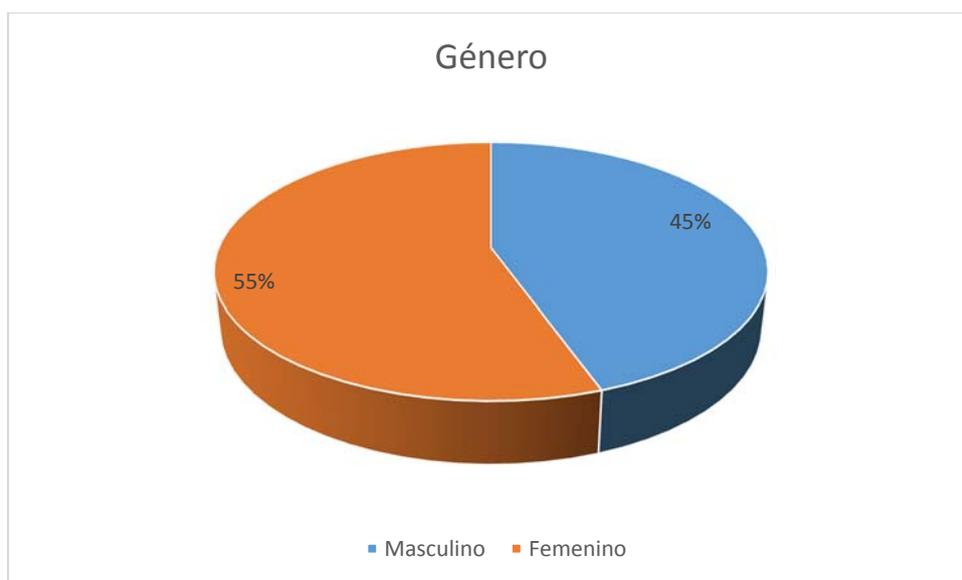
Género		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Masculino	45	45%
Femenino	56	55%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 2

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 7.

Pregunta 2, gráfico circular



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 2

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** Del 100% de encuestados, el 55% son de género femenino y el 45% restante de género masculino.

## Pregunta 3.

Tabla 7.

Pregunta 3

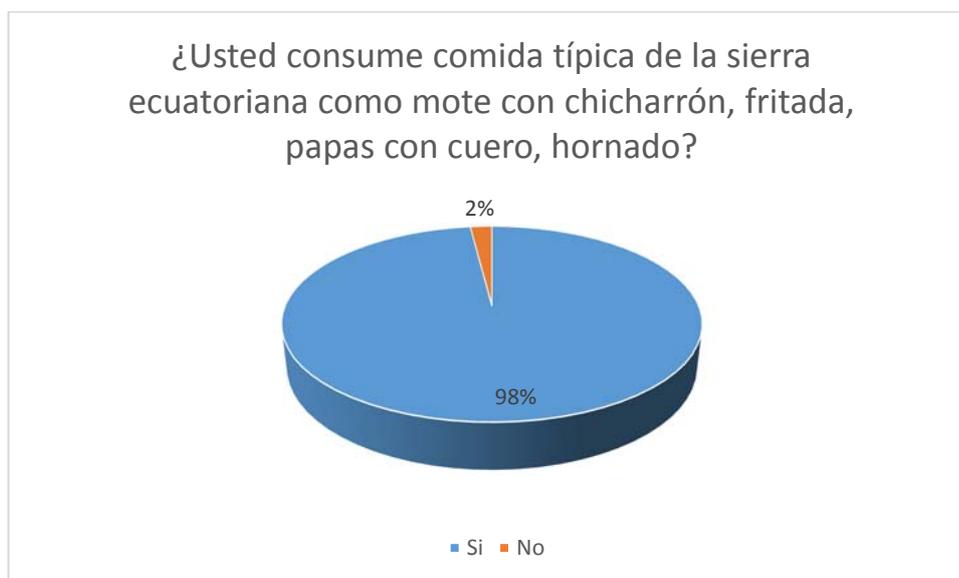
¿Usted consume comida típica de la sierra ecuatoriana como mote con chicharrón, fritada, papas con cuero, hornado?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	99	98%
No	2	2%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 3

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 8.

Pregunta 3, gráfico circular



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 3

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** De los 101 encuestados 99 respondieron que consumen comida típica de la sierra y tan solo 2 respondieron que no. Estos resultados resultan

alentadores para determinar la factibilidad del proyecto ya que se demuestra que es un producto que tiene aceptación.

## Pregunta 4.

Tabla 8.  
Pregunta 4

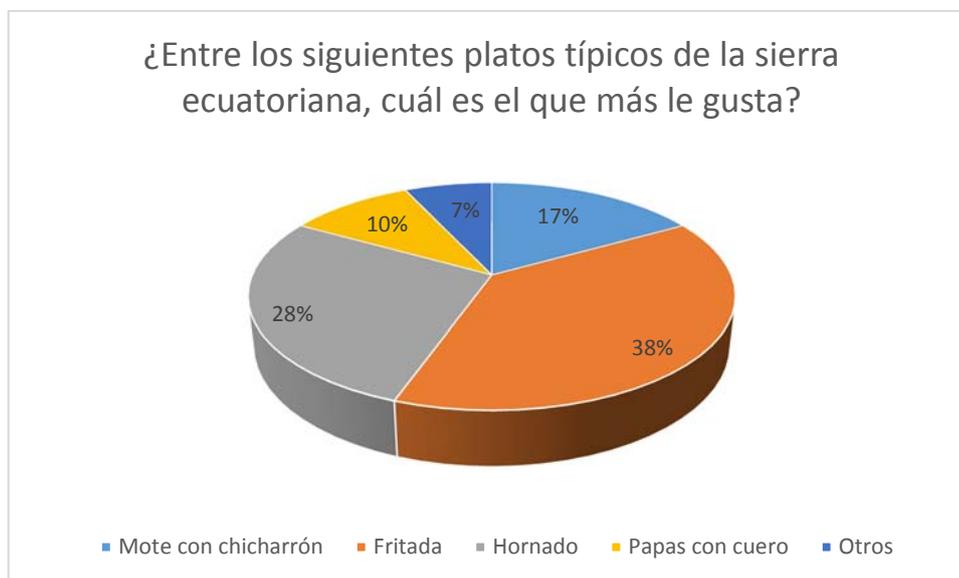
¿Entre los siguientes platos típicos de la sierra ecuatoriana, cuál es el que más le gusta?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Mote con chicharrón	17	17%
Fritada	39	39%
Hornado	28	28%
Papas con cuero	10	10%
Otros	7	7%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 4

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 9.

Pregunta 4, gráfico circular



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 4

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** El 39% de los encuestados prefieren la fritada, seguidos por el 28% que gustan más del hornado; en tercer lugar, con un 17% las personas

respondieron que prefieren el mote con chicharrón; el 10% papas con cuero y solo un 7% respondió que otro plato. Este dato es importante para determinar a qué plato dar prioridad tanto en la cantidad de producción como en su comercialización y publicidad.

## Pregunta 5.

Tabla 9.

Pregunta 5

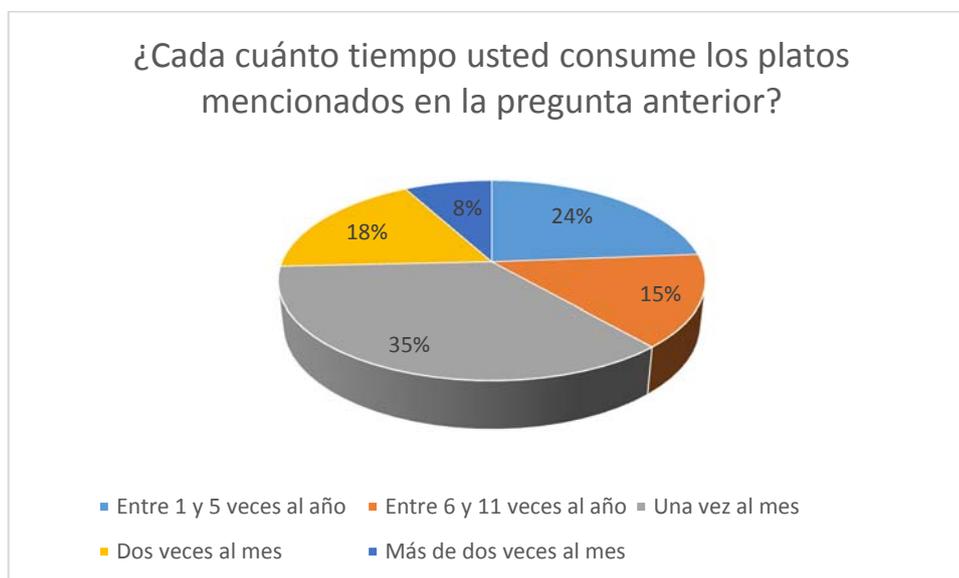
¿Cada cuánto tiempo usted consume los platos mencionados en la pregunta anterior?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Entre 1 y 5 veces al año	24	24%
Entre 6 y 11 veces al año	15	15%
Una vez al mes	36	36%
Dos veces al mes	18	18%
Más de dos veces al mes	8	8%
<b>TOTAL</b>	<b>101</b>	<b>100%</b>

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 5

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 10.

Pregunta 5, gráfico circular.



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 5

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** Se evidencia que la comida típica de la sierra no es un producto alimenticio de frecuente consumo, esto se nota por ejemplo en que tan solo el 8%

de los encuestados consumen esta comida más de dos veces al mes. Sin embargo, las personas la consumen habitualmente en promedio una vez al mes. Este dato es interesante para determinar los días y los horarios de atención al cliente y la cantidad de producto que se debe preparar.

## Pregunta 6.

Tabla 10.

Pregunta 6

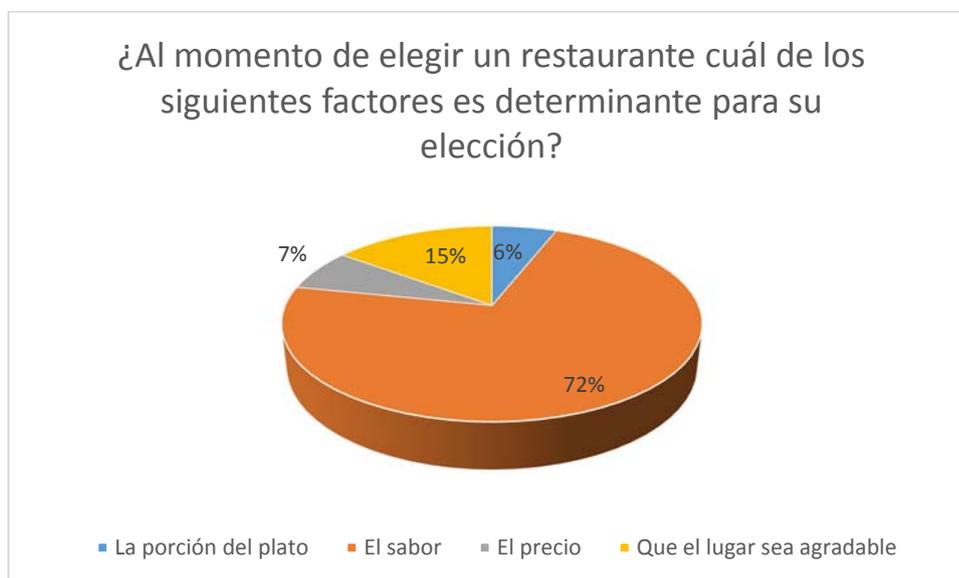
¿Al momento de elegir un restaurante cuál de los siguientes factores es determinante para su elección?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
La porción del plato	6	6%
El sabor	73	72%
El precio	7	7%
Que el lugar sea agradable	15	15%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 6

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 11.

Pregunta 6, gráfico circular.



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 6

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** El 72% de los encuestados respondieron que lo más importante para elegir un restaurante es el sabor, por encima de otras variables como el

establecimiento o el precio. Este dato es relevante e indica que se debe poner especial atención en que la preparación y que las recetas resulten agradables a la gente.

## Pregunta 7.

Tabla 11.

Pregunta 7

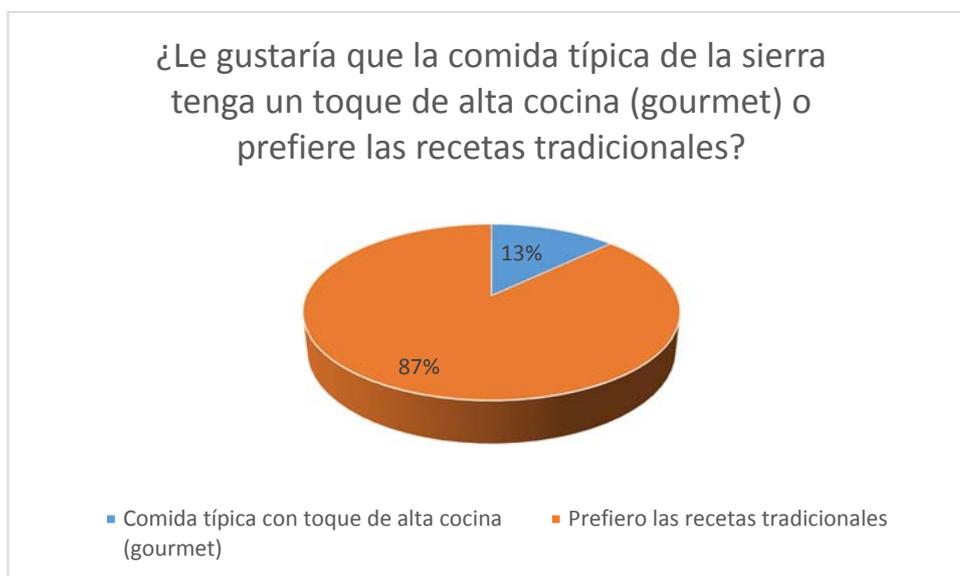
¿Le gustaría que la comida típica de la sierra tenga un toque de alta cocina (gourmet) o prefiere las recetas tradicionales?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Comida típica con toque de alta cocina (gourmet)	13	13%
Prefiero las recetas tradicionales	88	87%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 7

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 12.

Pregunta 7, gráfico circular.



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 7

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** El 87% de los encuestados prefieren las recetas tradicionales sobre la comida con un toque deferente (gourmet) que fue solo un 17%. Este dato es relevante e indica que se debe poner especial atención en la preparación del

producto y que las recetas resulten agradables a la gente, enfocándose en los sabores tradicionales.

## Pregunta 8.

Tabla 12.

Pregunta 8

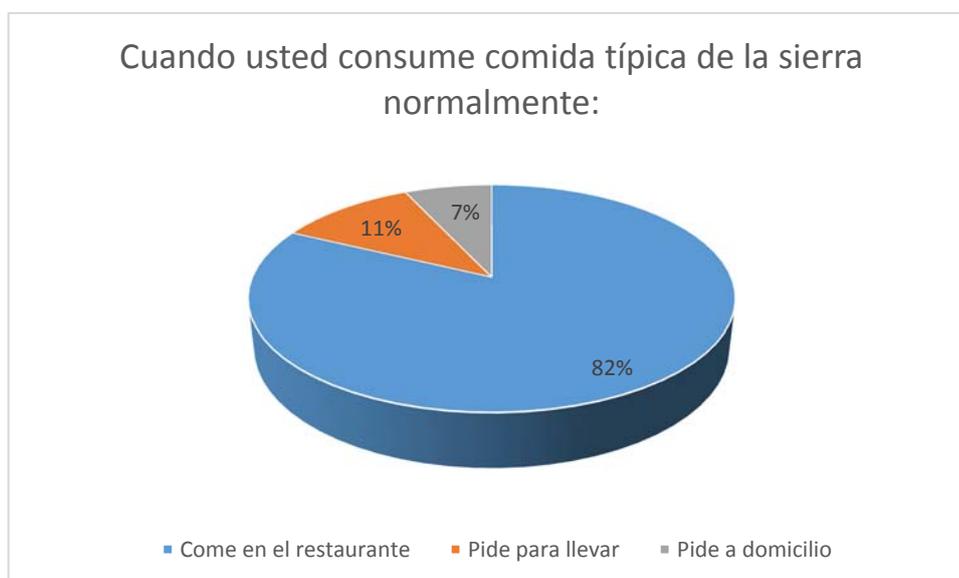
Cuando usted consume comida típica de la sierra normalmente:		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Come en el restaurante	83	82%
Pide para llevar	11	11%
Pide a domicilio	7	7%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 8

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 13.

Pregunta 8, gráfico circular.



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 8

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** El 82% de los encuestados respondieron que normalmente comen en el restaurante, lo que indica que el negocio debe estar adaptado para servir a la

clientela en el sitio, sin descuidar el que haya un servicio eficiente de despachos para llevar y de servicio a domicilio.

## Pregunta 9.

Tabla 13.

Pregunta 9

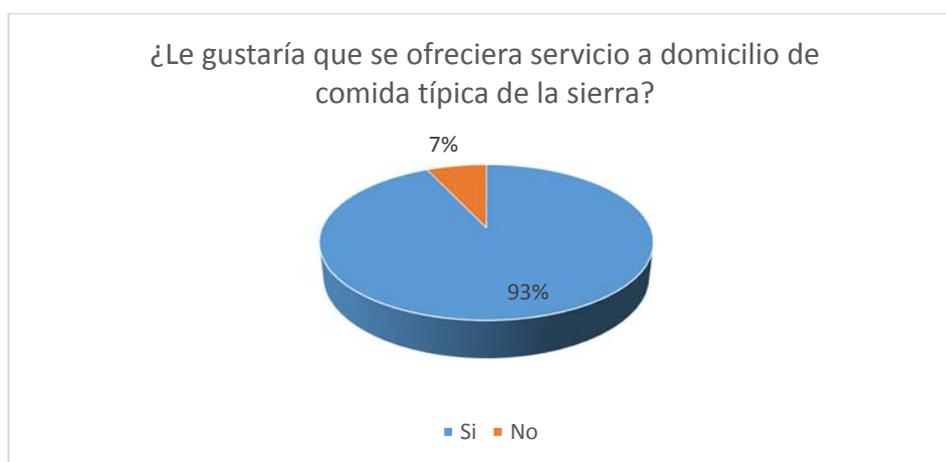
¿Le gustaría que se ofreciera servicio a domicilio de comida típica de la sierra?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	94	93%
No	7	7%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 9

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 14.

Pregunta 9, gráfico circular



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 9

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** No obstante, las respuestas de la pregunta 8, el 93% de los encuestados respondieron que si les gustaría que exista servicio a domicilio, este

dato ayuda a concluir que se debe disponer de los medios logísticos para proveer el producto por servicio a domicilio.

## Pregunta 10.

Tabla 14.

Pregunta 10

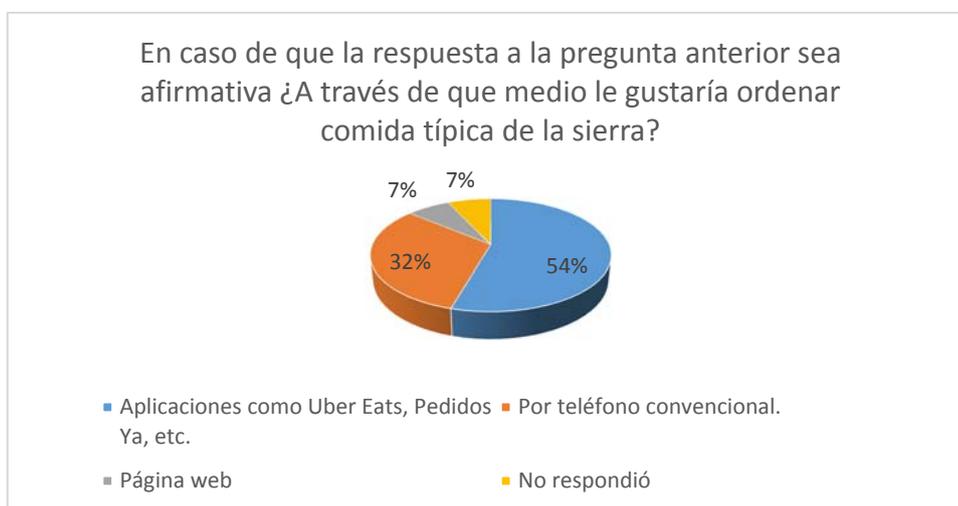
En caso de que la respuesta a la pregunta anterior sea afirmativa ¿A través de que medio le gustaría ordenar comida típica de la sierra?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Aplicaciones como Uber Eats, Pedidos Ya, etc.	55	54%
Por teléfono convencional.	32	32%
Página web	7	7%
No respondió	7	7%
<b>TOTAL</b>	<b>101</b>	<b>100%</b>

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 10

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 15.

Pregunta 10, gráfico circular.



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 10

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** El 54% de las respuestas se dirigieron a la opción de que el despacho a domicilio se debe realizar por medio de aplicaciones. La segunda opción

fue el teléfono convencional. Con estos datos se puede ver que la mayor parte de las personas que soliciten servicio a domicilio usarían las aplicaciones existentes, esto es bueno porque implementar un servicio a domicilio propio de la empresa siempre puede derivar en una erogación importante de recursos y su consecuente logística.

## Pregunta 11.

Tabla 15.

Pregunta 11

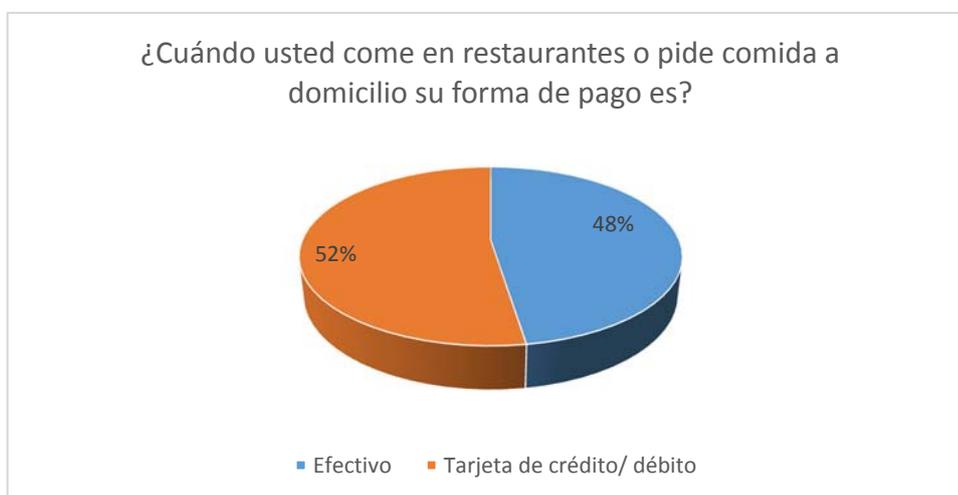
¿Cuándo usted come en restaurantes o pide comida a domicilio su forma de pago es?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Efectivo	48	48%
Tarjeta de crédito/ débito	53	52%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 11

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 16.

Pregunta 11, gráfico circular.



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 11

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** Un porcentaje muy importante de los encuestados (52%) indicaron que usan como medio de pago las tarjetas de crédito y débito, esto

agregado al hecho de que varios de los potenciales clientes usarían las aplicaciones para pedir comida que revela que el local debe disponer de la base tecnológica para cobrar por estos medios y no solo en efectivo.

## Pregunta 12.

Tabla 16.

Pregunta 12

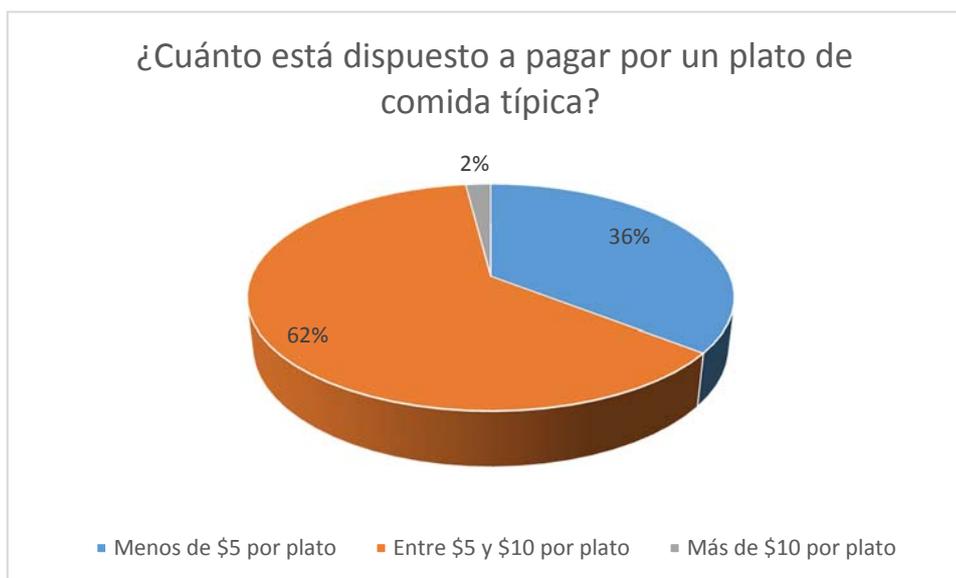
¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida típica?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Menos de \$5 por plato	36	36%
Entre \$5 y \$10 por plato	63	62%
Más de \$10 por plato	2	2%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 12

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 17.

Pregunta 12 gráfico circular



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 12

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** El 62% de los encuestados dicen estar dispuestos a pagar platos de entre \$5 y \$10, no obstante, un porcentaje importante del 36% mencionaron que el precio apropiado sería de menos de \$5. Con este dato se debe determinar de

manera apropiada el precio de venta del producto o alternativas de que satisfagan a todos los clientes por ejemplo vender paltos de distinta cantidad de porción a precios diferentes.

## Pregunta 13.

Tabla 17.

Pregunta 13

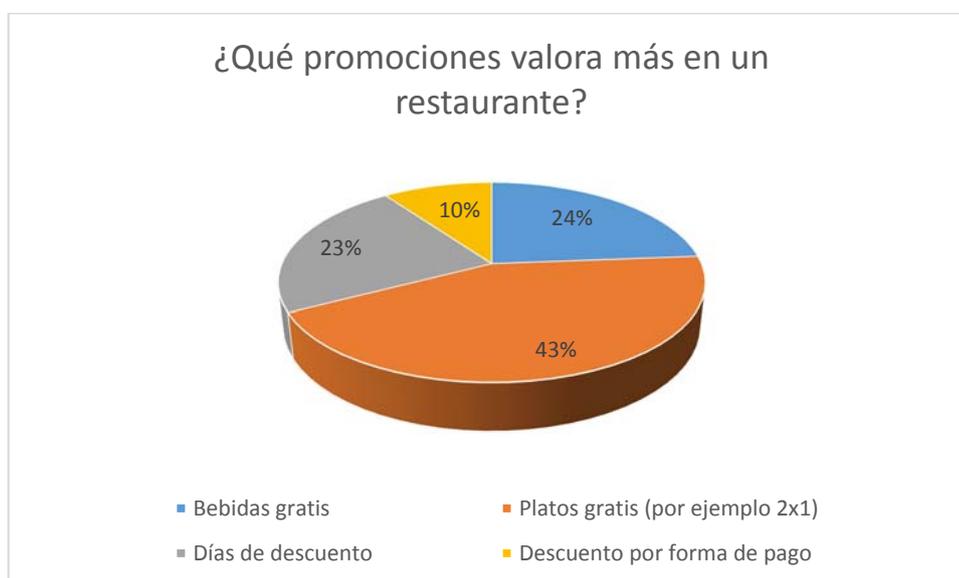
¿Qué promociones valora más en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Bebidas gratis	24	24%
Platos gratis (por ejemplo, 2x1)	44	44%
Días de descuento	23	23%
Descuento por forma de pago	10	10%
TOTAL	101	100%

Nota: La tabla muestra los resultados obtenidos en la pregunta 13

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Ilustración 18.

Pregunta 13 gráfico circular



Nota: La ilustración muestra los resultados obtenidos en la pregunta 13

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Análisis:** Para atraer clientes la promoción que más llamaría la atención de las personas es el de platos gratis con el 44%. Sin embargo, el que hayan días de descuentos especiales o se den bebidas gratis también serían opciones bien recibidas.

### **Análisis General.**

Se puede concluir primero que la mayoría de las personas consumen comida típica de la sierra ecuatoriana, siendo el plato con mayor aceptación la fritada de cerdo seguido del hornado, lo que indica que los esfuerzos de preparación y promoción deben enfocarse hacia estos platos principalmente.

El alto consumo de la comida típica de la sierra ecuatoriana es acogido por la trascendencia del lugar, un lugar donde las personas puedan servirse sus alimentos, se debe poner especial cuidado en los sabores que ofrece el restaurante Yarkakunmi Sabores de la Sierra utilizando recetas que conserven el sabor tradicional al que están acostumbradas las personas del sector.

El rango de precios al que se promocióne la comida tiene rangos variados y aunque muchos están dispuestos a pagar entre \$5 y \$10 por plato; otro porcentaje importante de los encuestados considera que un precio razonable debe ser menor a los \$5 por lo tanto al momento de fijar precios se debe ofrecer alternativas para satisfacer a la mayor parte de quienes gustarían acudir a Yarkakunmi Sabores de la Sierra; una opción es preparar platos de distintos precios con diferentes tamaños y porciones que estén al alcance de la mayor cantidad de clientes

La comida típica de la sierra ecuatoriana no es un alimento que se consuma de manera recurrente, una o dos veces por semana, los resultados de las encuestas demostraron que las personas en promedio lo consumen una vez al mes, posiblemente los fines de semana en salidas familiares u otras ocasiones especiales.

Finalmente, la implementación del establecimiento que provea comida típica de la sierra ecuatoriana es viable sobre todo porque el 98% de los encuestados respondieron que consumen comida típica de la sierra ecuatoriana.

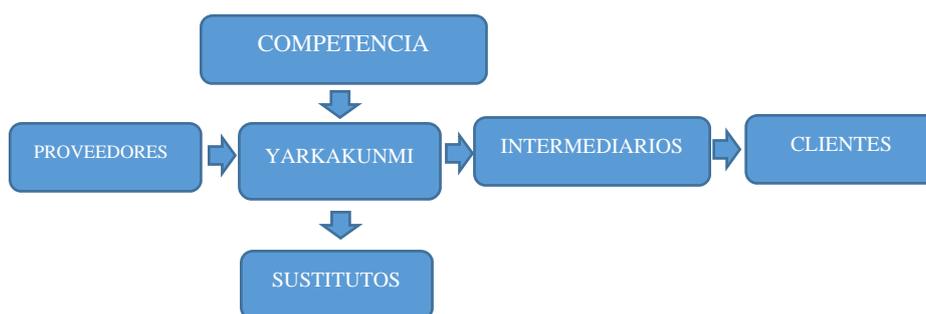
## Entorno empresarial

### *Microentorno.*

Se considera como microentorno de Yarkakunmi Sabores de la Sierra a todo aquello que le rodea y que influye en su operación.

Ilustración 19.

Esquema microentorno.



Nota: La ilustración grafica el microentorno

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo



- Competencia indirecta

Competencia indirecta son las empresas u organizaciones que ofrecen un producto o servicio sustituto al nuestro, pero se dirigen al mismo segmento y operan en el mismo mercado.

En el sector donde se propone instalar Yarkakunmi, sobre la Av. Giovanni Calles Lascano encontramos:

1. El Leñador, que vende parrilladas, comida rápida y Pizza
2. Pollo Campero, que ofrece pollo en distintas presentaciones.
3. Che Farina, en Plaza Marianitas, que vende pizza.

- Sustitutos.

Sustitutos se consideran a los productos o servicios que pueden suplir la oferta de Yarkakunmi, en esta categoría se encontró varias tiendas de barrio, al Supermercado Santa María y al supermercado Mi Comisariato, que si bien venden comida y abarrotos no son establecimientos que vendan alimentos preparados.

- Proveedores.

Yarkakunmi Sabores de la Sierra se caracterizará por preparar sus productos con ingredientes de alta calidad, que ofrezcan confianza a los consumidores, entre los principales existen:

Tabla 18.

Proveedores

<b>Tabla de proveedores</b>		
<b>Materia prima</b>		
<b>Proveedor</b>	<b>Fiabilidad y beneficios</b>	<b>Producto</b>
Pronaca	Productos de calidad	Carne de cerdo, grasa para chicharrón, cuero
	Varios años de experiencia en el mercado	
	Centros de distribución	
	Entrega al establecimiento por volumen.	
Arca Continental	Variedad de productos.	Colas y aguas
	Productos de calidad.	
	Mobiliario promocional	
	Entrega al establecimiento.	
Cervecería Nacional	Variedad de productos.	Cerveza
	Productos de calidad.	
	Mobiliario promocional	
	Entrega al establecimiento.	
Mercado comunitario de la calle los Pinos	Productos orgánicos	Vegetales y verduras
	Cercanía	
	Buenos precios	
Mi Comisariato	Variedad de productos.	Abarrotes
	Cercanía	
	Buenos precios	

Nota: La tabla detalla los principales proveedores

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

- Intermediarios

Yarkakunmi Sabores de la Sierra realizará ventas directas en su establecimiento sin la necesidad de intermediarios.

- Clientes

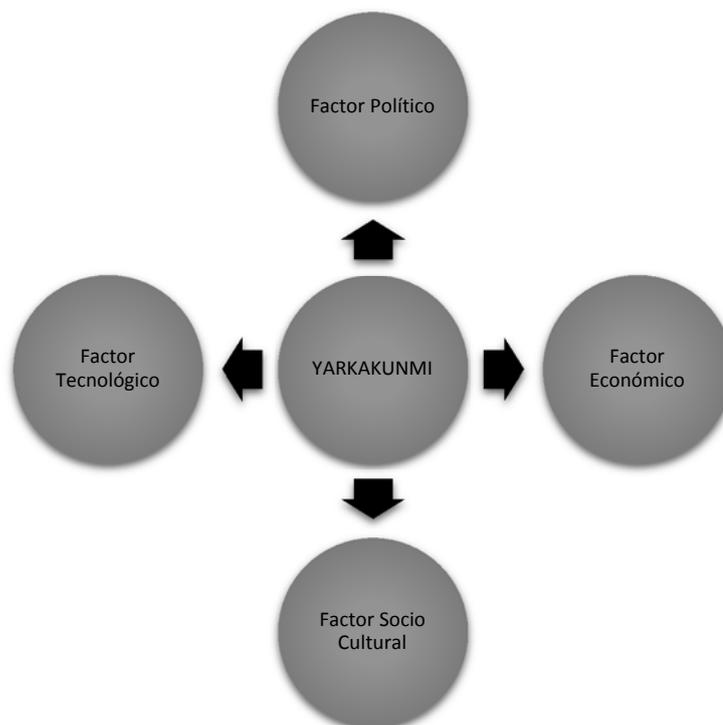
Yarkakunmi Sabores de la Sierra es una empresa dirigida a personas adultas y sus familias y a adultos jóvenes del sector del sector de San Camilo en la parroquia de Calderón que gustan de la comida típica de la sierra y que no desean salir del barrio para disfrutar de comida sabrosa y de calidad en un ambiente agradable.

### ***Macroentorno***

El macroentorno abarca a aquellas fuerzas externas que influyen de manera indirecta en la organización, esa influencia puede ser positiva o negativamente.

Ilustración 21.

Esquema macroentorno.



Nota: La ilustración grafica el macroentorno

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

- Factor Político

El Ecuador es un país históricamente inestable en lo político, sin embargo, desde el año 2007 los gobiernos nacionales han podido culminar sus periodos de mandato, hecho que llama la atención si se compara con el país de los años 90 e inicios de los 2000.

En el país actualmente existe una polarización entre fuerzas de ideología progresista y de izquierda versus ideologías conservadoras y de derecha; buena parte de los electores no tienen una filiación política definida. Este dato es importante porque en cada elección puede ganar cualquiera y dependiendo quien acceda al poder, las políticas de estado pueden cambiar drásticamente.

El gobierno actual promulga políticas más liberales, con menos intervención estatal y con planes de simplificación de trámites, flexibilización laboral y baja o eliminación de impuestos, políticas que no han podido pasar del discurso por el bloqueo legislativo y por el descontento social que provocó una paralización del país impulsada por el sector indígena que duró del 13 al 30 de junio del 2022.

- Factor Económico

El Ecuador ha venido experimentado una recuperación económica, gracias al plan de vacunación exitoso del actual gobierno y al levantamiento de restricciones por COVID-19; aunque aún no se ha alcanzado índices prepandemia. Además, esta recuperación tuvo un fuerte freno por la paralización del país impulsada por el sector indígena que duró del 13 al 30 de junio del 2022 lo que afectó entre otras cosas a las industrias, a los negocios de todo tamaño y tipo, especialmente en la región sierra; por todo lo anterior aumentó el nivel de riesgo

país; según la página de internet, [ámbito.com](#), dedicada a temas económicos, el Ecuador se encuentra en los 1600 puntos al 15 de julio del 2022, el más alto en un año, lo que afecta el financiamiento a nivel general y de una u otra forma esto puede incidir en los hábitos de consumo de las personas, lo que a su vez influye directamente en Yarkakunmi Sabores de la Sierra, debido a que comer fuera de casa se considera consumo suntuario, y ante una variación o crisis económica lo primero en sacrificarse en los presupuestos personales y familiares son este tipo de erogaciones.

Del lado positivo se encuentra que el Ecuador es un país dolarizado, lo que agrega estabilidad y ha controlado la inflación que en promedio en los últimos cinco años según la página web del Banco Central del Ecuador fue de 0.26%; dato relevante porque ayuda a realizar estimaciones financieras más confiables.

- Factor Sociocultural

Dentro de la dieta de los ecuatorianos se incluye la comida típica de la sierra, pero no como un alimento de consumo diario, sino más bien como un plato de fin de semana o de ocasiones especiales para compartir entre amigos y familia.

En el pasado las personas podían servirse un plato de fritada junto a un cerdo muerto colgado a la entrada del restaurante, o en lugares no muy aseados o acogedores; pero ahora los adultos jóvenes son más consciente y exigentes de las normas de salud y limpieza, además de ser exigentes en tener ambientes confortables.

- Factor Tecnológico

La tecnología en general está en continua lo que incluye a la tecnología aplicada a la preparación de alimentos, por eso en Yarkakunmi sabores de la sierra se procurará utilizar maquinaria y equipos que permitan ahorrar en el consumo de energía eléctrica y fósil y que a la par facilite o hasta automatice el trabajo; lo propio en la parte administrativa.

Otro aspecto para destacar del factor tecnológico es el de la comunicación, ahora todo está en internet desde un dispositivo móvil, por eso el restaurante deberá tener presencia en internet, redes sociales y en aplicaciones para solicitar comida a domicilio.

### **Producto y servicio**

Yarkakunmi Sabores de la Sierra es un restaurante dedicado a la elaboración y venta de comida típica de la sierra siguiendo procesos de preparación en los que se controle el buen y seguro manejo de los alimentos, la higiene, la cadena de frío y adecuada cocción. Acompañando a los platillos se vende bebidas gaseosas, jugos, aguas y cerveza.

El servicio se enfoca en dispensar comida preparada con servicio a la mesa, para llevar y servicio a domicilio por medio de plataformas digitales.

### ***Producto Esencial***

El producto esencial de Yarkakunmi Sabores de la Sierra será la fritada de cerdo, elaborada con una receta tradicional, fritada que se la acompañará con una

guarnición de mote o choclo o una mezcla de ambos aderezados con una mezcla de hierbas, papa, maduro, alverja, maíz tostado y una salsa de ají no muy picante que supla a la ensalada.

### ***Producto real***

Los productos que Yarkakunmi Sabores de la Sierra elaborará y venderá son:

- Fritada de cerdo
- Hornado
- Chicharrón
- Papas con cuero
- Bebidas gaseosas
- Jugos naturales
- Aguas
- Cervezas
- Helados

### ***Características***

Los platillos deben ser presentados de forma tradicional, pero con un emplatado elegante, las características principales del producto esencial (fritada) y los productos secundarios se detallan a continuación:

- Fritada de cerdo elaborada con una receta tradicional, se la acompañará con una guarnición de mote o choclo o una mezcla de ambos aderezados con una mezcla de hierbas, papa, maduro, alverja, maíz tostado y una salsa de

ají no muy picante que supla a la ensalada, todos servido en plato de barro redondo.

- Hornado elaborado con una receta tradicional, se lo acompañará con una guarnición de mote o choclo o una mezcla de ambos aderezados con una mezcla de hierbas, tortilla de papa, maduro, alverja, maíz tostado y una salsa de ají no muy picante que supla a la ensalada, todos servido en plato de barro ovalado.
- Chicharrón de cerdo elaborada con una receta tradicional, se la acompañará con una guarnición de mote o choclo o una mezcla de ambos aderezados con una mezcla de hierbas, papa, maduro, alverja, maíz tostado y una salsa de ají no muy picante que supla a la ensalada, todos servido en plato de barro redondo.
- Papas con cuero, que es una sopa espesa de base de papa y cuero de cerdo elaborada con una receta tradicional acompañada de una guarnición pequeña de mote maíz tostado y una salsa de ají no muy picante que supla a la ensalada, todos servido en plato soperero de barro.

### ***Calidad***

Para la elaboración de los productos se tiene seguirán manuales de correcta manipulación de alimentos que entre los puntos principales están:

- Cadena de frío.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción.
- Correcto almacenamiento.
- Tiempos de cocción.

- Aseo de quienes manipulan los alimentos (Cuerpo y ropa).
- Diferenciación de zonas de preparación para evitar contaminación cruzada (crudos y cocidos).
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo, utensilios y máquinas.

### ***Estilo***

Yarkakunmi reflejará un estilo tradicional pero elegante. El local será moderno, sobrio y sencillo en su decoración, que refleje orden. Lo que tendrá el toque tradicional aparte del sabor será la presentación de los platillos, mismos que se servirán en platos de barro, vistosamente emplatados y con centros de mesa a juego con el estilo de los platos. La idea es que los clientes sientan que entran a un lugar moderno y lo que los traslade a lo tradicional sea la comida.

### ***Marca***

Yarkakunmi es una expresión quichua que significa “tengo hambre”. A la palabra Yarkakunmi se le agregó la frase “sabores de la sierra” para que sobre todo en sus inicios las personas sepan rápidamente a que se dedica y cuál es la especialidad del restaurante, esto es importante porque el concepto del local no será el del tradicional lugar que vende fritada y platos similares, sino será moderno, sobrio y sencillo en su decoración y lo que refleja la especialidad del negocio será la marca, el logo y lo más importante la presentación de los platillos.

### ***Producto aumentado***

El valor agregado que Yarkakunmi Sabores de la Sierra ofrece a sus clientes es el de una mezcla entre lo sobrio y sencillo de su local; con lo tradicional y característico de la sierra representado en sus platos; que la experiencia de los clientes se una fusión entre estar en un ambiente relajado al estilo de una cafetería y al mismo tiempo disfrutar de exquisitos sabores propios de la comida típica de la sierra ecuatoriana.

Otro distintivo de Yarkakunmi será la excelente y cordial atención a sus clientes, y un servicio muy rápido, con tiempos de espera muy cortos, en particular para quienes consuman en el local.

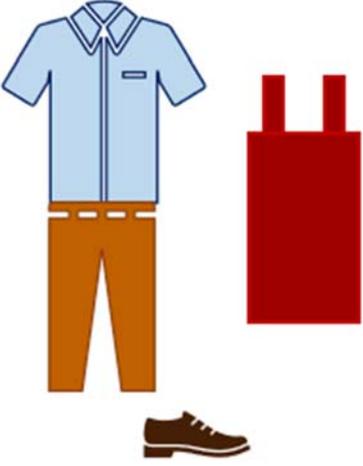
### **Plan de introducción al mercado**

#### ***Distintivos y Uniformes***

Todo el personal utilizará el mismo uniforme, y dependiendo la tarea que se desempeñe se utilizará equipo distinto, por ejemplo, el personal de cocina aparte del uniforme usará delantales y gorros. Así mismo todos llevarán escarapelas con el nombre y el cargo que desempeñan:

Tabla 19.

Uniformes

UNIFORME	
Camisa celeste	
Pantalón café	
Zapatos cafés	
Delantal vino	

Nota: La tabla detalla e ilustra los uniformes del personal

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### *Materiales de identificación*

Imagotipo

Ilustración 22.

Logotipo



Nota: La ilustración muestra el logotipo de la empresa

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Elementos para destacar:

- El isotipo con el plato de barro y la cuchara de palo para destacar lo tradicional.
- La palabra Yarkakunmi en letra grande para fijar el nombre en la mente.
- La frase sabores de la sierra alrededor de las imágenes para destacar nuestro giro de negocio.
- Los colores usados:
  1. Color beige de fondo.
  2. Color negro las letras y las imágenes.

## Tarjetas de presentación

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

Ilustración 23.

Anverso tarjeta de presentación



Nota: La ilustración muestra el anverso de la tarjeta de presentación

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

En el reverso los datos de contacto del propietario.

Ilustración 24.

Reverso tarjeta de presentación



Nota: La ilustración muestra el reverso de la tarjeta de presentación

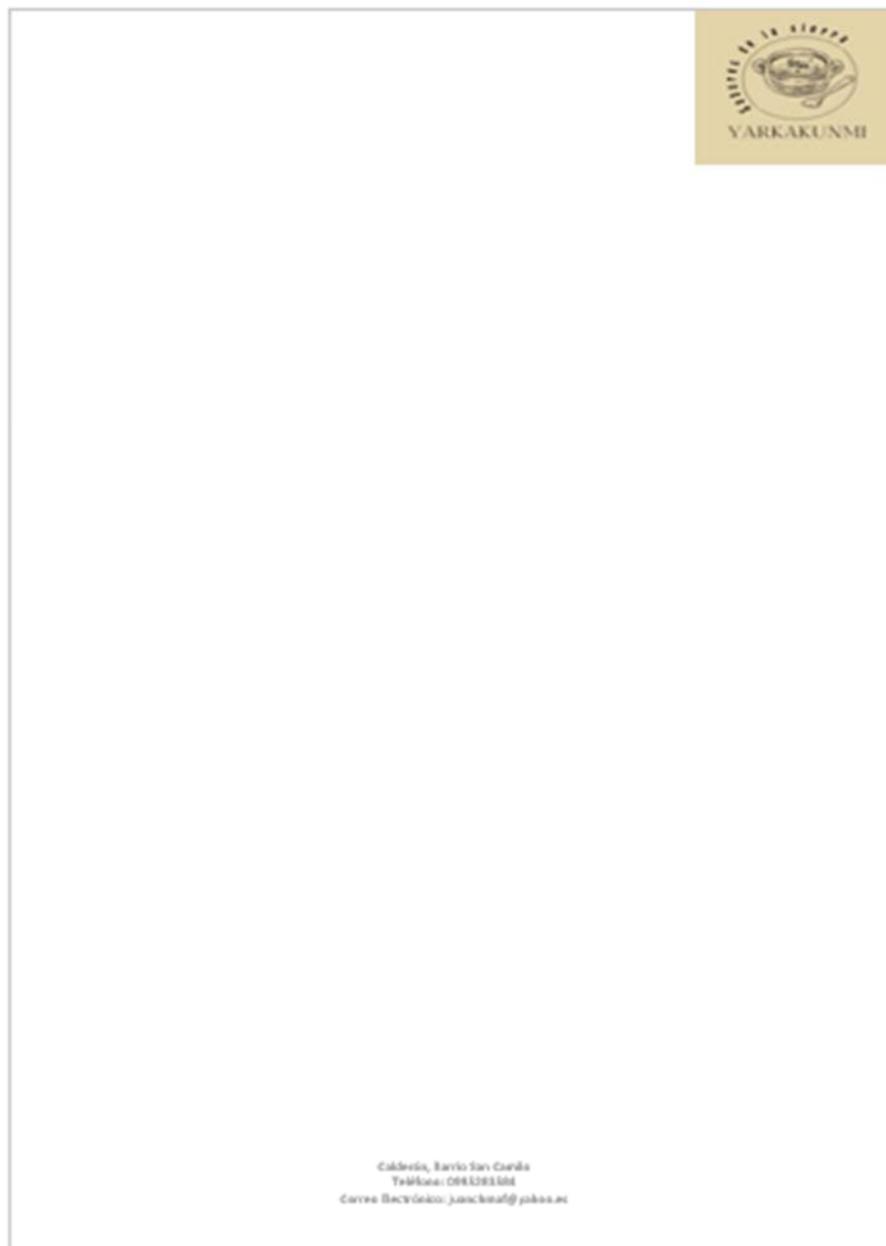
Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Hoja membretada.

Es importante para forjar una imagen tener papelería adecuada por lo tanto se ha diseñado el siguiente papel membretado:

Ilustración 25.

Hoja membretada



Nota: La ilustración muestra el papel membretado de la empresa

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### *Canal de distribución y puntos de ventas*

El principal canal de distribución y punto de venta en el restaurante ubicado en la parroquia de Calderón en el barrio San Camilo. Un canal de distribución secundario para el servicio a domicilio son los socios repartidores de las plataformas de reparto de comida.

### Promoción.

1. El canal de promoción serán las redes sociales Facebook, Instagram y Twitter.
2. En inicio un canal de promoción serán la entrega de flayers.
3. Afiliación a plataformas de reparto de comida como Uber Eats.

### Contacto

- Tarjetas de presentación.
- Correo electrónico.
- WhatsApp.

### Correspondencia

- Correo electrónico.

### Negociación

- Directa en el establecimiento.

### Videoconferencia.

- Vía telefónica
- WhatsApp.

## Financiamiento

Tabla 20.

Financiamiento publicidad

<b>Financiamiento Publicidad</b>		
Tarjetas de presentación	600 unidades	\$ 56,40
Sobres y papel membretado	1000 unidades	\$ 156,00
Manejo redes sociales	manejo al mes	\$ 50,00
Uniformes	4 juegos de uniformes	\$ 1.390,00
TOTAL		\$ 1.652,40
TOTAL ANUAL		\$ 2.202,40

Nota: La tabla detalla el costo anual de publicidad e imagen

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## Riesgo y oportunidades del negocio

Los riesgos para Yarkakunmi Sabores de la Sierra se resumen en la inestabilidad política y social del Ecuador; como ejemplo está la paralización que hubo a finales del mes de junio del 2022; el sector donde se ubicará el restaurante fue una zona muy conflictiva en la que la mayoría de los negocios cerraron temporalmente o por lo menos no podían atender con normalidad, bajo mucha zozobra y miedo. En esta línea también mencionar que las políticas del gobierno actual respecto a temas económicos y sociales no es clara.

Un segundo riesgo es la posibilidad de un nuevo confinamiento por la creciente ola de contagios de las nuevas variantes del COVID-19.

Ya como oportunidades resaltar que el sector donde se establecerá Yarkakunmi es un sector con muchísima afluencia de gente, tiene cerca la agencia de revisión vehicular, el hospital docente de Calderón y muchos conjuntos habitacionales. Así mismo la competencia directa es muy poca y no consolidada.

Otra oportunidad que se presenta es la creciente demanda de comida por aplicaciones como Uber Eats y Pedidos Ya.

## **Fijación de Precios**

### ***Fijación de precios por receta estándar***

Los precios que a continuación se detallan, se calcularon por plato usando como medida el kilogramo de los distintos ingredientes. A este valor se le van a sumar porcentajes de los otros rubros que intervienen en el momento de producir, rubros tales como:

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

En las recetas se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de calcular y sumar todos estos rubros para obtener el costo por plato y posteriormente el precio de venta al público (PVP).

Así también para la fijación del precio de venta al público se utilizó los principios de la técnica Van Westendorp, por medio de la pregunta número 12 de la encuesta para el estudio de mercado en la cual se interrogó: “¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida típica?”, los resultados de la encuesta fueron útiles para determinar qué precio es el óptimo para vender el producto, así este que no será tan barato que genere desconfianza ni tan alto que parezca irrazonable. (García, 2012)

A continuación, se presentan los costos de 2 recetas la primera del producto principal y la segunda de un producto secundario:

## Fritada

Tabla 21. Fritada, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Fritada		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/7/2022			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Carne asadero	g	\$ 6,50	165	\$ 1,07
Mote	g	\$ 3,19	125	\$ 0,40
Papa chaucha	g	\$ 1,00	125	\$ 0,13
Maduro	g	\$ 1,00	62,5	\$ 0,06
Verduras y vegetales	g	\$ 1,50	50	\$ 0,08
Condimento/ Aceite	g	\$ 1,00	10	\$ 0,01
<b>Total bruto</b>				<b>\$ 1,74</b>
<b>10% imprevistos</b>				<b>\$ 0,17</b>
<b>Total neto</b>				<b>\$ 1,92</b>
<b>Gasto de fab. 12%</b>				<b>\$ 0,23</b>
<b>Factor costo 30%</b>				<b>\$ 0,58</b>
<b>M.O. 22%</b>				<b>\$ 0,42</b>
<b>G. Admin 8,75%</b>				<b>\$ 0,17</b>
<b>40% utilidad</b>				<b>\$ 0,77</b>
<b>Subtotal</b>				<b>\$ 4,08</b>
<b>12% IVA</b>				<b>\$ 0,49</b>
<b>Total (PVP)</b>				<b>\$ 4,57</b>



Nota: La tabla detalla los ingredientes y cantidades utilizadas en la preparación de un plato de fritada

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Fuente: tqma.com

## Chicharrón

Tabla 22. Chicharrón, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Chicharrón		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/7/2022			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Grasa carnuda	g	\$ 5,00	125	\$ 0,63
Mote	g	\$ 3,19	125	\$ 0,40
Papa chaucha	g	\$ 1,00	125	\$ 0,13
Maduro	g	\$ 1,00	62,5	\$ 0,06
Verduras y vegetales	g	\$ 1,50	50	\$ 0,08
Condimento/ Aceite	g	\$ 1,00	10	\$ 0,01
<b>Total bruto</b>				<b>\$ 1,30</b>
<b>10% imprevistos</b>				<b>\$ 0,13</b>
<b>Total neto</b>				<b>\$ 1,43</b>
<b>Gasto de fab. 12%</b>				<b>\$ 0,17</b>
<b>Factor costo 30%</b>				<b>\$ 0,43</b>
<b>M.O. 22%</b>				<b>\$ 0,31</b>
<b>G. Admin 8,75%</b>				<b>\$ 0,12</b>
<b>40% utilidad</b>				<b>\$ 0,57</b>
<b>Subtotal</b>				<b>\$ 3,03</b>
<b>12% IVA</b>				<b>\$ 0,36</b>
<b>Total (PVP)</b>				<b>\$ 3,40</b>



Nota: La tabla detalla los ingredientes y cantidades utilizadas en la preparación de un plato de chicharrón

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Fuente: tqma.com

## Implementación del negocio

### *Arriendo del local.*

Tabla 23.

Arriendo del local.

<b>ARRIENDO DEL LOCAL</b>		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200	\$1.200	\$2.400

Nota: La tabla detalla los costos de arriendo en distintos periodos de tiempo

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### *Equipos industriales.*

Tabla 24.

Equipos industriales

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Cocina Industrial	1	\$ 360,00	\$ 360,00
Selfservice	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Balanza digital	1	\$ 55,00	\$ 55,00
Mesas de trabajo de acero	2	\$ 165,00	\$ 330,00
Liquidadora industrial	1	\$ 360,00	\$ 360,00
Refrigerador	1	\$ 480,00	\$ 480,00
Congelador	1	\$ 290,00	\$ 290,00
Ollas y sartenes	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$3.575,00</b>

Nota: La tabla detalla los costos de los equipos industriales

(Ver anexos 1-7)

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Equipos de computación.**

Tabla 25.

Equipos de computación

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Laptop HP Core I5	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Caja registradora	1	\$ 670,00	\$ 670,00
Impresora EPSON Stylus	1	\$ 335,00	\$ 335,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.455,00</b>

Nota: La tabla detalla los costos de los equipos de computación

(Ver anexo 8 - 10)

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Muebles y enseres**

Tabla 26.

Muebles y enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Mesas y sillas	6	\$ 210,00	\$ 1.260,00
Estación de trabajo para cajero	1	\$ 480,00	\$ 480,00
Silla de escritorio	1	\$ 65,00	\$ 65,00
Locker	1	\$ 260,00	\$ 260,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2.065,00</b>

Nota: La tabla detalla los costos de los muebles y enseres

(ver anexo 11 - 14)

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

***Equipos industriales de seguridad***

Tabla 27.

Equipos industriales de seguridad

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (polvo seco) 20 Lb	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Detector de gas GLP	2	\$ 20,00	\$ 40,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 100,00</b>

Nota: La tabla detalla los costos de los equipos de seguridad

(ver anexo 15 – 16)

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

***Suministros de oficina.***

Tabla 28.

Suministros de oficina

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Papel bond, 1 resma	2	\$ 3,50	\$ 7,00
Grapadora	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Grapas (caja)	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Resaltadores	12	\$ 1,50	\$ 18,00
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	24	\$ 0,50	\$ 12,00
Perforadora	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Libretas	12	\$ 0,50	\$ 6,00
Carpetas de cartón	24	\$ 0,25	\$ 6,00
Firma Electrónica	1	\$ 35,00	\$ 35,00
Tijeras	2	\$ 5,00	\$ 10,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 105,00</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$ 105,00</b>

Nota: La tabla detalla los costos de los suministros de oficina

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

*Servicios básicos*

Tabla 29.

## Servicios básicos

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$ 20,00
Luz	\$ 20,00
Teléfono/ Internet	\$ 35,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 75,00</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 900,00</b>

Nota: La tabla detalla los costos de los servicios básicos

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

*Materiales de limpieza*

Tabla 30.

## Materiales de limpieza

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Trapeador	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Cloro 1 Gal	1	\$ 5,00	\$ 5,00
Desinfectante ambiental	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Fibra/lustre	15	\$ 0,50	\$ 7,50
Esponja lavaplatos	15	\$ 1,00	\$ 15,00
Fundas basura industriales (10 unidades)	6	\$ 1,50	\$ 9,00
Lavavajillas	5	\$ 1,30	\$ 6,50
Pala	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$ 8,00	\$ 8,00
Papel higiénico jumbo 200 metros	60	\$ 0,50	\$ 30,00
Toalla de papel	30	\$ 1,50	\$ 45,00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$ 10,00	\$ 10,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 165,00</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$ 1.980,00</b>

Nota: La tabla detalla los costos de los materiales de limpieza

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

#### **4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

El negocio será un negocio formal, sin embargo, no se constituirá una empresa (persona jurídica) sino que se manejará como persona natural, para lo cual se realizan los siguientes trámites:

##### **Servicio de Rentas Internas / SRI**

Para legalizar la empresa Yarkakunmi Sabores de la Sierra ante el SRI y obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC) se debe acudir a cualquier agencia del Servicio de Rentas Internas con los siguientes requisitos:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente (Cartilla de servicio básico para constatar la dirección)
- Formulario de solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC)

##### **Patente Municipal**

La patente municipal, es un impuesto que se paga una vez por año cada municipio emite sus propios delineamientos para el cálculo y pago para el municipio del Distrito Metropolitano de Quito se debe obtener un número de RAET (Registro de Actividades Económicas Tributarios) y con ese número de registro se procede a la

declaración y pago. Los documentos que se deben presentar el cualquier balcón de servicios del municipio previa cita son:

- Copia del RUC / RISE
- Copia de cédula y certificado de votación (actualizada)
- Formulario de inscripción en el RAET (Descargar en [pam.quito.gob.ec](http://pam.quito.gob.ec))
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos
- Copia de una planilla de servicios básicos

### **LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas)**

Es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, este trámite abarca también la inspección y permiso de bomberos y se debe presentar los siguientes documentos:

- Formulario de Solicitud de LUAE
- Formulario Reglas Técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- Pago de la patente municipal
- Cédula de identidad
- Papeleta de votación
- Foto del rótulo, medidas y descripción de materiales
- Autorización del dueño del predio

- Una vez ingresa el trámite se ingresa a un link que se enviará al correo electrónico para declarar los datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos.

### **Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública)**

Este es un permiso relacionado al control y vigilancia sanitaria y su proceso de obtención es el que sigue:

- Obtener usuario y contraseña en la página del ARCSA
- Llenar el formulario “Solicitud permiso de Funcionamiento” y adjuntar los requisitos según la actividad que se desarrolla, para emisión de la orden de pago.
- Emitida la orden de pago, realizar el pago después de 24 horas de haberse generado la orden de pago.
- Validado el pago, imprimir permiso de funcionamiento.

### **IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)**

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo, sirve para afiliar a los empleados.

- Ingresar a la página web del IESS [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec).
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).

- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

### **Ministerio de Relaciones Laborales (MRL)**

En el ministerio de relaciones laborales se registran los contratos de trabajo, finiquitos, pago de décima tercera y décimo cuarta remuneración, para esto se debe contar con un usuario del SUT (Sistema Único de Trabajo) y para esto simplemente debe registrarse como empleador en la siguiente dirección en la página web [sut.trabajo.gob.ec](http://sut.trabajo.gob.ec).

### **SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos)**

Es un permiso que se concede a toda persona que utilice música en su negocio, para la obtención de este permiso se debe cancelar de acuerdo a la categoría del restaurante entre el 18% y el 45% de un Salario Básico Unificado al año.

## 5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Yarkakunmi Sabores de la Sierra procurará tener un impacto positivo tanto en lo ambiental como en lo social, para esto se trabajará con varios de los objetivos y metas de desarrollo sostenible planteados por la Organización de las Naciones Unidas, que en palabras de la propia organización son:

El plan maestro para conseguir un futuro sostenible para todos. Se interrelacionan entre sí e incorporan los desafíos globales a los que enfrentamos día a día, como la pobreza, la desigualdad, el clima, la degradación ambiental, la prosperidad, la paz y la justicia. (Organización de las Naciones Unidas, s.f)

Ilustración 26. Objetivos de Desarrollo sostenible



Nota: La ilustración muestra los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU

Fuente: un.org

Yarkakunmi trabajará en conformidad con el espíritu de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles en lo social con los objetivos 1. Fin de la pobreza y 8. Trabajo decente y crecimiento económico. En lo ambiental con el objetivo 6. Agua limpia y saneamiento y el número 12. Producción y consumo responsables.

## **Objetivos Sociales**

### ***Fin de la pobreza***

Yarkakunmi Sabores de la Sierra tiene como un objetivo social contribuir a la erradicación de la pobreza por medio de ofrecer plazas de empleo a los residentes del sector de San Camilo en la Parroquia de Calderón, ya que con un trabajo estable que ofrezca todos los beneficios de ley, las personas en situación de pobreza tienen mayores posibilidades de salir de esa posición, beneficiándose ellos mismos, sus familias y la sociedad en general.

Por otro lado, la operación del restaurante dinamizará la economía del sector, porque proveedores importantes de materia prima serán los comerciantes del mercado comunitario de la calle Los Pinos.

Finalmente, parte de las utilidades anuales serán donadas a fundaciones con fines benéficos.

### ***Trabajo decente y crecimiento económico***

El restaurante generará plazas de empleo remunerado con todos los beneficios de ley y conforme el negocio prospere se procurará trasladar parte de las utilidades a los empleados por medio de bonos, incentivos y otros beneficios como

alimentación, seguros privados, entre otros. También se brindará a los colaboradores de Yarkakunmi Sabores de la Sierra todas las facilidades para que desarrollen su trabajo en ambientes libres de peligros físicos, psicológicos y sociales. Se les apoyará en su crecimiento personal, brindando facilidades a quienes deseen continuar sus estudios y preparación.

Se dará prioridad en la contratación a hombres y mujeres jóvenes para que accedan a su primer empleo, lo que a su vez beneficiará tributariamente a la empresa.

## **Objetivos Ambientales**

### ***Agua limpia y saneamiento***

Conscientes que en el mundo actualmente al 40% de la población mundial le afecta la falta de agua, el restaurante tendrá como política el ahorro y uso responsable del agua en toda su operación. Se utilizará llaves de agua de cierre automático en los baños y para la preparación de los alimentos se implementará llaves inteligentes que regulen la presión y la dispersión del agua a fin de optimizar su uso.

También se tendrán estrictos procesos para que el agua no se contamine con aceites, grasas y otros residuos que dificultan su saneamiento posterior.

### ***Producción y consumo responsable***

La producción y el consumo responsable en parte implica hacer más y mejores cosas con menos recursos, por eso en el restaurante serán austeros y cuidadosos para evitar los desperdicios de todo tipo, procurará obtener materias primas que no

tengan empaques, se clasificará los residuos para facilitar su reciclaje por medio de la implementación de contenedores específicos para cada tipo de sobrante.

Los empaques de los productos serán de materiales reciclables y biodegradables.

También se venderá a instituciones los desperdicios orgánicos para la elaboración de abono y alimento para animales. Así mismo se hará convenios con otras empresas para que se lleven la manteca de cerdo y le den tratamiento y buen uso.

Una estrategia que conjuga lo social y lo ambiental será el donar los sobrantes de comida preparada a fundaciones y albergues.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### Introducción

En este capítulo se detalla el análisis financiero de la empresa con el fin de verificar la factibilidad económica y financiera del restaurante Yarkakunmi Sabores de la Sierra.

### Activos Fijos

“El activo fijo representa los recursos de naturaleza relativamente duradera, que no están destinados a la venta” (Escobar & Cuartas, 2006), y estos son utilizados para el funcionamiento de la empresa. La sumatoria de activos fijos para el restaurante es: \$9.195,00 (*Ver tabla 31*).

Tabla 31.

Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Instalaciones	\$ 2.000,00
Vehículos	\$ -
Equipos Industriales/ seguridad	\$ 3.675,00
Equipos de Computación	\$ 1.455,00
Muebles - enseres	\$ 2.065,00
<b>Total</b>	<b>\$ 9.195,00</b>

Nota: La tabla detalla los valores de activos fijos

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Activos diferidos

Los activos diferidos son activos pagados de forma anticipada y que pueden ser devengados en el tiempo. Para el presente proyecto el único activo diferido corresponde a los gastos de constitución por \$300,00 (*Ver tabla 32*).

Tabla 32.

Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$ 300,00

Nota: La tabla detalla el valor de los activos diferidos

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Capital de trabajo

El capital de trabajo es el dinero que se necesita para operar el negocio y cumplir con las obligaciones inmediatas, mientras este alcanza un nivel de ingresos que le permitan ser autosustentable.

Para operar el restaurante mensualmente se necesita para sueldos \$2.362,33; servicios básicos \$75,00; Materiales de oficina y limpieza \$173,75; otros servicios \$50,00; Servicio auto o movilización \$ 41,67; alquiler del local \$200; publicidad \$183.53, materia prima \$279,17 y gastos financieros \$303.33; lo que representa un total mensual de \$3.668,78. Se considera necesario un capital de trabajo mínimo de tres meses de los gastos mensuales valor que asciende a \$10.446,35 (*Ver tabla 33*).

Tabla 33.

## Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	7087,00	28348,00
Servicios Básicos	225,00	900,00
Materiales de Oficina y Limpieza	521,25	2085,00
Otros servicios	150,00	600,00
Servicio Auto	125,00	500,00
Alquiler Local	600,00	2400,00
Publicidad	550,60	2202,40
Adquisición de materia prima	837,50	3350,00
Gastos financieros	350,00	1400,00
<b>Total</b>	<b>10446,35</b>	<b>51280,40</b>

Nota: La tabla detalla el capital de trabajo para 3 y 12 meses

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Inversión Total

La inversión total suma a los activos fijos, activos diferidos y al capital de trabajo para 3 meses, en total \$ 19.941,35 (*Ver tabla 34*).

Tabla 34.

## Detalles de inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
Activos Fijos	9195,00
Activos Diferidos	300,00
Capital de Trabajo / 3 meses	10446,35
<b>Total</b>	<b>19941,35</b>

Nota: La tabla detalla el total de la inversión con un capital de trabajo de 3 meses

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## Sueldos

A continuación, se muestra el detalle de sueldos más todos los beneficios de ley incluido el aporte al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS, con valores mensuales y anuales. El total anual de gasto sueldos incluido todos los beneficios legales es de \$28.348,00 (Ver tablas de la 35 a la 37).

Tabla 35.

### Sueldos e IESS

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Administrador	650,00	7800,00	737,10	947,70	8010,60
Cocinero	500,00	6000,00	567,00	729,00	6162,00
Auxiliar de cocina	425,00	5100,00	481,95	619,65	5237,70
Mesero	425,00	5100,00	481,95	619,65	5237,70
<b>TOTAL</b>	<b>2000,00</b>	<b>24000,00</b>	<b>2268,00</b>	<b>2916,00</b>	<b>24648,00</b>

Nota: La tabla detalla el gasto anual de sueldos

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

**Tabla 36. Décimos sueldos**

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Administrador	650,00	425,00	650,00	1075,00
Cocinero	500,00	425,00	500,00	925,00
Auxiliar de cocina	425,00	425,00	425,00	850,00
Mesero	425,00	425,00	425,00	850,00
<b>TOTAL</b>	<b>2000,00</b>	<b>1700,00</b>	<b>2000,00</b>	<b>3700,00</b>

Nota: La tabla detalla el gasto anual en beneficios de décimo tercer y décimo cuarto sueldo anual.

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

Tabla 37.

Total sueldos

TOTAL SUELDOS	TOTAL. DECIMOS	TOTAL ANUAL
24648,00	3700,00	28348,00

Nota: La tabla indica el total de gasto sueldos y décimos sueldos anual.

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### **Depreciación activos fijos.**

Se llama depreciación al desgaste o deterioro propio de los activos por el paso del tiempo y su uso, desgaste que debe reflejarse contablemente. Para que el gasto por depreciaciones sea deducible no debe exceder de los porcentajes señalados en el reglamento a la Ley de Régimen Tributario Interna que en su artículo 28 numeral 6 permite:

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.
- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33% anual

A continuación, se puede observar un detalle anual de las depreciaciones de activos fijos. (*Ver Tabla 38*)

Tabla 38.

## Depreciación de Activos Fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
RUBRO	VALOR	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Industriales/ seguridad	3675,00	10%	367,50
Instalaciones	2000,00	10%	200,00
Vehículos	0,00	5%	0,00
Equipos de Computación	1455,00	33,33%	484,95
Muebles y Enseres	2065,00	10%	206,50
TOTAL	9195,00		1258,95

Nota: La tabla indica los valores de depreciaciones anuales.

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Amortizaciones

La amortización de los gastos preoperacionales o activos diferidos para ser deducible de impuestos debe amortizarse en un periodo no menos a cinco años tal como permite el reglamento a la Ley de Régimen Tributario Interna que en su artículo 28 numeral 7. La amortización anual de la empresa es de \$60,00 (*Ver tabla 39*).

Tabla 39.

## Porcentaje Amortización

AMORTIZACIONES			
RUBRO	VALOR	% AMORTIZACIÓN	AMORTIZACIÓN
Gastos de Constitución	300	20%	60,00

Nota: La tabla indica el valor de amortización anual de los activos diferidos.

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización de un crédito de \$10.000,00 al 14.50% de interés anual que es la tasa a la que se tiene acceso, crédito a cancelarse en un periodo de 5 años. (Ver tabla 40).

Tabla 40.

Tabla de amortización

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	10000,00			
TASA	14,50%			
PLAZO	5 años			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	10000,00
1	2912,84	1400,00	1512,84	8487,16
2	2912,84	1188,20	1724,63	6762,53
3	2912,84	946,75	1966,08	4796,45
4	2912,84	671,50	2241,33	2555,12
5	2912,84	357,72	2555,12	0,00
Total	14.564,18	4.564,18	10.000,00	

Nota: Tabla de amortización a 5 años con interés anual del 14.50% con cuotas fijas

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Estructura capital

La estructura de capital para el proyecto está conformada por: Capital Propio \$9.941,35 equivalente al 49,85% del capital; costo 17% con una tasa de descuento de 8.48 %. El Capital Financiero será de \$10.000,00 equivalente al 50,15% de la estructura de capital, el costo es del 14,50 % con el 7.27% de tasa de descuento; en total la inversión será de \$19.941,35 y la tasa mínima de rendimiento (TMAR) de 15.75% que es la suma de las tasas de descuento (Ver tabla 41).

Tabla 41.

Estructura de capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL				
		Estructura	Costo	TD
Capital Propio	9941,35	49,85%	17,00%	8,48%
Capital Financiero	10000,00	50,15%	14,50%	7,27%
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>19941,35</b>	<b>100,00%</b>	<b>TMAR</b>	<b>15,75%</b>

Nota: La tabla presenta la estructura de capital.

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Punto de equilibrio

Los costos fijos son aquellos costos que permanecen constantes sin importar que se produzca o se generen ingresos o no (Morales, 2018) Se calculó los costos fijos sumando con los valores de arriendo, sueldos y servicios básicos mensuales, dando un valor de \$2.637,33 (Ver tabla 42)

Tabla 42.

Costos fijos

Costos Fijos	
Arriendo	200,00
Sueldos	2362,33
Serv. Básicos	75,00
<b>Total</b>	<b>2637,33</b>

Nota: La tabla presenta los costos fijos mensuales

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

El margen de contribución es la diferencia entre los costos variables y el precio de venta, es la utilidad bruta en venta (Ver tabla 43).

Tabla 43.

## Margen de contribución

Precio	5,08
Costo	2,20
Ganancia / Margen de contribución	2,88

Nota: La tabla muestra el margen de contribución.

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

El punto de equilibrio indica cual es el mínimo de ventas necesarias que se deben tener para no incurrir en pérdidas, es decir el punto aquel en que los ingresos por lo menos cubren los costos.

Se puede observar a continuación que el punto de equilibrio se alcanza al vender 916 platos mensuales. (*Ver tabla 44*)

Tabla 44.

## Punto de equilibrio

VENTA	916	5,08	4651,96
COSTO	916	2,20	2014,63
GASTO			2637,33
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0,00</b>

Nota: La tabla muestra que el punto de equilibrio se alcanza al vender no menos de 916 platos mensuales

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

A continuación, en la tabla No. 45 se presenta las ventas proyectadas de 70 platos acompañados de bebida diarios multiplicados por 20 días mensuales que se atenderá en el establecimiento.

Tabla 45.

Ventas /costos

Ventas proyectadas			
Platos	Valor	Total	
1400	7112,00	85344,00	Ventas
1400	3080,00	36960,00	Costos

Nota: La tabla muestra las ventas proyectadas mensuales en platos

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

### Estado de Resultados

Los ingresos y los costos se proyectaron a 5 años, con un crecimiento anual del 3.01% que es en promedio la tasa de crecimiento del Ecuador para el año 2022, esto tanto para ingresos como para costos. Los costos financieros disminuyen conforme a la tabla de amortización por el pago de capital. El impuesto a la renta se lo calculó usando la tabla de impuesto a la renta para personas naturales al año 2022. Como puede observarse en el año uno se proyecta una utilidad neta de \$8629,65 y para el año cinco utilidades netas de \$11.101,24 (*Ver tabla 46*).

Tabla 46.

## Estado de Resultados

<b>Estado de Resultado</b>						
AÑO	0	1	2	3	4	5
VENTAS		85344,00	87912,85	90559,03	93284,86	96092,73
(-) COSTO DE VENTAS		36960,00	38072,50	39218,48	40398,95	41614,96
<b>(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		<b>48384,00</b>	<b>49840,36</b>	<b>51340,55</b>	<b>52885,90</b>	<b>54477,77</b>
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS		28348,00	29201,27	30080,23	30985,65	31918,32
(-) SERVICIOS BASICOS		900,00	927,09	955,00	983,74	1013,35
(-) MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		2085,00	2147,76	2212,41	2279,00	2347,60
(-) OTROS		600,00	618,06	636,66	655,83	675,57
(-) ALQUILER AUTO		500,00	515,05	530,55	546,52	562,97
(-) ALQUILER		2400,00	2472,24	2546,65	2623,31	2702,27
(-) PUBLICIDAD		2202,40	2268,69	2336,98	2407,32	2479,78
(-) DEPRECIACIONES		1258,95	1258,95	1258,95	1258,95	1258,95
(-) AMORTIZACIONES		60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
<b>(=) UTILIDAD OPERATIVA</b>		<b>10029,65</b>	<b>10371,24</b>	<b>10723,12</b>	<b>11085,58</b>	<b>11458,96</b>
(-) GASTOS FINANCIEROS		1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
<b>(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		<b>8629,65</b>	<b>9183,04</b>	<b>9776,36</b>	<b>10414,08</b>	<b>11101,24</b>
BASE IMPOSITIVA		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>(=) UTILIDAD NETA</b>		<b>8629,65</b>	<b>9183,04</b>	<b>9776,36</b>	<b>10414,08</b>	<b>11101,24</b>

Nota: La tabla muestra el estado de resultados a 5 años

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## Flujo de caja

El flujo de caja refleja las entradas y salidas de efectivo en un periodo determinado.

En esta proyección se puede observar un flujo de caja para el primer año de \$8.435,76 y para el quinto año de \$9.865,07 (*Ver tabla 47*).

Tabla 47.

Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
AÑO	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		10029,65	10371,24	10723,12	11085,58	11458,96
(+) DEPRECIACION		1258,95	1258,95	1258,95	1258,95	1258,95
(+) AMORTIZACION		60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
(-) BASE IMPOSITIVA		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) GASTOS FINANCIEROS		1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
(-) PAGO CAPITAL		1512,84	1724,63	1966,08	2241,33	2555,12
(+) VALOR DE SALVAMENTO						
(+) CAPITAL DE TRABAJO						
(-) REPOSICION DE ACTIVOS						
(=) FLUJO NETO DE CAJA	-19941,35	8435,76	8777,36	9129,23	9491,70	9865,07

Nota: La tabla muestra el flujo de caja a 5 años

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## Cálculo de la TIR y del VAN

### *VAN (Valor Actual Neto)*

El VAN es un indicador financiero que permite determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN se calcula usando el flujo de caja anual trayendo los flujos futuros a valor presente para lo cual se utiliza una tasa de descuento, en nuestro caso la tasa fue del 16,44% obtenida de sumar los porcentajes de premio al riesgo de 14,5% más la inflación del 1,94%.

El VAN cuando es mayor a cero indica factibilidad; en nuestro proyecto es de 9.332,05 por lo que nuestro proyecto es viable financieramente,

### *TIR (Tasa Interna de Retorno)*

La Tasa Interna de Retorno (TIR), es el porcentaje de beneficio o pérdida que conllevará la inversión y normalmente se la define como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Así mismo

la TIR debe ser mayor al TMAR para que el negocio sea factible, en los cálculos la TIR de la empresa 34,71% teniendo una diferencia del 18,96% con el TMAR (*Ver tabla 48*).

Tabla 48.

VAN/ TIR

<b>CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN</b>	
VAN	9.332,05
TIR	34,71%
TMAR	15,75%

Nota: La tabla muestra el VAN, la TIR y la TMAR esperados

Elaborado por: Juan Carlos Ocampo

## 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

- Es muy importante tener una bien definida organización empresarial para tener un panorama realista del negocio y para saber con la mayor claridad posible, primero, donde se está al iniciar el emprendimiento y segundo, hacia donde quiere dirigirse la organización, la organización empresarial permite tener trazado de manera técnica y profesional el camino a seguir desde el punto de partida hasta el horizonte objetivo.
- El proceso de investigación de mercados es una parte fundamental en proceso de emprender, el posicionar una marca, un servicio o un producto en el mercado no es tarea fácil en este mundo globalizado y competitivo; tener un plan de marketing basado en un estudio de mercado técnicamente hecho si bien no garantiza la introducción exitosa del negocio aumenta sus posibilidades.
- Cumplir con todas las formalidades para constituir un negocio permite, por un lado, contribuir al crecimiento dinamización de la economía, por otro lado, el constituirse obteniendo todas las licencias y permisos necesarios, aunque pudiera parecer engorroso brinda la tranquilidad de poder operar sin obstáculos, trabas o sanciones administrativas que a la largo puede ser más costosos que trabajar desde la informalidad.
- Tener objetivos sociales y ambientales permite retribuir en algo de manera consciente a la sociedad que de una u otra forma han permitido prosperar y

de cuidar el medio ambiente de cuyos recursos nos servimos todos los humanos día a día.

- Un análisis financiero realizado de manera cuidadosa y técnica ayuda a determinar si un proyecto es factible y sostenible en el tiempo; de ser así esta planificación financiera traza una ruta a seguir respecto a las erogaciones e ingresos meta que se deben ejecutar. Además, analizar las finanzas previo a un proyecto permite abstenerse de emprender negocios poco realistas que no son viables.

### **Recomendaciones**

- Se recomienda tener una organización empresarial clara y bien definida para saber con claridad donde se está al iniciar el emprendimiento y hacia dónde se pretende dirigir a la organización en la parte administrativa del negocio.
- Se recomienda realizar un estudio de mercado previo a emprender un proyecto para determinar si nuestro producto o servicio cubre una demanda insatisfecha o si es algo deseable para el consumidor.
- Se recomienda realizar un análisis financiero para determinar si un proyecto es factible y participar en este o en su defecto abstenerse de emprender negocios poco realistas que no son viables.

## Referencias

Escobar & Cuartas. (2006). *Diccionario Económico Financiero*. Medellín: Sello.

García, J. G. (2012). *MODELO DE FIJACIÓN DE PRECIOS*.

Madrid: UNIVERSIDAD PONTIFICIA COMILLAS.

Morales, P. (2018). *Costos Gerenciales*. Mexico: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.

Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI). Ley s/n Segundo Suplemento del Registro Oficial 056, 12-VIII-2013. Ecuador.

Navarro, Angel (2019). *La pirámide de Maslow*. <https://n9.cl/16jmu>

Portal Único de Trámites Ciudadanos. (s/f). *Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural (artesanos)*.

<https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>

Municipio de Quito. (2022). *Preguntas Frecuentes - Patente*.

<https://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/270-preguntas-frecuentes-patente>

Permisos Quito. (2022). *Permisos de funcionamiento. Restaurantes. Venta de comidas. Quito, 2022*. <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/>

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

Municipio de Quito. (2020). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*.

[https://pam.quito.gob.ec/MDMQ\\_Tramites/Operativas/FrmFichaTramite?codtt=363](https://pam.quito.gob.ec/MDMQ_Tramites/Operativas/FrmFichaTramite?codtt=363)

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social . (s/f). *Registro de Nuevo Empleador*.

<https://www.iess.gob.ec/en/web/empleador/registro-de-empleador>

Ministerio de Relaciones Laborales. (s/f). *Contratos*.

<https://sut.trabajo.gob.ec/mrl/contratos/institucionFrm.xhtml>

Naciones Unidas. (s/f). *Objetivos y metas de desarrollo sostenible*.

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-development-goals/>

## Anexos

### Formato de la encuesta

21/6/22, 18:12 ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE COMIDA TÍPICA DE LA SIERRA ECUATORIANA

## ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE COMIDA TÍPICA DE LA SIERRA ECUATORIANA

Apreciado señor (a / ita): El objetivo de la presente encuesta es recopilar datos que sirvan para incorporar al mercado una opción de restaurante que ofrezca comida típica de la sierra.

La presente encuesta se realiza con fines de investigación de mercado y su información NO será proporcionada a terceros. Al llenarla usted confirma que está de acuerdo en participar en la misma.

---

**\*Obligatorio**

1. Su edad \*

Marca solo un óvalo.

Entre 18 y 25 años

Entre 26 y 35 años

Entre 36 y 45 años

Más de 45 años

2. Sexo \*

Marca solo un óvalo.

Masculino

Femenino

3. 1. ¿Usted consume comida típica de la sierra ecuatoriana como mote con chicharrón, fritada, papas con cuero, hornado? \*

Marca solo un óvalo.

Si

No

<https://docs.google.com/forms/d/1a2dUwzLq7YjA6mCjXqHRCr0DnKulPvog0UE06-NmE/edit> 1/5

21/8/22, 18:12

ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE COMIDA TÍPICA DE LA SIERRA ECUATORIANA

4. 2. ¿Entre los siguientes platos típicos de la sierra ecuatoriana, cuál es el que más le gusta? \*

Marca solo un óvalo.

- Mote con chicharrón  
 Fritada  
 Hornado  
 Papas con cuero  
 Otros

5. 3. ¿Cada cuánto tiempo usted consume los platos mencionados en la pregunta anterior? \*

Marca solo un óvalo.

- Entre 1 y 5 veces al año  
 Entre 6 y 11 veces al año  
 Una vez al mes  
 Dos veces al mes  
 Más de dos veces al mes

6. 4. ¿Al momento de elegir un restaurante cuál de los siguientes factores es determinante para su elección? \*

Marca solo un óvalo.

- La porción del plato  
 El sabor  
 El precio  
 Que el lugar sea agradable

7. 5. ¿Le gustaría que la comida típica de la sierra tenga un toque de alta cocina \* (gourmet) o prefiere las recetas tradicionales?

Marca solo un óvalo.

- Comida típica con toque de alta cocina (gourmet)  
 Prefiero las recetas tradicionales

8. 6. Cuando usted consume comida típica de la sierra normalmente: \*

Marca solo un óvalo.

- Come en el restaurante  
 Pide para llevar  
 Pide a domicilio

9. 7. ¿Le gustaría que se ofreciera servicio a domicilio de comida típica de la sierra? \*

Marca solo un óvalo.

- Si  
 No

10. 8. En caso de que la respuesta a la pregunta anterior sea afirmativa ¿A través de que medio le gustaría ordenar comida típica de la sierra?

Marca solo un óvalo.

- Aplicaciones como Uber Eats, Pedidos Ya, etc.  
 Por teléfono convencional.  
 Página web

21/8/22, 18:12

ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE COMIDA TÍPICA DE LA SIERRA ECUATORIANA

11. 9. ¿Cuándo usted come en restaurantes o pide comida a domicilio su forma de pago es? \*

Marca solo un óvalo.

- Efectivo  
 Tarjeta de crédito/ débito

12. 10. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato de comida típica? \*

Marca solo un óvalo.

- Menos de \$5 por plato  
 Entre \$5 y \$10 por plato  
 Más de \$10 por plato

13. 11. ¿Qué promociones valora más en un restaurante? \*

Marca solo un óvalo.

- Bebidas gratis  
 Platos gratis (por ejemplo 2x1)  
 Días de descuento  
 Descuento por forma de pago (por ejemplo con determinada tarjeta)

14. OPCIONAL ¿Podrías darnos tus datos de contacto para hacerte llegar información importante o promociones? Nombre / Celular / correo electrónico

---

---

---

---

---

## Respuestas de la encuesta



← → ↻ <https://docs.google.com/forms/d/1a9dUu-zLq7YjA6mCXJA9HCRCi0n4uPVog0UEO8-NmE/edit#responses>

ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE COMIDA TÍPICA DE LA SIERRA ECUA

Preguntas Respuestas **101** Configuración

101 respuestas

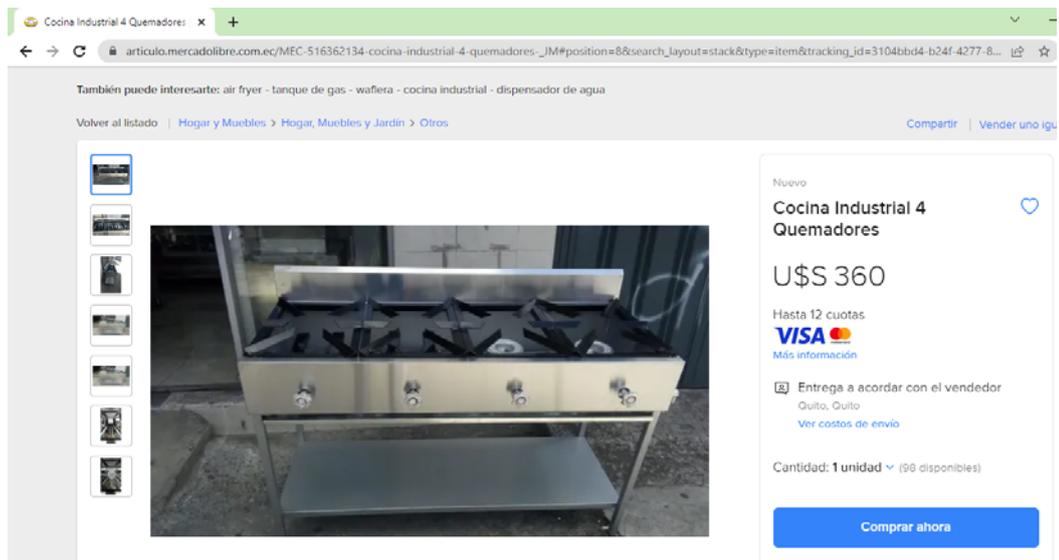
No se aceptan más respuestas

Mensaje para los encuestados

Ups! Gracias por darnos de tu tiempo, pero la encuesta ya se cerró.

## Proformas

### Anexo 1



También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros

Compartir | Vender uno igual

Nuevo

**Cocina Industrial 4 Quemadores**

U\$S 360

Hasta 12 cuotas

**VISA**

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

Comprar ahora

## Anexo 2

Self Service De 3,4,6 Bandejas En Acero Somos Fabricantes

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

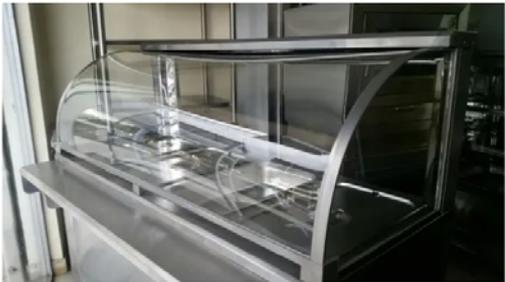
Enviar a Quito Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Cocina > Vajilla y Artículos de Servir > Bandejas

Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 2 vendidos

**Self Service De 3,4,6 Bandejas En Acero Somos Fabricantes**

U\$S 700

Hasta 12 cuotas

**VISA**

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Concepción, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (83 disponibles)

Comprar ahora

## Anexo 3

Balanza Digital De Mostrador Con Brazo 30kg/601382

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: plástico para invernadero - cloro granulado - sellos personalizados - maquina contadora de billetes - oxido de zinc

Volver al listado | Industrias y Oficinas > Equipamiento para Comercios > Balanzas > Comerciales

Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 1 vendido

**Balanza Digital De Mostrador Con Brazo 30kg/ 601382**

U\$S 54<sup>12</sup>

Pago a acordar con el vendedor

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Quito

Ver costos de envío

Color: Blanco

Peso Máximo Soportado: 30 kg

Cantidad: 1 unidad (2 disponibles)

## Anexo 4

Mesa De Trabajo Acero Inoxidable

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-515181262-mesa-de-trabajo-acero-inoxidable-con-salpicadero\_JM#position=4&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito

Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Muebles para el Hogar > Otros

Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 13 vendidos

**Mesa De Trabajo Acero Inoxidable Con Salpicadero**

U\$S 165

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo.  
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país  
Quito, Quito  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)

Comprar ahora

## Anexo 5

Licadora Industrial De 4 Litros

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516783113-licadora-industrial-de-4-litros-inoxidable-1-anos-garantias\_JM?searchVariation=174852393525#searchVariation=...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito

Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | ... > Pequeños Electrodomésticos > Para Cocina > Preparación de Bebidas > Licuadoras

Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 1 vendido

**Licadora Industrial De 4 Litros Inoxidable 1 Años Garantías**

U\$S 359<sup>99</sup>

Hasta 12 cuotas  
VISA  
[Más información](#)

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

Color: Gris

Cantidad: 1 unidad (18 disponibles)

## Anexo 6

Refrigeradora Indurama Ri-405 | x +

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516549324-refrigeradora-indurama-ri-405\_JM?searchVariation=174809820603#searchVariation=174809820603&position=7&... Q

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Electrodomésticos > Refrigeración > Refrigeradores Compartir | Vender uno



Nuevo | 3 vendidos

**Refrigeradora Indurama Ri-405** ♥

U\$S 479<sup>99</sup>

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
[Más información](#)

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

Color: Gris

Cantidad: 1 unidad (8 disponibles)

[Comprar ahora](#)

## Anexo 7

Congelador 200 Ltrs. Electrolux | x +

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516556127-congelador-200-ltrs-electrolux-nuevo-con-garantia\_JM#position=4&search\_layout=grid&type=item&tracking\_id=... Q

**mercado libre**

Quito Categorías Historial Vender Ayuda Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Electrodomésticos > Refrigeración > Otros Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 20 vendidos

**Congelador 200 Ltrs. Electrolux Nuevo Con Garantía** ♥

U\$S 289<sup>99</sup>

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 unidad (8 disponibles)

[Comprar ahora](#)

## Anexo 8

Hp Core i5 -10ma Gen, 8 Gb Ram x +

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-514406065-hp-core-i5-10ma-gen-8-gb-ram-256-gb-ssd-156-tctil-\_JM?searchVariation=174607107402#searchVariation=17460...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito Categorías Historial Vender Ayuda Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: computadora - monitor pc - regulador de voltaje - computadoras portátiles - ryzen 5 5600g

Volver al listado | Computación > Notebook y Accesorios > Notebooks Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 20 vendidos

**Hp Core i5 -10ma Gen, 8 Gb Ram, 256 Gb Ssd, 15,6, Tàctil**

U\$S 450

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)

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

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (179 disponibles)

Comprar ahora

## Anexo 9

Mini Pc Cpu Computador Nuc Ai x +

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-514833571-mini-pc-cpu-computador-nuc-asus-core-i7-8gb-ram-256gb-ssd-\_JM#position=4&search\_layout=stack&type=item...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito Categorías Historial Vender Ayuda Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: computadora - monitor pc - regulador de voltaje - computadoras portátiles - ryzen 5 5600g

Volver al listado | Computación > PC de Escritorio > Computadoras y Servidores Compartir | Vender uno igual



**COMPUTADOR DE ESCRITORIO ASUS**

Bluetooth

WiFi

ASUS

intel CORE I7

intel

256GB. SSD RAM 8GB RAM

Windows 10

Nuevo | 69 vendidos

**Mini Pc Cpu Computador Nuc Asus Core i7 8gb Ram 256gb. Ssd**

U\$S 500

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país  
Santo Domingo, Santo Domingo De Los Tsáchilas  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (11 disponibles)

Comprar ahora

## Anexo 10

Caja Registradora De Dinero 3nstar

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-513971117-caja-registradora-de-dinero-3nstar-cd250-rj12-6pin-33x34x9cm\_JM?searchVariation=174574042745#searchVariati...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito

Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: computadora - monitor pc - regulador de voltaje - computadoras portátiles - ryzen 5 5600g

Volver al listado | Computación > Periféricos de PC > Parlantes

Compartir | Vender uno igual

Nuevo | 34 vendidos

**Caja Registradora De Dinero 3nstar Cd250 Rj12 6pin 33x34x9cm**

U\$S 69<sup>99</sup>

Hasta 12 cuotas

**VISA**

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Rumipamba, Quito

Ver costos de envío

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (8 disponibles)



## Anexo 11

Juego De Comedor De 4 Puestos

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516659824-juego-de-comedor-de-4-puestos-redondo-eames-efiel\_JM#position=10&search\_layout=stack&type=item&tracks...

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros

Compartir | Vender uno igual

Nuevo | 2 vendidos

**Juego De Comedor De 4 Puestos Redondo Eames Eiffel**

U\$S 210

Hasta 12 cuotas

**VISA**

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Itaqueño, Quito

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (442 disponibles)

Comprar ahora



## Anexo 12

Escritorio Estación De Trabajo En L Sin Cables A La Vista

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516939412-escritorio-estacion-de-trabajo-en-l-sin-cables-a-la-vista\_JM?searchVariation=174869751016#searchVariation=174...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito Categorías Historial Vender Ayuda Crear tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado Hogar y Muebles Hogar, Muebles y Jardín Muebles para el Hogar Escritorios Compartir Vender uno igual



Nuevo | 1 vendido

**Escritorio Estación De Trabajo En L Sin Cables A La Vista**

U\$S 480

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo.  
[Más información](#)

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

Color: Marrón

Cantidad: 1 unidad (8 disponibles)

## Anexo 13

Silla Cuerina Cosida De Escritorio

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516419975-silla-cuerina-cosida-de-escritorio-con-apoya-brazo-0c0166\_JM?searchVariation=174794551080#searchVariation=1...

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado Hogar y Muebles Hogar, Muebles y Jardín Muebles para el Hogar Sillas, Sillones y Banquetas Sillas de Oficina Compartir Vender uno igual



Nuevo | 1 vendido

**Silla Cuerina Cosida De Escritorio Con Apoya Brazo 0c0166**

U\$S 64<sup>90</sup>

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo.  
[Más información](#)

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

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (49 disponibles)

[Comprar ahora](#)

## Anexo 14

Casilleros De 9 Espacios | Mercado Libre

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516680136-casilleros-de-9-espacios-\_JM?searchVariation=174830708871#searchVariation=174830708871&position=11&search...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito

Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: air fryer - tanque de gas - waflera - cocina industrial - dispensador de agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Muebles para el Hogar > Muebles de Guardado > Aparadores y Vajilleros

Compartir | Vender uno igual



Nuevo

**Casilleros De 9 Espacios**

U\$S 260

Pago a acordar con el vendedor  
Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
Pedro Moncayo, Pichincha  
Ver costos de envío

Color: Negro

¡Última disponible!

Comprar ahora

## Anexo 15

Extintor 20 Libras | Mercado Libre

https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-516399630-extintor-20-libras-\_JM#position=1&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=3fc89f9b-286d-468e-b632-c92...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito

Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: plastico para invernadero - cloro granulado - seños personalizados - maquina contadora de billetes - oxido de zinc

Volver al listado | Industrias y Oficinas > Seguridad Laboral > Equipos Contra Incendios > Matafuegos

Compartir | Vender uno igual



Nuevo

**Extintor 20 Libras**

U\$S 30

Pago a acordar con el vendedor  
Más información

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

¡Última disponible!

Comprar ahora

## Anexo 16

Detector De Gas Glp Inalambrico x +

https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-517017553-detector-de-gas-glp-inalambrico-wifi-tuya-smart-\_JM#position=1&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id...

mercado libre

Buscar productos, marcas y más...

Enviar a Quito

Categorías Historial Vender Ayuda

Crea tu cuenta Ingresar Mis compras

También puede interesarte: vape - vape smoke - pipa - vapes

Volver al listado | Otras categorías > Otros

Compartir | Vender uno ig



Nuevo

**Detector De Gas Glp Inalambrico Wifi Tuya Smart**

U\$S 20

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

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

Cantidad: **1 unidad** (50 disponibles)

[Comprar ahora](#)

## Informe Turnitin



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:163237476

NOMBRE DEL TRABAJO

**Trabajo completo Juan Carlos Ocampo.d  
ocx**

AUTOR

**JUAN CARLOS OCAMPO**

RECuento DE PALABRAS

**11353 Words**

RECuento DE CARACTERES

**59934 Characters**

RECuento DE PÁGINAS

**123 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**6.9MB**

FECHA DE ENTREGA

**Aug 30, 2022 11:37 PM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Aug 30, 2022 11:41 PM GMT-5**

● **17% de similitud general**

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

- 17% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref