



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida tradicional utilizando como producto el cuy, en el sector de Calderón, ciudad de Quito.”

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

AUTOR:

Edison Javier Narváez Quise

TUTOR:

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 5 de enero 2022

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado de manera especial a mis padres, por darme la oportunidad de estudiar la carrera de gastronomía; quienes siempre me apoyaron durante toda la vida enseñándome a ser un hombre con éxito y de bien, guiándome en cada momento. También dedico a mi esposa e hijo quienes me apoyaron incondicionalmente y han sido lo más importante para seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

Gracias a Dios por brindarme fortaleza en cada momento. Gracias a mi esposa quien me apoyo en todo el transcurso de la culminación del proyecto y a toda mi familia por siempre estar junto a mí. También agradezco al Msc. Christian Carvajal quien me colaboró con toda la información para realizarlo, al Chef Carlos Chávez quien me ayudó a guiarme en la realización del proyecto y agradezco a todos mis docentes por brindarme de sus conocimientos.

AUTORIA

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

Atentamente.

Edison Javier Narváez Quise.

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

Chef Carlos Chávez.

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: El Chef Carlos Chávez y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Edison Javier Narváez Quise por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Sr. Edison Javier Narváez Quise realizó el trabajo fin de carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida tradicional utilizando como producto el cuy, en el sector de Calderon, ciudad de Quito.”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del chef Carlos Chavez.

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

TERCERA: Los comparecientes, Chef Carlos Chávez en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Edison Javier Narváez Quise, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida tradicional utilizando como producto el cuy, en el sector de Calderón.”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Chef Carlos Chávez

**Edison
Narváez**

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORIA	iv
CERTIFICACIÓN	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA .	vi
INDICE DE TABLAS	ix
INDICE DE GRAFICOS	xi
RESUMEN	xii
INTRODUCCION	13
1.1 Resumen ejecutivo	13
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	15
2.1 Creación de la empresa	15
2.2 Descripción de la empresa	15
2.3. Tamaño de la empresa	17
2.4 Necesidad de la empresa	17
2.5. Localización de la empresa	19
2.6. Filosofía empresarial	20
2.7. Desarrollo organizacional	23
2.8. Organigrama empresarial	25
2.9. Funciones del personal	26
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING ..	32
3.1 Objetivo de mercadotecnia	32
3.2 Investigación de mercado	32
3.2.1 Modalidad	32
3.3 Plan de Muestreo	32
3.4 Análisis de la encuesta	34
ENTORNO EMPRESARIAL	45
3.5.1. Microentorno	45
3.5.2 Macroentorno	48
3.6. Producto y servicio	51
3.6.1. Producto esencial	51

3.6.2	Producto real.....	51
3.6.3.	Producto aumentado.....	54
3.7.	Plan de introducción al mercado	54
3.8.	Canal de distribución y puntos de ventas.....	61
3.9.	Riesgos y oportunidades del negocio.	63
3.10.	Fijación de precios	63
3.11.	Implementación del negocio.....	74
3.12.	Estudio Arquitectónico.....	79
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	80
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	85
5.1	Objetivo de área.....	85
5.2	Impacto Ambiental.....	85
5.3	Impacto Social.....	86
6.	ANÁLISIS FINANCIERO.....	88
6.1.	Inversiones	88
6.2.	Activos fijos	88
6.3.	Activos diferidos	89
6.4.	Capital de trabajo.....	89
6.5.	Sueldos.....	90
6.6.	Depreciación activos fijos	91
6.7.	Amortizaciones	92
6.8.	Estructura capital.....	92
6.9.	Tabla de amortizaciones	93
6.10.	Punto de equilibrio	93
6.11.	Costo de ventas	95
6.12.	Flujo de caja.....	96
6.13.	Cálculo del TIR y el VAN	96
6.13.1.	(Valor Actual Neto).....	97
6.13.2	TIR (Tasa interna de retorno)	97
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	98
7.1.	Conclusiones.....	98
7.2.	Recomendaciones.....	99
7.3.	Bibliografía.....	100
7.4.	ANEXOS	101

INDICE DE TABLAS

Tabla N°1.	Méritos aspectos a considerar, Gerente chef	27
Tabla N°2.	Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina	29
Tabla N°3.	Méritos aspectos a considerar, mesero/ cajero	31
Tabla N°4.	Pregunta 1	34
Tabla N°5.	Pregunta 2	35
Tabla N°6.	Pregunta 3	36
Tabla N°7.	Pregunta 4	37
Tabla N°8.	Pregunta 5	38
Tabla N°9.	Pregunta 6	39
Tabla N°10.	Pregunta 7	40
Tabla N°11.	Pregunta 8	41
Tabla N°12.	Pregunta 9	42
Tabla N°13.	Pregunta 10	43
Tabla N°14.	Proveedores.....	47
Tabla N°15.	Financiamiento	62
Tabla N°16.	Receta estándar de costos.	64
Tabla N°17.	Receta estándar de producción.	66
Tabla N°18.	Receta estándar de costos.	68
Tabla N°19.	Receta estándar de producción.	70
Tabla N°20.	Receta estándar de costos.	72
Tabla N°21.	Receta estándar de producción.	73
Tabla N°22.	Arriendo del local.....	74
Tabla N°23.	Equipos industriales.....	74
Tabla N°24.	Equipos de computación.....	75
Tabla N°25.	Muebles y enseres	76
Tabla N°26.	Equipos industriales de seguridad	77
Tabla N°27.	Suministros de oficina.....	77
Tabla N°28.	Servicios básicos	78
Tabla N°29.	Materiales de limpieza.	78
Tabla N°30.	Activos fijos.....	88

Tabla N°31. Activos diferidos.....	89
Tabla N°32. Total, de inversiones.	90
Tabla N°33. Sueldos.....	90
Tabla N°34. Decimos.	91
Tabla N°35. Sueldos totales.	91
Tabla N°36. Depreciación de activos fijos.	92
Tabla N°37. Amortizaciones.	92
Tabla N°38. Capital. (2021).	92
Tabla N°39. Amortizaciones.	93
Tabla N°40. Datos punto de equilibrio.	93
Tabla N°41. Margen de contribución.	94
Tabla N°42. Punto de equilibrio. (2021).	94
Tabla N°43. Ventas/costo. (2021).....	94
Tabla N°44. Costo de venta. (2021).	95
Tabla N°45. Flujo de caja. (2021).	96
Tabla N°46. Flujo de caja. (2021).	97

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico N°1. Pirámide de Maslow.....	17
Gráfico N°2. Ubicación.....	19
Gráfico N°3. Organigrama empresarial de Las delicias de mi Cuy	25
Gráfico N°4. Pregunta 1, gráfico circular.	34
Gráfico N°5. Pregunta 2, gráfico circular.	35
Gráfico N°6. Pregunta 3, gráfico circular.	36
Gráfico N°7. Pregunta 4, gráfico circular.	37
Gráfico N°8. Pregunta 5, gráfico circular.	38
Gráfico N°9. Pregunta 6, gráfico circular.	39
Gráfico N°10. Pregunta 7, gráfico circular.....	40
Gráfico N°11. Pregunta 8, gráfico circular.....	41
Gráfico N°12. Pregunta 9, gráfico circular.....	42
Gráfico N°13. Pregunta 10, gráfico circular.....	43
Gráfico N°14. Esquema microentorno Las delicias de mi cuy.....	45
Gráfico N°15. Ubicación.....	45
Gráfico N°16. Diseño uniforme chef administrador	55
Gráfico N°17. Diseño uniforme Ayudante de cocina.	56
Gráfico N°18. Diseño uniforme de servicio.....	57
Gráfico N°19. Estructura del establecimiento.....	79

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida tradicional utilizando como producto el cuy, en el sector de Calderon, ciudad de Quito.”

Edison Narváez

Chef Carlos Chávez

D.M. Quito 5 de enero, 2022

RESUMEN

Este proyecto se basa en una investigación de la creación de nuevos platos como ingrediente principal el cuy con nuevas tendencias en la cocina a medida que veamos que el sector culinario sigue evolucionando en todo tipo, presentar nuevos productos basados en diferentes métodos y técnicas de preparación hace que los productos ya no sean los mismos sino que cambien y creen algo nuevo para que los consumidores curiosos degusten dicho producto que queremos promocionar. La innovación con la elaboración de platos que son saludables al consumirlos, tienen un alto valor nutricional y no son perjudiciales para la salud, tienen un sabor diferente al tradicional y es una reinvención del cuy, platos elaborado con diversas hierbas y productos que no se han utilizado anteriormente para cocinar y que con el tiempo se han ido abandonando debido a la gran demanda de nuevos productos que nos ofrece el mercado.

INTRODUCCIÓN

1.1 Resumen ejecutivo

En el segundo capítulo se analizó lo correspondiente a lo administrativo y la planificación del restaurante utilizando herramientas técnicas para el concepto de negocio brindando un servicio de A&B para ingresar al mercado, no es solo ofrecer una amplia variedad de exquisitos sabores para satisfacer todos los gustos y deseos, sino también ofrecer el dónde vivir una experiencia única. Debido al alto costo de inversiones, este restaurante atiende a un segmento de mercado que comprende grupos sociales de clase media y alta.

El foda ha sido establecida para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que pueden surgir en el proyecto, mediante el análisis de metas estratégicas y habilitación de ataques y así cumplir con la meta trazada.

El tercer capítulo detalla todo sobre la mercadotecnia por lo cual el precio de venta al público se realizó recetas estándar, analizando componentes costo. Los precios de la competencia se pueden comparar con los resultados obtenidos en encuestas sobre cuánto están dispuestos a pagar por este producto y un valor justo establecido.

El cuarto capítulo describe todos los trámites otorgados para el funcionamiento del restaurante los cuales son: SRI (Servicios de Rentas Internas), Registro de Alimentos y Bebidas, Permisos del Municipio de Quito, ARCSA (Agencia Nacional de regulación, Control y Vigilancia), IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) y el SAYCE.

El quinto capítulo abarca el proceso que se han desarrollado recursos técnicos y tecnológicos y de consumo que han contribuido al deteriorado ambiental de ese modo hemos implementado políticas para evitar el impacto ambiental de esta manera ayudar al planeta.

El sexto capítulo explica todo lo estructurado para determinar la viabilidad del negocio desde una perspectiva financiera. Luego se determinó el plan de inversiones, fuentes financieras, presupuestos de ingresos y egresos. En el resultado se analiza el flujo de caja desde el punto de vista de la inversión, mostrando que tiene una TIR de 29,28%, un VAN de 13.178.97. Durante la evaluación del proyecto, los criterios que se tienen en cuenta son tasa interna de rendimiento TIR, valor actual neto VAN.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Las delicias de mi Cuy surgen de la necesidad de ofrecer diversos platos elaborados con carne de cuy en un restaurante ya que cada día las personas son más exigentes al degustar de dicho manjar, su sabor es único muchas familias buscan restaurantes que brinden este tipo de alimento que ya es común al momento de servir.

Las delicias de mi Cuy buscan la aceptación que tendría el cuy en el restaurante de una manera distinta de preparar dicho plato en lo visual ya que para algunos comensales les gusta el cuy, pero no su apariencia, por lo cual quiero darle una nueva presentación de aceptación para ofrecer en diversos platos.

2.2 Descripción de la empresa

Importancia

El cocinar de manera distinta e innovar un plato con un sabor distinto al tradicional con productos autóctonos que se están perdiendo para realzar el sabor y que el comensal se sienta satisfecho al momento de degustar el plato a su elección.

Características

Responsabilidad social: Las delicias de mi Cuy restaurante comprende que desde que empezó la pandemia el modo de vivir entre las personas ya no es el mismo y por eso se ha ido implementando las distintas medidas de seguridad para la salud y así crear un lugar donde las personas entren a degustar los platos, se sientan seguros de estar en dicho lugar y disfrutar entre familia y divertirse.

Investigación e innovación: Las delicias de mi Cuy a elaborado una extensa investigación de la carne de cuy y sus variedades de plato y de ahí partir a una nueva preparación con distintos productos e innovar un plato que pueda degustar las personas al momento de buscar un nuevo sabor y nueva textura del alimento, se investiga de donde nació el consumir el cuy como un alimento.

Responsabilidad ambiental: Las delicias de Cuy viendo la situación que en estos momentos se está atravesando, el calentamiento global y la contaminación por la pandemia que afecto más el ecosistema por el alto porcentaje de basura, se implementará envases que estén hecho a base material reciclable y ayudar a que el ecosistema no siga contaminándose.

Profesionales apasionados con su trabajo: Cocinar no solo es un acto de preparar alimentos sino de dale sabor y textura a un alimento, es ir innovando el producto creando platos con sabores distintos a los tradicionales y que sean visualmente comestibles. Las delicias de mi cuy ofrecen a la distinguida clientela el mejor servicio y calidad con precios accesibles.

Actividad

Las delicias de mi Cuy es un restaurante de comida tradicional que ofrece platos elaborados con el cuy como su ingrediente principal con productos autóctonos, ofrece platos para servirse y a domicilio.

2.3. Tamaño de la empresa

Las delicias de mi Cuy es una microempresa que contará con 3 áreas específicas: área ejecutiva, área de almacenamiento y producción, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Gerente chef.
- Ayudante de cocina.
- Mesero / cajero.

2.4 Necesidad de la empresa

Gráfico N°1. Pirámide de Maslow



(Narváez, 2021). Pirámide de Maslow

Necesidad fisiológica

Es un Restaurante de alimentos y bebidas.

Necesidad de seguridad

La higiene es fundamental al momento que se va a almacenar y se va a elaborar los alimentos con las normas de las (BPM). Para el proceso de alimentos y bebidas se cuida la manipulación que sea correcta ya que puede existir una contaminación de cualquier ende y puede que haya una intoxicación alimentaria y poner en riesgo al establecimiento.

En la seguridad del cliente se contará con un parqueadero privado y cerrado para se sienta tranquilo al momento de estar en el establecimiento y así no tener preocupación de que le puedan sustraer sus pertenencias.

Para finalizar la seguridad de los empleados se les otorga todos los beneficios y derechos que se les puede brindar al momento que se encuentran en el establecimiento para su bienestar.

Necesidad social-afiliación

La necesidad social es el ambiente laboral digno donde contará con todas las medidas de protección para que realice su jornada laboral y se sientan seguros de que en algún accidente laboral van a tener el apoyo del seguro.

Mantener un vínculo de confianza con los trabajadores para así brindar un servicio de calidad y tener un mejor manejo del establecimiento para un óptimo funcionamiento en el cual no habría ningún inconveniente para poder elaborar el plato y así tener un producto final que sea agradable al cliente.

Necesidad de reconocimiento

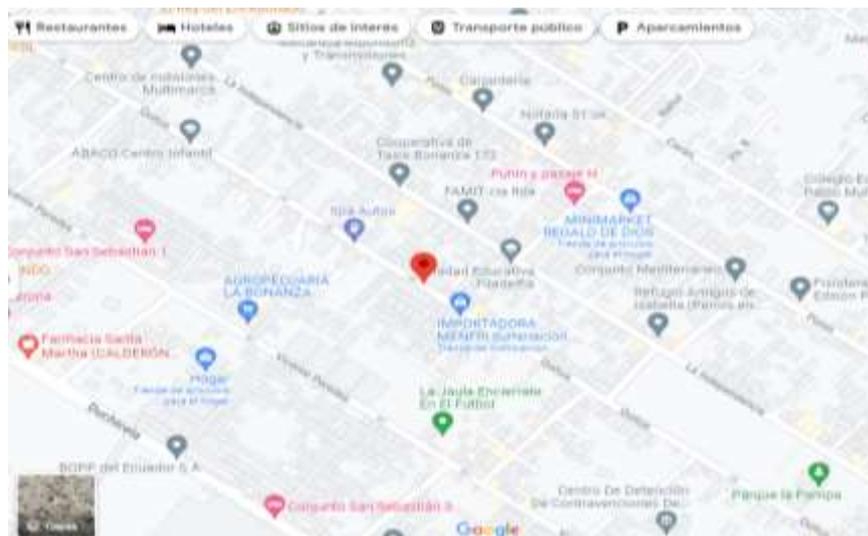
Con la investigación que se está desarrollando sobre la comida tradicional como ingrediente principal el cuy y sus variedades de platos se puede brindar un servicio y calidad de cada producto elaborado con la finalidad de que el comensal se sienta satisfecho al degustar el cuy de una manera distinta con una textura y sabor que no es común.

Necesidad de autorrealización

Las delicias de mi Cuy llegará a ser un restaurante novedoso con la implementación de platos innovadores y así obtener la aceptación de muchas personas al momento de degustar el tradicional cuy.

2.5. Localización de la empresa

Gráfico N°2. Ubicación



(maps, 2021) *Ubicación* Recuperado

<https://www.google.com.ec/maps/place/Quituz,+Quito+170202/@-0.0967854,->

78.4297886,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d58ee23e418c67:0x85e78737a77d4469!
8m2!3d-0.096875!4d-78.4282782?hl=es

2.6. Filosofía empresarial

Misión

Las delicias de mi Cuy es un restaurante que busca ofrecer diversos platos innovadores como producto principal la carne de cuy a precios accesibles para las personas.

Visión

Ser en el 2022 reconocido como el restaurante en comida tradicional que ofrezca platos elaborados con cuy destacando su innovación.

Objetivos

Brindar el mejor servicio a nuestros clientes de una manera seria y confiable.

Investigar métodos y técnicas que son utilizadas para la elaboración del cuy.

Elaborar estudios financieros para evaluar la viabilidad y factibilidad del negocio.

Meta

Ser el restaurante reconocido en Calderón por la variedad de platos tradicionales elaborados con cuy que se ofrecen como una alternativa de consumir dicho producto y lograr las expectativas para el desarrollo del restaurante.

Estrategias

- Elaborar publicidad por los medios electrónicos ya que hoy en día se vende más por las redes sociales ya que la mayoría de personas está ligada a la tecnología.
- Crear platos que sean innovadores con implementaciones de otros productos dándole un sabor y textura diferente al cuy.
- Implementar un tipo de posas de cuyes para que adultos como niños puedan distraerse mientras le preparan su plato a elección, y se puedan sentir satisfechos en el servicio gastronómico como la atención al cliente.

Políticas

Los trabajadores.

- Llevar con puntualidad al lugar de trabajo.
- Los empleados no deben utilizar su celular en el área de trabajo.
- El uniforme debe mantenerlo en perfecto estado, los hombres afeitados y las mujeres sin maquillaje.
- Los empleados deben tener su puesto de trabajo limpio y bien organizado.
- Queda estrictamente prohibido fumar e ingerir bebida alcohólica en las instalaciones.
- No recibir visitas personales durante la jornada laboral.
- Evitar discusiones entre los empleados.

La empresa.

- No sacar alimentos fuera del restaurante.
- Brindar trato justo a todos los clientes.
- Los empleados deben mantener un comportamiento ético e integro.
- Lograr que el servicio se desarrolle de manera eficaz y segura.
- Tener un personal capacitado y motivado.
- Llevar u proceso de higiene en todas las áreas.
- Proporcionar al cliente un producto de calidad.

FODA

Fortaleza

- Brindar un servicio gastronómico de calidad.
- Tener precios accesibles para el cliente.
- Un establecimiento cómodo y atento a las necesidades del cliente.
- Contar con el servicio a domicilio.

Oportunidades

- Fácil acceso al público por medio de las redes sociales como una forma de promocionar.

- No hay mucha competencia.
- Mantener la calidad y servicio.
- Que los productos ofrecidos sean de agrado para el cliente.

Debilidades

- Poca aceptación del público sobre el producto.
- Alto costo del producto por temporadas.
- Mala ubicación del local.
- No tener una capacitación para abrir un negocio.
- Falta de seguridad.

Amenazas

- Falta de recursos económicos.
- Mala administración.
- Apertura de un restaurante similar al nuestro en la misma zona.
- Sufrir de un acto delincuencia.
- Un accidente laboral dentro del establecimiento.

2.7. Desarrollo organizacional

Tipo de estructura

En Las delicias de mi Cuy la comunicación es fundamental para personal operativo como gerencial ya que deben tener el conocimiento necesario para desarrollar la

ejecución del funcionamiento del mismo para brindar un servicio de calidad y de óptimas condiciones.

Nivel gerencial

- Chef propietario.

Nivel operativo

- Ayudante de cocina.
- Mesero/cajero.

Formalización

El restaurante se guiará con todas las políticas, así como se lo exige la ley por la cual cumplirá con lo jurídico dando a conocer todos los procesos legales tanto como el propietario y sus empleados.

Para el funcionamiento se llevará acabo todo lo relacionado con lo legislativo manteniendo un control tributario y así obtener el permiso correspondiente.

Centralización- Descentralización

Las delicias de mi Cuy se centrará sus actividades en la conducción del restaurante en las áreas de producción y servicio también en el área operativa

encargado de supervisar absolutamente toda la gestión organizacional llevando al posicionamiento al nivel nacional.

Descentralización se dará la toma de decisiones, sugerencias y recomendaciones en la gestión de una parte en la actividad de una empresa llegando al rendimiento y satisfacción para los clientes y reconocimiento del restaurante.

Integración

La integración organizacional se llevará a cabo con el control de gastos (planificación de menús), gestión de ventas (rediseñar los menús), control de productos (Kárdex), organización del personal (compromiso por parte de los trabajadores), control de proveedores (comprobar y verificar cada uno de los pedidos efectuados).

Desarrollo organizacional

2.8. Organigrama empresarial

Gráfico N°3. Organigrama empresarial de Las delicias de mi Cuy



(Narváez, 2021) *Organigrama empresarial Las delicias de mi Cuy* Quito.

2.9. Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE GENERAL

Detalles generales del puesto de gerente

Empresa	Las delicias de mi Cuy.
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Encargado de la coordinación y dirección de personal, responsable de la operación del restaurante, asignando deberes y responsabilidades a los empleados de cada área para que no haya inconvenientes en el desempeño de sus responsabilidades, responsable de la compra de ingredientes para la preparación de alimentos y obtener resultados positivos para el establecimiento.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Roll del puesto	Gestión, control y distribución en el área de producción.
Remuneración	500\$

Méritos aspectos a considerar

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

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
<p>Tecnólogo en gastronomía.</p> <p>Un idioma nativo y de preferencia el idioma inglés.</p>	<p>Mínimo en el cargo de gerente general 1 año.</p>	<p>Técnicas culinarias e innovación.</p> <p>Manejo del Kárdex.</p> <p>Procesamiento de alimentos.</p> <p>Conocimiento y dominio de la cocina.</p> <p>Procesos contables.</p>	<p>Puntualidad.</p> <p>Planificación y organización.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Honestidad.</p> <p>Liderazgo.</p> <p>Estabilidad emocional.</p> <p>Creatividad e innovación.</p> <p>Trabajo bajo presión.</p> <p>Trabajar en equipo.</p>

(Narváez, 2021). *Méritos a considerar, Gerente chef Quito*

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto de gerente

Empresa	Las delicias de mi Cuy.
Unidad administrativa	Área de producción y administración.
Misión del puesto	Es ayudante del chef general, hace el mise place, limpiar, picar y pelar. Gestionar el control de pedidos e informar al supervisor.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Roll del puesto	Ayuda en la preparación y elaboración de los platos, limpieza y orden en la cocina, organización de los alimentos en los sitios adecuados.
Remuneración	425\$

Méritos aspectos a considerar

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

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Tecnólogo en gastronomía.	Mínimo 6 meses de ayudante de cocina y que tenga experiencia en la preparación de la comida tradicional.	Conocimiento en la comida tradicional. Elaboración de menús. Conocimiento del Kardex.	Trabajo bajo presión. Honestidad. Trabajar en equipo. Puntualidad. Tomar decisiones. Organización. Interés por aprender.

(Narváez, 2021). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina Quito*

PUESTO DE MESERO/ CAJERO

Detalle general del puesto de Mesero/ Cajero

Empresa	Las delicias de mi Cuy.
Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	Está a cargo de la atención al cliente de una manera atenta y cordial con cada uno de ellos, llevar la cuenta de una manera clara y precisa para que no haya confusión con el cobro.
Denominación del puesto	Mesero/ Cajero
Roll del puesto	atención al cliente, gestión del dinero y cobranza.
Remuneración	425\$

Méritos aspectos a considerar

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

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Estudiando o seguidos cursos de mesero y cajero.	Mínimo 1 año de experiencia como mesero y cajero.	Atención al cliente. Toma de comandas. Cobranza.	Adaptación. Honestidad. Puntualidad. Trabajo bajo presión. Comunicación. Trabajar en equipo.

(Narváez, 2021). *Méritos aspectos a considerar, mesero/cajero* Quito

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca Las Delicias de mi Cuy en el sector de Calderón enfatizando el interés en personas que degusta el producto (cuy) en ofertas nuevas de platos, por la cual se realizará una página web para brindar información de pedidos, promociones también implementaremos información a través de redes sociales ofreciendo un producto que de un buen servicio tanto en calidad como en sabores nuevos y experiencias nuevas.

3.2 Investigación de mercado

Las delicias de mi cuy consideró la investigación descriptiva para obtener información de los posibles clientes a través de la realización de encuesta a diferentes personas de la zona en donde se ubicará el restaurante y sobre todo se tomará en cuenta muchos puntos claves para realizar el producto.

3.2.1 Modalidad

La recolección de datos mediante las encuestas se realizó de forma presencial. Los días elegidos fueron los fines de semana se encuestó a 101 personas de una parte de la zona de Calderón la encuesta constó de 10 preguntas cerradas.

3.3 Plan de Muestreo

En este proyecto existe un universo definido, ya que se realizó en la reapertura del establecimiento en su totalidad, por lo tanto, se tomó como objetivo de estudio a personas de distintas edades las cuales llegan a visitar establecimientos para poder degustar platos entre familia y amigos en el sector de Calderón barrio Churuloma bajo.

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

Dónde:

N= Población segmentada.

Z= Nivel de confianza 95% (1.96).

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5).

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5).

e= Error de estimación 5% (0.05).

n= Tamaño de la muestra.

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

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

$$n = 101$$

3.4 Análisis de la encuesta

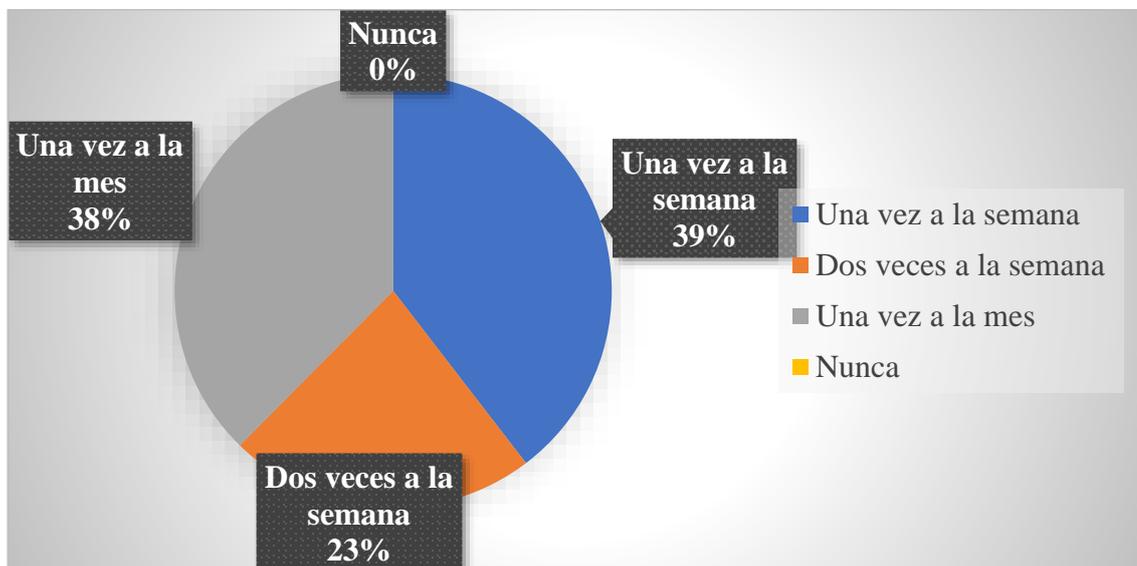
Pregunta 1

Tabla N°4.Pregunta 1

¿Con qué frecuencia suele comer fuera de casa?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Una vez a la semana.	40	39
Dos veces a la semana.	23	23
Una vez al mes.	38	38
Nunca.	0	0
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). ¿Con que frecuencia suele comer fuera de casa? Quito.

Gráfico N°4. Pregunta 1, gráfico circular.



Análisis: De los 101 encuestados el 39% respondió que en su mayoría frecuentan comer fuera de casa una sola vez a la semana, esto quiere decir que son futuros clientes que lleguen al restaurante que se encuentra en el sector abriendo la oportunidad de dar el servicio.

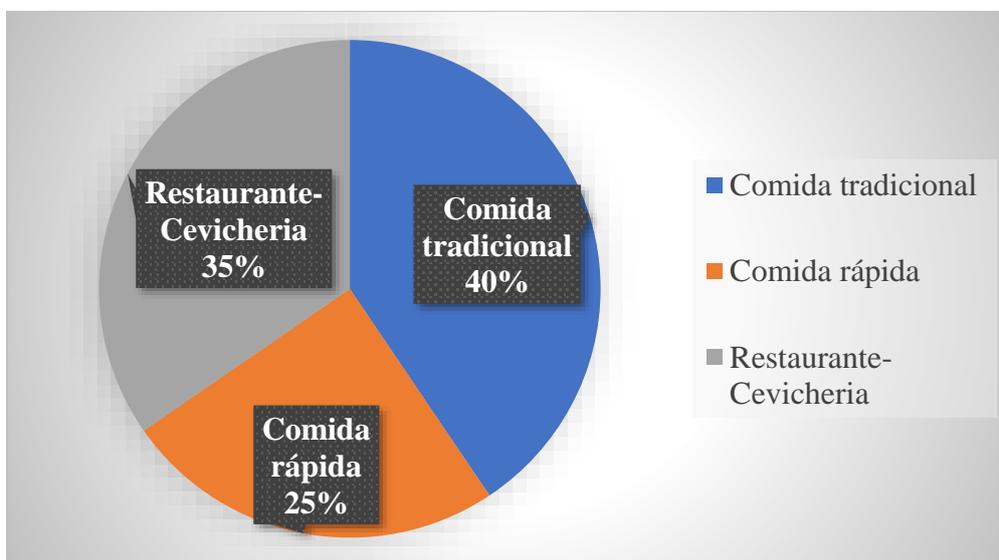
Pregunta 2

Tabla N°5.Pregunta 2

¿Qué tipo de establecimiento de comida usted frecuenta?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Comida tradicional (Cuy, Hornado, Fritada, etc.)	41	40
Comida rápida (Hamburguesa, salchipapas, etc.)	25	25
Restaurante- Cevichería (Encebollado, Ceviches, etc.)	35	35
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). *¿Qué tipo de establecimiento de comida usted frecuenta?*

Gráfico N°5. Pregunta 2, gráfico circular.



Análisis: De los 101 encuestados el 40% en su mayoría respondió que consume comida tradicional esto quiere decir que las personas van a consumir los platos elaborados en el restaurante Las delicias de mi Cuy.

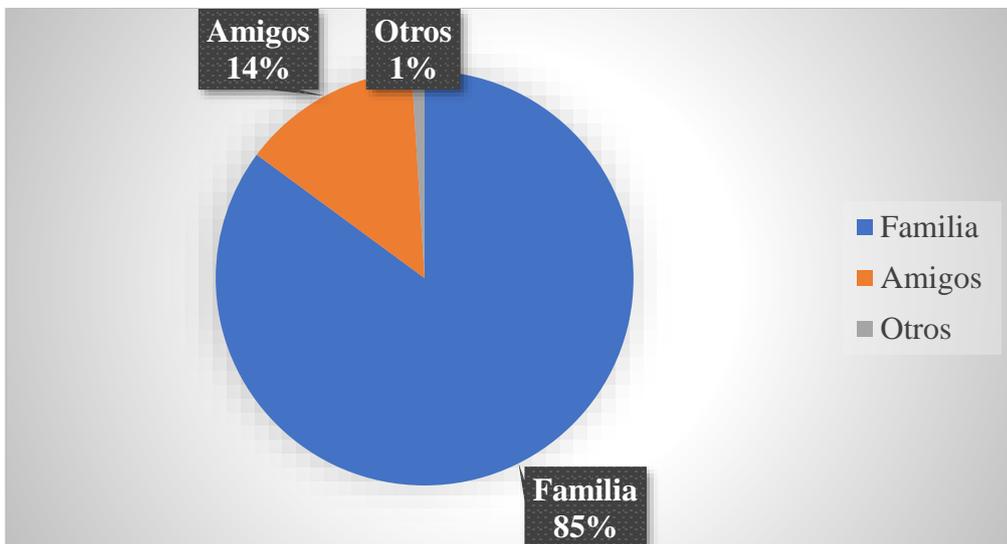
Pregunta 3

Tabla N°6.Pregunta 3

¿Con quienes suele visitar los establecimientos?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Familia.	86	85
Amigos.	14	14
Otros.	1	1
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). ¿Con quienes suele visitar los establecimientos? Quito.

Gráfico N°6. Pregunta 3, gráfico circular.



Análisis: De las 101 personas encuestadas el 85% en su mayoría respondió que suelen visitar los establecimientos en familia esto hace que en el restaurante llega más gente para consumir.

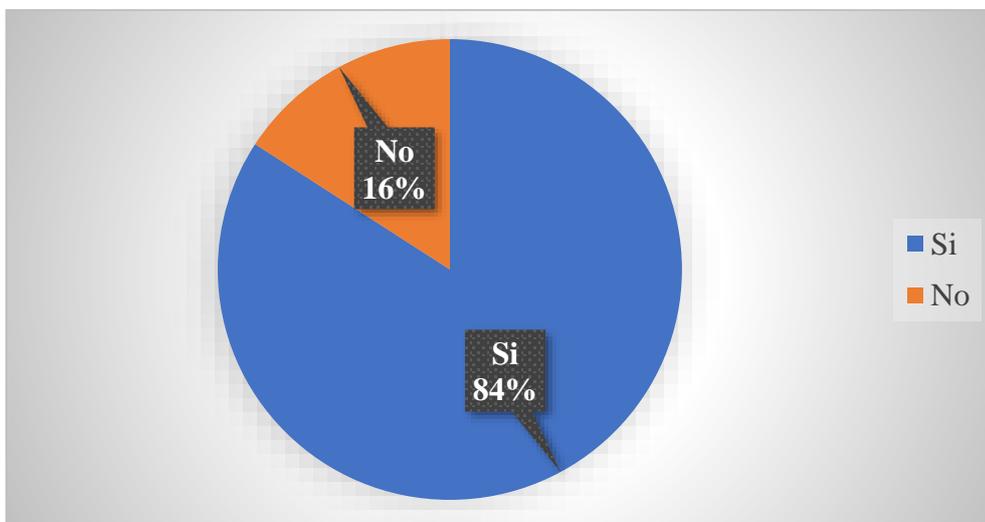
Pregunta 4

Tabla N°7.Pregunta 4

¿Usted a degustado platos realizados con Cuy?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si.	85	84
No.	16	16
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). ¿Usted a degustado platos realizados con Cuy? Quito.

Gráfico N°7. Pregunta 4, gráfico circular.



Análisis: De las 101 personas encuestadas el 84% en su mayoría respondió que si a degustado platos elaborados con cuy esto hace más sencillo que consuman los productos que se va a ofrecer en Las delicias de mi Cuy.

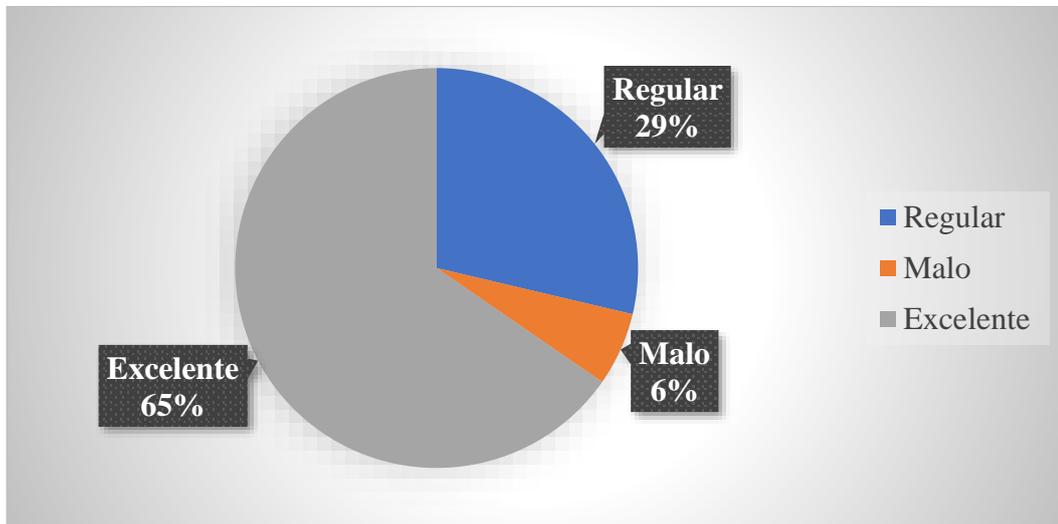
Pregunta 5

Tabla N°8.Pregunta 5

¿Cómo describe el sabor del Cuy?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Regular.	29	29
Malo.	6	6
Excelente.	66	65
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). *¿Cómo describe el sabor del cuy?* Quito.

Gráfico N°8. Pregunta 5, gráfico circular.



Análisis: De las 101 persona encuestadas el 65% en su mayoría describe que el sabor del cuy es excelente esto ayuda a Las delicias de mi Cuy a traer diversos clientes cada semana.

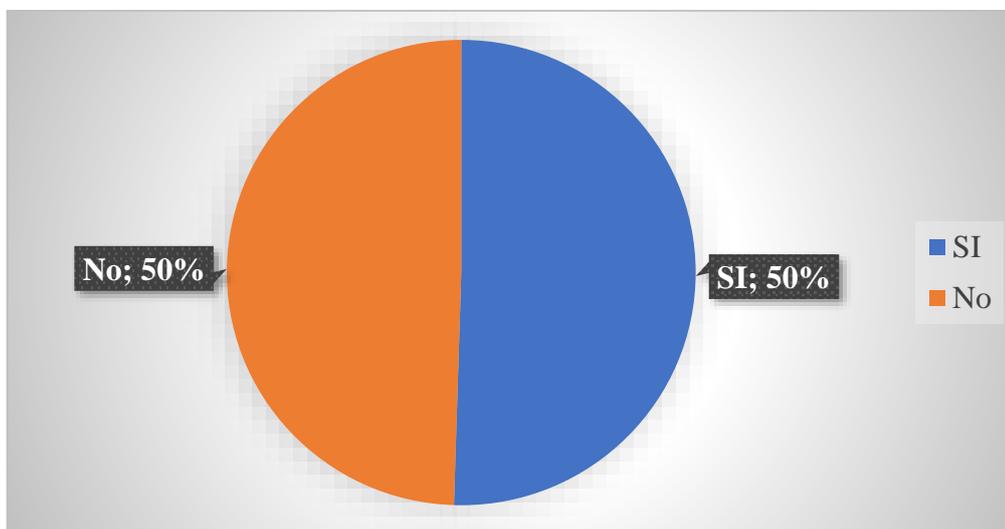
Pregunta 6

Tabla N°9.Pregunta 6

¿Usted a degustado el cuy de otra manera a la tradicional (Cuy asado)?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si.	51	50
No.	50	50
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). ¿Usted a degustado el cuy de otra manera diferente a la tradicional (¿cuy asado? Quito.

Gráfico N°9. Pregunta 6, gráfico circular.



Análisis: De las 101 personas encuestadas el 50% ha dicho que si ha degustado el cuy de una manera diferente pero el otro 50% no ha degustado la preparación esto hace que Las delicias de mi Cuy cree una oportunidad de llegar a los futuros clientes para conocer la nueva propuesta de degustación.

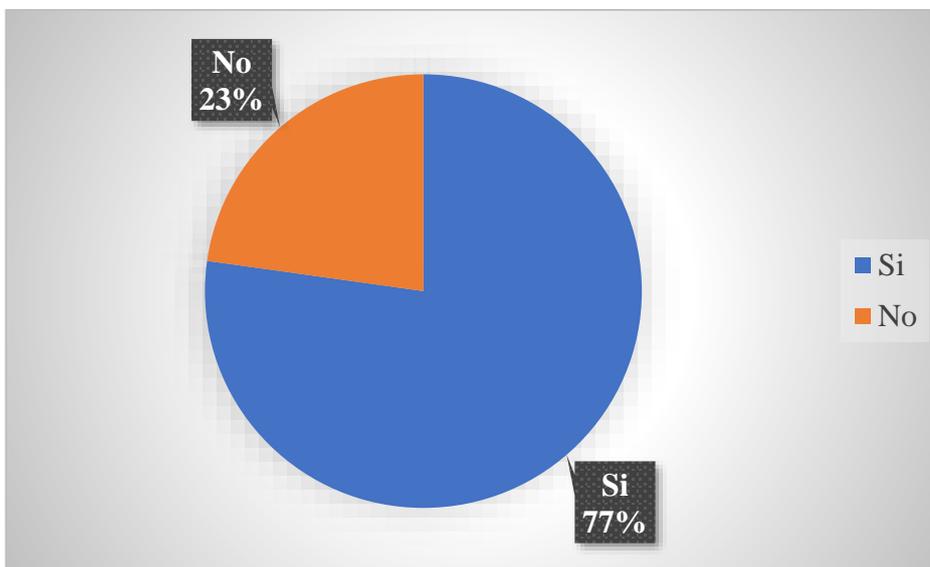
Pregunta 7

Tabla N°10.Pregunta 7

¿A usted le gustaría degustar el cuy con sabor diferente?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si.	78	77
No.	23	23
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). ¿A usted le gustaría degustar el cuy con sabor diferente?

Gráfico N°10. Pregunta 7, gráfico circular.



Análisis: De las 101 personas encuestadas el 77% respondió positivamente que le gustaría degustar el cuy con sabor diferente esto es de gran aporte para Las delicias de mi Cuy ya que es eso lo que queremos conseguir con esta propuesta.

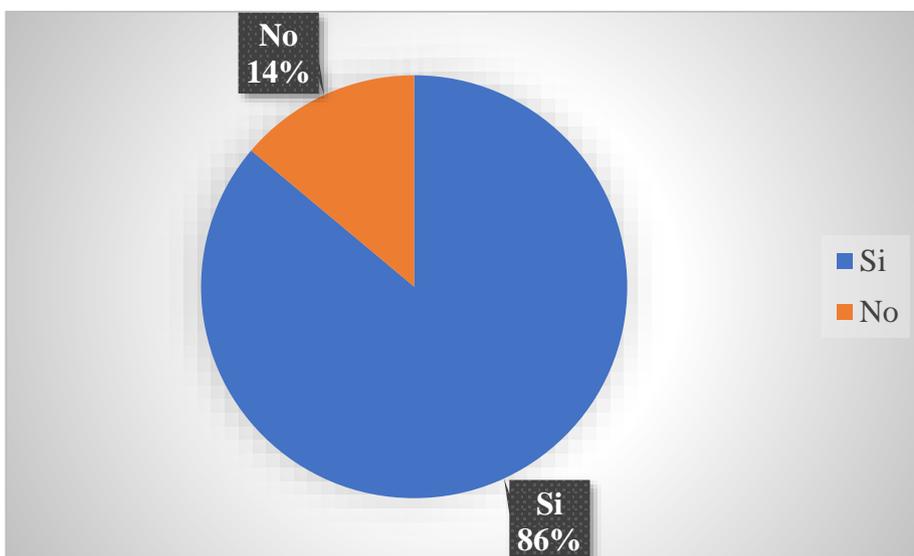
Pregunta 8

Tabla N°11. Pregunta 8

¿Le gustaría que en el sector se implemente un establecimiento donde ofrezca platos hecho con cuy con sabor y textura diferente a la tradicional?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si.	87	86
No.	14	14
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). *¿Le gustaría que el sector se implemente un establecimiento donde ofrezca platos hecho con cuy con sabor y textura diferente a lo tradicional?* Quito.

Gráfico N°11. Pregunta 8, gráfico circular.



Análisis: De las 101 personas encuestadas el 86 % desea que se implemente un establecimiento donde se ofrezca el cuy de una manera diferente esto hace que Las delicias de mi Cuy esté dispuesto a brindar una propuesta que llegue al cliente.

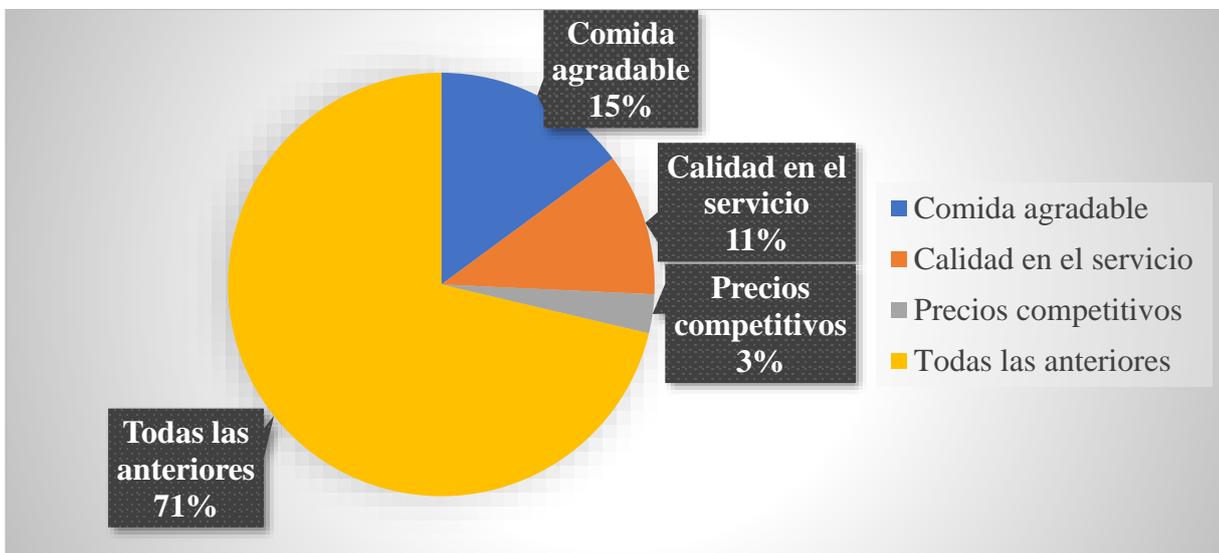
Pregunta 9

Tabla N°12. Pregunta 9

¿Qué características debe tener el servicio en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Comida agradable.	15	15
Calidad en el servicio.	11	11
Precios competitivos.	3	3
Todas las anteriores.	72	71
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). *¿Qué características debe tener el servicio en un restaurante?*

Gráfico N°12. Pregunta 9, gráfico circular.



Análisis: De las 101 personas encuestadas el 71% respondió que el servicio que debe tener un establecimiento es: calidad de servicio, comida agradable y precios competitivos esto indica que Las delicias de mi Cuy debe trabajar todos los requisitos y exigencias de los clientes.

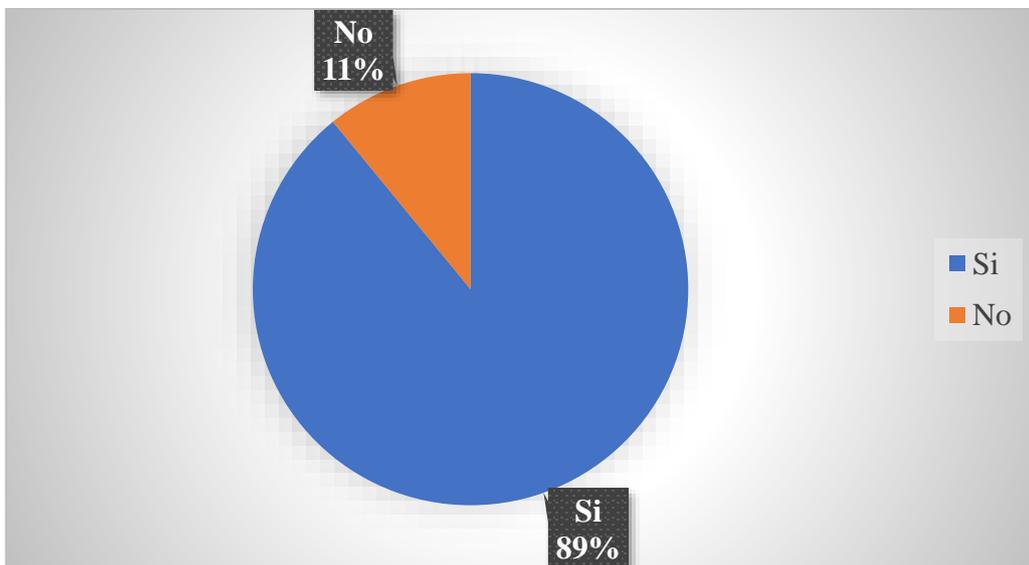
Pregunta 10

Tabla N°13. Pregunta 10

Si se crea un nuevo restaurante en el sector donde vendan platos hechos con cuy con un sabor diferente y en variedad. UD. Asistiría		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si.	90	89
No.	11	11
TOTAL	101	100%

(Narváez, 2021). *¿Si se crea un nuevo restaurante en el sector donde vendan platos hechos con cuy con sabor diferente y en variedad? UD. asistiría?*

Gráfico N°13. Pregunta 10, gráfico circular.



Análisis: De las 101 personas encuestadas el 89% están de acuerdo a que se cree un nuevo restaurante, esto da la oportunidad a Las delicias de mi Cuy se establezca con restaurante primordial en el sector.

Análisis general

Como primer punto la encuesta está dirigida para personas de una edad promedio ya que es la gente que más a degustado el cuy para ser exactos, por lo cual manifestaron su prioridad de consumir el nuevo producto.

Por otro lado, hay que recalcar que analizando las encuestas se concluyó de una manera directa que a pesar de la emergencia sanitaria se dio un esfuerzo para realizarlas dando una aceptación de la propuesta que se está realizando con eso se desea que la marca llegue a ser reconocida por todo el sector en donde está ubicado.

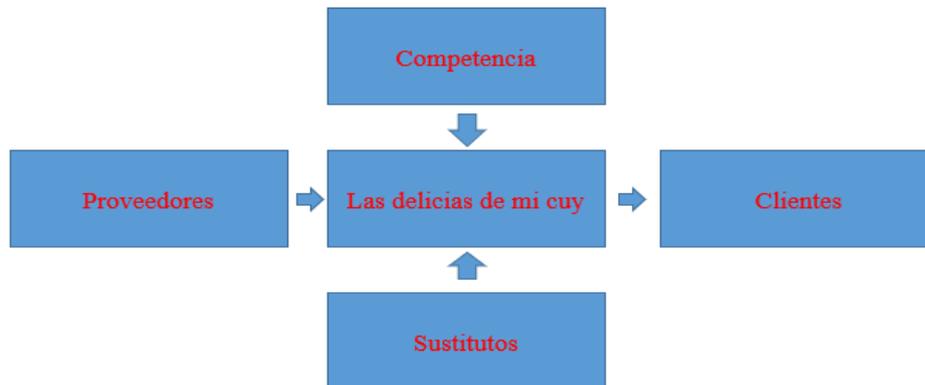
Lo más importante que se pudo analizar es la acogida que pueda tener un local de comida tradicional del sector, y para buena fortuna de Las delicias de mi Cuy el porcentaje de aceptación llega casi al 100%.

En conclusión, tras analizar los datos se determina que Las delicias de mi Cuy es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

ENTORNO EMPRESARIAL

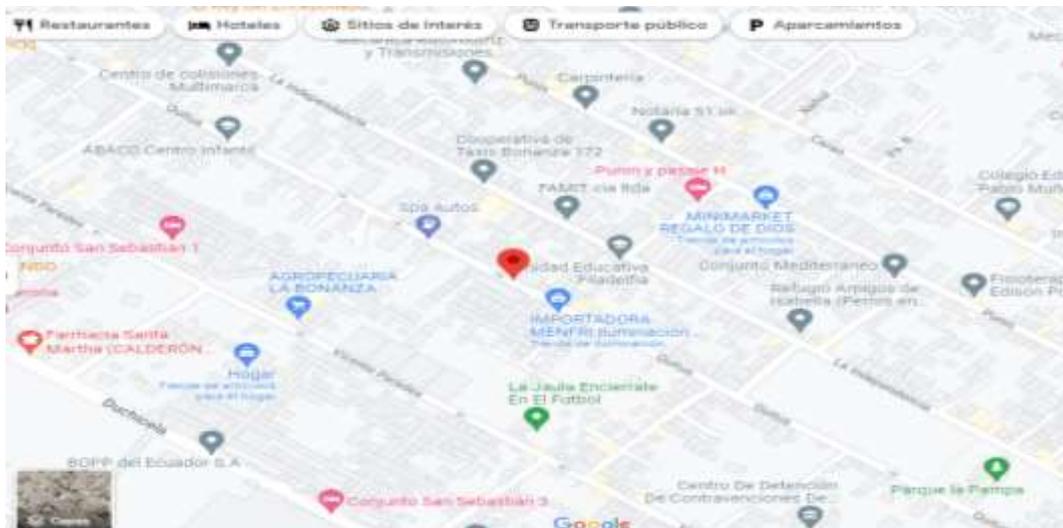
3.5.1. Microentorno

Gráfico N°14. Esquema microentorno Las delicias de mi cuy.



(Narváez, 2021). *Esquema microentorno Las delicias de mi cuy.* Quito.

Gráfico N°15. Ubicación



(Maps, 2021) *Ubicación.* Recuperado del

<https://www.google.com.ec/maps/place/Quituz,+Quito+170202/@-0.0967854,-78.4297886,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d58ee23e418c67:0x85e78737a77d4469!8m2!3d-0.096875!4d-78.4282782?hl=es>.

- **Competencia directa**

Luego de realizar un recorrido por los alrededores donde va a estar ubicado el restaurante, para evaluar la competencia directa se tuvo que investigar las características que tiene esta huequita que platos aparte del cuy están ofreciendo para así llegar a obtener un resultado final que se proporcione información de dicho establecimiento.

Se encuentra en la Av. Geovanny calles y calle Punin en el cual existe un tipo huequita donde venden cuy asado de la manera tradicional e incluido otros platos como son: caldo de gallina, caldo de 31 entre otros.

- **Competencia indirecta**

Existe varios establecimientos que se encuentran a los alrededores donde va a estar ubicado el restaurante Las delicias de mi cuy.

En la calle Av. Geovanny calles se encuentra dos establecimientos que se puede consideran como competencia indirecta.

- El asadero es un local donde venden solo pollos a la brasa.
- El esquinero es un local donde ofrece comida rápida como son salchipapas, hamburguesas y hot dog.

En la Av. Quitus se encuentra tres establecimientos que se podrían considerar como competencia indirecta.

- Los Pinchos de Mariana ofrecen los siguientes platos: pinchos y pollos asado.
- Comida tradicional que ofrecen los siguientes platos: yaguarlocro, caldo de gallina y tortillas con caucara.

- La esquina del oso que ofrece pescado a leña, bolones, entre otros platos.
- **Sustitutos**

Después de recorrer todo el sector se encontró en la av. Quitus y Pasaje Galo plaza dos establecimientos que son tiendas, fruterías donde los fines de semana se dedican a vender alitas asadas, morochos con empanada y salchipapas, pero precisamente solo venden fines de semana y no son establecimientos de alimentos y bebidas sino de venta de producto para el consumo diaria y del hogar.

- **Proveedores**

Teniendo en cuenta que los productos con los cuales se va a manejar el restaurante son de calidad para brindar un excelente servicio al cliente para el óptimo consumo.

Tabla N°14. Proveedores.

Tabla de Proveedores		
Materia Prima		
Proveedor	Fiabilidad y Beneficios	Producto
Dcarnescool.	<ul style="list-style-type: none"> • Producto de calidad. • Facilidad de pago. • Entregas a domicilio. 	Carne de Cuy.
Mercado Ñaquito.	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. 	Legumbres, Hortalizas.
Supermercados Mas.	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad. • Precios accesibles. 	Especies.

Compañía Marcseal. Marcello´s.	<ul style="list-style-type: none"> • Marca reconocida. • Variedad de productos. • Excelentes productos. • Años en el mercado 	Salsas, aliños, condimentos.
-----------------------------------	--	------------------------------

(Narváez, 2021) *Proveedores*. Quito.

- **Clientes**

Las delicias de mi cuy es un restaurante que está a disposición de familias y grupos de personas que visitan el sector por la compra y venta de flores que gustan de comer un plato que no en cualquier sector lo pueden consumir.

3.5.2 Macroentorno

Son aquellos factores que Las delicias de mi Cuy no tiene control y que van a influir en el establecimiento.

- **Factor Político**

Los Establecimientos de Alimentos y bebidas en el Ecuador necesitan permiso del Ministerio de Turismo para operar. Legislación sustentada en los artículos 8 y 9 de la Ley de Turismo, regulación aplicación general de la ley turística. También deben estar vinculados a la oficina regional de turismo correspondiente. La base jurídica sustentada en los artículos 4 y 5 de la Ley de la Cámara de Turismo y su reglamento.

Cada año, estas instalaciones deben obtener una licencia de funcionamiento.

El cuerpo de bomberos, además de obtener una licencia médica del Ministerio de Salud. Planificación territorial y sanitaria emitida por la administración. establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria. Las delicias de mi Cuy realizará su funcionamiento por lo legal acatando todas las ordenanzas dispuestas por la Constitución.

- **Factor Económico**

En el Ecuador atraviesa actualmente una transición económica, algunas malas y otras para siempre. El aumento del gasto público se debió principalmente a que el gobierno invirtió en educación, infraestructura y salud. En un esfuerzo por equilibrar la situación económica del país, se introdujeron varios impuestos, que también aumentaron el costo de vida. A \$ 354.00 en los últimos meses, los precios de los alimentos se han disparado, por lo que Quito tiene la tasa de inflación mensual más alta de 0.47%.

Por eso Las delicias de mi Cuy tiene presente el desarrollo económico por lo cual se fijará precios de acuerdo a la variación de impuestos, los servicios dependerán de la inflación que se está atravesando actualmente en el País.

- **Factor Sociocultural**

En este factor Las delicias de mi Cuy ofrece platos tradicionales con cuy con productos autóctonos, también dándole un toque de presentación diferente a los demás para resaltar la tradición ecuatoriana.

La tradición de comer cuy, pero con una preparación diferente para todos gustos que se ofrecerá en el Restaurante.

- **Factor Tecnológico**

La mayoría de Restaurantes en el Ecuador se encuentran en permanente renovación tecnológica aprovechando de una manera correcta en la venta y distribución de alimentos, la tecnología está evolucionando cada vez más en los dispositivos y las aplicaciones móviles han ayudado a anunciar lugares y a encontrar ciertos restaurantes.

Las delicias de mi cuy tendrán a su disposición aplicaciones tecnológicas para facilitar el servicio y la ubicación del mismo, también trabajará con máquinas tecnológicamente avanzadas para agilizar el proceso productivo brindando un servicio de calidad.

3.6. Producto y servicio

Las delicias de mi cuy es un restaurante dedicado a la preparación y venta de platos elaborados con cuy que se servirán en diferentes preparaciones teniendo en cuenta las técnicas y métodos de preparación en cada uno. Elaborado con productos autóctonos seleccionando cuidadosamente los ingredientes para la previa preparación y elaboración de los alimentos y así asegurando un servicio rápido y de calidad para la satisfacción del cliente. El restaurante ofrecerá servicio a domicilio y servicio para llevar.

3.6.1. Producto esencial

Los clientes de hoy son muy exigentes al momento de buscar un restaurante ya que se enfocan en el estilo gastronómico lo que se refiere a variedad de gustos y sabores, con calidad- precios pagar menos, comer bien y quedar satisfechos.

El restaurante la delicia de mi cuy no va a ofrecer solo comida tradicional, sino que se dedicaría a dar una experiencia memorable, única para las personas con beneficios a través de promociones, atención rápida y productos de calidad.

Lo que el cliente hoy en día busca es un servicio de calidad con precio accesible que sean al alcance de su economía.

3.6.2 Producto real

Las Delicias de mi Cuy maneja una gran variedad de platos y bebidas tradicionales elaborados con cuy:

Entrada: Crepes con cuy desmechado y salsa de chicha.

Plato fuerte: Enrollado de cuy con mousse de pollo con vegetales y salsa de maní.

Bebida: Chicha de jora.

Características

Las Delicias de mi Cuy realizará platos innovadores dedicados en su totalidad al perfecto estado de preparación de alimentos con equipos que permitan mantenerlos a temperatura de seguridad evitando contaminación cruzada, mientras en el área de servicio los empleados estarán pendientes de atender a los clientes con eficacia con un trato cortés y amable mientras se encuentran en el restaurante.

En su temperatura para que pueda haber ningún tipo de contaminación y así poder obtener un producto que tenga calidad y óptimo consumo.

Calidad

Los clientes buscan un servicio que les garantice la seguridad al momento de ingerir sus alimentos.

Manual de BPM (buenas prácticas de manufactura) dentro del restaurante donde se tomará en cuenta la calidad:

- Control de calidad: producción, elaboración, almacenamiento y distribución de productos.
- Métodos y técnicas de cocción para cada alimento.
- Mantener los alimentos en las temperaturas adecuadas.
- Método FIFO (primero en entrar, primero en salir).

- Registro de Kárdex.
- Higiene del personal.
- Limpieza y desinfección de cada área de trabajo.

Estilo

Las Delicias de mi Cuy tienen un estilo campestre, tratando de fusionar al cuy como ingrediente principal con la innovación de platos con un sabor y textura distinta presentados de una manera novedosa para el comensal, mostrando así la forma de ver y apreciar el plato. El servicio que se ofrecerá es a la carta dando a elección variedad de platos que se dispone en el restaurante.

Marca

Las Delicias de mi Cuy es un nombre que hace referencia a las diferentes delicias que se puede elaborar con la carne de cuy ya que es un alimento de excelente sabor y calidad por contener un alto nivel proteínico. Es un establecimiento que se enfocara a la preparación de comida tradicional que se encargara de que los clientes tengan otra expectativa del producto que es el cuy y sus diversas preparaciones y así experimentando nuevos sabor

es y texturas, innovando que dará curiosidad al probar.

3.6.3. Producto aumentado

Lo que diferencia a las Delicias de mi Cuy con la competencia es los platos innovadores que se va a ofrecer no es como el típico cuy asado que toda persona ha comido, sino que abra una variedad de platos para que los clientes puedan escoger para que puedan servirse así mismo abra como una mini granja para que tanto niños y adultos puedan distraerse mientras esperan su plato a elección donde se sientan en un lugar tranquilo como que estuviesen en el campo teniendo en cuenta que el precios van a ser accesible al cliente para que no sea un impedimento que el cliente no quiera consumir por tener un precio elevado.

3.7. Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Área de cocina

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por el restaurante los mismos que tendrán los distintivos que constará de:

Gráfico N°16. Diseño uniforme chef administrador

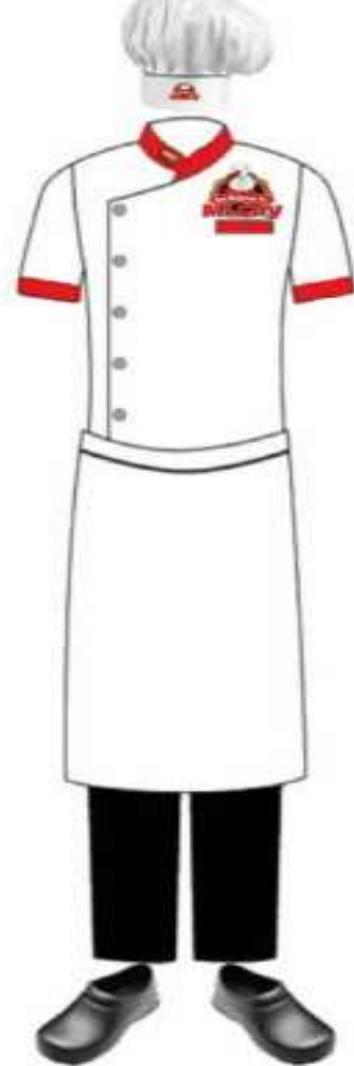
- Chaqueta negra de mangas cortas con detalles en color rojo y los sellos distintivos de la empresa.
- Faldón negro.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca de chef.
- Medias negras largas.



- **Ayudante de cocina.**

Gráfico N°17. Diseño uniforme Ayudante de cocina.

- Chaqueta blanca de mangas cortas con detalles en color rojo y los sellos distintivos de la empresa.
- Faldón blanco llano.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Champiñón.
- Medias negras largas.



- **Personal del área de servicio**

Gráfico N°18. Diseño uniforme de servicio.

Tanto el mesero como el cajero usarán el uniforme proporcionado por el restaurante los mismos que tendrán los distintivos que constará de:

- Camiseta blanca con detalles en color rojo.
- Delantal de servicio color negro con detalles en color rojo y los sellos distintivos de la empresa.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros.
- Medias negras largas.



Materiales de identificación.

Imagotipo



Elementos a destacar:

- El logotipo del establecimiento “Las Delicias de mi Cuy”.
- El eslogan del restaurante “Haciendo la diferencia”.
- Los colores usados: marrón, rojo, blanco y mostaza.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa.



En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del chef administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento y se pueden observar elementos como el logotipo de la empresa.



Hoja membretada

Esta hoja servirá para usar en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada presentada a continuación:



3.8. Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y punto de venta físico de Las Delicias de mi Cuy el establecimiento ubicado en la ciudad de Quito, en la calle Carlos Mantilla y Av. Quitus.

- **Promoción.**

- El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook, WhatsApp e Instagram.
- Volantes entregados a transeúntes en establecimientos como tiendas, micro mercado y casas.

- **Contacto**

- Tarjetas de presentación.

- Facebook.

- Instagram.

- WhatsApp.

- Página Web.

- **Correspondencia.**

- E-mail corporativo.

- **Negociación.**

- Directa en el establecimiento.

- Vía telefónica.

- **Financiamiento**

Tabla N°15. Financiamiento

Tarjetas de presentación.	100 unidades	\$30
Publicidad en Facebook.	3 veces por mes	\$5
Publicidad en Instagram.	3 veces por mes	\$5
TOTAL		\$40
TOTAL ANUAL		\$480

3.9. Riesgos y oportunidades del negocio.

El riesgo que se está presentando en la actualidad es la emergencia sanitaria causada por el coronavirus (COVID19). El restaurante debe cumplir con las altas medidas de bioseguridad en el proceso de almacenamiento, producción y servicio ya que es ahí donde se tiene contacto con cada producto.

La oportunidad que tiene Las Delicias de mi Cuy es la de posicionarse en el mercado, ya que por la emergencia sanitaria muchos establecimientos de alimentos y bebidas se han cerrado.

3.10. Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un solo PAX (comensal). Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

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

- IVA.
- Costo de servicio.

En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos se define el precio final del plato.

Tabla N°16. Receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Creps con cuy desmechado		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/11/2021		Chef: Edison Narváez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina	g	1,00	135	0,14
Huevos	u	2,50	3	0,25
Sal	g	0,65	3	0,002
Azúcar	g	1,00	4	0,004
Leche	g	0,80	250	0,20
Mantequilla	g	1,66	20	0,28
RELLENO				
Cebolla perla	g	0,50	20	0,02
Pollo	g	1,30	50	0,14
Cuy	g	5,00	50	0,13
Crema de leche	ml	0,78	150	0,47
Vino blanco	ml	5,91	10	0,06
Sal	g	0,65	5	0,003
Quinoa	g	1,53	50	0,15
Pimiento verde	g	0,15	20	0,03

Pimiento rojo	g	0,35	20	0,07
Pimiento amarillo	g	0,35	20	0,07
CHICHA				
Maíz de jora	g	1,00	500	1,00
Pimienta dulce	g	0,15	3	0,03
Panela	g	0,25	100	0,17
Hoja de naranja	g	0,25	25	0,03
TUILE				
Harina	g	1,00	20	0,02
Aceite	ml	1,00	80	0,16
Colorante vegetal	g	1,75	2	0,35
FOTOGRAFÍA			Total bruto	3,77
			10% imprevistos	0,38
			Total neto	4,15
			Gasto de fab. 15%	0,62
			Factor costo 33,33%	1,38
			M.O. 45%	1,87
			G. Admin 12%	0,50
			45% utilidad	1,87
			Subtotal	10,38
			12% IVA	1,25
			10% servicio	1,04
Total	12,06			
Pax 4	3,17			

Tabla N°17. Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Crepes con cuy desmechado		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
135	g	Harina	-	tamizada
3	g	Huevos	lavado	fresco
3	g	Sal	-	-
4	g	Azúcar	-	-
250	ml	Leche	-	-
20	g	Mantequilla	Refrigerado	Derretido
20	g	Cebolla perla	lavada	brunoise
50	g	Pollo	cocido	Desmechado
50	g	Cuy	Pelado y lavado	Deshuesado
150	ml	Crema de leche	-	Refrigerado
10	ml	Vino blanco	-	Reducido
5	g	Sal	-	-
50	g	Quinoa	lavada	Al dente
20	g	Pimiento verde	Lavado	Brunoise
20	g	Pimiento rojo	Lavado	Brunoise
20	g	Pimiento amarillo	lavado	Brunoise
500	g	Maíz de jora	-	Tamizado y hervido
3	g	Pimienta dulce	-	-
100	g	Panela	-	-
25	g	Hoja de naranja	lavada	-

20	g	Harina	tamizada	-				
80	ml	aceite	-	-				
2	g	Colorante vegetal	-	-				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Tamizar la harina						
		2. Batir harina, huevos, sal, azúcar, leche y mantequilla						
		3. Cocinar los creps						
		4. Cocinar la quinoa al dente						
		5. Saltear los vegetales.						
		6. Reducir el vino blanco.						
		7. Desmechar el cuy.						
		8. Incorporar el cuy, crema de leche y la quinoa.						
		9. Añadir el paico y laurel.						
		10. Rectificar sabores						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	200	-	15	19	17	-	-	-

Tabla N°18. Receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cuy relleno de mousse de vegetales		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/11/2021		Chef: Edison Narváez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Cuy	g	5,00	800	3,00
Pure de habas				
Habas	g	1,17	500	1,17
Demi-glase	ml	0,80	250	0,40
Laurel	g	0,10	2	0,04
Queso parmesano	g	1,31	20	0,26
Salsa de maní				
Pasta de maní	g	0,60	125	0,30
cebolla blanca	g	0,60	50	0,10
ajo en polvo	g	1,25	5	0,01
comino	g	1,00	3	0,01
crema de leche	ml	3,20	100	0,32
Caviar falso				
Queso fresco	g	1,50	100	1,00
Gelatina	g	1,25	20	0,17
Leche	ml	0,75	40	0,03
Aceite	ml	1,00	200	0,40
Relleno				
Pollo	g	1,30	200	0,57

Crema de leche	g	3,20	150	0,48
Gelatina	g	1,25	30	0,25
Colorante vegetal	ml	1,75	3	0,53
Tomillo	g	0,10	5	0,10
Laurel	g	0,10	5	0,10
Ajo en polvo	g	1,25	5	0,01
Cebolla perla	g	0,60	100	0,13
Vino blanco	ml	5,91	25	0,15
vegetales	g	1,00	165	0,38
FOTOGRAFÍA			Total bruto	9,91
			10% imprevistos	0,99
			Total neto	10,90
			Gasto de fab. 15%	1,64
			Factor costo 33,33%	3,63
			M.O. 45%	4,91
			G. Admin 12%	1,31
			45% utilidad	4,91
			Subtotal	27,30
			12% IVA	3,28
			total	30,57
Pax 4	7,64			

Tabla N°19. Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Creps con cuy desmechado		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
800	g	Cuy	Lavado	Deshuesado
Puré de haba				
500	g	Habas	tiernas	Cocido
250	ml	Demi-glase	-	reducción
2	g	Laurel	-	-
20	g	Queso parmesano	Refrigerado	-
Salsa de maní				
125	g	Pasta de maní	-	-
50	g	Cebolla blanca	lavado	Brunoise
5	g	Ajo en polvo	-	-
3	g	Comino	-	-
100	ml	Crema de leche	refrigerado	-
Caviar de queso				
100	g	Queso fresco	Refrigerado	licuado
20	g	Gelatina	-	Deshidratada
40	ml	Leche	refrigerado	Licuado
200	ml	Aceite	refrigerado	-
Relleno				
200	g	Pollo	desmechado	cocido
150	g	Crema de leche	refrigerado	-
30	g	Gelatina	deshidratado	-
3	ml	Colorante vegetal	-	-
5	g	Tomillo	seco	-

5	g	Laurel	-	-				
5	g	Ajo en polvo	-	-				
100	g	Cebolla perla	lavado	Brunoise				
25	ml	Vino blanco	-	Reducción				
165	g	Vegetales	Lavado, pelado, cortado	blanqueados				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar las habas.						
		2. Demi-glase en una sartén agregar mantequilla y aceite. Mezclar harina con el fondo y reducir.						
		3. Saltear vegetales con especies y reducir con el vino blanco.						
		4. Añadir crema de leche y colorante.						
		5. Procesar hasta tener una consistencia.						
		6. Hornear el relleno por 1:30 minutos por 200 grados centígrados.						
		7. Desmoldear a baño maría.						
		8. Enfriar.						
8. Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	512	-	24,46	24,32	34,56	-	-	3,9

Tabla N°20. Receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Chicha de jora		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	20/11/2021		Chef: Edison Narváez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina de jora	g	1,00	500	1,00
Panela	g	1,25	500	0,63
Hoja de naranja	g	0,50	75	0,19
Clavo de olor	g	0,10	5	0,10
Pimienta dulce	g	0,60	10	0,12
Agua	ml	1,50	3000	0,90
FOTOGRAFÍA			Total bruto	2,94
			10% imprevistos	0,29
			Total neto	2,94
			Gasto de fab. 15%	0,44
			Factor costo 33,33%	0,98
			M.O. 45%	1,32
			G. Admin 12%	0,35
			45% utilidad	1,32

	Subtotal	7,35
	12% IVA	0,88
	Total	8,23
	Pax 8	1,03

Tabla N°21. Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Chicha de jora						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
500	g	Harina de jora	Tamizada		Cernir			
500	g	Panela	-		-			
75	g	Hoja de naranja	Lavada		-			
5	g	Clavo de olor	-		-			
10	g	Pimienta dulce	-		-			
3000	ml	Agua envasada	Purificada		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar las hojas de naranja con las especias						
		2. Poner la panela						
		3. Remojar la harina de jora						
		4. Cernir la harina de jora remojada						
		5. Poner en el agua aromatizada lo cernido						
		6. Hacer hervir todo muy bien						
		7. Y dejar fermentar por 2 días y servir						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
250	70	-	1	1	15	-	-	-

3.11. Implementación del negocio

- **Arriendo de local**

Tabla N°22. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$80.00	\$480.00	\$960.00

(Narváez, 2021). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos Industriales**

Tabla N°23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	TOTAL
Cocina Industrial con horno5 quemadores.	1	\$325.00	\$325.00
Licuadaora.	1	\$24.99	\$24.99
Enfriador vitrina.	1	\$200.00	\$200.00
Congelador horizontal.	1	\$249.99	\$249.99
Campana filtros atrapa grasas.	1	\$240.00	\$240.00
Batidora de inmersión.	1	\$99.00	\$99.00
total			\$1,138.98

(Narváez, 2021)Equipos industriales.

- Equipos de computación

Tabla N°24. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop Dell Lenovo Core.	1	\$169.99	\$169.99
Impresora Canon Pixma.	1	\$130.00	\$130.00
TOTAL			\$299.99

(Narváez, 2021). Equipos de computación.

Tabla N°25.Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	V.UNITARIO	TOTAL
Mesa de acero inoxidable.	2	\$135.00	\$270.00
Banco de madera.	16	\$6.99	\$111.84.
Mesas de madera.	3	\$163.00	\$489.00
Estanterías.	1	\$65.00	\$65.00
Set de 5 ollas.	1	\$31.99	\$31.99
Cuchillos 9 piezas.	1	\$15.99	\$15.99
Bowls acero inoxidable3 piezas.	3	\$39.99	\$119.97
Tabla de picar.	3	\$28.00	\$84.00
Vajilla cuadrada 20 piezas.	5	\$33.00	\$165.00
Juego de vasos de cristal 20 piezas.	2	\$59.99	\$119.98
Juego cucharas de madera.	2	\$3.50	\$7.00
TOTAL			\$1,479.77

(Narváez, 2021) Muebles y enceres.

- **Equipos de seguridad industrial**

Tabla N°26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor recargable.	1	\$45.26	\$45.26
Señaléticas (solo personal autorizado, desinfección, baño, salida y aforo).	5	\$2.50	\$12.50
Dispensador desinfectante.	1	\$13.00	\$13.00
TOTAL			\$70.76

(Narváez, 2021) Equipos industriales de seguridad.

- **Suministro de Oficina**

Tabla N°27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Paquete Papel Matte 100 A4 unidad.	1	\$5.00	\$5.00
Grapadora Eagle.	1	\$4.16	\$4.16
Grapas (caja carioca).	1	\$1.25	\$1.25
Esferos BIC (rojo, azul, negro) 24 unidades.	1	\$3.60	\$3.60
Perforadora.	1	\$1.00	\$1.00
Libretas ecológicas.	2	\$1.25	\$2.50
Carpeta sublimable.	3	\$1.00	\$3.00
Tijera.	1	\$0.59	\$0.59
TOTAL			\$21.10
TOTAL ANUAL			\$253.20

(Narváez, 2021) Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios Básicos**

Tabla N°28. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua.	\$10.00
Luz.	\$10.00
Teléfono.	\$10.00
Internet.	\$5.00
TOTAL	\$35.00
TOTAL ANUAL	\$420.00

(Narváez, 2021) Suministros de oficina. Quito.

- **Materiales de limpieza**

Tabla N°29. Materiales de limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba, trapeador.	2	\$1.00	\$2.00
Cloro liquido 1 Galón.	1	\$3.85	\$3.85
Desinfectante amonio cuaternario 1 Galón.	1	\$7.05	\$7.05
Esponja lavaplatos 5 unidades.	1	\$2.00	\$2.00
Fundas basura industriales (10 unidades).	1	\$2.00	\$2.00
Lavavajillas líquido 1 galón.	1	\$9.00	\$9.00
Papel higiénico 200 metros.	4	\$2.00	\$8.00

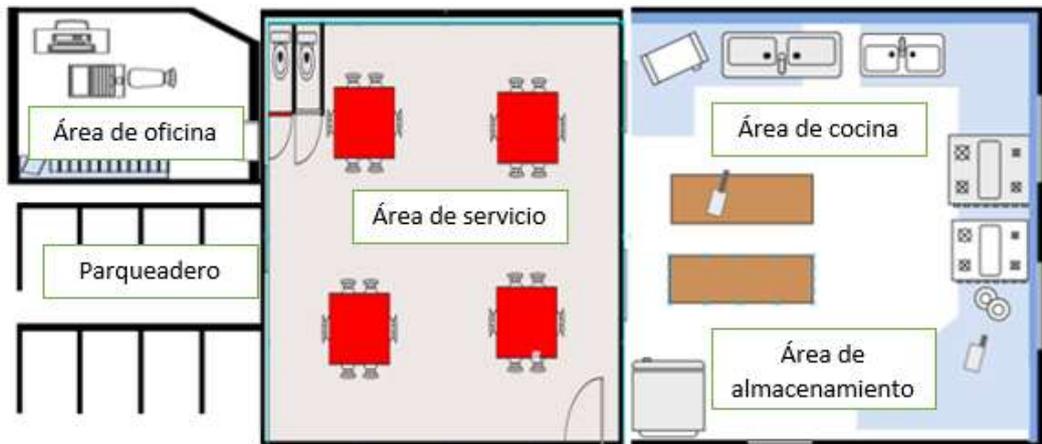
Limpión industrial.	2	\$1.00	\$2.00
Alcohol antiséptico gel 1 galón.	1	\$7.00	\$7.00
TOTAL			\$42.90
TOTAL ANUAL			\$514,80

(Narváez, 2021). Materiales de limpieza.

3.12. Estudio Arquitectónico

Estructura interna del establecimiento.

Gráfico N°19. Estructura del establecimiento.



4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad esto requiere ajustarse a la implantación que necesita los siguientes documentos y permisos de funcionamiento.

- **Servicio de rentas internas SRI**

RUC (Registro Único de Contribuyente)

Permite cumplir con las obligaciones tributarias sin evadir los impuestos dentro del Ecuador, por lo cual el RUC permite que el SRI realice el control tributario.

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

Se lo realiza en los Servicios de Renta Interna.

Se encuentran:

- Original y copia de la cédula de identidad.
- Indicar la actividad económica que desempeña según el bien que obtiene.
- Para justificar el domicilio se presenta:
 - Planilla de servicios básicos.
 - Posesión rural.
 - Factura de internet.

- Estado de cuenta bancaria.
- Certificado de registro de la propiedad. (Inscripción registro único de contribuyente, 2021).

- **Registro de Alimentos y Bebidas**

Actividad Turística a la remuneración habitual que se dediquen a la actividad de servicios de alimentos y bebidas.

Requisitos:

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

- **Municipio de Quito**

El Municipio se encargará de entregar los siguientes documentos:

- **Línea de fábrica:** Documento que realiza las mediciones sobre un plano urbano o rural.

- **Permiso de suelo:** Permiso que certifica que la infraestructura esta apta según su ubicación geográfica.
- **Patente:** Requisito indispensable que se paga para la actividad económica.

Dentro de esto está:

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

Inspección del cuerpo de bomberos:

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

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

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

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

Se necesita los permisos de:

- Número de registro único contribuyente.
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).
- Cédula de identidad o representante legal del establecimiento. (Agencia nacional de regulacion, control y vigilancia sanitaria, s.f.).

- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)**

Los derechos de los trabajadores y la seguridad social son irrenunciables por la Constitución de la Republica del Ecuador por lo cual el número patronal es necesario para afiliar a los trabajadores.

Se necesita lo siguiente:

- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación a color.
- Copia de contrato de trabajo legalizado por el Ministerio de Trabajo.

- Copia de comprobante del último pago del servicio básico.

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

- **Ministerio de Trabajo**

Se encargará con las contrataciones de los trabajadores y la salida del mismo.

- **SAYCE**

Éste es un documento que autoriza que cualquier grupo de personas, reunidas o no en un mismo lugar puedan acceder a obras musicales sin previa distribución de los ejemplares individuales. Es necesario si el restaurante posee sistema sonido. (Descubre los Requisitos para abrir un restaurante en Ecuador, s.f.)

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

El objetivo es buscar concientizar sobre como cambiar los daños que se realizan al medio ambiente. Reduciendo efectos negativos que llegue a producir el restaurante.

El impacto social se ve reflejado en el sitio que se encuentra ubicado Las delicias de Mi Cuy de ser un restaurante que prepare alimentos a convertirse en un establecimiento que satisfaga el placer de experiencias gastronómicas.

Las Delicias de mi Cuy tienen presente que los residuos de aceites y grasas no se botarán en la red pública del alcantarillado por eso se buscará a gestores autorizados para su debida recepción. La implementación de tachos de basura con la debida organización de papel, cartón y plástico que estará a disposición de los clientes.

5.2 Impacto Ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Desperdicio de alimentos:** desechos que se genera durante el proceso de preparación, desperdicios provenientes de platos de los clientes.
- **Equipos de limpieza:** detergentes y desinfectantes que provocan el agua residual.
- **Emisión de ruido:** restaurante que cuenten con equipos de sonido como parlantes, extractores y baterías de ventilación.

- **Fuentes de combustión:** calderos en mal estado que contaminen con el esmog.
- **Desperdicio de agua:** el uso excesivo y el derrame de agua que dentro del establecimiento.

Medidas para contrarrestar los impactos encontrados.

- Contenedores y tachos con tapa para guardar los desperdicios con su debida etiqueta.
- Canaletas o tuberías en un excelente estado para su funcionamiento.
- No rebasar los límites permitidos en los horarios establecidos también deben estar aislados.
- Registro de funcionamiento y del periodo de mantenimiento.
- Conexiones de tuberías en perfecto estado evitando el derrame del mismo.

5.3 Impacto Social

Generar fuentes de trabajos.

Las Delicias de mi Cuy van a generar fuentes de trabajo sin importar religión o cultura dando oportunidades a personas que estén dispuestas a ser parte del establecimiento. Los proveedores a utilizar serán propios del sector, los productos alimenticios con los que se va a trabajar serán proporcionados de los alrededores del sector.

Igualdad y equidad

Las Delicias de mi Cuy brindarán muchas oportunidades de trabajo con el fin de contratar a personas sin importar el género y a personas con talentos especiales cumpliendo con la capacitación junto con las normas que deben aplicarse en todos los aspectos, obteniendo los derechos que se lo merecen.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria

Las Delicias de mi Cuy se comprometen a generar seguridad y un ambiente de trabajo para que se puedan desenvolver a gusto sin que haya niveles de estrés por lo que ofrecerá darles una comida digna y de calidad también brindarles el equipo necesario para trabajar con normalidad.

Motivación para el personal

- Ambiente confortable realizando un sistema de bonificación.
- Dos días libres de acuerdo a los meses que se labora.
- El sueldo y remuneración justa pagándoles a tiempo.
- Valorar y reconocer el trabajo y esfuerzo que hacen por sacar el establecimiento adelante.
- Apoyar al desarrollo profesional apoyándoles con cursos de capacitación.
- Lugar de trabajo adecuado y confortable.

6. ANÁLISIS FINANCIERO

Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero del proyecto Las Delicias de mi Cuy donde se puede observar todo lo relacionado a lo económico, se estudia cada punto clave financiero donde se requiere el total de inversión para que el restaurante llegue a posicionarse en el sector.

6.1. Inversiones

La inversión que se propone es con el objetivo de obtener beneficios de compra de activos esto quiere decir que son los recursos que son necesarios para satisfacer el restaurante en un futuro.

6.2. Activos fijos

Equipos industriales, equipos de computación, muebles y enseres, sumando como total de activos \$ 2989,50

Tabla N°30. Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio.	0
Vehículo.	0
Equipos Ind. / seguridad.	1209,74
Equipos de Computación.	299,99
Muebles – enseres.	1479,77
TOTAL ACTIVOS FIJOS	2989,50

(2021). Elaborado por Edison Narváez.

6.3. Activos diferidos

Todo relacionado a la inversión del restaurante.

Los gastos de constitución cuentan con la suma de \$ 500 en lo que se determina pagar la obtención de permisos de funcionamiento etc.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	500
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	500

Tabla N°31. Activos diferidos.

(2021). Elaborado por Edison Narváez.

6.4. Capital de trabajo

Los recursos a utilizar durante 1 año en el restaurante.

En el periodo de 1 año se dispone a pagar en sueldos diecinueve mil doscientos sesenta y dos con cuarenta centavos, servicios básicos (luz, agua, teléfono, internet) el valor de cuatrocientos veinte dólares, material de oficina (papelería) doscientos cincuenta y tres con veinte centavos, material de limpieza (desinfectante, útiles de aseo) quinientos catorce con ochenta centavos, el alquiler del local novecientos sesenta dólares, publicidad cuatrocientos ochenta, compra materia prima dos mil dólares, gasto financiero dos mil ochocientos dólares, dándonos un total veinte y seis mil seiscientos noventa con cuarenta centavos.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos.	19262,4
Servicios Básicos.	420
material oficina.	253,2
material limpieza.	514,8
servicio auto.	0
alquiler local.	960
Publicidad.	480

adquisición de materia prima.	2000
gastos financieros.	2.800,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	26690,4

Tabla N°32. Total, de inversiones.

TOTAL INVERSION	
ACTIVOS FIJOS.	2989,5
ACTIVOS DIFERIDOS.	500
CAPITAL DE TRABAJO.	26690,40
TOTAL INVERSION	30179,90

(2021). Elaborado por Edison Narváez.

Una inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es \$ 30179,90.

6.5. Sueldos

Se detalla todos los sueldos con benéficos legales.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef.	500	6000	567	729	6162
Ayudante de cocina.	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Mesero cajero.	425	5100	481,95	619,65	5237,7
TOTAL	1350	16200	1530,9	1968,3	16637,4

Tabla N°33. Sueldos.

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente chef.	500	425	500	925

Ayudante de cocina.	425	425	425	850
Cajero repartidor.	425	425	425	850
TOTAL	1350	1275	1350	2625

Tabla N°34.Decimos.

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
16637,4	2625	19262,4

Tabla N°35. Sueldos totales.

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$19262,4 anual.

6.6. Depreciación activos fijos

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

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	1209,74	10%	120,974
Edificio.	0	20%	0
Vehículos.	0	5%	0
Equipos de Computación.	299,99	33,33%	99,986667
Muebles y Enseres.	1479,77	10%	147,977
			368,94

Tabla N°36. Depreciación de activos fijos.

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

6.7. Amortizaciones

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

Tabla N°37. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	500	20%	100

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

6.8. Estructura capital

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

Tabla N°38. Capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	10179,9	33%	13%	4,3%	

Capital Financiero	20000	66%	14%	9,3%	
TOTAL INVERSION	30179,9	100%		13,6%	TMAR

(2021). Elaborado por Edison Narváez.

6.9. Tabla de amortizaciones

Tabla N°39. Amortizaciones.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	20000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	5825,67	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,24	0,00

(2021). Elaborado por Edison Narváez.

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

6.10. Punto de equilibrio

Tabla N°40. Datos punto de equilibrio.

Costos fijos	
Materia prima	166
Arriendo	80

Sueldos	1605,2
Ser. Básicos	35
	1886,2

(2021). Elaborado por Edison Narváez.

Tabla N°41. Margen de contribución.

precio	16		
costo	10		
ganancia	6	MARGEN DE CONTRIBUCION	

(2021). Elaborado por Edison Narváez.

Tabla N°42. Punto de equilibrio.

VENTA	314	16	5029,9
COSTO	314	10	3143,7
GASTO			1886,2
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

Tabla N°43. Ventas/costo.

ventas proyectadas			
660	10560	126720	ventas
660	6600	79200	costo

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

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

6.11. 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.

Tabla N°44. Costo de venta.

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		79440,00	81831,14	84294,26	86831,52	89445,15
COSTO DE VENTAS		28800,00	29666,88	30559,85	31479,70	32427,24
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		50640,00	52164,26	53734,41	55351,81	57017,90
GASTOS ADMINISTRATIVOS		19262,40	19842,20	20439,45	21054,68	21688,42
SERVICIOS BASICOS		420,00	432,64	445,66	459,08	472,90
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		768,00	791,12	814,93	839,46	864,73
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		960,00	988,90	1018,66	1049,32	1080,91
PUBLICIDAD		480,00	494,45	509,33	524,66	540,45
DEPRECIACIONES		368,94	368,94	368,94	368,94	368,94
AMORTIZACIONES		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
UTILIDAD OPERATIVA		28280,66	29146,03	30037,44	30955,68	31901,56
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		25480,66	26769,62	28143,93	29612,67	31186,13
BASE IMPOSITIVA		9236,74	9703,99	10202,17	10734,59	11304,97
UTILIDAD NETA		16243,92	17065,63	17941,75	18878,08	19881,15

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

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 \$16243,92 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$19881,15.

6.12. Flujo de caja

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

Tabla N°45. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		28280,66	29146,03	30037,44	30955,68	31901,56
DEPRECIACION		368,94	368,94	368,94	368,94	368,94
AMORTIZACION		100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
- BASE IMPOSITIVA		9236,74	9703,99	10202,17	10734,59	11304,97
- GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	30179,90	13.687,19	14.085,31	14.478,53	14.864,35	15.239,85

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

En el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$ 13.687,19; mientras que para el 5 año se aumentará a \$15.239,85.

6.13. Cálculo del TIR y el VAN

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

6.13.1. (Valor Actual Neto)

El VAN es calculado a partir del flujo anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. El VAN es traer el valor presente de todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión, el VAN es bueno cuando es mayor a cero. El VAN del restaurante es de \$ 20.512,04.

6.13.2 TIR (Tasa interna de retorno)

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

TIR debe ser mayor al TMAR en este caso el TIR del restaurante posee el 37,60% que en resumen brinda una gran utilidad y rentabilidad del restaurante teniendo una diferencia de un 13,60% con el TMAR.

Tabla N°46. Flujo de caja.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	20.512,04
TIR	37,60%
TMAR	13,60%

(2021) Elaborado por Edison Narváez.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- Dentro de la administración tener conocimiento de los movimientos financieros, por otro lado, el restaurante se puede decir que es fundamental el perfil y las responsabilidades que serán asumidas por cada empleado que trabajarán en el restaurante.
- En cuanto a la investigación del producto y de mercado se analizó que en el plan de negocio mediante un estudio financiero es factible para implementarlo por lo que si va a generar ganancias.
- Lo que se buscó durante el desarrollo del trabajo es tener la responsabilidad por el medio ambiente con eso se tomó conciencia de los factores que perjudican el entorno, por otro lado, el restaurante da la oportunidad a personas con igualdad de género.
- Finalmente, como conclusión completa y con base en aspectos económicos, así como lo propuesto en lo financiero presentados, nos permite afirmar que el modelo es viable y con muchas posibilidades de éxito, además se presenta el cómo un muy propuesta de ingresos rentables. escalabilidad en tiempo y servicio.

7.2. Recomendaciones

- Para empezar una implementación de un negocio hay que tomar en cuenta el tipo de mercado a los que se va ofrecer, pero tener siempre en mente el giro de negocio cumpliendo con todas las expectativas con la finalidad de innovar y satisfacer a los clientes.
- Tener en cuenta el plan de negocio se encuentre estructurado y detallado ya que es de importancia porque de lo contrario corre el riesgo de que el negocio no sea exitoso.
- Se puede observar el plan de negocio hay aspectos que en otras ocasiones no se tienen en cuenta por no considerarse importantes, pero se pueden identificar con más detalle en las actividades de la empresa, lo que le permitirá tener más éxito.

7.3. Bibliografía

Bibliografía

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

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

Descubre los Requisitos para abrir un restaurante en Ecuador. (s.f.). Obtenido de <https://requisitosmania.com/ecuador/requisitos-para-abrir-un-restaurante-en-ecuador/>

Funciones de un ayudante de cocina. (2021). Obtenido de <https://fishsolutions.pescanova.es/funciones-de-un-ayudante-de-cocina/>

Inscripción registro único de contribuyente. (25 de noviembre de 2021).

Las cualidades de un chef. (2021). Obtenido de <https://chefacademyoflondon.com/es/blog/664-las-cualidades-de-un-chef.html>

Maps, G. (2021). Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/place/Quituz,+Quito+170202/@-0.0967854,-78.4297886,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d58ee23e418c67:0x85e78737a77d4469!8m2!3d-0.096875!4d-78.4282782?hl=es>

maps, G. (2021). Google Maps. Obtenido de https://www.google.com/maps/@-0.0943401,-78.4315422,3a,75y,128.82h,90t/data=!3m7!1e1!3m5!1sztz0tWmqAUzzUC-adoEMgw!2e0!6shhttps:%2F%2Fstreetviewpixels-pa.googleapis.com%2Fv1%2Fthumbnail%3Fpanoid%3Dztz0tWmqAUzzUC-adoEMgw%26cb_client%3Dsearch.revgeo_and_fetch

Narváez, E. (2021).

Perfil de puesto de mesero. (25 de enero de 2019). Obtenido de <https://turismounicodary.blogspot.com/2019/01/perfil-del-puesto-de-mesero.html>

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

Quiroa, M. (2021). Organigrama Empresarial. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/organigrama-empresarial.html>

7.4. ANEXOS

Anexo N°1

Hoja de observación

Lugar: Calderón, Churroloma

Fecha:

Descripción: Churroloma está ubicado en lo norte del Distrito metropolitano de Quito sector Calderón entre las calles Capitán Giovanny calles y Quitus en un barrio tradicional que tiene cierta dinámica de comercio donde existen negocios de toda clase donde se puede encontrar: El asadero es un local donde venden solo pollos a la brasa. El esquinero es un local donde ofrece comida rápida como son salchipapas, hamburguesas y hot dog.

En la Av. Quitus se encuentra tres establecimientos que se podrían considerar como competencia indirecta. Los pinchos de Mariana ofrecen los siguientes platos: Pinchos y Pollos asado.

Comida tradicional que ofrecen los siguientes platos: yaguarlocro, caldo de gallina y tortillas con caucara.

La esquina del oso que ofrece Pescado a leña, bolones, entre otros platos.

Anexo N°2

Encuesta



LAS DELICIAS DE MI CUY

ENCUESTA

Nombre del encuestado:

Fecha:

Marcar con una X su respuesta

1.- ¿Con que frecuencia suele comer fuera de casa?

- Una vez a la semana
- Dos veces a la semana
- Una vez al mes
- Nunca

En caso de ser su respuesta “nunca” terminar la encuesta.

2.- ¿Qué tipo de establecimiento de comida usted frecuenta?

- Comida tradicional (Cuy, Hornado, Fritada, etc.)
- Comida rápida (Hamburguesas, salchipapas, etc.)
- Restaurante- Cevichería (Encebollado, Ceviches, etc.)

3.- ¿Con quienes suele visitar los establecimientos?

- Familia
- Amigos
- Otros

4.- ¿Usted a degustado platos realizados con Cuy?

Si No

5.- ¿Cómo describe el sabor del Cuy?

- Regular
- Malo
- Excelente

6.- ¿Usted a degustado el Cuy de otra manera a la tradicional (Cuy Asado)?

Si

No

7.- ¿A usted le gustaría degustar el Cuy con un sabor diferente?

Si

No

8.- ¿Le gustaría que en el Sector se implemente un establecimiento donde ofrezca platos hecho con Cuy con sabores y texturas diferentes al tradicional?

Si

No

9.- ¿Qué características debe tener el servicio en un restaurante?

- Comida agradable
- Calidad en el servicio
- Precios competitivos
- Todas las anteriores

10.- Si se crea un nuevo restaurante en el sector donde vendan platos hechos con cuy con un sabor diferente y en variedad. UD. Asistiría

Si

No

Anexo N°3

Proforma equipos industriales



Modelo: 1 30 4000000

Cocinas Industriales Con Hornos 5 Y 6 Quemadores

U\$S 325
Ver los detalles de pago

Entrega gratis dentro el país
Calcular envío
Ver detalles de envío

Cantidad: **Unidad** | 01 disponibles

[Comprar ahora](#)

¿Quieres un garantía de fábrica?

[Información sobre el vendedor](#)



Modelo: 1 30 4000000

Licuidora Personal Hamilton Beach 51101bv

U\$S 24⁹⁹
Ver los detalles de pago

Entrega a acordar con el vendedor
Calcular envío
Ver detalles de envío

Color: **Negro**

Cantidad: **Unidad** | 01 disponibles

[Comprar ahora](#)

¿Quieres un garantía de fábrica?

[Información sobre el vendedor](#)



Modelo: 1 30 4000000

Vitrina Walker 90lt Enfriador Vertical Negro Panoramico

U\$S 200
Ver los detalles de pago

Entrega a acordar con el vendedor
Calcular envío
Ver detalles de envío

Cantidad: **Unidad** | 01 disponibles

[Comprar ahora](#)

¿Quieres un garantía de fábrica?

[Información sobre el vendedor](#)



Modelo: 12000000000000000000

**Congelador Horizontal
Electrolux 150 Lt Uso
Comercial Dual**

U\$S 249⁹⁹
[Ver los detalles de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Solo en tienda
[Ver centros de envío](#)

Cantidad: 1 unidad [Ver disponibilidad](#)

[Comprar ahora](#)

Solicitar un presupuesto personalizado



Modelo: 12000000000000000000

**Campanas Filtros Trampas De
Grasa Para Cocinas
Industriales**

U\$S 240
[Ver los detalles de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Solo en tienda
[Ver centros de envío](#)

Cantidad: 1 unidad [Ver disponibilidad](#)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor



Modelo: 12000000000000000000

**Kitchen Aid Batidora De
Inmersión 3 Tz Velocidad
Variable**

U\$S 99
[Ver los detalles de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Solo en tienda
[Ver centros de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad [Ver disponibilidad](#)

[Comprar ahora](#)



Modelo: 12000000000000000000

**Laptop Epik Dell/Lenovo Hp
Dual Core i3 i5 i7 4gb 12gb**

U\$S 169⁹⁹
[Ver los detalles de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Solo en tienda
[Ver centros de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad [Ver disponibilidad](#)

[Comprar ahora](#)



Impresoras Desde 130
Dolares, Canon, Epson,
Brother, Hp

US\$ 130
[Ver los métodos de pago](#)

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

Color: Negro

Cantidad: **1 unidad** • 2776 disponibles

[Comprar ahora](#)



Numero: 88 vendidos

Mesa De Trabajo Acero
Inoxidable 430 Para Alimentos

US\$ 135
[Ver los métodos de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** • 3275 disponibles

[Comprar ahora](#)



Banco Pequeño De Madera De
Pino

US\$ 6⁹⁹
[Ver los métodos de pago](#)

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

¡Último disponible!

[Comprar ahora](#)

3 meses de garantía de fábrica



Mesa Comedor Madera Lena

US\$ 163
[Ver los métodos de pago](#)

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

Cantidad: **1 unidad** • 342 disponibles

[Comprar ahora](#)

3 meses de garantía de fábrica



Alcance: 12 vendidos

**Estanterías Metálicas
Garantizadas (envío A Todo El País)**

U\$S 65
[Ver los métodos de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Código: 0000
[Ver código de envío](#)

Cantidad: **Tuñidad** = 100 (maximo: 100)

[Comprar ahora](#)

Ver los detalles de garantía de fábrica



**Juego Set De 5 Ollas Caldero
Umco Recortado Con Tapa
4027p**

U\$S 31⁹⁹
[Ver los métodos de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Código: 0000
[Ver código de envío](#)

Cantidad: **Tuñidad** = 100 (maximo: 100)

[Comprar ahora](#)



**Set De Cuchillos Para Cocina
Profesional Tramontina X
Sunid**

U\$S 15⁹⁹
[Ver los métodos de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Código: 0000
[Ver código de envío](#)

Último disponible!

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor



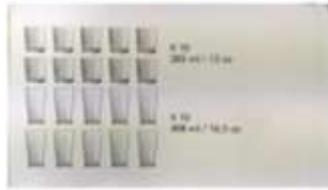
**Tazones Bowl Recipiente Para
Mezclar De Acero Inoxidable**

U\$S 39⁹⁹
[Ver los métodos de pago](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Código: 0000000000
[Ver código de envío](#)

Cantidad: **Tuñidad** = 100 (maximo: 100)

[Comprar ahora](#)



Juegos De Vasos De Cristal 20 Piezas Pasabahce

U\$S 59⁹⁹

[Ver los métodos de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (1 de 20 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nuevo (2 vendidos)

Tabla Para Picar 51x38x1.25 Cm Blanca Impoexito

U\$S 28

[Ver los métodos de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor



Fabrica De Señaletas Norma Inen 20x30 Personalizada Pvc

U\$S 2⁵⁰

[Ver los métodos de pago](#)

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

Cantidad: 1 unidad (1000 disponibles)

[Comprar ahora](#)

[Ver los métodos de pago](#)