



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante para la elaboración de productos a base de plátano verde en el Centro de Tumbaco.”

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

AUTOR:

María Fernanda Borja de la Cruz

TUTOR:

ING. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 24 de marzo 2021

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mis padres quienes han sabido brindarme su apoyo en los momentos más duros, sin su esfuerzo, amor y dedicación no podría llegar a esta meta. También a mis hermanos y a toda mi familia, por sus consejos y formas de hacerme ver la realidad de la vida, sé que junto a ustedes somos fuertes.

A Dios por su sabiduría, lo he encontrado en lo más fondo de mi corazón y me ha dado valentía para seguir con todas mis metas y sueños.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a cada persona que se encuentra a mi lado, sus energías positivas y buenos consejos han sabido darme aliento para continuar.

A mi Mamita hermosa, gracias por no rendirte y permitirme cumplir mi sueño de ser una gran persona y profesional, siempre le pediré a Dios salud por tu vida, jamás te dejare de agradecer lo bueno que has sido.

A mis hermanos por ser consejeros y darme su cariño, espero que se amor no se apague jamás.

A mis profesores que han sabido guiarme en el transcurso de la carrera al instituto por brindarme esa enseñanza.

A mis compañeros de clase, al inicio parecía que la meta estaba muy distante, sin embargo, hoy les puedo decir que todos los lograremos, muchas gracias por su compañía y amistad.

AUTORÍA

Yo, María Fernanda Borja De La Cruz autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

María Fernanda Borja

D.M. Quito, 24 de marzo del 2021

ING Sonia Guerrero

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

ING Sonia Guerrero

D.M. Quito, 24 de marzo del 2021

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 **ING. Sonia Guerreiro** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. **María Fernanda Borja De La Cruz** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. María Fernanda Borja De La Cruz realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante para la elaboración de productos a base de plátano verde en el centro de Tumbaco.”**

para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Universitario ITI, bajo la dirección de la ING. Sonia Guerrero.

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. Sonia Guerrero en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. María Fernanda Borja De La Cruz 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 creación de un restaurante para la elaboración de productos a base de plátano verde, en el centro de Tumbaco.”**, 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. Sonia Guerrero

Fernanda Borja

D.M. Quito, 25 de marzo del 2020

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO	vii
ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
RESUMEN	1
INTRODUCCIÓN	1
1.1. Resumen Ejecutivo	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	2
2.1 Creación de la empresa	.2
2.2 Descripción de la empresa	2
2.3 Tamaño de la empresa	3
2.4 Necesidades a satisfacer	3
2.5 Localización de la empresa.....	5
2.6 Filosofía empresarial.....	5
Fuentes de la diferenciación:	6
2.7 Desarrollo organizacional	.8
2.8 Organigrama empresarial.....	9
2.9 Funciones del Personal	9
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	13
3.1 Objetivo de mercadotecnia.....	13
3.2 Investigación de mercado	13
Por el propósito:	13
Por el lugar:	13
Modalidad	13
3.3 Análisis de las Encuestas	14

3.4 Entorno empresarial	23
3.4.1 Microentorno	23
3.4.2 Macroentorno	25
3.5 Producto y servicio	26
3.5.1 Producto Esencial	27
3.5.2 Producto real	27
3.5.3 Producto aumentado	28
3.6 Plan de introducción al mercado	29
3.7 Canal de distribución y puntos de ventas	32
3.8 Riesgo y oportunidades del negocio	33
3.9 Fijación de Precios	34
3.10 Capacidad instalada	43
3.10.1 Implementación del negocio	43
3.11 Estudio arquitectónico	47
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	48
4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI	48
4.1.1 RUC (Registro Único de Contribuyente)	48
4.2 Municipio del Distrito Metropolitano de Quito	49
4.3 Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior o P.A.F (Permisos Anuales de Funcionamiento)	51
4.4 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA	51
4.5 Ministerio del Trabajo	51
4.6 Registro de Alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo	52
4.7 Registro turístico en Quito Turismo	52
4.8 Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS	53
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	54
5.1 Objetivo de área.	54
5.2 Impacto ambiental.	54
5.3 Impacto social	55
6. PROCESO FINANCIEROS	57
6.1. Introducción	57
6.2. Inversiones	57
6.3. Activos diferidos	57
6.4. Capital de trabajo	58

6.5. Sueldos.....	59
6.5. Depreciación activos fijos.	60
6.6. Amortizaciones	60
6.7. Estructura capital	61
6.8. Tabla de amortización	61
6.9. Punto de equilibrio	62
6.10 Costo de ventas	63
6.11. Flujo de caja	64
6.12. Cálculo del TIR y el VAN.....	65
62 VAN (Valor Actual Neto).....	65
62 TIR (Tasa Interna de Retorno).....	65
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	66
7.1 CONCLUSIONES	.66
7.2 RECOMENDACIONES.....	66
7.3 BIBLIOGRAFÍA.....	67
7.4 ANEXOS	68

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Tabulación 1	14
Tabla N° 2. Tabulación 2	15
Tabla N° 3. Tabulación 3	16
Tabla N° 4. Tabulación 4	17
Tabla N° 5. Tabulación 5	18
Tabla N° 6. Tabulación 6	19
Tabla N° 7. Tabulación 7	19
Tabla N° 8. Tabulación 8	20
Tabla N° 9. Tabulación 9	21
Tabla N° 10. Tabulación 10	22
Tabla N° 11. Tabla de proveedores	25
Tabla N° 12. Tabla de financiamiento	33
Tabla N° 13 Lasaña de masa de verde	34
Tabla N° 14 Bolón Roto	35
Tabla N° 15 Tosto Verde BBQ	36
Tabla N° 16 Verde Pizza	37
Tabla N° 17 Verde Burger	38
Tabla N° 18 Lasaña de plátano vde	39
Tabla N° 19 Patacón Roto	40
Tabla N° 20 Patacón Roto	41
Tabla N° 21 Verde Pizza	42
Tabla N° 22 Verde Burguer	43
Tabla N° 23. Arriendo	44
Tabla N° 24. Equipos Industriales	44
Tabla N° 25. Equipos de computación	44
Tabla N° 26. Muebles y encerres.	45
Tabla N° 27. Equipos Industriales de Seguridad	45
Tabla N° 28. Suministros de Oficina	46
Tabla N° 29. Servicios Básicos	46
Tabla N° 30. Materiales de limpieza	46
Tabla N° 31. Inversiones.	57
Tabla N° 32 Activos diferidos	58
Tabla N° 33. Detalles de inversión	59
Tabla N° 34. Sueldos	59

Tabla N° 35. Decimos	59
Tabla N° 36. Sueldos totales	59
Tabla N° 37. Depreciación de activos fijos	60
Tabla N° 38. Amortizaciones	60
Tabla N° 39. Capital	61
Tabla N° 40. Amortización	62
Tabla N° 41. Datos punto de equilibrio	62
Tabla N° 42. Margen de contribución	62
Tabla N° 43 Punto de equilibrio	62
Tabla N° 44. Punto de equilibrio	63
Tabla N° 45. Ventas /costos	63
Tabla N° 46. Costo de ventas	64
Tabla N° 47. Flujo de caja	65
Tabla N° 48. VAN/ TIR	65
Tabla N° 49 Ficha de Observación	69

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1 Abraham Maslow	4
Gráfico N° 2. Google Maps	5
Gráfico N° 3. Organigrama de empresa	9
Gráfico N° 4. Puesto del gerente o chef	10
Gráfico N° 5. Puesto del ayudante de cocina	11
Gráfico N° 6 Puesto del mesero-cajero	12
Gráfico N° 7. Tabulación 1	15
Gráfico N° 8. Tabulación 2	15
Gráfico N° 9. Tabulación 3	16
Gráfico N° 10 Tabulación 4	17
Gráfico N° 11. Tabulación	17
Gráfico N° 12. Tabulación 5	18
Gráfico N° 13. Tabulación 6	19
Gráfico N° 14. Tabulación 7	20
Gráfico N° 15 Tabulación 8	20
Gráfico N° 16. Tabulación 8	21
Gráfico N° 17 Tabulación 9	21
Gráfico N° 18 Tabulación 9	22
Gráfico N° 19 Tabulación 10	22
Gráfico N° 20. Tabulación 10	23
Gráfico N° 21 Microentorno de empresa	24
Gráfico N° 22. Microentorno de empresa	24
Gráfico N° 23. Macroentorno de empresa	26
Gráfico N° 24. Uniforme y Distintivos	30
Gráfico N° 25. Isotipo	30
Gráfico N° 26. Imagotipo	31
Gráfico N° 27. Tarjeta de presentación	31
Gráfico N° 28. Hoja membretada	32

““Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante para la elaboración de productos a base de plátano verde en el Centro de Tumbaco.”

María Fernanda Borja de la Cruz

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito 25 de marzo, 202

RESUMEN

INTRODUCCIÓN

1.1. Resumen Ejecutivo

El presente plan de negocios tiene como objetivo principal crear un restaurante llamado El Fogón del Verde, ubicado en el Centro de la Parroquia de Tumbaco, en las calles Eugenio Espejo y Guayaquil. La empresa tiene como visión principal la de constituirse en un líder en el mercado gastronómico de la ciudad, además de lograr posicionamiento en la mente de los consumidores al ofrecer productos de calidad en base al plátano verde, para lo cual se ha creado una carta diferenciadora e innovadora, con platillos únicos acompañados de un buen precio, presentación y servicio personalizado.

Por otro lado, la empresa mantiene valores y principios que genera su identidad, entre ellos la preocupación por la responsabilidad social hacia sus colaboradores, con salarios y sueldos justos, de igual forma con sus proveedores, pagándolos en tiempo y precio convenientes, e incluso con los mismos habitantes al brindarles productos alimenticios sanos. Así mismo, la responsabilidad con el medio ambiente es sumamente importante, para ello la empresa tiene planes de gestión de residuos y contaminación de aguas, y todo ello se trabaja en conjunto con la incorporación de envases con productos biodegradables, para evitar la contaminación.

También se ha realizado un estudio para conocer el interés de las personas en consumir alimentos en base a plátano de verde, además de cuál es su comportamiento frente a un nuevo restaurante. Y las respuestas fueron positivas ya que la mayoría de las personas encuestadas mencionan que consumen el plátano verde a diario, además que acuden a un restaurante muy a menudo, incluso realizan un gasto de 10\$ por pax cuando acuden a algún establecimiento. Todo estudio es una base para establecer proponer estrategias de marketing y ver cómo llegar a más personas. Por último, se creó un estudio financiero para saber cuál es la situación actual de la empresa, y que medidas se puede tomar para ingresar en el mercado sin tanto riesgo.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

El plátano es uno de los productos más reconocidos del trópico, siendo una fruta con un alto contenido de almidón la cual debe ser cocida para su consumo. Es un alimento muy común entre millones de familias. Aún que, el plátano verde y su producción está concentrado en la región de la costa, también se lo consume en la región Andina, donde muchas familias lo han hecho parte de su dieta diaria por ser un producto económico y de gran valor nutritivo, entre sus propiedades se encuentran las que a continuación se detallan:

Contribuye con el control del peso, ayuda a regular el colesterol, promueve la salud cardiovascular, ayuda a prevenir la diabetes, promueve la quema de grasa, es gran generados de energía, es fuente de fibra y vitaminas A, C y B-6, siendo unos de los alimentos más completos (Alcedo y Angulo, 2015).

El objetivo de la creación de la empresa Fogón del Verde restaurant es brindar al público que vive en la ciudad de Tumbaco recetas a base de plátano verde, entre ellas recetas tradicionales y otras adaptándolas a gastronomía internacional. De esta manera se busca apoyar a pequeños productores y distribuidores en aspectos de rentabilidad y costos, estableciendo convenios que beneficien a todos los integrantes de la cadena de valor a través de preparaciones innovadoras llenas de sabor.

2.2 Descripción de la empresa

- **Importancia**

La importancia de la empresa Fogón del Verde para la sociedad y personas es la de crear alianzas estratégicas entre los pequeños productores con el fin de aportar a su economía, a través de la transformación de la materia prima, siendo el caso del plátano verde. Por otro lado, esta nueva preparación puede ser consumida por cualquier persona, incluso por las personas que padecen intolerancia al gluten o celíacos, mismos que no pueden consumir harinas, pastas y otros derivados del trigo porque su consumo deriva en molestias estomacales y abdominales.

- **Características**

Fogón del Verde restaurant, se dedicará a la elaboración de productos a base de plátano verde, aportando con nuevos platos a la gastronomía nacional y creando una nueva oferta en el mercado local, con el tiempo se podrá posicionar la marca y así, poder expandirla por todo el país.

- **Actividad**

El restaurante brindará preparaciones a base de plátano verde, entre ellos la lasaña, bolones, tigrillos. El cual estará ubicado en el Centro de Tumbaco, y sus alrededores.

2.3 Tamaño de la empresa

Fogón del Verde restaurant tendrá una connotación de microempresa, ya que contará con número menos a diez empleados. Por este hecho, el área será un espacio pequeño donde estará la cocina, bodega, servicios higiénicos, un pequeño parqueadero, un lugar para la limpieza de vajilla en general y una oficina para el control y administración de la empresa, además

Además, el negocio contará con el siguiente personal

- Chef- Gerente General
- Mesero
- Ayudante de cocina

2.4 Necesidades a satisfacer



Gráfico N° 1 *Abraham Maslow. (2020). Pirámide de Maslow. En: <https://lyzaroo.com/>.*

Una de la necesidad de la pirámide de Maslow es la fisiológica, dentro de ella está la de alimentación, por lo tanto, la empresa logra cubrirla con sus preparaciones.

a. Necesidad de Seguridad

Las instalaciones estarán construidas con normas de seguridad, tanto como para la cocina como para las demás áreas, donde el cliente interno y externo se mantendrán seguros, y así evitar cualquier altercado que ocurra por la infraestructura, “de igual manera la adquisición de equipos será ideal para brindar mayor control sobre accidentes que puedan ocurrir por la producción de los alimentos.” (Muñoz, 2010).

c. Necesidad Social – Afiliación

Se establecerá normas, políticas y valores dirigidas hacia un buen ambiente laboral, tratando de vincular a todos los trabajadores para que ellos puedan identificarse y comprometerse con la misión y visión del restaurante.

d. Necesidad de Reconocimiento

El reconocimiento está basado en lo que se puede ofrecer al cliente, para ello es importante colocar parámetros de calidad, tanto en la compra de materias primas, elaboración, como en el servicio, “así la mente del consumidor podrá identificar la marca de la empresa.” (Chavarría, 2015).

e. Necesidad de Autorrealización

La autorrealización es tema donde cualquier persona se siente satisfecha con lo que ha logrado, en el aspecto gastronómico los restaurantes pueden generar experiencias basadas en la satisfacción a través de la personalización donde cada cliente es especial, y se lo pueda recordar con el tiempo, “de esta manera se puede generar visitas periódicas de los mismos consumidores.” (Arguedas Negrini, 2019).

2.5 Localización de la empresa

La empresa Fogón del Verde estará localizada en la Parroquia de Tumbaco en las Calles Eugenio Espejo y Guayaquil, lugar donde se realizará toda la operación de recepción de materia prima, elaboración y venta de las preparaciones gastronómicas.

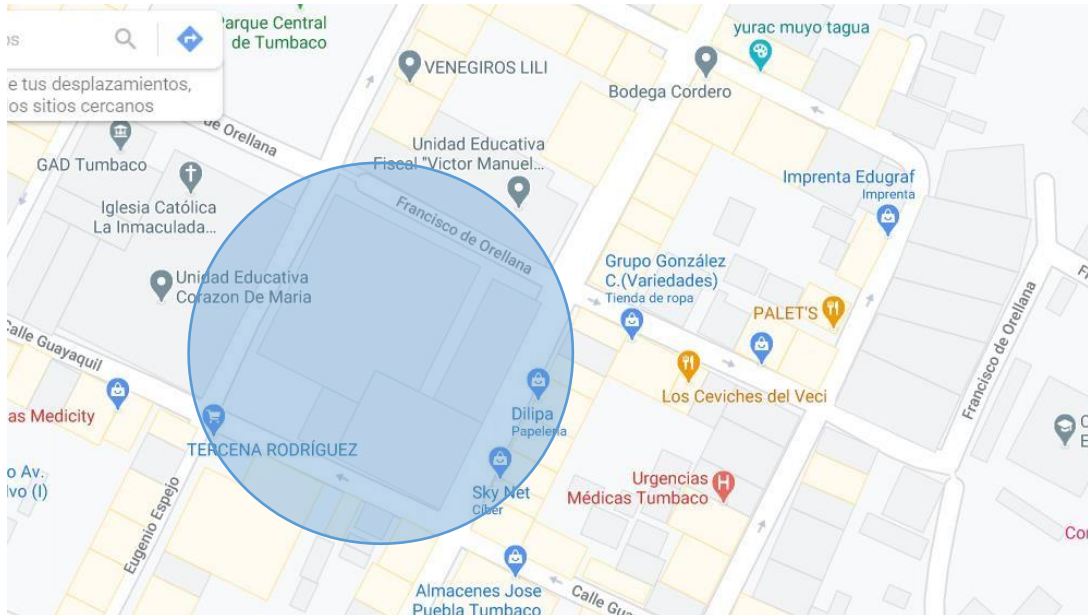


Gráfico N° 2. Google Maps (2021). Ubicación de la empresa. En: <https://www.google.com/maps/>.

2.6 Filosofía empresarial

- **Misión**

Brindar las mejores preparaciones que satisfagan el paladar de los clientes, acompañado de calidad en todos los productos que ofrece, además de crear experiencias basadas en el buen comer a través de platillos basados en plátano verde, apoyando a los pequeños productores de la cadena de valor.

- **Visión**

En 3 años posicionarnos en el mercado gastronómico de todo el Valle de Tumbaco como una opción saludable e innovadora, con servicio y productos de calidad que sean identificables con el nombre de la marca.

- **Objetivos**

- Evaluar las oportunidades, riesgos, oferta y demanda a través de un análisis ambiental, y determinar la acogida del restaurante en el sector.
- Definir el marco legal y la estructura organizacional de la empresa, para una mejor administración de los recursos y el talento humano.
- Diseñar los respectivos procesos para la elaboración de los diferentes platos a ofrecer en base al plátano verde, con la finalidad de establecer las mejores prácticas de manufactura, bioseguridad y servicio.
- Diseñar un sistema de comercialización de las preparaciones propuestas, para determinar los servicios adicionales que puede ofertar el restaurante.

- **Meta**

Crear un restaurante ubicado en el Centro de Tumbaco, dedicado a la elaboración y venta de preparaciones a base de plátano verde.

- **Estrategias**

- Observar el panorama sobre la situación actual de la competencia y la oferta actual del mercado.
- Realizar la segmentación de mercado adecuada para determinar cuál es el público a quien apuntar.
- Establecer el contacto y negociación con proveedores y distribuidores de materias primas para reducir costos y establecer precios competitivos.
- Diseñar un canal de comunicación a través de redes sociales para crear un interés en el público, a través de videos, fotos y promociones.

Fuentes de la diferenciación:

- Preparaciones a base de plátano verde, con diferentes técnicas culinarias y emplatado
- Personalización y buen servicio.
- Áreas comunes, servicios higiénicos limpios y ordenados
- Rapidez en el servicio, con tecnología para recoger pedidos.

Políticas

Puntualidad y Horarios

- El horario estará establecido en el contrato, tanto como la hora de salida y entrada.
- Se debe llegar puntual a la hora indicada, en caso contrario se debe avisar cualquier eventualidad con 30 minutos antes para que se coordinen tareas.
- Si existiera falta por temas de salud, deberá ser justificado por alguna casa de salud.
- Si existiera atraso, se deberá avisar con antelación para que todo el personal este al tanto y no haya ninguna interrupción en los procesos de trabajo.

Dentro del lugar de trabajo.

- Todo empleado debe ingresar por la puerta trasera con todas las medidas de desinfección necesaria, entre ellas, lavado de manos, desinfección de calzado y ropa con alcohol.
- Cada trabajador debe tener el respectivo uniforme con todos sus accesorios, además de mantenerlo limpio y en orden.
- No debe presentarse con olor a alcohol ni cigarrillo.
- No deben ingresar personas ajenas al establecimiento.

Los empleados que no cumplan con las normas y políticas establecidas serán sancionados con las multas respectivas impuestas por el Gerente General.

FODA

Fortalezas

- Conocimiento sobre gastronomía
- Procesos de bioseguridad e higiene
- Servicio personalizado
- Sistema de comercialización a través de medios digitales.
- Trabajadores con experiencia
- Innovación como política del restaurante
- Lugar estratégico con áreas establecidas

Oportunidades

- Proveedores calificados
- Lugar estratégico con alta afluencia de personas
- Materia prima fresca

- Ningún competidor directo

Debilidades

- Poco tiempo en el mercado
- Precio alto en los alquileres del local

Amenazas

- Cierre de locales por pandemia
- Inflación en los productos básicos
- Reducción de salarios
- Incremento de impuestos
- Alto interés en préstamos por parte de bancos privados.

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

Fogón del Verde restaurant tendrá una organización vertical donde la mayor responsabilidad tendrá la gerencia, así que la comunicación debe ser clara y precisa para tomar las mejores dediciones, además de vigilar los debidos procesos para el cumplimiento adecuado del servicio de restauración.

La organización está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- Chef

Nivel Operacional

- Ayudante de cocina
- Posillero
- Bodeguero

Formalización

El restaurante debe contar con todo el aspecto legal, para ello su constitución debe estar normalizada en el país. A través de este procedimiento se dará paso al cumplimiento

de estatutos y leyes, brindando seguridad a cualquier trabajador que colaboré en el negocio.

Centralización – Descentralización

Cada departamento tendrá un encargado y este a su vez, tendrá la responsabilidad de tomar las mejores decisiones apropiadas para el establecimiento, además de brindar todas las facilidades para que brote la creatividad del empleado, pues de ella depende la innovación, por lo tanto, la empresa tiene como prioridad escuchar las sugerencias y opiniones del cliente interno.

Integración

“Todos los procesos deben estar integrados con el fin de buscar la satisfacción del cliente, para ello se debe establecer una comunicación clara y eficaz, tratando de mejorar en todas las áreas, desde la adquisición de materia prima hasta el proceso de post venta, donde se le dará seguimiento del cliente para obtener su apreciación sobre el producto después de la venta.” (Llanes-Font, 2014).

2.8 Organigrama empresarial

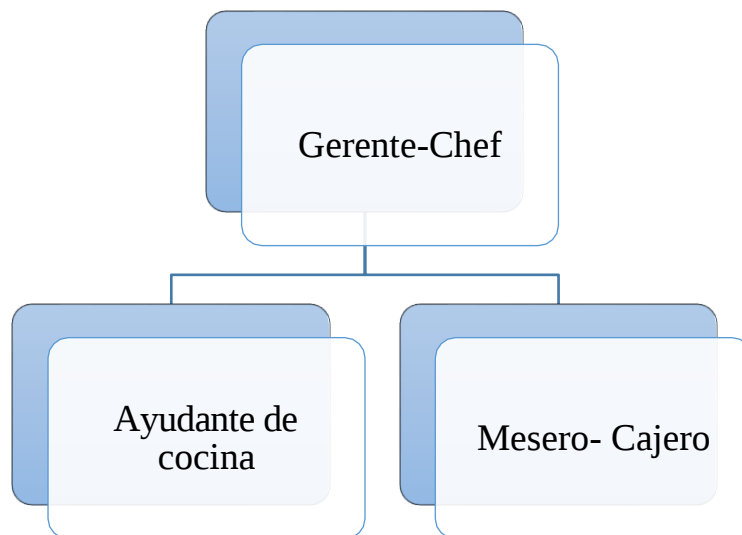


Gráfico N° 3. *Organigrama de empresa. Fernanda Borja (2021). Tumbaco*

2.9 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa

Fogón del Verde

Unidad administrativa

Gerencia y administración

Misión del puesto

- Representar a la empresa en temas legales
- Planificar, administrar y controlar eficientemente, la calidad presupuestaria y financiera, incluyendo la recuperación de la mora, con el propósito de brindar información oportuna y confiable, para la toma de decisiones.
- Coordinar la planificación y administración del presupuesto económico y financiero de la empresa
- Dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en la cocina y realizar la compra de materia prima.

Denominación del puesto

Chef y Gerente

Rol del puesto

Administración y supervisión de procesos de elaboración y comercialización del negocio.

Remuneración

\$ 750

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tercer Nivel, Licenciado, Tecnólogo en Gastronomía, Administración de empresas hoteleras.	Mínimo 2 año en el cargo de Gerente de Alimentos y bebidas, Chef Ejecutivo; director.	Protocolo de servicio. Administración de restaurantes, hotelería. Cocina de autor Negocio en sector alimenticios Herramientas de planificación y control	CONDUCTUALES: Atención al cliente, creatividad, limpieza, ordenado, iniciativa, capacidad de formar equipos, equilibrado emocionalmente, atento, controlador.

Gráfico N° 4. Puesto del gerente o chef. *Fernanda Borja. (2021). Tumbaco*

PUESTO DEL AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto de Ayudante de cocina

Empresa Fogón del Verde

Unidad administrativa Operaciones

Misión del puesto

- Transformación de la materia a través de las distintas etapas del proceso.
- Aplicación de las normas de higiene y seguridad industrial.
- Colaborar con el Jefe de Operaciones en los procedimientos que requiera.

Denominación del puesto Ayudante de cocina

Rol del puesto Prestar la ayuda necesaria al Chef para que todos los procesos de elaboración sean los esperados.

Remuneración \$ 450

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller en gastronomía o a fines.	Mínimo 1 año en el cargo de cocinero o ayudante de cocina.	Curso de manipulación de alimentos Procesos de producción de alimentos.	CONDUCTUALES: Persona ágil, dinámica Capacidad para trabajar en equipo y bajo presión .

Gráfico N° 5. Puesto del ayudante de cocina. Fernanda Borja. (2021). Tumbaco

PUESTO DE MESERO-CAJERO

Detalles generales del puesto de Mesero-cajero

Empresa Fogón del Verde

Unidad administrativa Operaciones

Misión del puesto

- Atender al cliente desde el momento que ingresa hasta su salida manteniendo una relación directa y personalizada con el mismo.
- Mantener una adecuada presentación del local, es decir, mesas limpias y listas para atender nuevos clientes.

- Cierres de caja y generación de facturas.
- Presentar un reporte al jefe de operaciones con respecto a las ventas diarias.
- Entregar diariamente las facturas, el dinero y el cierre de caja a Contabilidad.

Denominación del puesto Mesero-cajero

Rol del puesto Atender al cliente con la orden, cobrar en la caja y mantener el salón en condiciones adecuadas.

Remuneración \$ 450

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller en gastronomía o a fines.	Mínimo 1 año en el cargo de mesero, o cajero	Atención al cliente. Capacitado en el uso de la tecnología de información Cierre de caja.	CONDUCTUALES: Capacidad para receptar reclamos y sugerencias de los clientes y que sepa solucionarlos de inmediato. Capacidad de empoderarse de sus responsabilidades.

Gráfico N° 6 Puesto del mesero-cajero. Fernanda Borja. (2021). Tumbaco

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

El Fogón del Verde restaurant, tiene como principal meta crear un plan de marketing a través de la selección de diferentes estrategias, entre ellas el posicionamiento del producto para lograr calidad y buen servicio, brindando nuevas experiencias y superar las expectativas.

3.2 Investigación de mercado

A continuación, se explica la metodología y los instrumentos de la investigación.

Por el propósito:

La presente investigación es de tipo aplicada, cuyo objetivo es “...resolver un determinado problema o planteamiento específico, enfocándose en la búsqueda y consolidación del conocimiento para su aplicación” (Biblioteca DUOC, 2018). En este sentido se quiere realizar una empresa que elabore productos a base de verde, por lo que es aplicada.

Por el lugar:

- Investigación de laboratorio, la cual se realizó dentro de bibliotecas, tanto de la universidad como de la parroquia, además de bibliotecas virtuales donde se pudo encontrar diferentes temas relacionados a la empresa a crear.
- Investigación de campo, donde la recopilación de información sobre posibles clientes se realizó en el sector de Tumbaco. Ahí se procedió a la aplicación de encuestas para determinar el grado de interés y aceptación de los productos ofertados por la empresa.

Modalidad

La modalidad para encuestar a los posibles clientes es de forma virtual y directa, puesto que la mayoría de las personas aún tiene el miedo de socializar de manera personal. La encuesta contiene preguntas cerradas enfocadas a conocer el grado de interés y aceptación de los productos del Fogón del Verde restaurant.

Las encuestas fueron realizadas a las personas que viven en la Parroquia de Tumbaco, a través de un formulario de Google Forms, las cuales fueron seleccionadas

según el último censo del 2010 según el INEC, donde se eligieron las personas económicamente activas dando como población:

- Población: 84000
- Muestra: 383

Dónde:

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

- ⊕ **n** = tamaño de la muestra
- ⊕ **Z** = nivel de confianza 95% = 1.96
- ⊕ **e** = error en la estimación = 5%
- ⊕ **P** = proporción de defectos esperados = 50%
- ⊕ **Q** = probabilidad negativa = 50 %
- ⊕ **N** = población segmentada

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

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5) (84000)}{(0,05)^2 (84000-1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5)}$$

n = 383 encuestas

3.3 Análisis de las Encuestas

1. ¿Con qué frecuencia acostumbra a salir a comer a un restaurante?

Pregunta 1		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diariamente	43	
Fines de semana		
Ocasiones espe		
TO		

Tabla N° 1 Tabulación 1. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

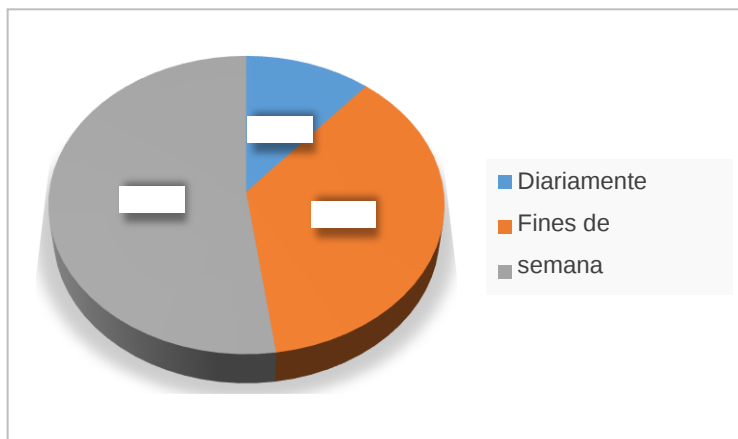


Gráfico N° 7. Tabulación 1. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

Se puede observar que el 52% de las personas van a restaurantes solo en ocasiones especiales, y el 37% van los fines de semana, con ello se puede establecer estrategias para interesar a las personas en cumpleaños, aniversarios, entre otras.

2. ¿Consume usted plátano verde?

Pregunta 2		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	300	78.33
NO	83	21.67
TOTAL	383	100

Tabla N° 2. Tabulación 2. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

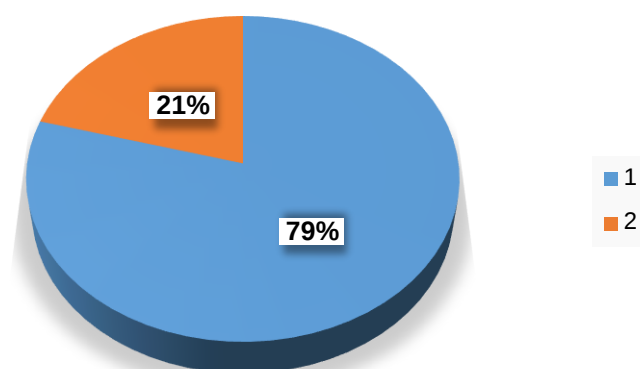


Gráfico N° 8. Tabulación 2. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 78,33% de la población encuestada dijo que, si consume plátano verde, por lo que la propuesta de un restaurante con este producto es viable.

3. ¿Con qué frecuencia consume el plátano verde?

Pregunta 3		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
DIARIO	216	56.40
SEMANAL	111	28.98
QUINCENAL	42	10.97
MENSUAL	14	3.66
SIN RESPUESTA	0	0
TOTAL	383	100

Tabla N° 3. Tabulación 3. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

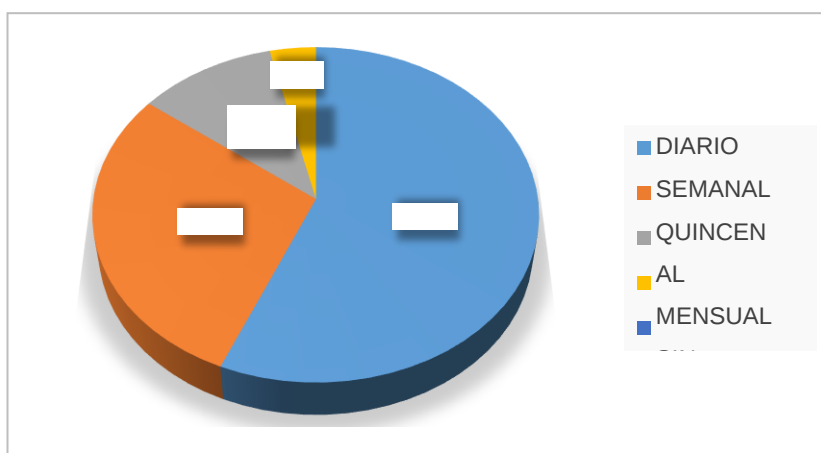


Gráfico N° 9. Tabulación 3. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 56,40% de las personas encuestadas mencionan que el consumo de plátano verde es diario, el otro 29% mencionan que consumen cada semana, por lo que es un producto muy apetecido en la dieta de las personas.

4. ¿Usualmente, en qué preparaciones lo consume?

Pregunta 4		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SOPAS	91	23.76
FRITURAS	96	25.07
MAJADOS	97	25.33
POSTRES	93	24.28
OTRAS	6	1.57
TOTAL	383	100

Tabla N° 4. Tabulación 4. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

Gráfico N° 10 Tabulación

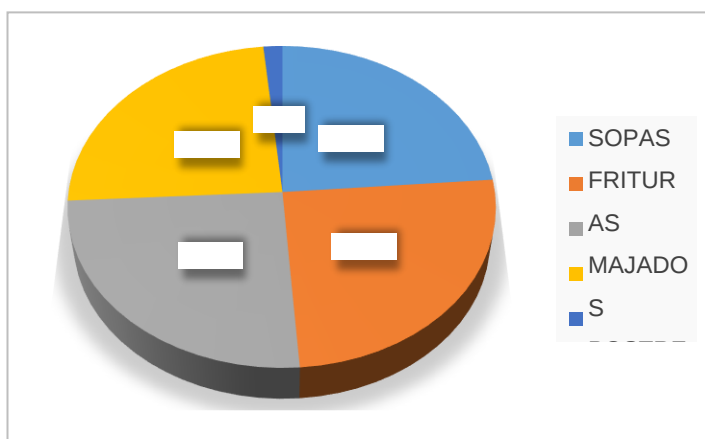


Gráfico N° 11. Tabulación 4. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 25.33% de la población encuestada menciona que le gusta el plátano verde en una preparación de majado, sin embargo, con las otras opciones no hay una diferencia alta, por lo que se puede mencionar que todas las preparaciones son bien recibidas, además que se pueden agregar al menú del restaurant.

5. ¿Dónde consume habitualmente estos productos?

Pregunta 5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
RESTAURANTES	150	39.16

PATIOS DE COMIDAS	66	17.23
A DOMICILIO	79	20.63
PEQUEÑOS PUESTOS	88	22.98
TOTAL	383	100.00

Tabla N° 5. Tabulación 5. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

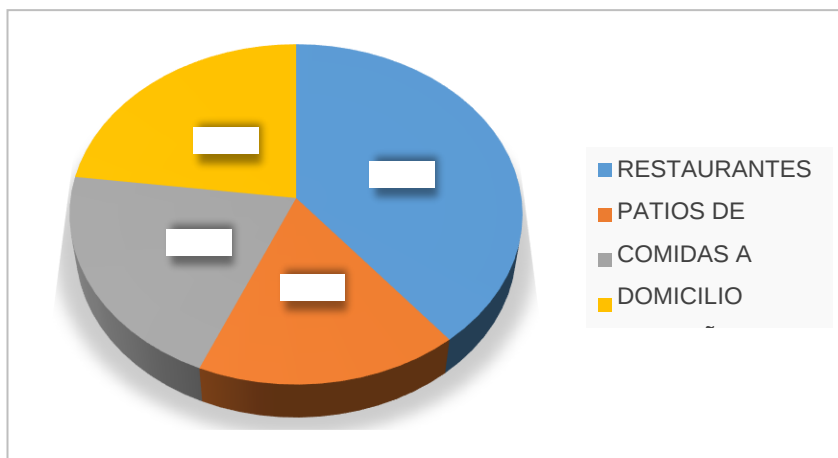


Gráfico N° 12. Tabulación 5. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 39% de los encuestados mencionaron que les gusta consumir los productos de plátano verde en restaurantes, por lo que el interés en un restaurant que ofrezcan estas preparaciones puede ser altas.

6. Elija las preparaciones a base de verde que más le gustaría probar en el restaurante

Pregunta 6		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
BOLONES	60	15.67
LASAÑA	78	20.37
TORTILLA	60	15.67
SOPAS	41	10.70
POSTRES	40	10.44
TIGRILLOS	62	16.19
MAJADOS	42	10.97
TOTAL	383	100.00

Tabla N° 6. Tabulación 6. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

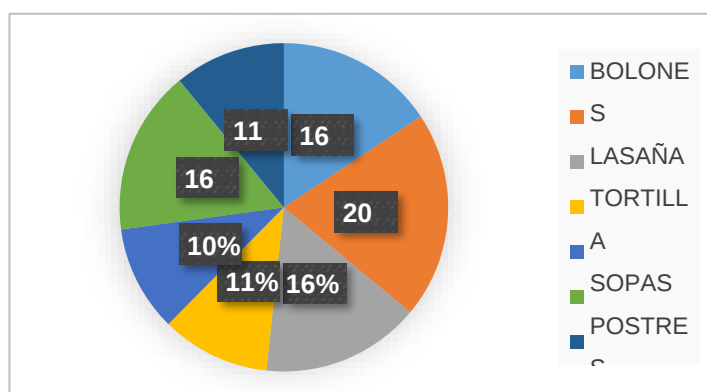


Gráfico N° 13. Tabulación 6. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 20.37% de la muestra encuestada menciona que le gustaría probar la lasaña a base de plátano verde, con el 16,19% les gustaría probar el tigrillo, mientras tanto el bolón y las tortillas se comparten el tercer lugar, lo que quiere decir que los gustos no tienen tanta diferencia, y por supuesto que la lasaña sería un producto novedoso que generaría interés y que puede ser colocado en la carta.

7. ¿Cuál de los siguientes factores consideraría fundamental para adquirir estos productos?

Pregunta 7		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
PRECIO	114	29.77
SABOR	100	26.11
CANTIDAD	75	19.58
SERVICIO	56	14.62
NUTRICIÓN	38	9.92
TOTAL	383	100.00

Tabla N° 7. Tabulación 7. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

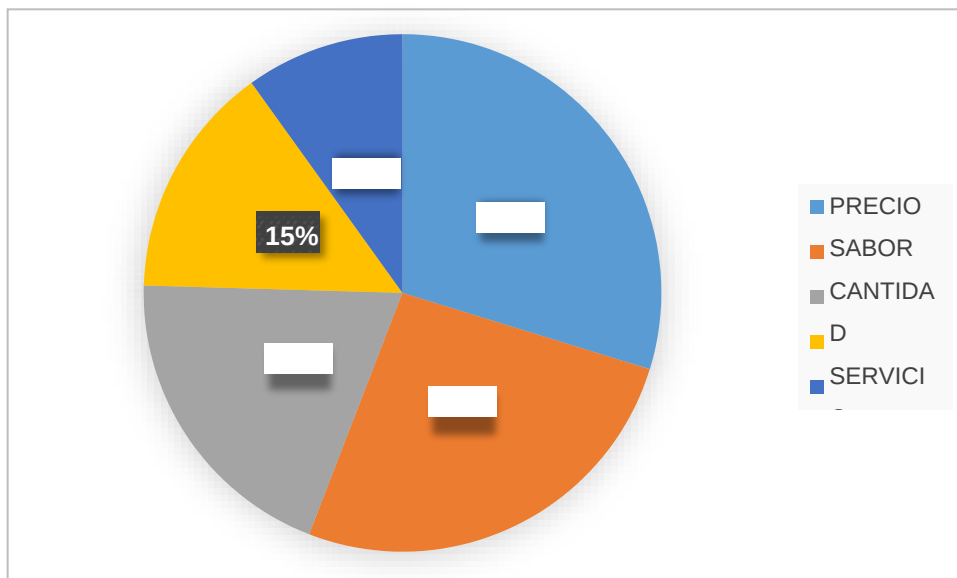


Gráfico N° 14. Tabulación 7. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

Se puede observar que el 29.77% de los encuestados mencionan que el factor clave para realizar la compra de uno de estos productos es el precio, seguido con el 26.11% del sabor y el 19.58% por la cantidad del plato. Por lo tanto, las estrategias de comercialización deben estar basadas en el precio, calidad y cantidad de producto, sin hacer de menos los otros aspectos.

8. ¿Cuál sería el gasto promedio por persona que usted haría en el restaurant?

Pregunta 8		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
MENOS DE 10\$	228	59.53
DE 10\$ A 20\$	123	32.11
DE 20\$ A 30\$	30	7.83
MÁS DE 30\$	2	0.52
TOTAL	383	100.00

Tabla N° 8. Tabulación 8. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

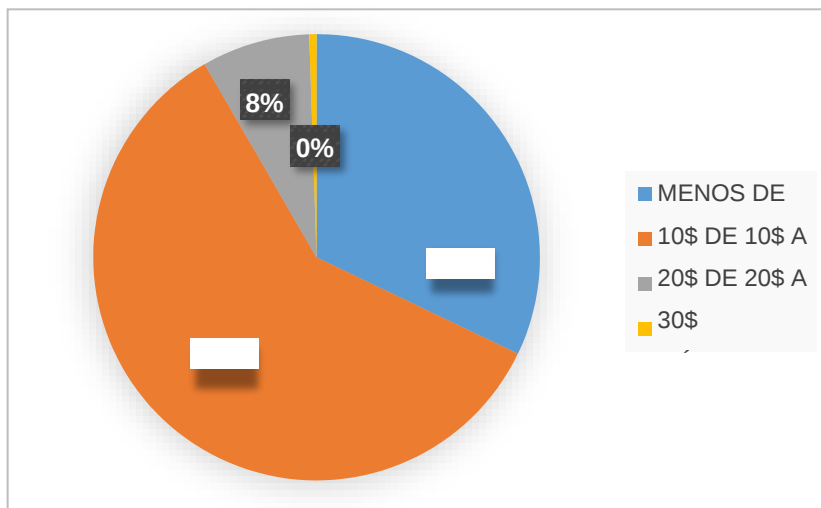


Gráfico N° 16. Tabulación 8. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 60% de los encuestados mencionaron que gastan menos de 10\$ por persona cuando van a un restaurante, el 32% al contrario sostuvieron que gastan de 10\$ a 20\$ por persona. En conjunto con la pregunta anterior se puede determinar que la carta debe tener precios promedios que no sobrepasen los 10\$ por plato, pues la gente no está en la capacidad de gastar mucho por los problemas sociales que atraviesa el país y el mundo entero

9. ¿Dónde le gustaría consumir estos productos?

Pregunta 9		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
EN EL RESTAURANTE	197	51.44
A DOMICILIO	186	48.56
TOTAL	383	100.00

Tabla N° 9. Tabulación 9. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

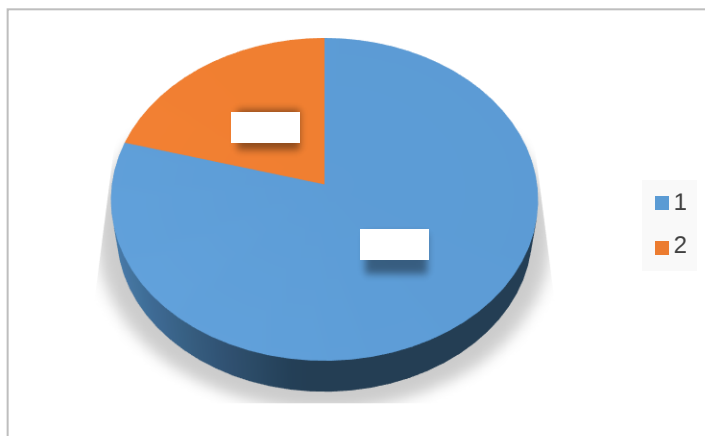


Gráfico N° 18 Tabulación 9. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 51.44% de los encuestados mencionaron que les gustaría disfrutar de los productos en restaurante, mientras que el 48.56% le gustaría el servicio a domicilio, por lo tanto, el restaurante debe manejarse con estas dos modalidades de comercialización.

10. ¿Por qué medios les gustaría conocer promociones, precios y menús?

Pregunta 10		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
REDES SOCIALES	197	51.44
TELEVISIÓN	10	2.61
RADIO	15	3.92
REFERENCIAS PERSONALES	30	7.83
PÁGINA WEB	131	34.20
TOTAL	383	100.00

Tabla N° 10. Tabulación 10. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

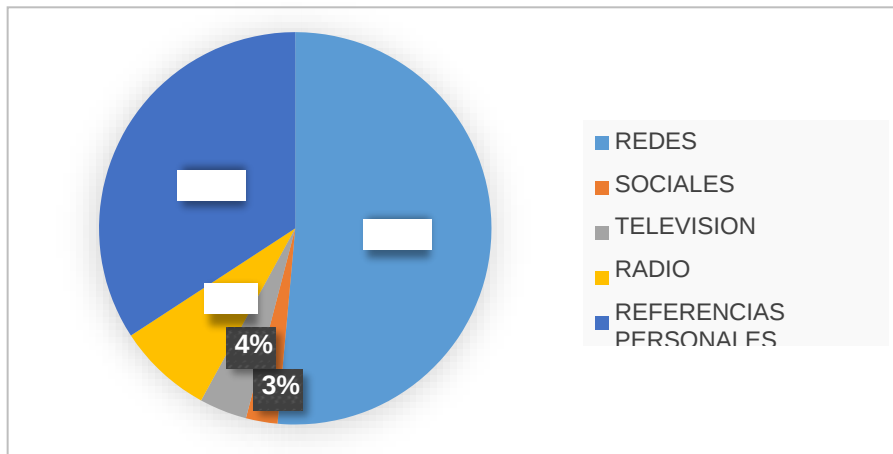


Gráfico N° 20. Tabulación 10. Fernanda Borja (2021). Ecuador.

Análisis

El 51.44% de la muestra encuestada mencionó que le gustaría conocer de promociones a través de redes sociales, mientras que el 34.20% le agradaría ver más de estos temas en una página web, con ello se puede mencionar que la población espera interacciones por redes sociales, es así que se debe crear estrategias de marketing digital.

Análisis General

Con los resultados se pudo obtener información necesaria para determinar el interés por el Fogón del Verde restaurant, con ello se concluye que el verde y sus productos son muy apetecidos en el sector donde se plantea implementar el negocio, además se observó varios elementos que permiten identificar las estrategias que se deben manejar para atraer a los clientes, tanto en el precio, como el impacto que se puede generar en redes sociales.

3.4 Entorno empresarial

3.4.1 Microentorno

Para el Fogón del Verde restaurant, el microentorno es todo lo que está alrededor de la empresa, la cual puede afectar o ayudar al éxito de la misma.

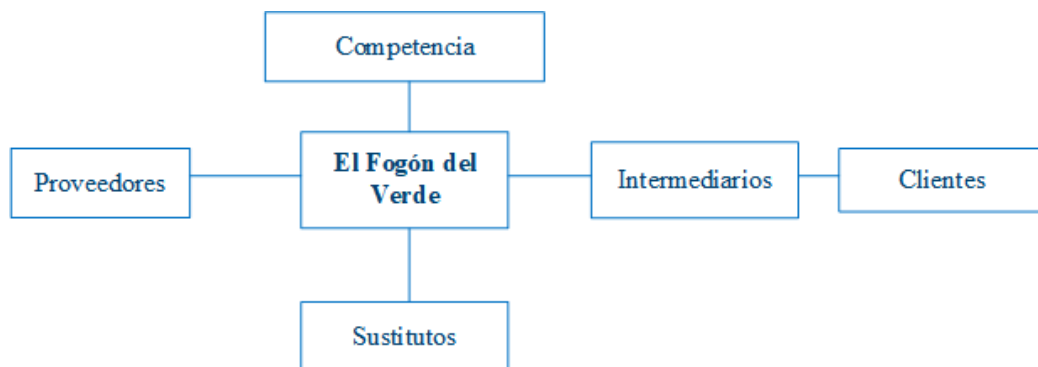


Gráfico N° 22. Microentorno de empresa. *Fernanda Borja. (2021). Quito.*

- **Competencia**

Como competencia directa está el restaurante Rincón Manabita que se encuentra en el sector donde se va a instalar el negocio, en este lugar venden productos de la costa, entre ellos bolones y tigrillos.

- **Sustituto**

Como productos sustitutos son los restaurantes que se encuentran cerca, como locales de comida rápida, entre ellos Los Cevichochos del Parque, Pizzería Weston, Chifa Estrella y algunos que ofrecen asados.

- **Proveedores**

PROVEEDORES	
PROVEEDOR	PRODUCTOS
EMPACADORA MUÑOZ	Plátano Verde
FRUTA STAR	
CORAGROFRUT S.A. ECUADOR	
PRONTO GAS AGUA	Gas domestico
ECOTIENDA MONSTER REFILL	Productos de aseo biodegradables
PROPLAST	Productos de empaque biodegradables
RAPPI, GLOVO	Servicio delivery

PRODUCTOS LA CENA SERVEI COMERCIAL TUMBACO	Especias, alimentos secos, aceites.
Montero PICCA	Vajilla, ollas y accesorios de cocina

Tabla N° 11. *Tabla de proveedores. Fernanda Borja (2021). Ecuador*

- **Intermediarios**

Como principales intermediarios para adquirir productos de primera necesidad son los comerciantes del Mercado de Tumbaco, donde se obtendrá diferentes frutas y verduras para la preparación de los platillos a base de verde. De igual forma las empresas de delivery para realizar el servicio de entrega a domicilio, entre ellas, globo, uber eat, rappi, entre otras.

- **Clientes**

Los clientes del Fogón del Verde son las personas que les gusta la gastronomía nacional, de igual manera las que tienen gusto por el plátano verde en diferentes preparaciones.

3.4.2 Macroentorno

“Son todos aquellos factores externos que influyen en el desarrollo y desenvolvimiento del Fogón del Verde”. (Gomez, 2017)

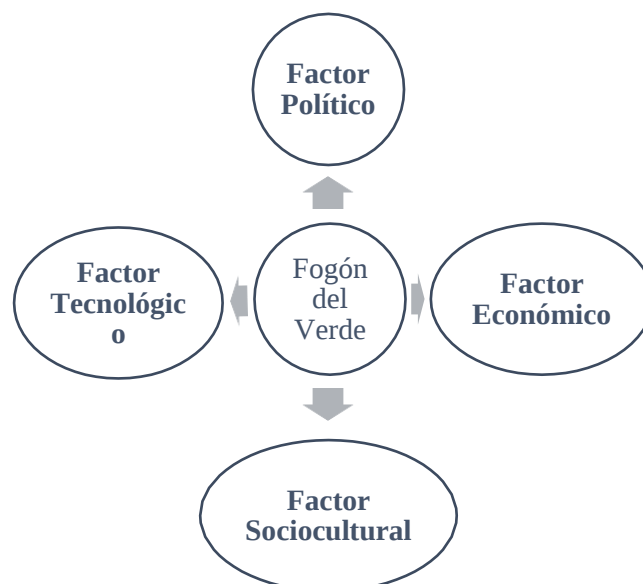


Gráfico N° 23. *Macroentorno de empresa. Fernanda Borja (2021). Quito.*

- **Factor Político**

El Fogón del Verde restaurant por cuestiones legales y políticas, se establecerá conforme la ley lo solicite, y se constituirá de acuerdo a los requerimientos de las instituciones que fiscalicen las actividades mercantiles y laborales, como seguridad social y pago de impuestos.

- **Factor Económico**

El Fogón del Verde restaurant, depende estrictamente de la estabilidad económica del país, en la actualidad se encuentra en recesión y con un incremento de la inflación por cuestiones de la pandemia, cierre de diferentes negocios y pérdida de empleo por parte de muchos ciudadanos, esto ha ocasionado que las personas traten de ahorrar, sin embargo poco a poco se abren nuevamente espacios, y el comercio empieza a dinamizarse, dando como resultado una oportunidad para brindar el servicio de alimentación, salvaguardando la salud con medidas de bioseguridad.

- **Factor Sociocultural**

“La cultura que hay detrás del verde es interesante, pues muchas familias ecuatorianas han hecho de esta fruta una de las más apreciadas, por su sabor, precio y características de elaboración con la cual se puede crear una infinidad de platillos.” (Arias & Romero, 2020).

- **Factor Tecnológico**

La tecnología se ha desarrollado a pasos agigantados, más aún en la pandemia, muchas aplicaciones se desarrollaron y el comercio electrónico logró despegar, por tal motivo es una oportunidad para llegar al público a través de estos medios, pues el internet y los smartphones forman parte del diario vivir de las personas

3.5 Producto y servicio

El Fogón del Verde restaurant, es una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de alimentos basados en plátano verde, con una oferta culinaria bien cuidada y de calidad, que oferta sus preparaciones al mercado de Tumbaco.

El objetivo es brindar los mejores platos que satisfagan el paladar de los clientes, , además de crear experiencias basadas en el buen comer y por supuesto apoyando a los pequeños productores de la cadena de valor.

3.5.1 Producto Esencial

El producto esencial es el servicio de alimentación, al brindar diferentes platos a la carta como bolones, tigrillos, lasaña, sopas, entre otras, basados en el plátano verde como principal ingrediente, por otro lado, la empresa está enmarcada en generar una economía solidaria, a través de convenios y acuerdos con todos los involucrados, como empleados, proveedores y clientes.

3.5.2 Producto real

Productos a base de plátano verde:

Lasaña de carne con masa de verde, sus ingredientes principales son, la carne de res, el plátano verde, la sala, el queso mozzarella y varios vegetales. Su presentación es en un plato llano.

Bolón roto, una preparación hecha con plátano verde aplastado y frito, acompañado de queso y huevo revuelto. Se sirve en un plato llano.

Tosto verde BBQ, platillo especial que contiene carne de cerdo mechada, tiene la forma de un sándwich, en vez del pan tiene unas dos capas de plátano verde que lo compacta. Se sirve con abundante salsa BBQ en un plato llano.

Verde pizza, es un platillo que recrea a la pizza tradicional, pero su masa es reemplazada por plátanos verdes aplastados y fritos, se lo sirve cortado en trozos personales y su presentación es un plato llano.

Verde Burger, es una hamburguesa con dos tortillas de verde, en su interior cuenta con carne de res, lechugas, tomates y salsas, está acompañado de papas fritas. Se lo presenta en un plato llano.

Características

Buen precio, calidad de alimentos, cantidad de porción adecuada, servicio a domicilio, carta variada con diferentes preparaciones, ya sean tradicionales como adaptadas a la gastronomía internacional.

Calidad

Plátano verde fresco sin signos de golpes, productos producidos por familias campesinas a un precio justo, control de inventario, elaboración con estándares de bioseguridad y normas de BPM.

Estilo

Diferentes preparaciones con variadas presentaciones, en distintos tipos de vajilla. Entre ellas cuidando las texturas que se le dará al plátano, con una fritura cuidada, además que esto dará un color único al producto. Si por el contrario fuera un platillo cremoso se cuidará su cocción sin que se pierda sus propiedades.

Todas las preparaciones serán coloridas en su apariencia, ya que se colocarán verduras y salsas que busquen una presentación armónica y llamativa hacia el cliente.

Marca

Se entiende que fogón procede de la palabra hoguera o fogata, lugar creado para cocinar y reunirse, ya sea en amigos o familia, de esta manera. El nombre de “El Fogón del Verde” nace de las experiencias que se generan cuando un grupo de personas está detrás del fuego, allí se suelen contar historias, existen risas, pensamientos, a veces sueños y en otras ocasiones recuerdos. Y, por su puesto el verde es el producto base para la elaboración de todas las preparaciones que ofrece el restaurante.

Empaque:

Se mantendrá un servicio a domicilio donde se enviará en tarrinas, con cubiertos hechos con productos biodegradables para evitar el daño ambiental, además se hará uso de la imagen de la marca plasmada en un sticker para sellar el producto.

3.5.3 Producto aumentado

El Fogón del Verde restaurant ofrece el servicio de alimentación en el sector de Tumbaco, de forma directa al cliente, además del servicio a domicilio para quienes así lo

deseen. De igual manera se personalizará el servicio, es decir se tendrá una base de datos de las personas que recurran a menudo, con ello se recordará el nombre e incluso fechas especiales como su cumpleaños para generar un sentimiento familiar con los comensales regulares. Por otro lado, se tendrá un sistema que genere interacción con el público a través de redes sociales, enviando videos, mensajes, incluso recetas que se venden y que puedan realizar en casa con productos propios del restaurante.

3.6 Plan de introducción al mercado

Área de Cocina:

El personal de cocina, tanto el chef ejecutivo como los ayudantes, contarán con lo siguiente:

- Chaqueta color blanca, con distintivo de la empresa en la parte superior izquierda
- Pico de color de verde
- Pantalón verde
- Mandil verde
- Champiñón blanco

Además, en esta área se deberá usar zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes.

Mesero:

- Una camiseta polo color blanca con distintivo de la empresa
- Gorra blanca con logo de la empresa
- Pantalón color verde.

Uniforme y Distintivos



Gráfico N° 24. Uniforme y Distintivos. Fernanda Borja (2021). Quito.

Materiales de Identificación

Isotipo



Gráfico N° 25. Isotipo. Fernanda Borja. (2021). Quito.

El isotipo es un plátano verde con una llama que parece una capa, esto da a entender que es un súper alimento, amigable con todos los comensales por su rico sabor. Por tal motivo el slogan es come y sueña, donde se generan muchas experiencias con solo probar una sola cucharada.

Imagotipo



Gráfico N° 26. *Imagotipo. Fernanda Borja. (2021). Quito.*

El imagotipo es la representación gráfica de la marca, para ello se une el isotipo con el texto, formando una unión visual, es así que, el Fogón del Verde restaurant, utiliza un plátano verde como principal imagen, acompañado de una llama color rojizo que representa el fuego. Por otro lado, el nombre, se encuentra en letras verdes haciendo alusión al principal alimento que se va a comercializar en el establecimiento, además está en mayúsculas para que tenga una fuerte impresión en los clientes.

Tarjetas de presentación

El fogón del Verde contará con tarjetas de presentación en las cuales constará con información del Gerente Chef y datos del establecimiento.



Gráfico N° 27. *Tarjeta de presentación. Fernanda Borja. (2021). Quito.*

Hoja membretada

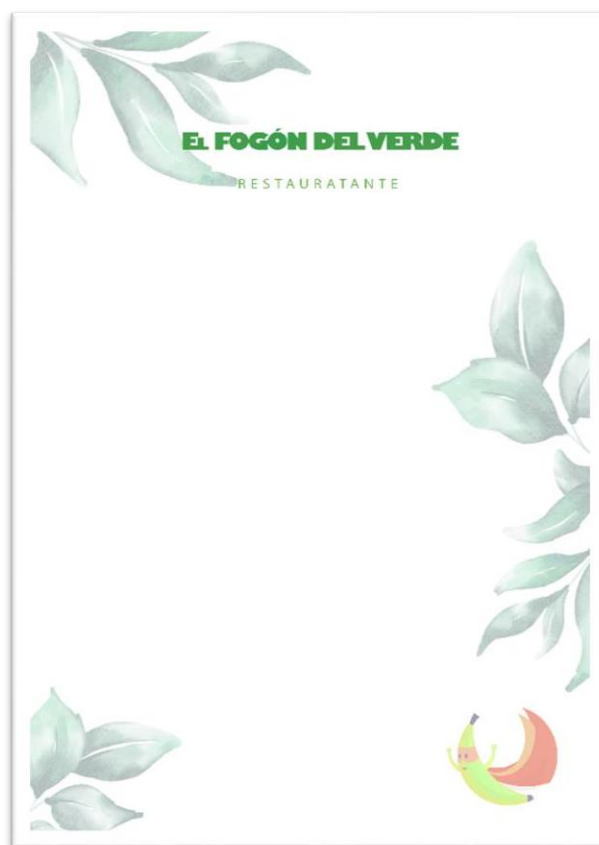


Gráfico N° 28. Hoja membretada. *Fernanda Borja. (2021). Quito.*

Se la utilizara para enviar cualquier documentación, ya sea para la búsqueda de proveedores o cualquier memo para el personal.

3.7 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución del Fogón del Verde será en el restaurante, es decir toda la elaboración del producto necesariamente debe ser en la cocina del establecimiento, seguido por el servicio dentro del comedor, de igual manera si se requiere el servicio a domicilio, se tendrá varios convenios con empresas de delivery locales que tengan un costo comisión bajo. En este punto se evaluará si es recomendable tener personal en esta área y pagarle su sueldo, o si realmente el restaurante puede ahorrar con este tipo de convenios.

- **Promoción**
 - Fan page en Facebook e Instagram
 - Anuncios por Facebook Ads
 - Anuncios por Google Ads
 - Campañas de interacción y promociones.

- **Contacto**
 - Vía Whatsapp Bussines
 - Messenger
 - Números telefónicos
 - Mails empresariales
- **Negociación**
 - En oficinas
 - Vía telefónica
 - Correos electrónicos
 - Personalmente

- **Financiamiento**

El Fogón del Verde tendrá el siguiente plan de financiamiento para la estrategia de promoción a través de medios digitales.

Anuncios Facebook Ads	2 x semana	\$ 20,00
Tarjetas	100 unidades	\$ 20,25
Anuncios Google Ads	4 x mes	\$ 40,00
TOTAL		\$ 80,25

Tabla N° 12. *Tabla de financiamiento. Fernanda Borja (2021). Ecuador.*

3.8 Riesgo y oportunidades del negocio

Las oportunidades del negocio cumplir con una necesidad básica de alimentación y a través de ello obtener un redito económico, sin embargo, para ello la empresa debe innovar en el servicio y por su puesto en la carta que se presente, de igual forma no existe un establecimiento que oferte este tipo de productos en el sector, motivo por el cual el presente proyecto tiene una gran oportunidad de generar expectativa en el mercado

Como riesgo se tiene la inestabilidad económica de las familias ecuatorianas, muchas de ellas han decidido ahorra en vez de gastar en restaurante y es ahí donde se debe tomar cartas en el asunto y poner atención en los productos ofertados, que sean saludables, con un sabor característico al alcance del bolsillo de cualquier persona.

3.9 Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar

Tabla N° 13 *Lasaña de masa de verde*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Lasaña de carne con masa de verde	Código: 001		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2021	Chef: Fernanda Borja		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Plátano Verde	Gr	1,00	200	0,20
Carne	Gr	2,00	100	0,20
Cebolla	Gr	1,00	50	0,05
Zanahoria	Gr	0,50	50	0,03
Queso Mozzarella	Gr	6,00	100	0,60
Ajo	Gr	0,50	25	0,01
Pimienta	Gr	0,10	10	0,00
Orégano	Gr	2,00	10	0,02
Salsa pomodoro	Gr	1,00	200	0,20
Sal	Gr	0,60	10	0,01
Aceite	Ml	2,00	10	0,02
			Total Bruto	1,33
			10 % Imprevisto	0,13
			Costo Neto	1,47
			Gasto de fabr. 15%	0,22
			Factor Costo 33,33%	0,49
			M.O. 45%	0,66
			G. Adm. 12%	0,18
			45 % Utilidad	0,66
			Sub total	3,67
			12 % I.V.A.	0,44
Fuente: (Borja, 2021)			10 % Servicio	0,00
			Total	4,12

Tabla N°. 13. Fernanda Borja. (2021). *Receta estándar Lasaña*. Ecuador.

Tabla N° 14 *Bolón Roto*

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Patacón Roto		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2021		Chef: Fernanda Borja	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Plátano Verde	gr	1,00	200	0,20
Huevo	gr	1,80	50	0,09
Queso Mozzarella	gr	6,00	50	0,30
Pimienta	gr	0,10	10	0,00
Cilantro	gr	0,50	10	0,01
Sal	gr	0,60	10	0,01
Aceite	ml	2,00	100	0,20
			Total Bruto	0,80
			10 % Imprevisto	0,08
			Costo Neto	0,88
			Gasto de fabr. 15%	0,13
			Factor Costo 33,33%	0,29
			M.O. 45%	0,40
			G. Adm. 12%	0,11
			45 % Utilidad	0,40
			Sub total	2,21
			12 % I.V.A.	0,27
Fuente: (Borja, 2021)			10 % Servicio	0,00
			Total	2,47

Tabla N°. 14. Fernanda Borja. (2021). *Receta estándar.* Ecuador.

Tabla N° 15 Tosto

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Tosto Verde BBQ		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2021		Chef: Fernanda Borja	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Plátano Verde	Gr	1,00	200	0,20
Cerdo	Gr	2,50	100	0,25
Cebolla	Gr	1,00	50	0,05
Lechuga	Gr	0,50	50	0,03
Ajo	gr	0,50	25	0,01
Pimienta	gr	0,10	10	0,00
Tomate	gr	1,00	30	0,03
Orégano	gr	2,00	10	0,02
Salsa bbq	gr	1,00	100	0,10
Sal	gr	0,60	10	0,01
Aceite	ml	2,00	50	0,10
			Total Bruto	0,79
			10 % Imprevisto	0,08
			Costo Neto	0,87
			Gasto de fabr. 15%	0,13
			Factor Costo 33,33%	0,29
			M.O. 45%	0,39
			G. Adm. 12%	0,10
			45 % Utilidad	0,39
			Sub total	2,19
			12 % I.V.A.	0,26
			10 % Servicio	0,00
			Total	2,45

Fuente: (Borja, 2021)

Tabla N°. 15. Fernanda Borja. (2021). Receta estándar. Ecuador.

Tabla N° 16 Verde Pizza

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Verde Pizza		Código: 004	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2021		Chef: Fernanda Borja	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Plátano Verde	gr	1,00	250	0,25
Champiñones	gr	5,00	40	0,20
Pepperoni	gr	4,00	40	0,16
Jamón	gr	5,00	80	0,40
Pimienta	gr	0,10	10	0,00
Queso Mozzarella	gr	5,00	100	0,50
Salsa Pomodoro	gr	1,00	100	0,10
Sal	gr	0,60	10	0,01
Aceite	ml	2,00	20	0,04
			Total Bruto	1,66
			10 % Imprevisto	0,17
			Costo Neto	1,82
			Gasto de fabr. 15 %	0,27
			Factor Costo 33,33 %	0,61
			M.O. 45 %	0,82
			G. Adm. 12 %	0,22
			45 % Utilidad	0,82
			Sub total	4,56
			12 % I.V.A.	0,55
Fuente: (Borja, 2021)			10 % Servicio	0,00
			Total	5,11

Tabla N°. 16. Fernanda Borja. (2021). Receta estándar. Ecuador.

Tabla N° 17 Verde Burger

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Verde Burger		Código: 006	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/2/2021		Chef: Fernanda Borja	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Plátano Verde	gr	1,00	250	0,25
Carne Molida	gr	5,00	150	0,75
Tomate	gr	1,00	20	0,02
Lechuga	gr	0,60	30	0,02
Papas	gr	1,00	100	0,10
Mayonesa	gr	2,00	20	0,04
Mantequilla	gr	2,00	100	0,20
Sal	gr	0,60	10	0,01
Aceite	ml	2,00	20	0,04
			Total Bruto	1,42
			10 % Imprevisto	0,14
			Costo Neto	1,57
			Gasto de fabr. 15%	0,23
			Factor Costo 33,33%	0,52
			M.O. 45%	0,70
			G. Adm. 12%	0,19
			45 % Utilidad	0,70
			Sub total	3,92
			12 % I.V.A.	0,47
			10 % Servicio	0,00
			Total	4,39

Fuente: (Borja, 2021)

Tabla N°. 17. Fernanda Borja. (2021). Receta estándar. Ecuador.

Receta estándar de producción

Tabla N° 18 Lasaña de plátano vde

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Lasaña a base de masa de plátano verde						
CANTIDAD	MEDIDA	INGREDIENTE	PUNTO DE CRÍTICO CONTROL			PUNTO DE CONTROL		
200	gr	Plátano Verde	Lavado y cortado					
100	gr	Carne Molida	Lavada			Cocida		
50	gr	Cebolla	Lavada y cortada			Cocida		
50	gr	Zanahoria	Lavada y cortada			Cocida		
100	gr	Queso Mozzarella	Cortado					
25	gr	Ajo	Lavado y cortado			Cocido		
10	gr	Pimienta						
10	gr	Orégano						
200	gr	Salsa pomodoro	Refrigerado			Cocida		
10	gr	Sal						
10	gr	Aceite						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1.- Cocinar el plátano verde y hacer un puré.						
		2.- Dorar con aceite, ajo, cebolla orégano, carne molida, zanahoria						
		3.- Agregar la salsa pomodoro hasta que tome consistencia						
		4.- Preparar una bandeja engrasar y colocar la masa de plátano en capas.						
		5.- Agregar la carne y el queso en diferentes capas.						
		6.- Colocar la bandeja en un horno precalentado a 200° C por 15 min.						
		7.- Servir caliente.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
300gr	336	2	12,36	20,52	35,43	49	744	2,7

Tabla N°. 18. Fernanda Borja. (2021). *Receta de producción*. Ecuador.

Tabla N° 19 Patacón Roto

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN							
NOMBRE DE LA RECETA		Patacón Roto							
CANTIDA D	MEDI DA	INGREDIE NTE	PUNTO DE CRÍTICO CONTROL			PUNTO CONTROL		DE	
200	gr	Plátano Verde	Lavado y cortado			Cocido			
50	gr	Huevo	Refrigerado			Cocido			
50	gr	Queso Mozzarella	Cortado						
10	gr	Pimienta							
10	gr	Cilantro	Lavado y cortado			Cocido			
10	gr	Sal							
100	ml	Aceite							
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO							
		1.- Cortar el plátano verde en rodajas gruesas							
		2.- Freír el plátano hasta que estén cocidos							
		3.- Ver que no estén dorados							
		4.- Retirarlo, aplastarlos y freírlos nuevamente							
		5.- Hacer huevo revuelto y mezclarlo con los patacones							
		6.- Agregar el queso derretido							
		7.- Espolvorear cilantro y servir caliente							
Fuente: (Borja, 2021)									
Porción (g)	Caloría s (kcal)	Hierro (mg)	Gras as (g)	Proteí nas (g)	Carbohidr atos (g)	Coleste rol (mg)	Sod io (mg)	Fibr as (g)	
250	331	1	23,0 4	11,82	21,67	58	568	1,8	

Tabla N°. 19. Fernanda Borja. (2021). Receta de producción. Ecuador.

Tabla N° 20 Patacón Roto

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Patacón Roto						
CANTIDAD	MEDIDA	INGREDIENTE	PUNTO DE CRÍTICO CONTROL			PUNTO DE CONTROL		DE
200	gr	Plátano Verde	Lavado y cortado			Cocido		
100	gr	Cerdo	Refrigerado			Cocido		
50	gr	Cebolla						
50	gr	Lechuga	Lavado					
25	gr	Ajo	Cortado					
10	gr	Pimienta						
30	gr	Tomate						
10	gr	Orégano						
100	gr	Salsa BBQ						
10	gr	Sal						
50	ml	Aceite						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
 Fuente: (Borja, 2021)		1.-Cortar el plátano verde en tiras y freír						
		2.- Cocer el cerdo con ajo, cebolla y sal						
		3.- Una vez cocido el cerdo, desmecharlo y freírlo con ajo, tomate, pimienta y cebolla						
		4.- Realizar la ensalada con tomate y lechuga						
		5.- Unir todas las preparaciones, primero el plátano, cerdo, ensalada mayonesa y plátano						
		6.- Servir con salsa BBQ y Mayonesa						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
300	136	1	7,13	8,37	10,05	217	20	0,7

Tabla N°. 20. Fernanda Borja. (2021). Receta de producción. Ecuador.

Tabla N° 21 Verde Pizza

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Verde Pizza						
CANTIDA D	MEDID A	INGREDIE NTE	PUNTO DE CRÍTICO CONTROL			PUNTO DE CONTROL		
250	Gr	Plátano Verde	Lavado y cortado			Cocido		
40	Gr	Champiñone s	Refrigerado			Cocido		
40	Gr	Pepperoni	Refrigerado			Cocido		
80	Gr	Jamón	Refrigerado			Cocido		
10	Gr	Pimienta						
100	gr	Queso Mozzarella	Refrigerado					
100	gr	Salsa Pomodoro	Refrigerado					
10	gr	Sal						
20	ml	Aceite						
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1.- Cortar los plátanos en rodajas gruesas y freírlos hasta que estén suaves						
		2.- Aplastarlos y unirlos hasta que se forme una masa						
		3.- Una vez la masa, agregar la salsa pomodoro, jamón, pepperoni, champiñones y queso.						
		4.- Precalentar el horno a 180 °C						
		5.- Colocar en el horno hasta que el queso este gratinado						
		5.- Servir						
Fuente: (Borja, 2021)								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Gras as (g)	Proteí nas (g)	Carbohidr atos (g)	Coleste rol (mg)	Sod io (mg)	Fibr as (g)
350	110	1	4	2	16	286	200	1

Tabla N°. 21. Fernanda Borja. (2021). Receta de producción. Ecuador

Tabla N° 22 Verde Burger

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Verde Burger						
CANTIDAD	MEDIDA	INGREDIENTE	PUNTO CRÍTICO DE CONTROL		PUNTO DE CONTROL			
250	Gr	Plátano Verde	Lavado y cortado		Cocido			
150	Gr	Carne Molida	Refrigerado		Cocida			
20	Gr	Tomate	Limpios					
30	Gr	Lechuga	Limpios					
100	Gr	Papas	Limpias		Fritas			
20	Gr	Mayonesa	Refrigerado					
100	Gr	Mantequilla						
10	Gr	Sal						
20	Ml	Aceite						
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO							
 Fuente: (Borja, 2021)		1.- Cocer el plátano y hacer una masa						
		2.- Realizar una tortilla de verde y freírla						
		3.- Realizar una hamburguesa con la carne molida y freírla						
		4.- Limpiar las papas, troceadas en corte francés y freírlas						
		5.- Unir todas las preparaciones, primero una tortilla de verde, hamburguesa, ensalada y tortilla de verde						
		6.- En un plato realizar el montaje con papas fritas y salsas						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
400gr	146	2	20.66	40,55	45,55	160	600	4,1

Tabla N°. 22. Fernanda Borja. (2021). Receta de producción. Ecuador.

3.10 Capacidad instalada

3.10.1 Implementación del negocio

- **Arriendo local**

ARRIENDO		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$500	\$3000	\$6000

Tabla N° 23. Arriendo. *Fernanda Borja. (2021). Ecuador.*

- Equipos industriales**

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	UNITARIO	CANTIDAD V.	V. TOTAL
Cocina Industrial	1	\$5,000	\$1,000
Plancha	1	\$200	\$250
Horno	1	\$320	\$320
Freidora	1	\$200	\$200
Refrigeradora mabe 230 lt	1	\$429	\$429
Mesa de trabajo (1,80 x 1,00)	2	\$520	\$1,040
Estantería (100x50/4 divisiones)	1	\$90	\$90
Lavaplatos	1	\$800	\$800
TOTAL			\$4,129

Tabla N° 24. Equipos Industriales. *Fernanda Borja. (2021). Ecuador.*

- Equipos de Computación**

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora Core I5	1	\$1000	\$1000
Impresora CANON	1	\$250	\$250
Impresora de facturas	1	\$200	\$200
TOTAL			\$1450

Tabla N° 25. Equipos de computación. *Fernanda Borja. (2021). Ecuador.*

- **Muebles y Enseres**

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Estación de trabajo oficina	1	\$ 160,00	\$ 160,00
Silla oficina	1	\$ 65,00	\$ 65,00
Colador grande tipo bowl	3	\$ 9,50	\$ 28,50
Tabla de picar grande	3	\$ 7,00	\$ 21,00
Set de chuchillos (6 piezas)	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Mesa para 4 personas	5	\$ 30,00	\$ 150,00
Sillas	20	\$ 2,00	\$ 40,00
Aparador	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Cubertero	1	\$ 10,00	\$ 10,00
Pala recogedora	3	\$ 1,20	\$ 3,60
Embudo	3	\$ 2,50	\$ 7,50
Rollo papel de cocina	4	\$ 1,80	\$ 7,20
Rollo plástico film	3	\$ 7,25	\$ 21,75
Basurero	2	\$ 15,00	\$ 30,00
TOTAL			\$ 599,55

Tabla N° 26. Muebles y enceres. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

- **Equipos Industriales de seguridad**

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 10Lt	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Letreros (señalética)	3	\$ 3,20	\$ 9,60
Detector de humo	1	\$ 7,25	\$ 7,25
Rótulo de señalización	1	\$ 8,60	\$ 8,60
TOTAL			\$ 250,45

Tabla N° 27. Equipos Industriales de Seguridad. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.

- **Suministros de Oficina**

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma	4	\$ 2,00	\$ 8,00
Grapadora	2	\$ 4,00	\$ 8,00
Grapas (caja)	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Archivador	5	\$ 3,50	\$ 17,50
Etiquetas autoadhesivas	4	\$ 0,50	\$ 2,00
Resaltador	4	\$ 0,55	\$ 2,20
Esferos	10	\$ 0,35	\$ 3,50
Perforadora	2	\$ 3,50	\$ 7,00

Cinta adhesiva	6	\$ 0,25	\$ 1,50
Tijera	2	\$ 0,75	\$ 1,50
TOTAL			\$ 54,20
TOTAL ANUAL			\$ 650,40

Tabla N° 28. *Suministros de Oficina. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.*

- **Servicios Básicos**

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$50.00
Luz	\$75.00
Teléfono	\$20.00
Internet	\$40.00
TOTAL	\$185.00
TOTAL ANUAL	\$2.220

Tabla N° 29. *Servicios Básicos. Fernanda Borja. (2021). Ecuador.*

- **Materiales de Limpieza**

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	1	\$1.75	\$1.75
Trapeador	1	\$2.45	\$2.45
Cloro	2	\$2.43	\$4.86
Desinfectante	2	\$3.45	\$6.90
Lustre (6 unidades)	3	\$2.98	\$8.94
Fibra limpiadora (5 unidades)	3	\$0.84	\$2.52
Fundas basura (10 unidades)	2	\$1.42	\$2.84
Lavavajillas (5000gr)	2	\$11.16	\$22.32
Desengrasante	2	\$20.61	\$41.22
Cepillo sanitario	1	\$1.00	\$1.00
Pala	1	\$1.54	\$1.54
Jabón líquido manos	2	\$4.47	\$8.94
Papel higiénico industrial	2	\$1.61	\$3.22
Toallas de papel (paquete)	2	\$1.76	\$3.52
TOTAL			\$112.02
TOTAL ANUAL			\$1.344.24

Tabla N° 30. *Materiales de limpieza. Fernanda Borja (2021). Ecuador.*

3.11 Estudio arquitectónico

- **Estructura interna del Establecimiento**
(Ver en Anexos)

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad de la empresa, esta requiere ajustarse a su lugar de ubicación por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI

4.1.1 RUC (Registro Único de Contribuyente)

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas de forma presencial:

Se necesita:

- Cédula de identidad.
- Original del certificado de votación
- Copia de un documento que certifique la dirección del domicilio del contribuyente.
- Formulario de la actividad a la que se va a pertenecer.

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea

Procedimiento para realizar el trámite a través del canal presencial:

1. Acudir al centro de atención del SRI
2. Solicitar el turno
3. Esperar el turno
4. Acudir a la ventanilla de atención
5. Presentar los requisitos y documentación de respaldo
6. Recibir contestación

Procedimiento para realizar el trámite en línea:

1. Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec
2. Ingresar a SRI en línea
3. Ingresar número de identificación y clave
4. Escoger la opción inscripción
5. Aceptar términos y condiciones

6. Ingresar información general del contribuyente
7. Ingresar medios de contacto
8. Ingresar dirección de domicilio
9. Ingresar dirección del establecimiento matriz
10. Ingresar actividades económicas
11. Ingresar actividad económica principal
12. Resumen información ingresada
13. Confirmación de inscripción de RUC (SRI, 2021)

4.2 Municipio del Distrito Metropolitano de Quito

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

Patente Municipal:

- * Inscripción del RUC en el SRI
- * Formulario de inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas
- * Número de precio del domicilio tributario
- * Copia de cédula
- * Copia de papeleta de votación
- * Copia de factura de un servicio vasito del domicilio del tributario
- * Carnet de discapacidad (si fuera necesario)
- * Copia de carnet de artesano (si fuera necesario)
- * Carta de autorización se el trámite lo hacer una tercera persona

Requisitos adicionales para Sociedades o Personas naturales a llevar contabilidad.

- * Copia de nombramiento del representante Legal inscrito en el Registro Mercantil
- * Copia de cédula del representante legal
- * Copia de papeleta de votación del representante legal
- * Copia del RUC del contador
- * Copia de la escritura pública de constitución.

Una vez inscrita la patente municipal se le enviará un correo electrónico con su clave de acceso al portal de la Patente Municipal.

Con esa clave usted deberá realizar lo siguiente:

- * Ingresar a la página: <https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspx#info>
- * Declaración en línea patente y 1.5 x mil.
- * Seleccionar el año de declaración
- * Elegir la actividad económica
- * Calcular el valor a cancelar
- * Aceptar condiciones
- * Imprimir el comprobante de declaración y pagar. (Quito, 2021)

Licencia única de actividades económicas (LUAE)

Es un requisito que todos los establecimientos deben tener, ya que son sujetos de control municipal y cuerpo de bomberos. Los siguientes requisitos son:

- * Formulario de solicitud de LUAE
- * Formulario de Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- * Pago de patente municipal
- * Copia de cédula
- * Copia de papeleta de votación
- * Copia de factura de un servicio básico del tributario
- * Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo
- * Autorización del dueño del predio
- * Carta de autorización si lo realiza una tercera persona.

Requisitos adicionales para Sociedades o Personas naturales a llevar contabilidad.

- * Copia de nombramiento del representante Legal inscrito en el Registro Mercantil
- * Copia de cédula del representante legal
- * Copia de papeleta de votación del representante legal
- * Copia del RUC del contador
- * Copia de la escritura pública de constitución. (Quito, 2021)

Una vez realizados el trámite se procederá con el envío de un correo electrónico con un link, para declarar los datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos

Con la aprobación del formulario, se puede acercar a cualquier Administración Zonal del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, con la copia de cédula y papeleta de votación, con la declaratoria de bomberos y finalmente retirar la LUAE

4.3 Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior o P.A.F (Permisos Anuales de Funcionamiento).

Se deberá seguir los siguientes pasos:

1. Ingresar a la página: <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/>
 2. Registrarse como usuario del sistema P.A.F
 3. Registrar el establecimiento
 4. Ingresar un trámite de nuevo permiso
 5. Generar el trámite
 6. Verificación de requisito: Adjuntar la Patente y LUAR.
 7. Se enviará una notificación con la fecha de pago del permiso en el Banco del Pacifico.
 8. Cancela el comprobante de pago
 9. Ingresar al portal para imprimir el Permiso Anual de Funcionamiento.
- (GOB.EC, 2021)

4.4 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

- * Ingresar al sistema informático de la ARCSA:
<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- * Crear el usuario y contraseña.
- * Declarar el año en curso
- * Llenar datos de establecimiento
- * Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- * Categorización otorgada por el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (MPCEIP) o por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS). (ARCSA, 2021)

4.5 Ministerio del Trabajo

- * Registro información del empleador
- * Registro dirección del empleador
- * Ingresar datos del representante legal

4.6 Registro de Alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo

- * Copia del RUC
- * Cédula de identidad
- * Papeleta de votación
- * Copia del contrato de compra venta del establecimiento
- * Certificado de la Razón Social otorgado por el SENADI
- * Copia de las escrituras de la propiedad, pago predial o arrendamiento
- * Detalle del inventario valorado de activos fijos de la empresa o persona natural para el ejercicio de la actividad económica.
- * Declaración del 1x1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales.
- * Lista de precios de los servicios y productos ofertados
- * Inventario firmado bajo la responsabilidad del representante o propietario, sobre los valores declarados.

Una vez presentado la documentación, un funcionario encargado verificará el cumplimiento de todos los requisitos, a su vez dará paso a una inspección donde se verificará la infraestructura y servicios ofertados, en lo posible con la presencia del propietario, en ello se determinará:

- * Actividad turística
- * Tipo de capacidad
- * Categoría
- * Dirección
- * Nombre del propietario.

Luego de la revisión se dará a conocer en que categoría se registró el establecimiento. (MINTUR, 2021)

4.7 Registro turístico en Quito Turismo

“Sirve para el registro de las empresas como prestadores de servicios turísticos, se debe realizar previo al inicio de actividades, para lo cual se establecerá la clasificación y categoría.” (Zhunio, 2017).

Los siguientes requisitos son:

- * Cumplir con el Reglamento de Alimentos y Bebidas
- * Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía
- * Copia del nombramiento del representante legal
- * Copia del RUC
- * Copia del certificado emitido por la SENADI. (Quito, 2021)

4.8 Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

- Solicitud de entrega de clave (Impreso)
- Copia del RUC
- Copia de cédula de identidad
- Copia papeleta de votación
- Copia pago de servicio básico
- Calificación artesanal. (IESS, 2021)

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

El objetivo principal de realizar un estudio de impacto ambiental es prevenir y mitigar el perjuicio que se puede causar al medio ambiente, a través del uso de estrategias que reduzcan los impactos negativos del Restaurante “El Fogón del Verde” en el ambiente.

El impacto social está relacionado con la ubicación del restaurante, además del aporte que se puede realizar con el negocio, en temas de contratación de empleados del sector, una remuneración justa hacia los trabajadores y por supuesto el que aporta la empresa a la sociedad.

El Fogón del Verde, preocupado por el medio ambiente tiene entre sus políticas cuidar el ecosistema, por lo tanto, utilizará productos no contaminantes en la limpieza de menaje y del todo el salón, además utilizará productos biodegradables en servicios a domicilio o para llevar, además que contribuye a una economía verde.

5.2 Impacto ambiental.

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación del agua:** El uso de productos químicos para la limpieza, desinfección y sanitación del restaurant provocará contaminación del agua.
- **Desperdicio de agua:** El control ineficiente de agua dentro de los procesos del restaurant, puede ocasionar un desperdicio sustancial del líquido vital.
- **Contaminación por basura:** Es el resultado de los desechos que se producen por la venta de los productos del restaurant, y que los clientes lo desechan dentro o fuera del local.
- **Contaminación por desechos del área de producción:** El poco control en los procesos de producción y en el manejo de desechos, pueden ocasionar el apareamiento de plagas y bacterias dañinas para el organismo.
- **Consumo de electricidad:** El mantenimiento ineficiente de equipos puede ocasionar gastos innecesarios en el consumo de electricidad.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Uso de recipientes, envases y fundas con productos biodegradables.

- Uso adecuado de los productos de limpieza. Además, verificar que tenga un sello de responsabilidad ambiental.
- Establecer parámetros para la colocación de basura, que sea a 50 metros de la cocina, para evitar cualquier contaminación cruzada.
- Crear un plan de reciclaje para separar desechos sólidos de los orgánicos.
- Realización de mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y equipos del establecimiento.
- Capacitación a los trabajadores para una correcta utilización de maquinaria y equipos de la empresa.

5.3 Impacto social.

Bajo normas legales

El Fogón del Verde está, creada bajo leyes y reglamentos que garantizan las actividades económicas realizadas en esta empresa, por lo tanto, es un negocio lícito y amparado por la Constitución de la Republica, Código de trabajo y otras instituciones más.

Generar fuentes de trabajo.

El restaurante, entre sus principios tiene integrar a la comunidad en todas las actividades y servicios que ofrezca, para lo cual, empleará a sus filas a personas residentes de la zona, brindando un ingreso justo y legal, además tiene como responsabilidad crear alianzas estratégicas con los proveedores de la ciudad, entre ellos pequeños comerciantes y productores, con la finalidad de beneficiar su economía y la de su familia.

Mejoramiento de nivel de ingresos.

El Fogón del Verde, al constituirse y operar necesita colaboradores para elaborar todo el servicio que se ofrece a la ciudadanía, es así que, genera nuevas plazas de empleo con todos los beneficios que se establece en Código de Trabajo, con un sueldo justo. Todo esto ocasiona que los empleados tengan un mejor ingreso y puedan tener mayores oportunidades para su familia. Además, esto supone un aumento en la recolección de impuestos, que a su vez se ven reflejados en obras y programas sociales.

Igualdad de género.

El Restaurante empleará a distintas personas sin hacer alusión a géneros, edades creencias o religión, pero siempre se establecerá requisitos para cada uno de los puestos, con la finalidad de dar el mejor servicio y experiencia al cliente. También, se tomará en cuenta a personas con discapacidad, brindándoles capacitaciones para que sean competentes para el puesto de trabajo.

Se otorgará capacitaciones periódicas para tener un equipo eficiente en temas de restauración y servicio, además de reuniones donde se motive al personal en alcanzar nuevas metas, basadas en responsabilidad y cooperación.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

El Fogón del Verde al ser un restaurante, tiene como principal objetivo satisfacer la necesidad de alimentación, con alimentos innovadores, deliciosos y sobre todo sanos y nutritivos, guiados por Normas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Bioseguridad.

El local seguirá todos los parámetros establecidos por las entidades de control, entre ellas las de bioseguridad, para garantizar al cliente el mejor ambiente y despreocupación por visitar las instalaciones.

6. PROCESO FINANCIEROS

6.1. Introducción

En este capítulo se da a conocer sobre el análisis financiero del proyecto, en el cual se podrá definir la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico, dando a su vez la pauta de iniciación.

6.2. Inversiones

“La inversión el capital que puede ser utilizado en cualquier actividad o negocio legal con el objetivo de mantenerlo, con la capacidad de que poco a poco se puede incrementarlo y por ende la recepción de beneficios posteriores”. (Ramírez & Flórez, 2006)

Se encuentra una Inversión que consta de **Activos Fijos:** que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$6,178.55

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	\$4.129
Equipos de Computación	1450
Muebles – enseres	599,55
Total	6.178,55

Tabla N° 31. *Inversiones. Fernanda Borja. (2021). Quito*

6.3. Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$600 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$600

Tabla N° 32 *Activos diferidos. Borja Fernanda. (2021).*

6.4. Capital de trabajo

Son todos los recursos a utilizar en el transcurso de 1 año como: sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con veinte y tres mil – ciento– ochenta y cuatro y seis centavos, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de dos mil – dos cientos veinte dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc) con seiscientos – cincuenta con cuatro centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc) mil trecientos – treinta y cuatro y veinte y cuatro centavos, el alquiler de local por seis mil, publicidad con ochenta dólares y veinticinco centavos, costo de materia prima de cuatro mil dólares, gastos financieros cuatro mil – dos cientos, total de Inversión es de cuarenta y un mil, seis cientos setenta y nueve dólares- con cuarenta y nueve centavos.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	23184,6
Servicios Básicos	2220
Material oficina	650,4
Material limpieza	1334,24
Servicio auto	0
Alquiler local	6000
Publicidad	80,25
Adquisición de materia prima	4000
Gastos financieros	4,200.00
TOTAL INVERSIÓN	\$41,679.49

Tabla N° 33. *Borja Fernanda (2021). Capital de trabajo*

Activos Fijos.	6.178,55
Activo Diferido.	600
Capital de Trabajo.	41,679.49
Total Inversión	\$48,457.49

Tabla N° 33. *Detalles de inversión. Borja Fernanda. (2021). Quito*

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$48,457.49

6.5. Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	750	9000	850,5	1093,5	9243
Ayudante de cocina	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Mesero y Cajero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
TOTAL	1650	19800	1871,1	2405,7	20334,6

Tabla N° 34. *Sueldos. Borja Fernanda. (2021). Quito*

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente /chef	750	400	750	1150
Ayudante de cocina	450	400	450	850
Mesero y Cajero	450	400	450	850
TOTAL	1650	19800	1871,1	2405,7

Tabla N° 35. *Decimos. Borja Fernanda. (2021).*

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
20334,6	2850	23184,6

Tabla N° 36. *Sueldos totales. Borja Fernanda. (2021). Quito*

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$23184,6 anual, mientras que mensual será de \$20334,6.

6.5. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del deterioro por el tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$ 956.14

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Industriales	4,129	10%	412.9
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	1450	33,33%	483,285
Muebles y Enseres	599,55	10%	59,955
			\$ 956.14

Tabla N° 37. Depreciación de activos fijos. Borja Fernanda. (2021). Quito

6.6. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a ochenta dólares, ya que el monto por constitución equivale a cuatrocientos dólares.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Tabla N° 38. Amortizaciones. Borja Fernanda. (2021).

6.7. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: **Capital Propio** con la suma de \$18457,49 que equivale a una estructura del 38%; costo 13% con una tasa de descuento de 5,0 %; por otra parte el **Capital Financiero** 30000 que con una estructura del 62%, el costo 14 % que otorga el 8,7 % de tasa de descuento; con un **Total Inversión** de 48,457,49 que en la suma absoluta nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,62% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	18457,49	38%	13%	5,0%	
Capital Financiero	30000	62%	14%	8,7%	
TOTAL INVERSIÓN	48,457,49	100%		13,62%	TMAR

Tabla N° 39. Capital. Borja Fernanda. (2021).

6.8. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

MONTO	30000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	30000
1	8738,51	4.200,00	4.538,51	25.461,49
2	8738,51	3.564,61	5.173,90	20.287,60
3	8738,51	2.840,26	5.898,24	14.389,35
4	8738,51	2.014,51	6.724,00	7.665,36
5	8738,51	1.073,15	7.665,36	0,00

	-	13.692,53	-	
2912,84		INTERÉS ANUAL		4.200,00
		INTERÉS SEMESTRAL		2100,00

Tabla N° 40. Amortización. *Borja Fernanda. (2021).*

La tabla indica el manejo de pago de la suma de treinta mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de trece mil-seiscientos noventa y dos- con cincuenta y tres centavos que corresponde al pago de interés, y a su vez el pago capital de treinta mil dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.9. Punto de equilibrio

Materia prima	333,3
Arriendo	500
Sueldos	1932,05
Serv. Básicos	185
Total	2950,35

Tabla N° 41. Datos punto de equilibrio. *Borja Fernanda. (2021).*

Precio	3,67	
Costo	1,33	
Ganancia	2,34	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Tabla N° 42. Margen de contribución. *Borja Fernanda. (2021).*

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PE=	1261		
Menús de venta	1261		
Venta diaria	42		
VENTA	1261	3,67	4627,3
COSTO	1261	1,33	1676,9
GASTO			2950,35
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla N° 44. Punto de equilibrio. Borja Fernanda. (2021).

1890	6936,3	83235,6	Ventas
1890	2513,7	30164,4	Costo

Tabla N° 45. Ventas /costos. Borja Fernanda. (2021).

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta 42 menús para no llegar a la quiebra, mientras que, si se vende menús diarios, es decir \$1890 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

6.10 Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto de primer año.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		83235,60	85740,99	88321,80	90980,28	93718,79
COSTO DE VENTAS		30164,40	31072,35	32007,63	32971,06	33963,48
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		53071,20	54668,64	56314,17	58009,23	59755,30
GASTOS ADMINISTRATIVOS		23184,60	23882,46	24601,32	25341,82	26104,61
SERVICIOS BÁSICOS		2220,00	2286,82	2355,66	2426,56	2499,60

MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		1984,64	2044,38	2105,91	2169,30	2234,60
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		6000,00	6180,60	6366,64	6558,27	6755,68
PUBLICIDAD		80,25	82,67	85,15	87,72	90,36
DEPRECIACIONES		1351,29	1351,29	1351,29	1351,29	1351,29
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		18130,43	18720,44	19328,21	19954,27	20599,18
GASTOS FINANCIEROS		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		13930,43	15155,83	16487,94	17939,76	19526,03
BASE IMPOSITIVA		5049,78	5493,99	5976,88	6503,16	7078,19
UTILIDAD NETA		8880,65	9661,84	10511,06	11436,60	12447,84

Tabla N° 46. Costo de ventas. Borja Fernanda. (2021).

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$8880,65 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$12447,84.

6.11. Flujo de caja

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado o preestablecido, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa.

	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		18130,43	18720,44	19328,21	19954,27	20599,18
Depreciación		1351,29	1351,29	1351,29	1351,29	1351,29
Amortización		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- base impositiva		5049,78	5493,99	5976,88	6503,16	7078,19
- Gastos financieros		4200,00	3564,61	2840,26	2014,51	1073,15
- Pago capital		4.538,51	5.173,90	5.898,24	6.724,00	7.665,36
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		

= FLUJO NETO DE CAJA	-	5.813,42	5.959,23	6.084,11	6.183,89	6.253,77
	48457,49					

Tabla N° 47. Flujo de caja. Borja Fernanda. (2021).

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$5.813,42, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$6.253,77.

6.12. Cálculo del TIR y el VAN

Para la culminación de este análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.12.1. VAN (Valor Actual Neto)

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

El VAN o VPN es calculado conforme al flujo de caja anual, pasando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones realizadas en el flujo de caja menos la inversión (-); el van es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 31.131,78

6.12.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 13,72 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,62 % con el TMAR.

VAN	33.205,48
TIR	13,72%
TMAR	13,62%

Tabla N° 48. VAN/ TIR. Borja Fernanda. (2021).

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES

- La organización empresarial generó un mejor entendimiento sobre cómo debe manejar el restaurante, logrando determinar los departamentos que serán creados y como el trabajo debe ser más eficiente, a través de actividades bien definidas para cada uno de los colaboradores.
- Se determinó el perfil del cliente, dando como resultados a personas que asisten a un establecimiento de comida los fines de semana, al que consumen el plátano verde en restaurantes en forma de frituras, por lo tanto, el proyecto es factible al existir un nicho que no se ha tomado en cuenta y que todas las propuestas deben estar enmarcadas en este objetivo.
- En el presente estudio se pudo conocer la formalidad que debe tener la empresa para no tener problemas legales, para lo cual se recopiló información del RUC, los permisos de funcionamiento por parte del Municipio de Quito, y otras entidades gubernamentales como Ministerio de Turismo y bomberos.
- Dentro de los principios que se maneja la empresa están los factores ambientales y sociales. Es así que se creó un plan de manejo ambiental con sus posibles impactos y cuales serían sus posibles soluciones, entre ellas evitando el uso de productos químicos, contaminación por basura, etc. En lo social, también se definió diferentes propuestas como la legalidad de la empresa en temas de sueldos y salarios, además de la igualdad de género y las mismas oportunidades para las personas que trabajan dentro del restaurante.
- El proceso financiero ayudó en la identificación de la situación actual de la empresa en temas económicos, con ello se determinó cuáles serían los gastos e inversión que se debe enfrentar, además del ingreso y el retorno del capital en torno a 5 años. En definitiva, se logró obtener números positivos, así que se puede decir que es un proyecto rentable.

7.2 RECOMENDACIONES

- Se recomienda establecer un plan de marketing digital, pues la mayoría de las personas encuestadas mencionaron que obtienen información de las plataformas de

redes sociales, además que hoy en día es un medio muy utilizado y en crecimiento por temas de la pandemia.

- Aunque hoy en día la situación de la pandemia a mejorado un poco, hay que crear propuestas en temas de bioseguridad, para evitar cualquier contagio y atraer a los clientes al restaurante, e incluso si la situación pudiese empeorarse, el restaurante debe estar preparado con planes de contingencias.
- Se recomienda crear más platos innovadores para atraer a un público más amplio, sin dejar de lado la calidad y todos los procesos de preparación que conlleva a una experiencia única en temas gastronómicos.

7.3 BIBLIOGRAFÍA

Alcedo, & Angulo. (2015). Factores protectores, estilos de vida saludable y riesgo cardiovascular. . *Psicología y Salud*.

ARCSA. (marzo de 2021). Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/>

Arguedas Negrini, I. (2019). Autorrealización en personas adultas jóvenes: fuentes y estrategias para su construcción.

Arias, G., & Romero, D. (2020). Desarrollo de una masa utilizando el plátano verde Nixtamalizado (*Musa Paradisiaca*) y su aplicación en recetas tradicionales de la ciudad de Guayaquil. (*Bachelor's thesis, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Química*).

Chavarría, E. F. (2015). Sobre la necesidad de reconocimiento. . *Perseitas*.

GOB.EC. (marzo de 2021). *Ministerio de Gobierno*. Obtenido de <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/permiso-anual-de-funcionamiento/>

Gomez, C. (2017). El marketing y el macroentorno. El marketing y el macroentorno.

IESS. (marzo de 2021). *IESS*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/>

Llanes-Font, M. I.-G.-P.-V. (2014). De la gestión por procesos a la gestión integrada por procesos. *Ingeniería industrial*.

MINTUR. (marzo de 2021). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/110-registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas>

Muñoz, M. D. (2010). La Pirámide de Necesidades de Abraham Maslow. . *Estrategias y Tácticas de Negociación*.

Quito. (marzo de 2021). *Trámites En Línea*. Obtenido de <https://pam.quito.gob.ec>

Ramírez, C., & Flórez, L. (2006). Apuntes de inversión extranjera directa: definiciones, tipología y casos de aplicación colombianos (No. 002021). *Universidad Icesi*.
SRI. (marzo de 2021). *SRI*. Obtenido de www.sri.gob.ec
Zhunio, B. (2017). Las innovaciones en el sector turístico. Un análisis a través de las patentes Caso: Distrito Metropolitano de Quito, y universidades con escuelas de turismo. *Kalpana*.

7.4 ANEXOS

Ficha de observación

La ficha de observación sirvió para identificar la situación de lugar donde se va a establecer El Fogón del Verde, para ello se observará diferentes aspectos, entre ellos los competidores directos que ofrezcan productos idénticos con el mismo producto en este caso el verde, de igual forma se mencionará los productos sustitutos quien son los restaurantes que ofrezcan otros tipos de comida, incluso las tiendas o panaderías que cumplen con la misma necesidad de alimentar a las personas. Por otro lado, es importante saber que instituciones se encuentran cerca del lugar para determinar la afluencia de gente que se encuentran en el sector.

A continuación, se presenta una tabla donde se explica detalladamente.

Tabla N° 49 Ficha de Observación

Ficha de Observación	
Sector a ser observado:	Inicio: Calle Eugenio Espejo, seguido por Francisco de Orellana, después Calle Juan Montalvo; Fin: Calle Simon Bolívar. Todo el Parque Central
Fecha:	25 de febrero del 2021
Status Social del lugar:	Media
Competencia Directa:	
Observación:	Delicias Manabas. - Es un restaurante ubicado en la calle Eugenio Espejo, su especialidad son preparaciones en plátano verde como empanadas de verde, bolones, tigrillos, empandas, muchines entre otros. Es un lugar visitado por la mañana frecuentemente, ya para la tarde se encuentra cerrado. No representa una competencia dura al no brindar una carta innovadora como la planteada en esta investigación, por lo que es importante establecer varias estrategias para atraer a todos los clientes. Los clientes son personas de clase media, pues en su menú se pueden encontrar platos a un precio accesible.

Productos Sustitutos	1.- Heladería del Parque  2.- Panadería Pan  3.- Brasa y sazón 
Observación	1.- Heladería del Parque. - Se encuentra la calle Eugenio Espejo, es un negocio que vende diferentes sabores de helado. Varias personas suelen ir a pasar un momento a meno en sus instalaciones, pues son confortables y tranquilas. Se le denominado producto sustito ya que puede inferir en el interés de visitar El Fogón del Verde, ya que solo pueden tomar un helado para frenar de alguna manera el hambre. 2.- Panadería Pan Comido. - Es una panadería ubicada en la calle Eugenio Espejo, vende diferentes tipos de pan. Al ser una panadería la gente los visita a menudo todo el día.

	De igual forma puede cambiar la opinión al momento de ir al restaurante ya que pueden comprar pan y llevarlo a casa. 3.- Brasa y sabor. - Se encuentra en la calle Juan Montalvo, este restaurant ofrece una variada carta compuesta por pollo a la brasa y papas fritas, convirtiéndole en un negocio de comida rápida. Tienen una buena clientela pues diferentes personas acuden al lugar con frecuencia, además su carta tiene un precio accesible. Este negocio es un producto sustituto y también una competencia directa, pues cumplen con la necesidad de alimentación. Para ello el Fogón del Verde debe crear una carta llamativa con precios accesibles.
Instituciones cercanas	1.- Iglesia Católica la inmaculada  2.- GAD Parroquial de Tumbaco  3.- Escuela Roberto Espinoza 

Observación	1.- Iglesia Católica Inmaculada.- Se encuentra en la esquina de la calle Francisco de Orellana, junto al GAD de tumbaco, actualmente abren solo los fines de semana por temas de la pandemia. La mayor afluencia de personas es en la mañana hasta el medio día. Por lo tanto es importante que la empresa genere promoción para captar a posibles clientes en horas del almuerzo en los fines de semana, incluso por que varias personas suelen comer fuera de casa con sus familias en estos días. 2.- GAD Parroquial de Tumbaco.- Institución pública donde laboran varias personas con un ingreso mayor al básico. Actualmente se encuentran laborando en modalidad de teletrabajo, sin embargo no son todos, de igual forma los que acuden a este lugar hacer trámites y los empleados suelen visitar restaurantes en horas del mediodía, por lo tanto es importante crear un carta orientada a este tipo de gente, tanto trabajadores como personas que van por trámites. 3.- Escuela Roberto Espinoza.- Es una escuela de nivel básico ubicada en la Calle Simon Bolívar, actualmente se encuentra cerrada por temas de la pandemia, sin embargo cuando empiece nuevamente el ciclo escolar sería importante tomar en cuenta este nicho de mercado, creando preparaciones estilo bocadillos para los estudiantes .
--------------------	--

Tabla N°. 49. Fernanda Borja (2020). *Ficha de observación, fotos realizadas por la autora de la investigación.* Ecuador.

Encuesta dirigida a clientes potenciales a través de Google Forms

El Fogón del Verde

5 respuestas

[Publicar datos de análisis](#)

Correo Electrónico

5 respuestas

danielcaiza@hotmail.com

darioesteban675@gmail.com

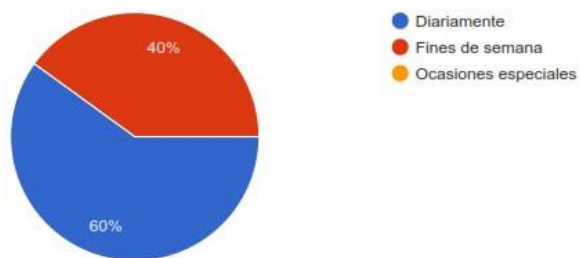
carlosandres998@hotmail.com

camilarosario@outlook.com

yamilet783@yahoo.com

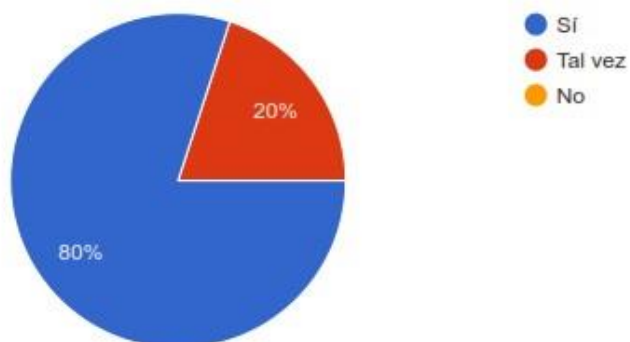
¿Con qué frecuencia acostumbra a salir a comer a un restaurante?

5 respuestas



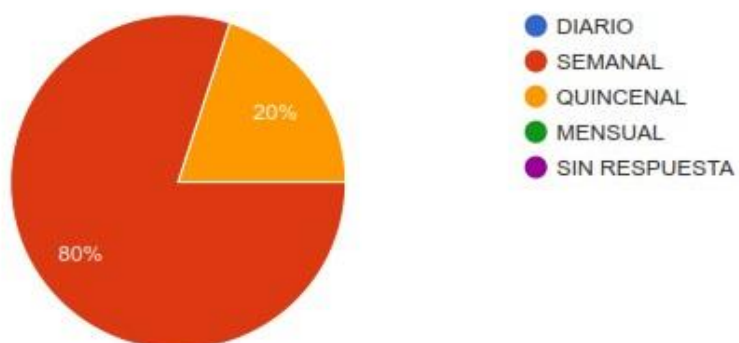
¿Consume usted plátano verde?

5 respuestas



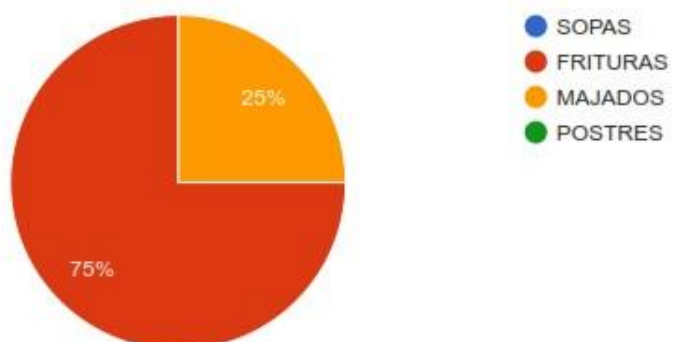
¿Con qué frecuencia consume el plátano verde?

5 respuestas



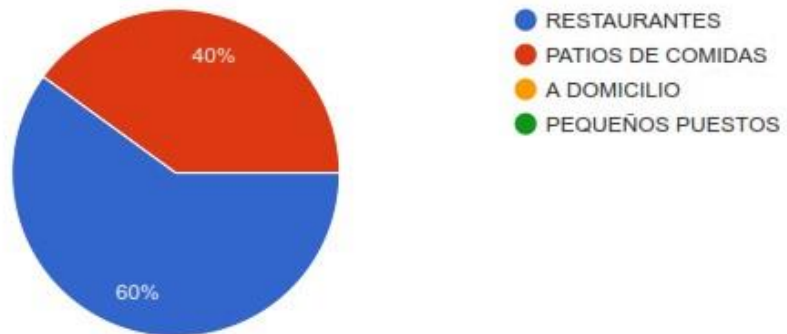
¿Usualmente, en qué preparaciones lo consume?

4 respuestas



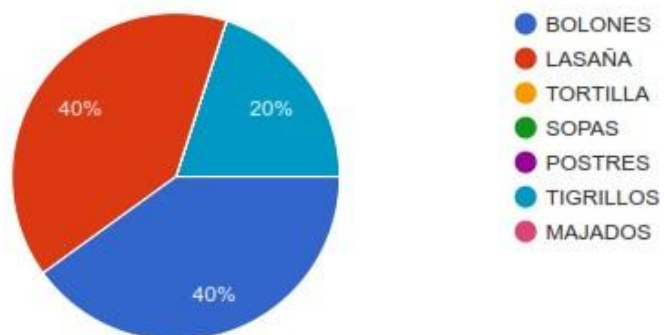
¿Dónde consume habitualmente estos productos?

5 respuestas



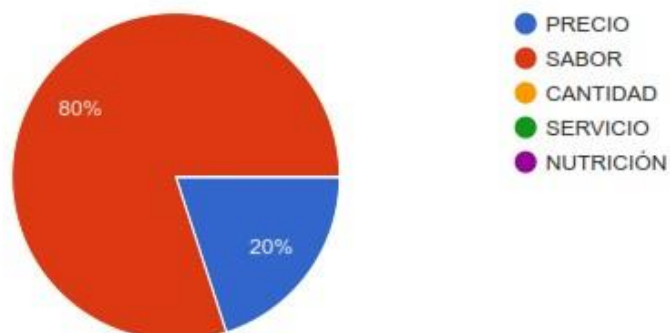
Elija las preparaciones a base de verde que más le gustaría probar en el restaurante

5 respuestas



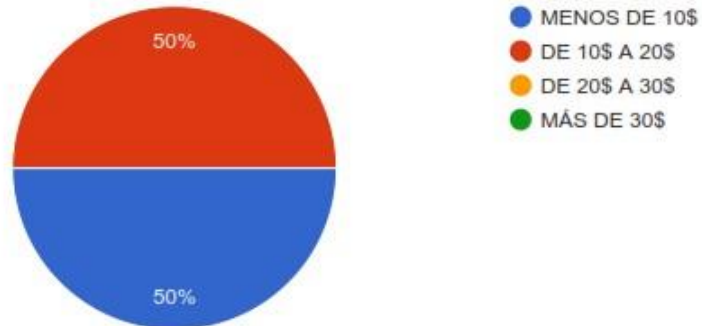
¿Cuál de los siguientes factores consideraría fundamental para adquirir estos productos?

5 respuestas



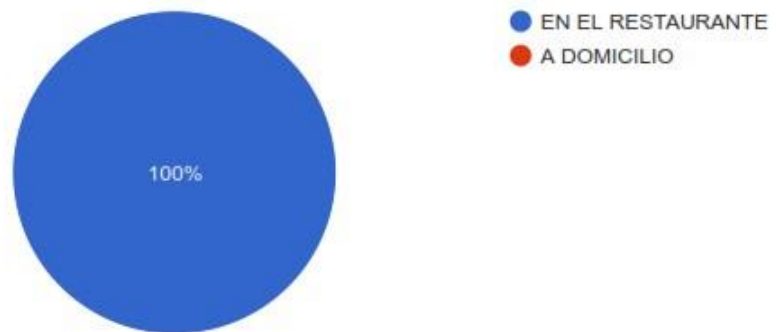
¿Cuál sería el gasto promedio por persona que usted haría en el restaurant?

4 respuestas



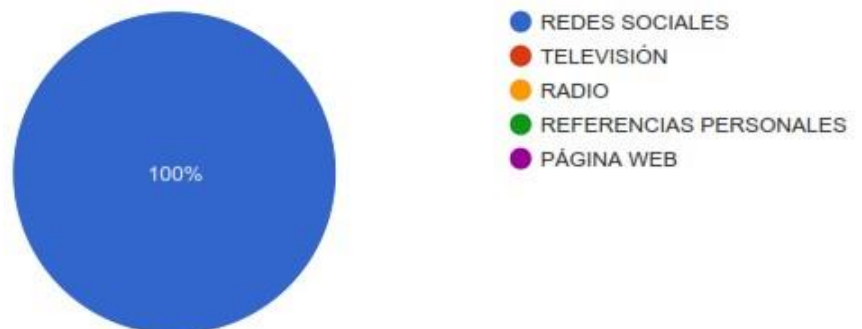
¿Dónde le gustaría consumir estos productos?

5 respuestas



¿Por qué medios les gustaría conocer promociones, precios y menús

5 respuestas



Cotizaciones de equipos de cocina

Licuada

 U\$S 99 Oster Procesador De Alimentos 2 Vel 2.5 Litros 10 Tazas	 U\$S 24⁹⁹ Licuadora Personal Hamilton Beach 51101bv	 U\$S 49⁹⁹ Oster Licuadora 450 Watts Vaso Vidrio 1.5 L 6tz All-metal
--	---	--

Cocinas

 U\$S 500 Envío gratis Cocinas Industriales Campanas	 U\$S 335 Envío gratis Cocina Industrial 5 Quemadores Con
---	--

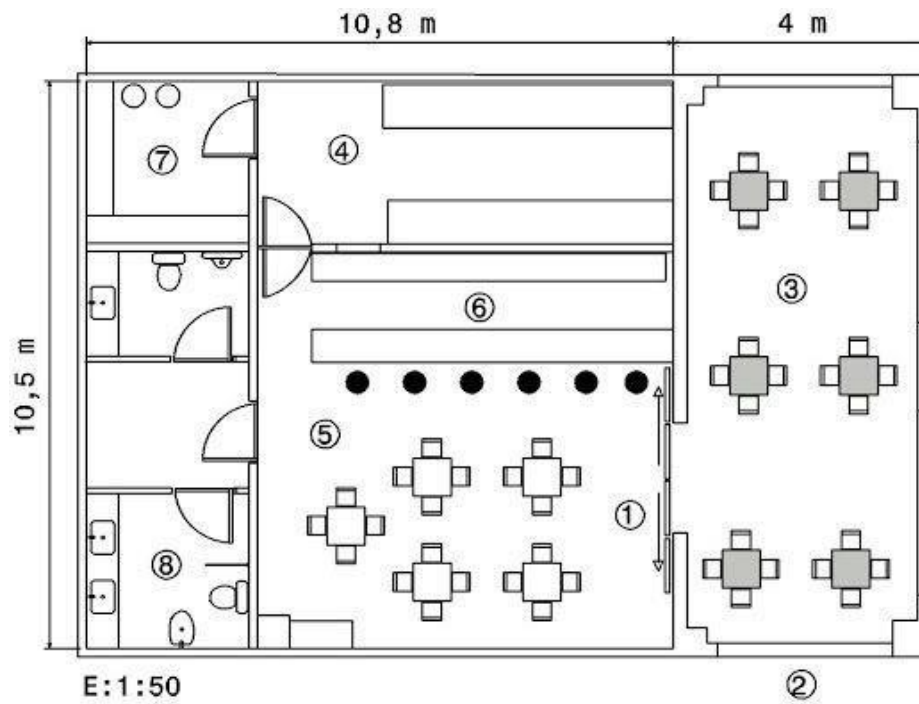
Computadores

 U\$S 439⁴⁹ Computador Cpu Pc Escritorio Intel i5 1tb Dvd i3 i7	 U\$S 369⁴⁹ Computador Cpu Pc Escritorio Intel i3 4gb 1tb Dvd i5 i7	 U\$S 525 Cpu Intel Core i5 9na 1tb 8gb Led 20 Computadora. i3 i7
 U\$S 138 Computador Cpu Nuevo 10ma Generación Ssd - Core i9 Ready	 U\$S 779 Computador Cpu Gamer Intel Core i5 9na 1tb 16gb Gtx 1650 4gb	 U\$S 580 Computador Cpu Core i5 9na 12gb Ssd 240 Led 19 Niv i3 / i7

Hornos

 U\$S 9.199 Envío gratis Equipos Industriales Multifuncionales Parrillera Y Parrillera	 U\$S 335 Envío gratis Cocina Industrial 5 Quemadores Con Horno	 U\$S 240 Envío gratis Horno Semi Industrial 100% Acero Con Rejilla
 U\$S 420	 U\$S 350	 U\$S 530

Plan arquitectónico



- 1.-Acceso al segundo salón
- 2.-Entrada al establecimiento
- 3.-Comedor principal
- 4.- Cocina
- 5.- Comedor Secundario
- 6.- Pequeña barra
- 7.- Servicios Higiénicos para hombres
- 8.- Servicios Higiénicos para mujeres