



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de parilla y comida rápida”

“CARNITAS AL GRIL”

**Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía**

AUTOR:

Luis Andres Ñato Sntaxi

TUTOR:

Ing. Christian Vásquez MBA

D.M. Quito, abril 2023

DEDICATORIA

Este proyecto es dedicado principalmente a Dios quien ha sido mi guía, fortaleza y su mano de fidelidad y amor han estado conmigo hasta el día de hoy.

A mi abuelito Gonzalo Ñato, que Dios le tiene en su gloria y ahora es un ángel en mi vida, gracias por enseñarme el camino correcto de la vida gracias por tus consejos y por tu apoyo incondicional y el amor que me has dado en mi vida, sé que desde donde te encuentres te sentirás orgulloso de tu nieto.

A mis padres Gonzalo y Mariela quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir una meta más, gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo, superación y valentía.

A mi tío Santiago, gracias por ser un eje esencial en mi carrera y en mi vida profesional que con su apoyo y enseñanza me está ayudando a cumplir un sueño más.

A mi abuelita María, gracias por siempre cuidarme con tanto amor y enseñarme el camino del bien y nunca dejarme solo.

AGRADECIMIENTO

Agradezco al Ing. Christian Vásquez, director de este proyecto integrador de grado por compartir y aportar en este trabajo con sus conocimientos aliento e ideas de una manera profesional.

A mis docentes agradecerles por brindarme sus conocimientos en el transcurso de mi vida como estudiante siempre llevare sus conocimientos en mi transitar profesional.

Para finalizar quiero nuevamente agradecer a mis padres por ser el motor que me impulsan a ser cada vez mejor persona gracias, por siempre estar a mi lado, hoy cuando concluyo mis estudios, les dedico a ustedes este logro amados padres.


AUTORIA

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

Atentamente

Luis Andrés Ñato Suintaxi

D.M. Quito, 24 de febrero del 2023



Ing. Christian Vásquez MBA

CERTIFICACIÓN

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



Ing. Christian Vásquez MBA

D.M. Quito, 24 de febrero del 2023

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Ing. Christian Vásquez MBA y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Luis Andrés Ñato Suintaxi por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Luis Andrés Ñato Suintaxi realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un Restaurante de parilla y comida rápida CARNITAS AL GRIL”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Chef Christian Vásquez.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Christian Vásquez MBA en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Luis Andrés Ñato Suintaxi, como autora del mismo por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un Restaurante de parilla y comida rápida en la parroquia de Amaguaña barrio Chillo Jijón, 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.



Ing. Christian Vásquez MBA

Luis Ñato

D.M. Quito, 28 de septiembre del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
ÍNDICE DE CONTENIDOS	8
ÍNDICE DE TABLAS	13
ÍNDICE DE GRÁFICOS	15
RESUMEN.....	16
INTRODUCCIÓN	17
Nombre del Proyecto.....	17
Marco contextual.....	17
Análisis macro.....	17
Análisis Micro	17
Problema de Investigación	18
Definición del problema.....	18
Idea a defender	19
Justificación.....	19
Objetivos	20
Objetivo General	20
Objetivos Específicos.....	20
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	21
Análisis de la zona de estudio – Parroquia Amaguaña	21
Aspectos geográficos de ubicación	21
Antecedentes Históricos.....	21
Actividad económica a la que se dedica la población	21

Turismo	22
Parque Ecológico Cachaco.....	22
Refugio de vida silvestre Pasochoa.....	22
Marco conceptual	23
Fundamentación legal	24
Para obtener el ruc necesita:.....	24
Municipio de Quito	24
Permiso de rotulación.....	24
INSPECCIÓN CUERPOS DE BOMBEROS	25
Agencia de Regulación, control y vigilancia Sanitaria/ ARCOSA	26
Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS	26
Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).....	27
Patente Municipal.....	27
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO	29
Metodología	29
Tipos de investigación.....	29
Investigación descriptiva.....	29
Métodos de investigación.....	29
Método observación	29
Técnicas e instrumentos de investigación	30
Encuesta	30
Universo y muestra	30
Universo	30
Muestra.....	30
Fórmula establecida	31
Muestra probabilística simple	31
Tipo de muestreo.....	31
Muestreo aleatorio simple	31
Resultados obtenidos.....	31

Diseño de la encuesta	32
Presentación gráfica de resultados	33
Interpretación de los resultados y análisis de las preguntas	33
Análisis general.....	40
Síntesis del capítulo.....	40
CAPÍTULO III: PROPUESTA	41
Título de la propuesta – Descripción.....	41
Macro y micro localización.....	41
Viabilidad.....	42
Viabilidad social.....	42
Viabilidad económica.....	42
Viabilidad ambiental	42
Viabilidad laboral	43
Impacto.....	43
Desarrollo de la propuesta.....	44
Misión.	44
Visión.	44
Valores	44
Metas.....	44
Estrategias	45
Estrategias de difusión y marketing	45
Estrategia de fidelización del cliente.....	46
Estrategias del personal.....	46
Estrategia de mantenimiento de marca.....	46
Políticas.....	47
Los trabajadores.	47
La empresa.	47
Localización de la Empresa.....	48
Desarrollo organizacional	49

Tipo de Estructura	49
Nivel Gerencial	49
Nivel administrativo	49
Nivel Operativo	49
Centralización – Descentralización	50
Centralización	50
Descentralización	50
Integración.....	50
Organigrama empresarial	51
PUESTO DE CHEF PROPIETARIO	52
PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA.....	54
PUESTO DE MESERO/A	56
FODA.....	58
Desarrollo de la marca.....	59
Imagotipo	59
Tarjeta de presentación.....	60
Uniformes del personal	60
Canal de distribución y puntos de ventas	62
Promoción	62
Contacto	62
Negociación.....	63
Fijación de Precios	63
Fijación de precios por receta estándar.	63
Estudio financiero	73
Plan de inversión	73
Sueldos	79
Punto de equilibrio	80
Análisis del punto de equilibrio	81
Síntesis del capítulo.....	81

CONCLUSIONES	82
RECOMENDACIONES	83
REFERENCIAS	84

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 . Pregunta 1	33
Tabla 2. Pregunta 2.....	34
Tabla 3. Pregunta 3.....	35
Tabla 4. Pregunta 4.....	36
Tabla 5. Pregunta 5.....	37
Tabla 6. Pregunta 6.....	38
Tabla 7. Pregunta 7.....	39
Tabla 8. Metas	44
Tabla 9. Méritos aspectos a considerar, chef propietario.	53
Tabla 10. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.	55
Tabla 11. Méritos aspectos a considerar, mesero/a.	57
Tabla 12. FODA	58
Tabla 13. Hamburguesa económica.....	64
Tabla 14.. Hamburguesa doble con papas fritas.	65
Tabla 15.. Hamburguesa con tocino y papas fritas, receta estándar de costos.	66
Tabla 16.Parrillada de pollo, receta estándar de costos.	67
Tabla 17. Parrillada completa de tres carnes, receta estándar de costos.	68
Tabla 18. Alitas con papas fritas y ensalada de la casa, receta estándar de costos.....	69
Tabla 19. Limonada, receta estándar de costos.	70
Tabla 20. Jugo de naranja, receta estándar de costos.	71
Tabla 21. Ingeniería del menú.	72
Tabla 22. Equipos industriales.....	73
Tabla 23.. Equipos de computación.....	73
Tabla 24. Muebles y enseres.....	74
Tabla 25. Insumos de cocina.	74
Tabla 26. Equipos industriales de seguridad.	75
Tabla 27. Suministros de oficina.	76
Tabla 28. Servicios básicos.	76
Tabla 29. Materiales de limpieza.....	77
Tabla 30. Suministros de vestuario	77
Tabla 31. Publicidad.....	78
Tabla 32. Total, inversiones.	78

Tabla 33. Gastos de constitución.....	78
Tabla 34.. Sueldos.	79
Tabla 35. Decimos.....	79
Tabla 36. Punto de equilibrio.	80
Tabla 37.Punto de equilibrio.	80

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Imagen 1. Pregunta 1, gráfico circular.	33
Imagen 2. Pregunta 2, gráfico circular.	34
Imagen 3. Pregunta 3, gráfico circular.	35
Imagen 4. Pregunta 4, gráfico circular.	36
Imagen 5. Pregunta 5, gráfico circular.	37
Imagen 6. Pregunta 6, gráfico circular.	38
Imagen 7. Pregunta 7, gráfico circular.	39
Imagen 8. Estrategias. Grafica conceptual.	45
Imagen 9. Ubicación empresarial.	48
Imagen 10. Organigrama empresarial “Carnitas”	51
Imagen 11. Imagen logotipo.....	59
Imagen 12. Tarjeta de presentación.....	60
Imagen 13. Diseño uniforme ayudante de cocina.....	61
Imagen 14. Diseño uniforme mesero.....	62
Imagen 15. Punto de equilibrio.....	80

RESUMEN

El proyecto de la implementación de un restaurante de parilla y comida rápida en la parroquia de Amaguaña barrio Chillo Jijón, nace de la necesidad de los consumidores la cual es encontrar un establecimiento donde puedan degustar de varios platos bien elaborados y al mejor precio, debido que en la localidad no se encuentra un restaurante de este tipo.

El establecimiento tiene como objetivo ofrecer a los clientes productos innovadores de buena calidad por lo tanto es necesario que los equipos de trabajadores estén capacitados y tengan conocimientos de manejar el manual de buenas prácticas de manufactura (BPM).

Para llevar a cabo este proyecto se realizará el análisis de la localidad en la que se va a implementar el restaurante de esta manera puedan observar las ventajas y desventajas. Se realizará encuestas a las personas de la zona para observar la factibilidad y la aceptación de este tipo de establecimiento en el lugar. De esta manera determinaremos la misión, visión y FODA, las cuales son fundamentales para la creación del establecimiento de igual manera los cargos y responsabilidades de los colaboradores, de igual manera la parte legal para la creación del establecimiento, y se debe realizar un estudio financiero para conocer la viabilidad y rentabilidad del establecimiento.

PALABRAS CLAVES

Viabilidad, rentabilidad, parilla, misión, visión, FODA, establecimiento, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

INTRODUCCIÓN

Nombre del Proyecto

Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de parilla y comida rápida “Carnitas” en la Parroquia de Amaguaña, barrio Chillo Jijón.

Marco contextual

Análisis macro

Según un análisis realizado el cual observaron que el Ecuador cuenta con gran variedad de gastronomía, y por ende la gastronomía se ha convertido en una fuente muy importante de economía para el país.

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales.

Análisis Micro

Realizar la implementación de un restaurante en la parroquia de Amaguaña, Barrio Chillo Jijón, es considerado muy factible debido a que no existen establecimientos que oferten el producto de parilla y comida rápida. De esta manera la ausencia de este tipo de establecimientos representa una ventaja en el mercado.

Problema de Investigación

Definición del problema

- Las personas buscan satisfacer su necesidad de alimentación, a un buen precio, buena calidad y la comodidad necesaria para poder disfrutar la comida.
- En el barrio Chillo Jijón existen algunos restaurantes de tipo gourmet, que ofrece comida a un valor muy alto.
- La cantidad de restaurantes de comida rápida o parilla a nivel nacional es muy elevada. Eso significa que la gran demanda de este tipo de comida es muy alta y ha logrado superar a otro tipo de comida, la rapidez, el sabor y la moderna imagen, da como resultado que el cliente prefiera acudir a estos restaurantes.
- En la actualidad han creado un nuevo tipo de restaurantes, la cual se enfoca en dar buena imagen, rapidez del servicio, alimentos frescos, precios asequibles e innovadores, la idea es salir de lo tradicional.
- Existen muchos restaurantes de comida rápida que se enfoca en un servicio rápido, básico y directamente en satisfacer la necesidad de alimentar al cliente. En el barrio Chillo Jijón las personas buscan la misma rapidez de servicio, pero en lugares más casuales y saludables.
- El movimiento acelerado de las personas, donde se determina que, en ocasiones, su tiempo para comer es limitado, tiene como resultado la creación de un lugar donde la comida sea servida de una forma rápida, y al mismo tiempo saludable. En la actualidad no existe en el barrio Chillo Jijón un local que brinde este tipo de servicios. Con la fusión de los restaurantes tipo casual y los de comida rápida y parilla, se puede lograr esta necesidad con un restaurante de comida rápida y parilla, donde se refleja una imagen más llamativa para los clientes y finalmente sea una opción para el consumidor.

Idea a defender

Con lo mencionado anteriormente, mediante este proyecto de factibilidad se trata de ejecutar un restaurante rápido y eficaz en el barrio Chillo Jijón que ofrezca comida de calidad, con los mejores productos del mercado y a la vez saludable para sus comensales.

Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio: Implementación de un restaurante en el barrio Chillo Jijón que oferte platos de parrilla y comida rápida y un servicio de buena calidad, y de esta manera satisfacer a los clientes.

Campo de acción: Personas de la Parroquia de Amaguaña y el barrio Chillo Jijón.

Justificación

La gastronomía es algo muy importante, diverso y representativo en el Ecuador, es por eso que la implementación de un restaurante en cualquier lugar del país es muy importante, para dar a conocer la diversidad de platillos con los que cuenta el Ecuador.

En este caso la implementación de un restaurante en el barrio Chillo Jijón es muy factible debido a que no existe un establecimiento que oferte la misma gastronomía y por ende no existe gran competencia directa en el sector.

Siempre tomando en cuenta puntos muy importantes como el primordial que es cuidar la salud de los comensales ofreciendo productos de muy buena calidad, que garanticen una alimentación nutritiva y favorable en la salud de los clientes.

Objetivos

Objetivo General

Elaborar un proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante en la parroquia de Amaguaña, Barrio Chillo Jijón. Con la finalidad de ofrecer una nueva alternativa de alimentación que garantice higiene y salubridad, en beneficio de los comensales.

Objetivos Específicos

- Diseñar un restaurante de parilla y comida rápido con estilo casual y un ambiente cómodo y agradable para el consumidor.
- Innovar, crear e investigar diferentes platos para el restaurante.
- Crear un restaurante que ofrezcan a sus consumidores productos y servicio de calidad.
- Dar experiencias novedosas gastronómicas a los consumidores del barrio Chillo Jijón.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Análisis de la zona de estudio – Parroquia Amaguaña

Aspectos geográficos de ubicación

Amaguaña pertenece al Distrito Metropolitano de Quito y está ubicada en el Valle de los Chillos al sur de la Hoya de Guayllabamba. Amaguaña está asentada en las faldas de la parte norte del volcán Pasochoa que llega a los 4255 metros sobre el nivel del mar (Goraymi, (S/F).

Antecedentes Históricos

El nombre de la parroquia tiene su origen en la lengua quechua AMA: Negación y WAÑUNA: Morir, Amaguaña se traduce entonces como: tierra de no morir. En el diccionario XVI de la Lengua Aymara según Ludovico Bertoni de Cocha pamba – Bolivia, Amaguaña significa Amor. Amaguaña como parroquia eclesiástica fue creada en el siglo XVI, el 12 de octubre de 1568. El historiador E. Moreno Yáñez ubica Anan Chillo, al sur del Valle de los Chillos, donde actualmente está ubicada la parroquia. Fue creada como parroquia civil el 29 de mayo de 1861, durante el periodo de Gabriel García Moreno (Gobierno Amaguaña. (S/F).

Actividad económica a la que se dedica la población

En el sector Primario, en esta zona el cultivo predominante fue el maíz y el chocho, para producirlo utilizaban las partes bajas del Valle y las orillas del sistema fluvial, así mismo en la historia de la parroquia se menciona el aparecimiento de la producción de animales menores como pollos y cuyes, lo que ha permitido una escasa concentración de la PEA en la agricultura, ganadería, silvicultura y pesca del 8,77% que representa a 1244 hab.

Continuando el orden de las actividades por sectores, en el sector Secundario la Industria manufacturera a pequeña escala de la actividad textil y artesanal, explotación de la madera que registra una deforestación temprana y otras actividades como las que iniciaron

los primeros telares de Chillo (Chillo-Gijón) y pequeños emprendimientos micro empresariales han desarrollado el mayor crecimiento, de ahí que se registra la mayor concentración de la PEA que es del 25% y representa a 3.490 hab, y el 8% que representa a 1.113 hab en la actividad de la Construcción que sumados son el 33% para 4.603 hab en este sector

Turismo

La parroquia de Amaguaña cuenta con varios sitios turísticos los más importantes son:

Parque Ecológico Cachaco

Al suroccidente de Quito se encuentra ubicado el parque ecológico Cachaco a una distancia aproximada de a 45 km. El parque se encuentra cerca al río San Pedro, tiene senderos que le permitirá recorrer una ruta donde conocerá la flora que posee este sector andino, entre pantanos y vertientes naturales de agua. Adicionalmente los visitantes pueden acceder al uso de la piscina, restaurante, granja integral, vivero de interpretación, área de camping, área de picnic, parqueadero y programas educativos de conservación del agua y medio ambiente. Definitivamente es un lugar natural maravilloso,

El “Curipogyo o Fuente de Oro”, En este lugar se comenta que Atahualpa hacía uso de sus aguas para aliviar y curar sus heridas debido a sus potentes propiedades medicinales y terapéutica. Esta vertiente es el atractivo principal y es la vertiente de agua más grande del sitio (Encuentro, G. d. (2018).

Refugio de vida silvestre Pasochoa

EL Pasochoa es un volcán apagado cuyo bosque se ha convertido hoy en día en una reserva de vida silvestre de fauna y flora andina. Este bosque andino lleno de páramo arbustivo y pajonal alberga más de 60 especies de árboles nativos, 232 especies de plantas, 128 especies de aves registradas, entre las que se destacan como el gallinazo y el cóndor; junto a 15 colibríes de las variadas formas, como el quinde tijereta de cola negra, la

segunda ave con cola más larga en relación a su cuerpo; o, el quinde gigante, el colibrí más grande del mundo.

Marco conceptual

Asar. - Hacer comestible un alimento por la acción directa del fuego, o la del aire caldeado, a veces rociando aquel con grasa con algún líquido (española, R. A. (2022).

Parrilla. – Utensilio de hierro de forma de rejilla para poner al fuego lo que se ha de asar o tostar (española, R. A. (2022).

Emplatar. – Colocar la comida en el plato de cada comensal antes de presentarlo a la mesa (española, R. A. (2022).

Dorar. – Dar un tono dorado a cualquier alimento sobre el fuego (española, R. A. (2022).

Parrillada. - La parrillada también llamada asado, barbacoa es un método para cocinar carnes de diferentes animales, principalmente de bovino, mediante el calor del fuego (Grill, L. (2022).

Sellar. – En términos culinarios, sellar quiere decir dorar un alimento rápidamente por todos sus lados para que este conserve su jugo en el interior. Es un proceso que se realiza con la carne y con el pescado (española, R. A. (2022).

Carbón vegetal. - El carbón vegetal es un material combustible sólido, frágil y por Se produce por calentamiento de madera y residuos vegetales, hasta temperaturas que oscilan entre 400 y 700 °C, en ausencia de aire. oso con un alto contenido en carbono (del orden del 98 %) (española, R. A. (2021).

Fundamentación legal

Cuando se emprende un restaurante se debe obtener permisos legales para poder llevar un buen funcionamiento, es por eso muy importante contar con los permisos y licencias de funcionamiento legales que necesita un establecimiento de AyB.

En este caso el RUC es el registro único de contribuyentes, es un sistema implementado por el SRI (Servicio de Rentas Internas) que permite llevar el control de pagos de los impuestos y se distingue entre personas naturales y sociales que realicen actividades económicas (Gob. (2022)).

Para obtener el ruc necesita:

- Copia de cédula
- Papeleta de votación
- Formulario de actividades a la que se va a pertenecer
- Se estipula si es persona jurídica o natural

Municipio de Quito

El Municipio se encarga de entregar lo siguiente.

- Línea de fábrica: documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno
- Patente: Nombre de la actividad económica
- Permiso de suelo: permiso que avala que la infraestructura sea apta para el establecimiento

Permiso de rotulación

- Escoger la administración zonal que va a realizar el trámite.
- Formulario suscrito por el propietario del predio y propietario del elemento publicitario.

- Fotografías fotomontaje del elemento publicitario.
- Contrato del arrendamiento
- Plano de estructura de sustentación del elemento publicitario
- Pólizas de seguros
- Acta debidamente notariada del consentimiento copropietarios
- Plan masa que contenga la ubicación de los elementos publicitarios con respecto a la edificación y cuadro de áreas respectivas.
- Nro. De la LMU 41 anterior: En caso de renovación de la licencia o memoria técnica descriptiva de la instalación del medio publicitario (detalles constructivos) Fotografías de la edificación antes de ubicar el elemento publicitario

INSPECCIÓN CUERPOS DE BOMBEROS

Este permiso tiene como objetivo precautelar la integridad de los consumidores y trabajadores.

Requisitos

- Infraestructura interna y externa que sea segura.
- Terreno (firme)
- Cocina, ductos, cañerías, etc.
- Tener las señaléticas adecuadas en cada aérea.
- Detectores de humo
- Extintores en puntos específicos
- Tuberías de agua potable de color verde, color rojo para hidrantes y cisternas.
De color amarilla tuberías de gas
- Luz de eléctrica, cables con canaletas

- Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- Que las vías de evacuación medios de egreso se encuentren sin obstáculos
- Los empleados demuestren conocimientos en el manejo de extintores.
- La puerta de evacuación debe tener un ancho mínimo de 86cm. En el área de bodega
- Almacenamiento debe contar con detectores de humo, lampara de emergencia y extintor.
- Contar con señaléticas que indique las salidas.

Agencia de Regulación, control y vigilancia Sanitaria/ ARCOSA

La Agencia Nacional de Regulación, control y vigilancia Sanitaria se encarga de controlar y vigilar las condiciones de higiene de productos de uso y consumo humano.

Requisitos

- RUC
- Carnets ocupacionales
- Plano arquitectónico
- Foto de la fachada
- Cédula y papeleta de votación vigentes.
- Curso de manipulación de alimentos
- Llenar formulario en página del ARCOSA

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

Se saca el número patronal, esto sirve para afiliar a todos los empleados de la empresa.

- Papeleta de Votación
- RUC (Copia)
- Cédula de Identidad

Obteniendo el número patronal debe cancelar puntualmente los pagos, contribuyendo a los trabajadores de la empresa.

Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

La licencia única de actividades económicas es el 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, el cual contiene el código QR que permite a las entidades de control comprobar la veracidad del documento.

Requisitos

- Formulario de Solicitud de LUAE.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Pago de la patente municipal.
- Formulario reglas técnicas de arquitectura y urbanismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.

Patente Municipal

La patente municipal es un requisito esencial a cumplir para quienes ejercen actividades económicas en el Distrito Metropolitano de Quito, es un tributo que se paga anualmente, se aplica a personas naturales y jurídicas obligadas o no a llevar contabilidad y

también a sociedades nacionales o extranjeras que tienen actividades comercial, industrial, financiera, inmobiliaria y profesional.

Requisitos

- Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- Inscripción del RUC o RISE en el servicio de Rentas Internas (SRI).
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- Copia del carnet de discapacidad solo si es que aplica
- Copia de papeleta de votación.
- Copia del carnet de artesano calificado solo si es que aplica.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Metodología

En siguiente investigación se ha realizado una investigación descriptiva, con el método cuantitativo y la técnica de encuestas, con el fin de obtener resultados que nos permitan saber si la implementación del restaurante va a ser factible en el sector.

Tipos de investigación

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva analiza las características de una población o fenómeno sin entrar a conocer las relaciones entre ellas. La investigación descriptiva, por tanto, lo que hace es definir, clasificar, dividir o resumir. Por ejemplo, mediante medidas de posición o dispersión (Enrique. R, 2021).

- “Carnitas” realizará una investigación al público mediante encuestas que permiten conocer la factibilidad o aceptación que tiene el producto dentro de la localidad.

Métodos de investigación

Método observación

El método de observación, es el más eficaz para llevar a cabo la investigación descriptiva. Se utilizan tanto la observación cuantitativa (recopilación objetiva de datos que se centran principalmente en números y valores) como la observación cualitativa (mide características de los elementos a investigar). (Enrique. R, 2021).

- “Carnitas” aplicará el método cuantitativo para la recolección y análisis de datos reales, con el fin de obtener un resultado más certero y específico.

Técnicas e instrumentos de investigación

Encuesta

La encuesta es una técnica que se lleva a cabo mediante la aplicación de un cuestionario a una muestra de personas. Las encuestas proporcionan información sobre las opiniones, actitudes y comportamientos de los ciudadanos. La encuesta se aplica ante la necesidad de probar una hipótesis o descubrir una solución a un problema, e identificar e interpretar, de la manera más metódica posible, un conjunto de testimonios que puedan cumplir con el propósito establecido (QuestionPro, 2023).

- La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma virtual mediante la aplicación Google Form, las cuales fueron enviadas mediante redes sociales, la encuesta constó de 7 preguntas entre cerradas y de opción múltiple. Para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

Universo y muestra

Universo

Según los datos obtenidos como universo, la población residente en el sector de Amaguaña es de 7776, lo cual se utilizará como referencia para calcular la muestra mediante la fórmula probabilística simple.

Muestra

Mediante una fórmula aplicada al universo sacamos la muestra. Obteniendo así el número de encuestas que se deben realizar, esto depende mucho de la cantidad de personas disponibles en el sector. para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

Fórmula establecida

Muestra probabilística simple

$$n = \frac{7776,5 * 0,5 * 0,5}{(31106 - 1) \left[\frac{0,05}{2} \right] 2 + 0,3 * 0,3}$$

$$n = \frac{7776,5 * 0,25}{31105 \left[\frac{0,0025}{4} \right] 2 + 0,25}$$

$$n = \frac{7776,5}{39,13}$$

$$n = 198,73$$

Tipo de muestreo

- Probabilístico

Muestreo aleatorio simple

El muestreo aleatorio simple es una técnica de muestreo en la que todos los elementos que forman el universo - y que por lo tanto están incluidos en el marco muestral - tienen idéntica probabilidad de ser seleccionados para la muestra (Ochoa. C. 2015).

Resultados obtenidos

Para obtener una factibilidad en la investigación se realizó encuestas, para continuar con este proyecto se procedió a realizar un análisis y el uso de la fórmula muestra de aleatorio simple en el universo 7776,5 que representa la una parte de la población del sector de

Amaguaña, se obtuvo un resultado de muestra de 198,73 que representa un total de personas a encuestar.

Diseño de la encuesta

- Encuesta para la implementación de un restaurante de comida rápido y de parrilladas.
- La investigación se realizó mientras continúa la emergencia sanitaria por el (COVID 19), por lo tanto, se tomó como sujetos de estudio a personas de distintas edades (Preferentes mayores de 16 años).
- La encuesta fue realizada por un aplicativo web gratuito, se compartió a un total 200 de personas que residen en el sector.

Presentación gráfica de resultados

Interpretación de los resultados y análisis de las preguntas

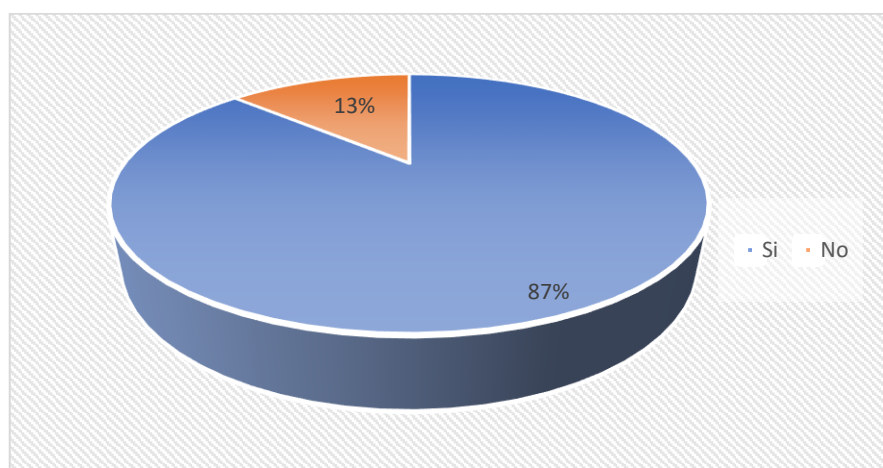
Pregunta 1.

Tabla 1 . Pregunta 1

¿A qué categoría de edad pertenece?	
RESPUESTA	CANTIDAD %
18 – 20	15,05
21 - 25	21,67
26 – 30	19,93
31 o más	43,35
TOTAL	100%

Luis Ñato. (2023). ¿A qué categoría de edad pertenece? Quito.

Imagen 1. Pregunta 1, gráfico circular.



Luis Ñato. (2023). Pregunta 1, gráfico circular. Quito.

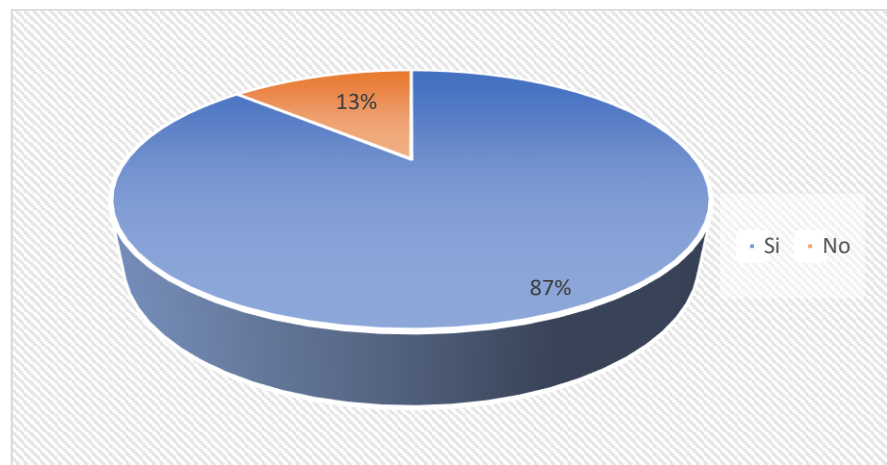
Análisis: En esta pregunta se refleja que la mayoría del grupo de personas encuestadas con un total de 43,35% tiene más de 31 años,

Pregunta 2.

Tabla 2. Pregunta 2

¿Suele comer en restaurantes?	
RESPUESTA	CANTIDAD %
Si	87
No	13
Luis Ñato. (2023). ¿Suele comer en restaurantes? Quito.	
TOTAL	100%

Imagen 2. Pregunta 2, gráfico circular.



Luis Ñato. (2023). Pregunta 2, gráfico circular. Quito.

Análisis: En esta pregunta se tiene en cuenta que un 87% acude a restaurantes y un 13% no acude.

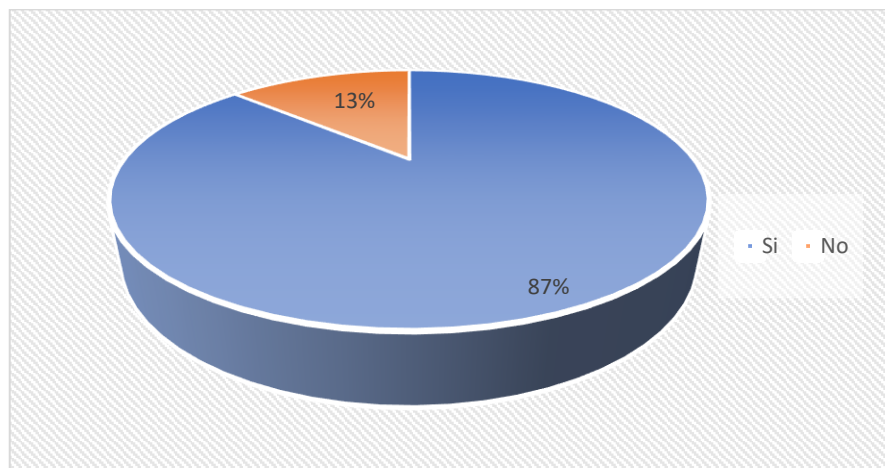
Pregunta 3.

Tabla 3. Pregunta 3

¿Frecuenta a restaurantes de comida rápida?	
RESPUESTA	CANTIDAD %
Si	87
No	13
TOTAL	100%

Luis Ñato. (2023). ¿Frecuenta a restaurantes de comida rápida? Quito.

Imagen 3. Pregunta 3, gráfico circular.



Luis Ñato. (2023). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

Análisis: En esta pregunta se tiene en cuenta que un 85% si acude a restaurantes de comida rápida y un 15% no.

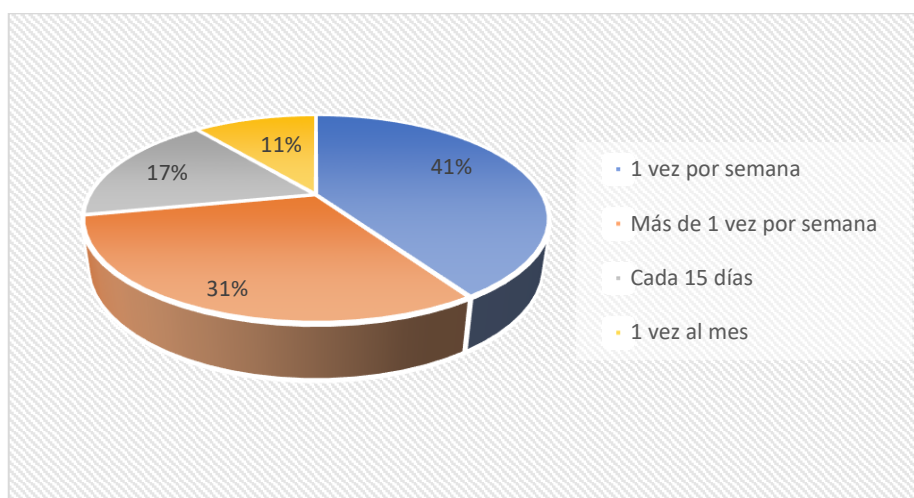
Pregunta 4.

Tabla 4. Pregunta 4

¿Con que frecuencia acude a comer fuera de casa?	
RESPUESTA	CANTIDAD %
1 vez por semana	40,41
Más de 1 vez por semana	30,97
Cada 15 días	17,70
1 vez al mes	10,91
TOTAL	100%

Luis Ñato. (2023). ¿Con que frecuencia acude a comer fuera de casa? Quito.

Imagen 4. Pregunta 4, gráfico circular.



Luis Ñato. (2023). Pregunta 4, gráfico circular. Quito.

Análisis: En esta pregunta se refleja que la mayoría de los entrevistados acuden 1 vez por semana con un 41%.

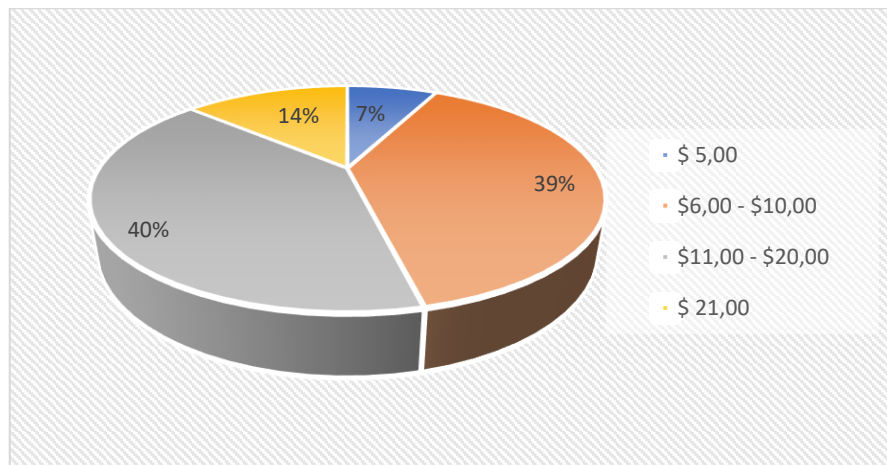
Pregunta 5.

Tabla 5. Pregunta 5

¿Cuál es su promedio de gasto cuando sale a comer en un restaurante?	
RESPUESTA	CANTIDAD %
\$5,00	7,38
\$6,00 - \$10,00	37,25
\$11,00 - \$20,00	38,59
\$21,00	18,64
TOTAL	100%

Luis Ñato. (2023). ¿Cuál es su promedio de gasto cuando sale a comer en un restaurante? Quito.

Imagen 5. Pregunta 5, gráfico circular.



Luis Ñato. (2023). Pregunta 5, gráfico circular. Quito.

Análisis: Esta pregunta se refleja que la persona en su mayoría gasta de 11 a 20 dólares en sus salidas.

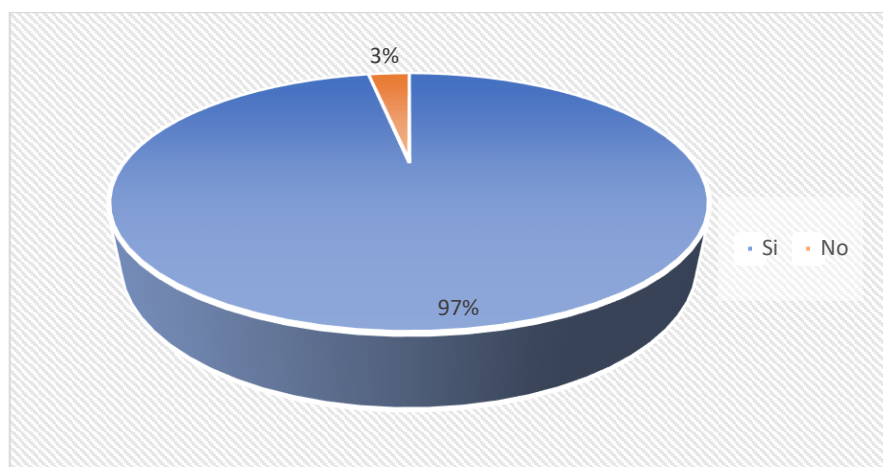
Pregunta 6.

Tabla 6. Pregunta 6

¿Cree que es importante contar con entrega a domicilio?	
RESPUESTA	CANTIDAD %
Si	97
No	3
TOTAL	100%

Luis Ñato. (2023). ¿Cree que es importante contar con entrega a domicilio? Quito.

Imagen 6. Pregunta 6, gráfico circular.



Luis Ñato. (2023). Pregunta 6, gráfico circular. Quito.

Análisis: Esta pregunta se refleja que para las personas encuestadas es importante que el establecimiento cuente con entregas a domicilio, con un 97%.

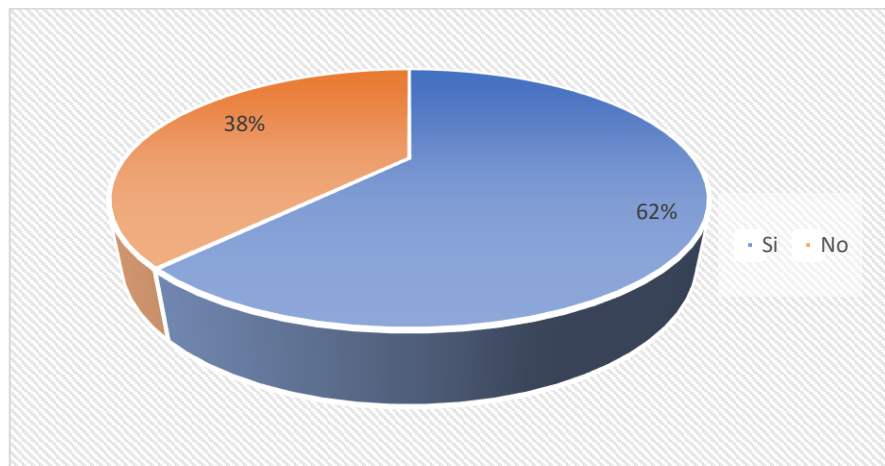
Pregunta 7.

Tabla 7. Pregunta 7

¿Ha sido influenciado por promociones mediante redes sociales?	
RESPUESTA	CANTIDAD %
Si	62
No	38
TOTAL	100%

Luis Ñato. (2023). ¿Ha sido influenciado por promociones mediante redes sociales? Quito.

Imagen 7. Pregunta 7, gráfico circular.



Luis Ñato. (2023). Pregunta 7, gráfico circular. Quito.

Análisis: En esta pregunta se refleja que la mayoría de personas han sido influenciadas con promociones publicitadas mediante redes sociales, con el 62%.

Análisis general

El propósito de la investigación era conocer los hábitos y donde frecuentan las personas, su preferencia por la comida y que ambiente es más agradable para ellos. Además para establecer el grado de aceptación y lo que desean de un Restaurante.

Fueron encuestados tanto del género femenino como el masculino, el rango de edad era indiferente, Además no dimos cuenta que más de un 80% van a restaurantes esto se da a entender que la necesidad de ir a un restaurante, está dentro de las prioridades de una persona. También nos ayudó a ver el rango de cuanto es su posibilidad económica para gastar en un restaurante y con qué frecuencia acuden más.

Síntesis del capítulo

- En el capítulo II. Se busco información sobre los métodos de investigación y cómo pueden ser aplicados en este proyecto.
- Se recurrió a una investigación de campo para obtener información del entorno en la que se desenvolverá la empresa, aplicando un plan de muestreo para determinar la cantidad de personas que se debe encuestar para obtener resultados positivos.
- Por último, con los resultados obtenidos se realizó el análisis de cada pregunta y de manera general sobre la encuesta. De esta manera podemos determinar si el proyecto es viable o no en aquel sector.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Título de la propuesta – Descripción

“Proyecto de factibilidad para la creación del restaurante “Carnitas”, Amaguaña, Chillo Jijón, Quito, Pichincha.”

“Carnitas” está ubicada en el sector de Amaguaña en el Barrio Chillo Jijón. Es un tipo de restaurante que ofrece comida rápida y deliciosas parrilladas con productos de calidad, con una sazón única de la casa. El restaurante ofrece distintas opciones de conocer su menú, principalmente en las diferentes aplicaciones de entrega de comida a las cuales estamos asociados, con el fin de facilitar la elección y compra para los clientes, además de ofertas únicas para aplicaciones al igual que en el restaurante. Con precios asequibles, por eso el restaurante está enfocado para cualquier persona y para todas las edades.

Con una decoración del establecimiento diferenciado a los de sus competidores, para que el cliente se lleve un recuerdo placentero del restaurante. Ofrece esto y muchas cosas más que hace que el cliente guarde recuerdos únicos que le hagan querer regresar al establecimiento.

Macro y micro localización

Se realizará en la parroquia de Amaguaña barrio chillo jijón

- **Instalaciones:** Son las características del lugar, la distribución y la facilidad de establecer los diferentes equipos dentro de la infraestructura.
- **Servicios:** Tales como agua, luz, teléfono, alcantarillado, gas, etc. Todo lo necesario para el desempeño de las actividades dentro del restaurante.
- **Cliente Potencial:** Estar cerca de los clientes potenciales.
- **Clima:** Condiciones climáticas que sean favorables por el hecho de la asistencia y consumo del cliente.
- **Seguridad:** Ubicación correcta, mucha vigilancia.

- **Disponibilidad de personal:** Accesibilidad de personal con capacidad para laboral.

El propósito es seleccionar la zona donde se va ubicar el restaurante, y en Barrio Chillo Jijón es una buena ubicación, ya que está a cerca del cuartel y cerca del estadio Banco Guayaquil haciéndose así una vía muy transcurrida por los transeúntes

Viabilidad

Viabilidad social

En cuanto al factor social en "Carnitas" ofrecerá sus productos con materia prima propia del Ecuador e ingredientes autóctonos.

La tradición que tiene la población ecuatoriana de juntarse los fines de semana para pasar tiempo con la familia o amigos y que actualmente se ha visto reducido por miedo a la pandemia, ha influido en la creación de un restaurante donde podrán volver a juntarse más seguido y pasar buenos momentos con la familia o con sus amigos.

Viabilidad económica

Actualmente el Ecuador se está viviendo un intento de recuperación económica, que ha ido viendo una mejora a comparación a la del año pasado a la par del avance de la vacunación en el país. Gracias a esto y con la disminución del miedo de la gente a salir los establecimientos de A&B podrán tener una mejora económica en el transcurso de este año.

Es por eso que "Carnitas" estará sujeto a al desarrollo económico que presente el país por lo que la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador, así como de la variación en los precios de la materia prima.

Viabilidad ambiental

"Carnitas" consciente de la contaminación que se puede generar en el establecimiento por clientes y trabajadores, es por eso que la basura generada en el local se colocarán tachos

de basura de sus respectivos colores de reciclaje (Verde – Reciclables, Negro – No Reciclables y Café – Orgánicos) y se utilizarán métodos de reciclaje beneficiosos para el medio ambiente. También en la disminución del plástico principalmente en los empaques para envíos a domicilio.

Viabilidad laboral

En “Carnitas” el reflejo de una comida de buena calidad va de la mano de un buen ambiente laboral donde sus trabajadores trabajan conscientes de que la comida que preparan va para un posible cliente fijo, así que están mentalizado para satisfacer correctamente a sus clientes y así obtener más experiencia para mejorar la competencia laboral.

Impacto

Para el futuro “Carnitas” crecerá hasta ser una franquicia reconocida y posicionada en la competencia a nivel de la ciudad de Quito, por implementar innovación y calidad en cada plato que ofrece en su menú. Para llegar a cumplir esta meta el establecimiento mantendrá una exhaustiva investigación para mejorar en base a sus competidores del sector y sugerencias de sus clientes.

Desarrollo de la propuesta

Misión.

“Carnitas” será un restaurante con ideas de contrastante innovación, manteniendo una calidad en sus productos años tras año, con el propósito de mantener sorprendidos a sus clientes para que sigan visitando el restaurante, aunque pase los años, manteniendo los ideales que se fijaron al crear el establecimiento.

Visión.

Obtener el reconocimiento de ser unos de los mejores restaurantes del sector a través de mejorar la calidad de productos a ofrecer, ampliando o modificando el menú con la preferencia de los clientes más frecuentes.

Valores

Siempre trabajando en mantener el respeto hacia los clientes con honestidad, transparencia, sinceridad, para mantener la fidelidad de los mismos.

Metas

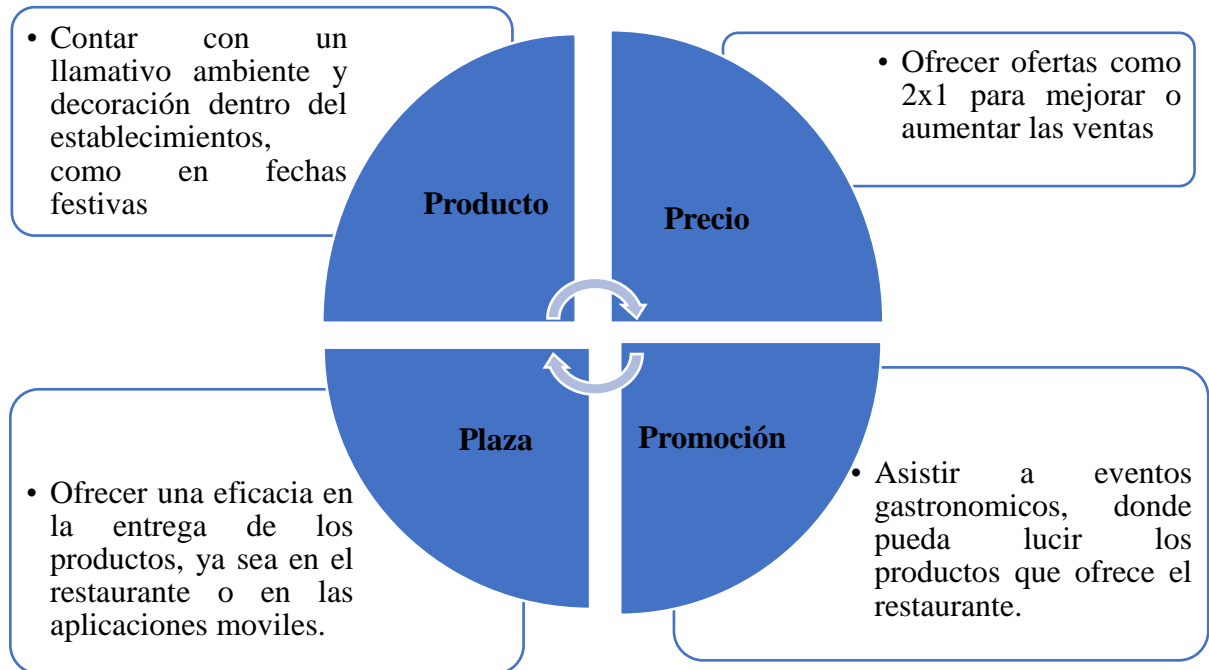
Tabla 8. Metas

Corto Plazo (6 meses)	Medio Plazo (1 – 2 años)	Largo Plazo (3 – 5 años)
Alcanzar a posicionarse en el sector de Guamaní y obtener a los primeros clientes habituales.	Llegar a un punto de equilibrio, mantener una posición estable en el sector y comenzar a generar mejores ingresos.	Establecido en el mercado, ya no solo del sector si no de la ciudad, mejorando en la infraestructura y aumentando la calidad de los productos.

Luis Ñato. (2023). Metas, gráfico. Quito.

Estrategias

Imagen 8. Estrategias. Grafica conceptual.



Luis Ñato. (2023). Estrategias, gráfico circular. Quito.

Estrategias de difusión y marketing

- Invertir en publicidad mediante redes sociales como Tik Tok, Instagram, etc. y aprovechando las opciones de publicidad que ofrecen las aplicaciones de entrega de comida.
- Ofrecer facilidad de conocimiento de nuestro menú, para que cualquier persona ya sea mediante internet o físico conozca de manera inmediata los productos que ofrece el restaurante.

Estrategia de fidelización del cliente

- Brindar un producto y servicio de calidad a todas horas en las que el restaurante está disponible.
- Dar mayor preferencia a nuestros clientes más habituales, con recompensas y hacerles sentir parte de nuestra de nuestro establecimiento.
- Ofrecer constantemente promociones para que nuestros clientes se sientan motivados a volver a pedir y asistir al restaurante.

Estrategias del personal

- Puntualidad y responsabilidad con la empresa, cumpliendo con los horarios y trabajos establecidos en el establecimiento.
- Capacitación laboral en cada área de trabajo para mantener un conocimiento elevado, para que los empleados realicen sus labores correctamente.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones. Para mantener el profesionalismo dentro de las áreas de trabajo.

Estrategia de mantenimiento de marca

- Mantener la calidad del establecimiento, ya sea en sus productos como es sus empleados.
- Ofrecer distintivos diferenciadores en la carta y en la decoración del establecimiento, que satisfagan las necesidades de los clientes, para que de esa forma mantengan abiertas sus puertas el tiempo necesario, para que se convierta en un negocio de constante rentabilidad.

Políticas

Los trabajadores.

- Puntualidad y responsabilidad con la empresa, cumpliendo con los horarios y trabajos establecidos en el establecimiento.
- Uso obligatorio del uniforme dentro de las instalaciones.
- Cambiarse de ropa al llegar y al finalizar el turno de trabajo. Prohibido llevar el uniforme de trabajo fuera de la empresa.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- Prohibido el uso excesivo de maquillaje y de joyería.
- Prohibido ingerir cualquier producto que vaya dirigido a la preparación de los alimentos.
- Asistir al trabajo limpio y aseado.
- No fumar, beber o ingerir cualquier tipo de estupefaciente dentro del establecimiento que afecte a sus actividades laborales.
- Prohibido llegar al trabajo alcoholizado o con síntomas de haber consumido estupefacientes.

La empresa.

- Bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- Capacitar a los nuevos empleados con las formas de trabajos integradas de la empresa, así como capacitación semestral de todos los empleados.
- Pago a tiempo de salarios a los empleados
- Los trabajadores que laboren horas extras, feriados días de descanso tendrán una remuneración extra.
- Cumplir con sus obligaciones legales para con los empleadores.

- Brindar a los empleados de la empresa un entorno amigable, y reconfortante para sus labores cotidianas.
- Mantener en constante revisión y mantenimientos de los equipos de trabajo.

Localización de la Empresa

“Carnitas” estará ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el sur de la ciudad, barrio Chillo Jijón.

Imagen 9. Ubicación empresarial.



Imagen. Google maps. (2023). Ubicación empresarial. Recuperado de: <https://www.google.com/maps/@->

0.3529508,-78.4775467,16z

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura.

En "Carnitas" la organización de la empresa estará estructurada de manera vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, facilitando el control y supervisión, mejorando el funcionamiento y producción de la misma.

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

manera:

- Nivel Gerencial.
- Nivel Administrativo
- Nivel Operativo.

Nivel Gerencial

- Chef propietario

Nivel administrativo

- Chef propietario

Nivel Operativo.

- Ayudante de cocina
- Mesero/a

Centralización – Descentralización

Centralización

- **Chef propietario:** Es el encargado de administrar y supervisar los procesos de elaboración de los productos y de la producción de la misma, organiza y da órdenes al personal operativo para así llevar de una manera eficaz las operaciones y actividades dentro del establecimiento.

Descentralización

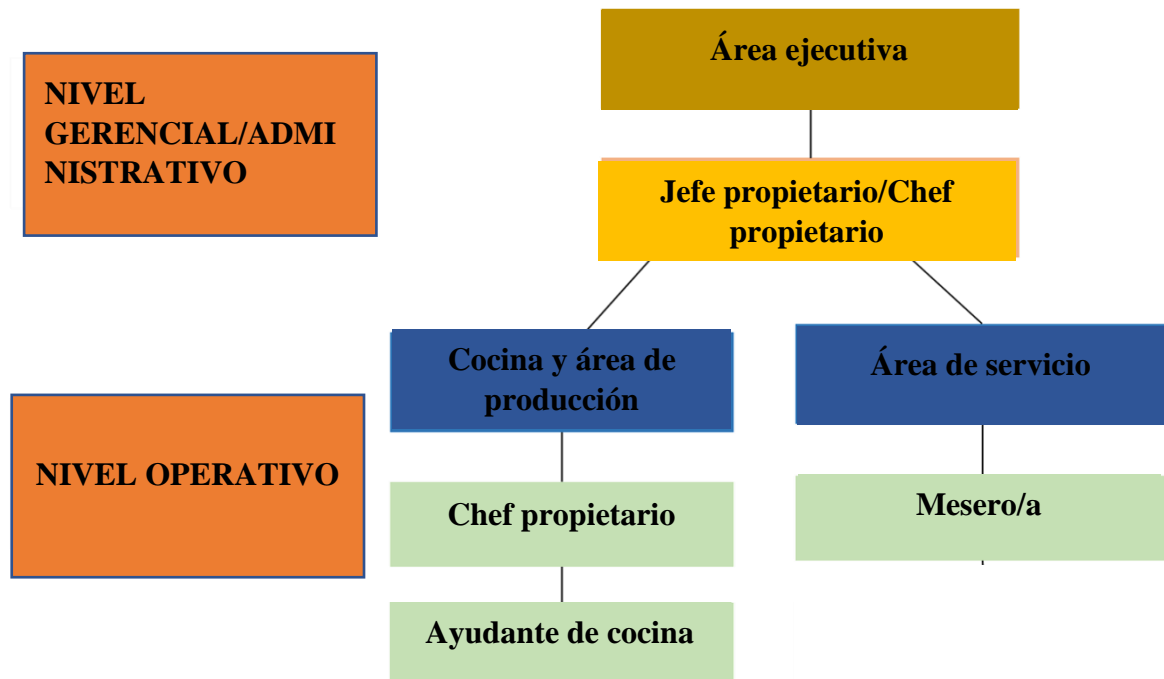
- **Ayudante de Cocina:** Ayuda y soporte en la elaboración de los productos. Cumple las órdenes dictadas por el chef encargado.
- **Cajero/a:** Su cargo es cobrar el producto y los servicios prestados al cliente
- **Mesero/a.:** Toma las órdenes y entrega los pedidos a los clientes.

Integración.

La integración organizacional de la empresa tendrá un sistema de gestión de procesos de compras, ventas, producción y distribución. Cumpliendo con este sistema se llevará a cabo un control completo de entradas y salidas correspondientes a cada una de las áreas de trabajo, llevando a cabo un registro de actividades, en la que los miembros de la empresa participen de manera equitativa.

Organigrama empresarial

Imagen 10. Organigrama empresarial “Carnitas”



Luis Ñato. (2023). Organigrama empresarial “Carnitas”. Quito

PUESTO DE CHEF PROPIETARIO

Detalles generales del puesto de chef propietario.

Empresa Carnitas

Unidad administrativa Área ejecutiva.

Misión del puesto

Supervisar y dirigir el restaurante. Realizar los pedidos de suministros y programar actuaciones, supervisa la preparación y las técnicas de cocción. Debe orientar y establecer el trabajo de los trabajadores con el fin de mantener la eficiencia en las áreas de trabajo. Resolver las quejas de los clientes con prontitud y de acuerdo con las directrices de la empresa.

Denominación del puesto chef propietario

Rol del puesto

Administrar y supervisar los procesos de elaboración de los productos y de la producción de la misma.

Remuneración \$ 600

Tabla 9. Méritos aspectos a considerar, chef propietario.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo en Gastronomía o superior. Al menos un idioma fluido aparte del nativo. De preferencia inglés. Curso de seguridad alimentaria.</p>	<p>Mínim2 años en el cargo de Gerente- Chef en establecimie ntos de A&B.</p>	<p>Revisar los costos de ventas y resolver cualquier discrepancia en la contabilidad. Conocer y dominar las técnicas básicas de cocción. Monitorear el inventario de los productos para asegurar que se mantenga una reserva adecuada y para prevenir desperdicio de productos por parte del personal. Solicitudes de compra según sea necesario. Resolver las quejas de los clientes con prontitud y de acuerdo con las directrices de la empresa.</p>	<p>Puntualidad Amabilidad Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación Delegación. Desarrollo de subordinados. Tolerancia al estrés. Liderazgo. Iniciativa. Integridad. Planificación y organización. Trabajo en equipo. Responsabilidad.</p>

Luis Nato. (2023). *Méritos aspectos a considerar, Chef propietario*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto de ayudante de cocina.

Empresa	Carnitas
Unidad administrativa	Área de producción
Misión del puesto	<p>Es el encargado de realizar las funciones básicas en el establecimiento. Dar soporte al chef con el abastecimiento y limpieza en el área de producción.</p> <p>Cumplimiento con los lineamientos y políticas de seguridad establecidos por la empresa.</p>
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Preparación, elaboración de los productos ordenados por los clientes.
Remuneración	\$ 450

Tabla 10. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior Curso de seguridad alimentaria	Mínimo 1 – 2 años en el cargo de ayudante de cocina en establecimientos de A&B.	Recibe órdenes del chef. Conocer y dominar desde las técnicas de cocción. Protocolo de servicios. Llena los refrigeradores con el material faltante. Es responsable de la limpieza del área de producción.	Puntualidad Amabilidad Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Creatividad. Iniciativa. Integridad. Comunicación Trabajo en equipo. Responsabilidad. Tolerancia al estrés. Planificación y organización.

Luis Ñato. (2023). *Méritos aspectos a considerar, Ayudante de cocina*. Quito.

PUESTO DE MESERO/A

Detalles generales del puesto de mesero/a.

Empresa	Carnitas
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	<p>Toma de pedidos y entrega de lo solicitado.</p> <p>Recolección de platos sucios y limpieza de las mesas una vez se retiren los clientes de la mesa.</p> <p>Encargado de realizar las funciones correspondientes en el área de caja.</p>
Denominación del puesto	Mesero/a
Rol del puesto	Entrega de los pedidos elaborados a los clientes
Remuneración	\$ 450

Tabla 11. Méritos aspectos a considerar, mesero/a.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Curso de técnicas de servicio.	Mínimo 1 año de experiencia	Entrega de los pedidos elaborados a los clientes. Recolección platos y vasos sucios y limpieza de las mesas una vez se retiren los clientes de la mesa. Encargado de realizar las funciones correspondientes en el área de caja.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Creatividad. Comunicación Tolerancia al estrés. Iniciativa. Integridad. Planificación y organización. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Luis Ñato. (2023). *Méritos aspectos a considerar, mesero/a*. Quito.

FODA

Tabla 12. FODA

FORTALEZAS	Debilidades
<ul style="list-style-type: none">• Ideas creativas para fortalecer el menú.• Contar con proveedores calificados que garanticen la calidad de los productos.• Trabajadores profesionales en cada uno de sus áreas.• Maquinaria en constante revisión y mantenimiento para su correcto funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none">• Inexperiencia en el mercado.• Cambio de personal constante• Bajo presupuesto para la contratación de personal en el área de servicio.
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none">• Reducida competencia directa en el sector.• Cuenta con un menú variado para elección de los clientes.• Implementación de servicio a domicilio mediante aplicaciones móviles.• Estandarización en sus productos.	<ul style="list-style-type: none">• Aumento de la delincuencia e inseguridad en la ciudad.• Complicada situación económica que atraviesa el país.• Aparición de nuevas variantes de Covid-19, limitando la presencia de clientes por temor a la pandemia.

Luis Ñato. (2023). *FODA*. Quito.

Desarrollo de la marca

Imagotipo

Imagen 11. Imagen logotipo



Luis Ñato. (2023). *Imagen logotipo, "Carnitas"*. Quito.

Las características del logo de "Carnitas"

- Diseño sencillo
- Forma cuadrada
- En color rojo el año de apertura del restaurante y una parrilla encendida representando el método de preparación principal del establecimiento.
- En color negro y en mayúsculas se detalla el nombre del restaurante.

Tarjeta de presentación

Imagen 12. Tarjeta de presentación.



Luis Ñato. (2023). *Tarjeta de presentación, "Carnitas"*. Quito.

Las características del logo de "Carnitas"

- Forma rectangular
- Logotipo
- Fondo naranja
- Datos informativos con letras negras
- Logotipos de las aplicaciones asociadas al restaurante

Uniformes del personal

Ayudante de cocina

- Chaqueta de cocina de color blanca con el logo de la empresa
- Pantalones de cocina de rayas negras y blancas
- Faldón de color negro
- Gorro bandana de rayas negras y blancas
- Medias largas negras de algodón
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)

Imagen 13. Diseño uniforme ayudante de cocina.



Luis Ñato. (2023). *Diseño uniforme ayudante de cocina*. Quito

Mesero

- Camisa blanca de mangas largas
- Mandil negro con el logo de la empresa
- Pantalón negro de tela
- Corbata negra
- Medias negras largas de algodón
- Zapatos negros de cocina (antideslizante)

Imagen 14. Diseño uniforme mesero.



Luis Ñato. (2023). *Diseño uniforme mesero/a*. Quito

Canal de distribución y puntos de ventas

El restaurante no contará con canales de distribución. El restaurante venderá sus productos de manera presencial en el establecimiento y además realizará entregas a domicilio.

Promoción

El restaurante será promocionado mediante pancartas y/o folletos y principalmente mediante redes sociales como Facebook, Instagram y TikTok.

Contacto

El establecimiento contará con las diferentes redes sociales anteriormente mencionadas. Mediante estas redes sociales los clientes podrán comunicarse con el establecimiento. También podrán contactar al restaurante mediante el número telefónico del restaurante.

Negociación

Las ventas se pueden cerrar de:

- Forma presencial, directamente en el establecimiento.
- Forma online mediante aplicativos de entrega a domicilio
- Llamadas telefónicas directamente al establecimiento



Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios son fijados mediante una receta estándar calculados para un solo PAX, ya que por medio de este método se puede calcular el valor final de un producto. Con esto se fija los precios el cual se debe mantener el punto de equilibrio al establecimiento.

Recetas estándar de costos

Tabla 13. Hamburguesa económica.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Hamburguesa económica	
GÉNERO		Plato fuerte	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pan de hamburguesa	1 u	\$ 0,16	\$ 0,16
Carne molida	150gr	\$ 0,96	\$ 0,96
Lechuga	2gr	\$ 0,003	\$ 0,003
Tomate	5gr	\$ 0,005	\$ 0,005
Cebolla	2gr	\$ 0,002	\$ 0,002
Queso cheddar	60gr	\$ 0,73	\$ 0,73
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 1,86
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,18
		TOTAL NETO	\$ 2,04
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,20
		UTILIDAD 50%	\$ 1,02
		SUBTOTAL	\$ 3,26
		IVA	\$ 0,39
		SERVICIO	\$ 0,32
		PVP	\$ 3,97
	TOTAL	\$ 3,99	



Luis Ñato. (2023). *Hamburguesa económica, receta estándar de costos*, Quito.

Tabla 14.. Hamburguesa doble con papas fritas.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Hamburguesa doble con papas fritas	
GÉNERO		Plato fuerte	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pan de hamburguesa	1 u	\$ 0,16	\$ 0,16
Carne molida	150gr	\$ 0,96	\$ 1,92
Lechuga	2gr	\$0.003	\$0.003
Tomate	5gr	\$0.005	\$0.005
Cebolla	2gr	\$0.002	\$0.002
Queso cheddar	60gr	\$ 0,73	\$ 0,73
Papas	100gr	\$ 0,13	\$ 0,13
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 2,95
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,29
		TOTAL NETO	\$ 3,24
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,32
		UTILIDAD 50%	\$ 1,62
		SUBTOTAL	\$ 5,18
		IVA	\$ 0,62
		SERVICIO	\$ 0,52
		PVP	\$ 6,32
		TOTAL	\$ 6,50



Luis Ñato. (2023). *Hamburguesa doble con papas fritas, receta estándar de costos*, Quito.

Tabla 15.. Hamburguesa con tocino y papas fritas, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Hamburguesa con tocino y papas fritas	
GÉNERO		Plato fuerte	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pan de hamburguesa	1 u	\$ 0,16	\$ 0,16
Carne molida	150gr	\$ 0,96	\$ 0,96
Lechuga	2gr	\$0.003	\$0.003
Tomate	5gr	\$0.005	\$0.005
Cebolla	2gr	\$0.002	\$0.002
Queso cheddar	60gr	\$ 0,73	\$ 0,73
Papas	100gr	\$ 0,13	\$ 0,13
Tocino	16gr	\$ 0,39	\$ 0,39
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 2,38
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,24
		TOTAL NETO	\$ 2,62
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,26
		UTILIDAD 50%	\$ 1,31
		SUBTOTAL	\$ 4,19
		IVA	\$ 0,50
		SERVICIO	\$ 0,42
		PVP	\$ 5,11
		TOTAL	\$ 5,50



Luis Ñato. (2023). *Hamburguesa con tocino y papas fritas, receta estándar de costos*, Quito.

Tabla 16.Parrillada de pollo, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Parrillada de pollo	
GÉNERO		Plato fuerte	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Filete de pollo	200gr	\$ 1,72	\$ 1,72
Morcilla	1 u	\$ 0,57	\$ 0,57
Chorizo	1 u	\$0.68	\$0.68
Tomate	10gr	\$0.02	\$0.01
Lechuga	10gr	\$0.01	\$0.01
Pimiento verde	10gr	\$ 0,01	\$ 0,01
Limón	30ml	\$ 0,01	\$ 0,01
Papas	100gr	\$ 0,13	\$ 0,13
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 3,14
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,31
		TOTAL NETO	\$ 3,45
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,34
		UTILIDAD 50%	\$ 1,72
		SUBTOTAL	\$ 5,51
		IVA	\$ 0,66
		SERVICIO	\$ 0,55
		PVP	\$ 6,72
		TOTAL	\$ 6,75

Luis Ñato. (2023). *Parrillada de pollo, receta estándar de costos*, Quito.

Tabla 17. Parrillada completa de tres carnes, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Parrillada completa de tres carnes	
GÉNERO		Plato fuerte	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Filete de pollo	200gr	\$ 1,62	\$ 1,62
Lomo de falda	200gr	\$ 1,90	\$ 1,90
Chuleta de cerdo	350gr	\$ 1,80	\$ 1,80
Morcilla	1 u	\$0.57	\$0.57
Chorizo	1 u	\$0.68	\$0.68
Tomate	10gr	\$ 0,01	\$ 0,01
Lechuga	10gr	\$ 0,01	\$ 0,01
Pimiento verde	10gr	\$ 0,01	\$ 0,01
Limón	30ml	\$ 0,01	\$ 0,01
Papas	100gr	\$ 0,13	\$ 0,13
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 6,74
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,67
		TOTAL NETO	\$ 7,41
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,74
		UTILIDAD 10%	\$ 0,74
		SUBTOTAL	\$ 8,89
		IVA	\$ 1,06
		SERVICIO	\$ 0,88
		PVP	\$ 10,83
		TOTAL	\$ 10,99

Luis Ñato. (2023). *Parrillada completa de tres carnes, receta estándar de costos*, Quito.

Tabla 18. Alitas con papas fritas y ensalada de la casa, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Alitas con papas fritas y ensalada de la casa	
GÉNERO		Plato fuerte	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Alitas de pollo	8 u	\$ 0,22	\$ 0,90
Papas	100gr	\$ 0,13	\$ 0,13
Salsa original	100gr	\$ 0,12	\$ 0,12
Tomate	10gr	\$ 0,01	\$ 0,01
Pmiente verde	10gr	\$ 0,01	\$ 0,01
Lechuga	10gr	\$ 0,01	\$ 0,01
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 2,76
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,27
		TOTAL NETO	\$ 3,03
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,30
		UTILIDAD 50%	\$ 1,51
		SUBTOTAL	\$ 4,84
		IVA	\$ 0,58
		SERVICIO	\$ 0,48
		PVP	\$ 7,39
		TOTAL	\$ 7,99

Luis Ñato. (2023). Alitas con papas fritas y ensalada de la casa, *receta estándar de costos*,

Tabla 19. Limonada, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Limonada	
GÉNERO		Bebidas	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Limón amarillo	5 u	\$ 0,13	\$ 0,65
Azúcar	20gr	\$ 0,02	\$ 0,02
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 0,67
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,06
		TOTAL NETO	\$ 0,73
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,07
		UTILIDAD 50%	\$ 0,36
		SUBTOTAL	\$ 1,16
		IVA	\$ 0,13
		SERVICIO	\$ 0,11
		PVP	\$ 1,40
		TOTAL	\$ 1,50

Luis Ñato. (2023). *Limonada, receta estándar de costos*, Quito.

Tabla 20. Jugo de naranja, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DE LA RECETA		Jugo de naranja	
GÉNERO		Bebidas	
PORCIONES		1	
FECHA DE ELABORACIÓN		25/01/2023	
INGREDIENTES	MEDIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Naranja nacional	5 u	\$ 0,18	\$ 0,90
Azúcar	20gr	\$ 0,02	\$ 0,02
INGREDIENTES		SUMAN	\$ 0,92
		IMPREVISTO 10%	\$ 0,09
		TOTAL NETO	\$ 1,01
		FACTOR COSTO 10%	\$ 0,11
		UTILIDAD 50%	\$ 0,50
		SUBTOTAL	\$ 1,62
		IVA	\$ 0,19
		SERVICIO	\$ 0,16
		PVP	\$ 1,97
		TOTAL	\$ 2,00

Luis Ñato. (2023). *Jugo de naranja, receta estándar de costos*, Quito.

Tabla 21. Ingeniería del menú.

			INGENIERIA DEL MENU														
ITEM	# Platos vendidos	% Sales mix	Costo Unitario	Precio de venta	Margen Contribucion por item	Volumen costo variable	Volumen de venta	Volumen MC	Categoria margen de contribucion	Categoria MIX	Clasificacion plato						
HAMBURGUESA ECONOMICA	20	33,33	\$ 2,04	\$ 3,99	\$ 1,95	\$ 40,80	\$ 79,80	\$ 39,00	L	H	CABALLO						
HAMBURGUESA DOBLE CON PAPAS FRITAS	12	20,00	\$ 3,24	\$ 6,50	\$ 3,26	\$ 38,88	\$ 78,00	\$ 39,12	H	H	ESTRELLA						
HAMBURGUESA CON TOCINO Y PAPAS	8	13,33	\$ 2,62	\$ 5,50	\$ 2,88	\$ 20,96	\$ 44,00	\$ 23,04	L	L	PERRO						
PARRILLADA DE POLLO	5	8,33	\$ 3,45	\$ 6,75	\$ 3,30	\$ 17,25	\$ 33,75	\$ 16,50	H	L	ROMPECABEZAS						
ALITAS CON PAPAS FRITAS Y ENSALADA DE LA CASA	10	16,67	\$ 3,03	\$ 7,99	\$ 4,96	\$ 30,30	\$ 79,90	\$ 49,60	H	H	ESTRELLA						
PARRILLADA COMPLETA DE TRES CARNES	5	8,33	\$ 7,41	\$ 10,99	\$ 3,58	\$ 37,05	\$ 54,95	\$ 17,90	H	L	ROMPECABEZAS						
TOTALES	60			\$ 41,72		\$ 185,24	\$ 370,40	\$ 185,16									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">Formula promedio MC:</td> <td style="text-align: center;">562,92/78</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">3,09</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #D3D3D3;">Formula % por plato:</td> <td style="text-align: center;">14 %</td> </tr> </table>												Formula promedio MC:	562,92/78		3,09	Formula % por plato:	14 %
Formula promedio MC:	562,92/78																
	3,09																
Formula % por plato:	14 %																

Luis Ñato. (2023). *Ingeniería del menú*, Quito.

Estudio financiero

Plan de inversión

Tabla 22. Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Refrigeradora Indurama	1	\$500,00	\$500,00
Balanza digital	1	\$30,00	\$30,00
Cocina indurama	1	\$375,00	\$375,00
Parrilla acero inoxidable	1	\$300,00	\$300,00
Licuada Oster	1	\$66,00	\$66,00
TOTAL			\$1271,00

Luis Ñato. (2023). *Equipos industriales*, Quito.

Tabla 23.. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Laptop/Notebook Xtratech Invicta Celeron	1	\$330,34	\$330,34
Impresora EPSON	1	\$235,00	\$235,00
TOTAL			\$565,34

Luis Ñato. (2023). *Equipos de computación*, Quito.

Tabla 24. Muebles y enseres.

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Mesa de acero	5	\$150,00	\$750,00
Sillas de madera	20	\$35,00	\$700,00
Estantería de madera	1	\$100,00	\$100,00
Escritorio	1	\$150,00	\$150,00
Silla para escritorio	1	\$75,00	\$75,00
TOTAL			\$1775,00

Luis Ñato. (2023). *Muebles y Enseres*, Quito.

Tabla 25. Insumos de cocina.

INSUMOS DE COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Tabla para picar	2	\$15,00	\$30,00
Set de cuchillos	1	\$29,99	\$29,99
Bolws acero inoxidable (set 5 piezas)	3	\$25,99	\$77,97
Pinzas para parrilla acero inoxidable	2	\$5,00	\$10,00
Cepillo de acero	1	\$2,75	\$2,75
Colador de acero inoxidable	2	\$4.50	\$9,00

Ollas grandes	3	\$40,00	\$120,00
Pelador	1	\$4,00	\$4,00
Platos de porcelana	20	\$0,90	\$18
Cucharas de metal	20	\$0,35	\$7
TOTAL			\$308,71

Luis Ñato. (2023). Insumos de cocina, Quito.

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad.

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Extintor (polvo seco) 10Lb	1	\$18,00	\$18,00
Detector de gas GLP	1	\$22,00	\$22,00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2	\$10,00
TOTAL			\$50,00

Luis Ñato. (2023). *Equipos industriales de seguridad*, Quito.

Tabla 27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Papel bond, resma	1	\$3,40	\$3,40
Grapadora	1	\$4,50	\$4,50
Grapas (cajas)	1	\$1.15	\$1.15
Esferos de colores BIC (Caja)	3	\$1.25	\$3,75
Perforadora	1	\$3,00	\$3,00
Carpeta archivadora	8	\$2,75	\$22,00
Tijera	1	\$0,45	\$0,45
Set de resaltadores	8	\$0,50	\$4,00
TOTAL			\$42,25

Luis Ñato. (2023). *Suministros de oficina*, Quito.

Tabla 28. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$30
Luz	\$50
Teléfono	\$15
Internet	\$27,99
TOTAL	\$122,99

Luis Ñato. (2023). *Servicios básicos*, Quito.

Tabla 29. Materiales de limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Trapeador	1	\$6,50	\$6,50
Escoba	1	\$3,50	\$3,50
Pala metálica	1	\$2,85	\$2,85
Desinfectante (1 Galón)	1	\$3,75	\$3,75
Fundas de basura industriales	20	\$0,20	\$4,00
Cloro (1 Galón)	1	\$4,95	\$4,95
Esponja Lavaplatos	2	\$1,40	\$2,80
Lavavajillas lava	2	\$1,85	\$3,70
Jabón líquido para manos (1 Galón)	1	\$8,00	\$8,00
TOTAL			\$40,05

Luis Ñato. (2023). *Materiales de limpieza*, Quito.

Tabla 30. Suministros de vestuario

SUMINISTRO DE VESTUARIO			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Uniformes (Cocina)	3	\$45,00	\$135,00
Uniformes (Servicio)	1	\$40,00	\$40,00
TOTAL			\$175,00

Luis Ñato. (2023). *Suministros de vestuario*, Quito.

Tabla 31. Publicidad.

PUBLICIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V.UNITARIO	V.TOTAL
Publicidad	-	\$300,00	\$300,00
TOTAL			\$300,00

Luis Ñato. (2023). *Publicidad*, Quito.

Tabla 32. Total, inversiones.

TOTAL, INVERSIONES	
DESCRPCIÓN	VALOR
Inversión	\$4650,34
TOTAL	\$4650,34

Luis Ñato. (2023). *Total, Inversiones*, Quito.

Tabla 33. Gastos de constitución.

GASTOS DE CONSTITUCIÓN		
DESCRPCIÓN	V, UNITARIO	V, TOTAL
Constitución de la empresa	\$300,00	\$300,00
TOTAL		\$300,00

Luis Ñato. (2023). *Gastos de constitución*, Quito.

Sueldos

Tabla 34.. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDO ANUAL
Gerente chef	\$600	\$7200	\$680,40	\$874,80	\$8002,80
Ayudante de cocina	\$450	\$5400	\$510,30	\$602,10	\$6002.10
TOTAL	\$1050	\$12600	\$1190,70	\$1476,90	\$14004,90

Luis Ñato. (2023). *Sueldos*, Quito.

Tabla 35. Decimos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL, DECIMOS
Gerente chef	\$600	\$450	\$600	\$1650
Ayudante de cocina	\$450	\$450	\$450	\$1350
TOTAL	\$1050	\$900	\$1050	\$3000

Luis Ñato. (2023). *Decimos*, Quito.

TOTAL, SUELDOS	TOTAL, DECIMOS	TOTAL, ANUAL
\$14004,90	\$3000,00	\$17004,90

El total de los sueldos a cancelar incluido con todos los beneficios legales es 31709,10 anual.

Punto de equilibrio

Tabla 36. Punto de equilibrio.

Precio Venta	7
Coste Unitario	3
Gastos Fijos Mes	1.473
Pto. Equilibrio	415
\$ Ventas Equilibrio	2.697

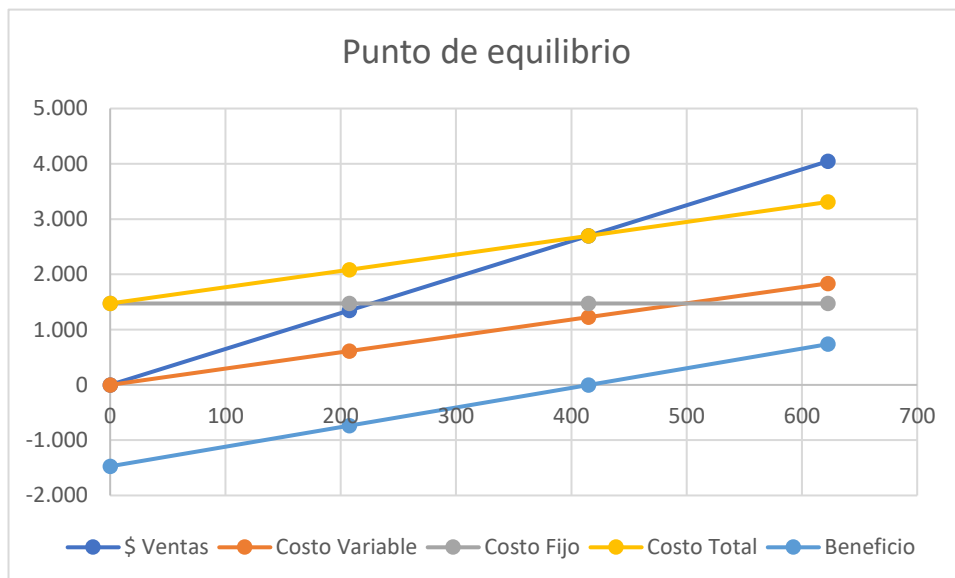
Luis Ñato. (2023). *Punto de equilibrio*, Quito.

Tabla 37. Punto de equilibrio.

Datos para el gráfico	PERDIDA	P.E.	UTILIDAD
Q Ventas	0	207	415
\$ Ventas	0	1.349	2.697
Costo Variable	0	612	1.224
Costo Fijo	1.473	1.473	1.473
Costo Total	1.473	2.085	2.697
Beneficio	-1.473	-736	0
			736

Luis Ñato. (2023). *Punto de equilibrio*, Quito.

Imagen 15. Punto de equilibrio.



Luis Ñato. (2023). *Punto de equilibrio*, Quito.

Análisis del punto de equilibrio

_Los costos fijos de “Carnitas” son de 1473 al mes, en donde incluye servicios básicos, sueldos y publicidad. El costo promedio de los platos es de 3 y el promedio del precio de venta es de 7, de esta forma se aplica la fórmula para calcular el punto de equilibrio dando como resultado lo siguiente; se debe vender 668 platos al mes para alcanzar a cubrir todos los gastos.

Síntesis del capítulo

_En este capítulo, se realizó la propuesta para el proyecto de factibilidad para la creación del restaurante “Carnitas”, presentando la misión, visión y metas que tiene la empresa, sacando el análisis FODA que nos permite saber las fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas del establecimiento. También se realizó el desarrollo organizacional de la empresa estructurando de manera jerárquica al establecimiento. Igualmente se realizó la creación del logotipo, que permitirá diferenciar a la marca de la competencia.

Por último, se realizó las recetas estándar de costos de los platos, para sacar el costo unitario y el precio de venta de cada plato y con sumando esos datos se especifica todo el análisis financiero, dentro de esto se encuentra el plan de inversión, fijación de precios, salarios y el punto de equilibrio, lo que permitió conocer la factibilidad del proyecto.

CONCLUSIONES

- Tener conocimiento y un orden en el análisis financiero genera tranquilidad, ya que se puede analizar el punto de vista económico, para obtener una observación real y tener una idea total aproximada para la creación del proyecto.
- Para obtener la viabilidad en “Carnitas” se realizó la misión, visión y estrategias, que permitirán fijar tiempos para realizar las funciones a nivel general de la empresa.
- Mantener un orden y control del área administrativa teniendo en cuenta los objetivos, la misión y visión proyectados para el futuro y no solo enfocados para los primeros meses de apertura del negocio, es el punto de inicio de creación un establecimiento viable y exitosos.
- Realizar un organigrama empresarial ayuda a detallar y ordenar cada cargo y responsabilidades de los empleados dentro del establecimiento, ayudando a tener un mejor crecimiento y eficacia en la empresa.
- El análisis financiero es el estudio importante que se tiene que hacer para poder observar si el establecimiento es viable y rentable a la vez.
- Es indispensable realizar la fijación de precios mediante recetas estándar, para observar la rentabilidad que nos ofrecerá los platos elegidos para el menú.
- Para alcanzar los objetivos propuestos, se debe contar con una planificación estratégica, la cual nos permitirá reconocer con precisión temporadas donde es correcto publicitar con más fuerza los productos a ofrecer y también reconocer cuando es temporada baja de ventas.

RECOMENDACIONES

- Es importante mantener un control exhaustivo en las necesidades internas de los trabajadores para mantener un buen ambiente laboral entre compañeros y evitar cualquier tipo de incidentes.
- Se recomienda realizar capacitaciones cada cierto tiempo para mantener a los empleados con el conocimiento necesario para realizar sus labores de mejor manera. Manteniendo los estándares de calidad propuestos en el proyecto.
- Tener un orden en la elaboración de un proyecto ayuda a obtener un panorama más concreto y detallado de cada área para corregir o verificar información exacta en cada capítulo del proyecto.
- Realizar investigaciones de mercado continuos para mantener conocimientos actualizados sobre las necesidades que tengan los clientes.

REFERENCIAS

COCINA, C. (2021). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://canalcocina.es/sabiasque/glosario/sellar#:~:text=En%20t%C3%A9rminos%20culinarios%2C%20sellarlo%20quiere,con%20una%20gota%20de%20aceite.>

Carlos Ochoa, (2015). Muestreo probabilístico: muestreo aleatorio simple. Recuperado el 9 de febrero de 2023. Disponible en: [https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-probabilistico-muestreo-aleatorio-](https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-probabilistico-muestreo-aleatorio-simple#:~:text=El%20muestreo%20aleatorio%20simple%20es,ser%20seleccionados%20para%20la%20muestra.)

[simple#:~:text=El%20muestreo%20aleatorio%20simple%20es,ser%20seleccionados%20para%20la%20muestra.](https://www.netquest.com/blog/es/blog/es/muestreo-probabilistico-muestreo-aleatorio-simple#:~:text=El%20muestreo%20aleatorio%20simple%20es,ser%20seleccionados%20para%20la%20muestra.)

Encuentro, G. d. (2018). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-quemejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/> Española, R. A. (2021). <https://dle.rae.es/parrilla.>

Española, R. A. (2021). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://dle.rae.es/Parrilla?m=form>

Española, R. A. (2021). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://dle.rae.es/dorar?m=form>

Española, R. A. (2022). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://dle.rae.es/asar?m=form>

Española, R. A. (2022). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://dle.rae.es/emplatar?m=form>

Española, R. A. (2022). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://dle.rae.es/sellar?m=form>

Española, R. A. (2022). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://dle.rae.es/carbonvegetal?m=form>

Enrique Rus Arias, (2021). Investigación descriptiva. Recuperado el 9 de febrero de 2023.

Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-descriptiva.html>

Goraymi. (S/F). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en: Amaguaña.

goraymi.com.

Gobierno Amaguaña. (S/F). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

amaguania.gob.ec.

Gob.ec. (2022). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

[https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/emision-registroturistico-actividad-economica-](https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/emision-registroturistico-actividad-economica-alimentos-bebidas-cafeterias-restaurantesdiscotecas-bares-distrito-metropolitanoquito#:~:text=El%20Registro%20de%20Turismo%2C%20es,Restaurantes%2C%20Discotecas%20y%20Bares)

[alimentos-bebidas-cafeterias-restaurantesdiscotecas-bares-distrito-](https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/emision-registroturistico-actividad-economica-alimentos-bebidas-cafeterias-restaurantesdiscotecas-bares-distrito-metropolitanoquito#:~:text=El%20Registro%20de%20Turismo%2C%20es,Restaurantes%2C%20Discotecas%20y%20Bares)

[metropolitanoquito#:~:text=El%20Registro%20de%20Turismo%2C%20es,Restaurantes%](https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/emision-registroturistico-actividad-economica-alimentos-bebidas-cafeterias-restaurantesdiscotecas-bares-distrito-metropolitanoquito#:~:text=El%20Registro%20de%20Turismo%2C%20es,Restaurantes%2C%20Discotecas%20y%20Bares)

[2C% 20Discotecas%20y%20Bares.](https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/emision-registroturistico-actividad-economica-alimentos-bebidas-cafeterias-restaurantesdiscotecas-bares-distrito-metropolitanoquito#:~:text=El%20Registro%20de%20Turismo%2C%20es,Restaurantes%2C%20Discotecas%20y%20Bares)

Grill, L. (2022). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://www.listogrill.pe/pages/glosario-parrillero>

QuestionPro, (2023). Definición de encuesta. Recuperado el 9 de febrero de 2023.

Disponible en: <https://www.questionpro.com/es/una-encuesta.html>

(SRI), S. d. (2021). Recuperado el 19 de enero de 2023. Disponible en:

<https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registrounico-contribuyente-ruc-regimen-impositivo-simplificado-ecuatoriano-risepersona-natural-ecuatoriana-extranjera-residente#:~:text=www.gob.ec-,Inscripci%C3%B3n%20del%20Registro.>