



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de un Restaurant dedicado a la elaboración de Gastronomía Lojana en el sector del Centro Histórico de Quito.”

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

AUTOR:

Carmen Topacio Jiménez Jiménez

TUTOR:

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 25 de marzo 2021

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios Todo poderoso que me ha dado salud y las fuerzas necesarias para culminar mi tesis.

A mis padres Rosa y Segundo, quienes con su apoyo incondicional me han dado la fuerza, la ayuda y el ánimo suficiente para cumplir mi meta propuesta.

A mi hermana Isabel por sus palabras y apoyo incondicional, ha sido clave para poder lograr una más de mis metas.

AGRADECIMIENTO

Expreso mis más sinceros agradecimientos al Instituto Tecnológico Internacional Universitario de Quito, de manera especial a las Autoridades, Personal Docente y Administrativo del Área, Social y Administrativa que laboran en la Carrera de Gastronomía, por su colaboración durante la formación académica-profesional.

A mi Tutor de Tesis MSc. Christian Carvajal, quien con sus conocimientos profesionales y muy acertada dirección hizo posible que el desarrollo de mi trabajo culmine con éxito.

Al Chef Rolando Calderón Torres del Restaurant Mama Lola de la Provincia de Loja por su paciencia y gentil colaboración al facilitarme toda la información necesaria para el desarrollo de la presente tesis.

AUTORIA

Yo, **Carmen Topacio Jiménez**, declaro ser la autora del presente trabajo de tesis, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Adicionalmente acepto y autorizo al Instituto Tecnológico Internacional Universitario de Quito, la publicación de mi tesis en el Repositorio Institucional-Biblioteca Virtual.

Atentamente

Carmen Topacio Jiménez Jiménez

D.M. Quito, 25 de marzo del 2021

MS.c Christian Carvajal.
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MS.c: Christian Carvajal.

D.M. Quito, 25 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: El **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. **Carmen Topacio Jiménez Jiménez** por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Carmen Topacio Jiménez Jiménez realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un Restaurant dedicado a la elaboración de Gastronomía Lojana en el sector del Centro Histórico de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Ms. Christian Carvajal.
DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Christian Carvajal en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. Carmen Topacio Jiménez Jiménez , 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 restaurant dedicado a la elaboración de gastronomía lojana en el sector del Centro Histórico de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ms. Christian Carvajal

Carmen Jiménez

D.M. Quito, 25 de marzo del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA..	vi
INDICE DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xi
RESUMEN.....	xii
INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Resumen Ejecutivo.....	2
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	4
2.1. Creación de la empresa.....	4
2.2. Descripción de la empresa.....	4
2.3. Tamaño de la empresa.....	5
2.4. Necesidades a Satisfacer.....	6
2.5. Localización de la empresa.....	8
2.6. Filosofía Empresarial.....	8
2.7. Desarrollo Organizacional.....	12
2.8. Organigrama Empresarial.....	14
2.9. Funciones del Personal.....	14
3.PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING	18
3.1. Objetivo de mercadotecnia.....	18
3.2. Investigación de mercado.....	18
3.3. Plan de Muestreo.....	19
3.4. Análisis de encuestas.....	20
3.5. Entorno Empresarial.....	28
3.5.1. Microentorno.....	28
3.5.2. Macroentorno.....	29
3.6. Producto y Servicio.....	31
3.6.1. Producto Esencial.....	31

3.6.2. Producto Real.....	32
3.7. Plan de instrucción de mercado.....	33
3.8. Canal de Distribución y Puntos de Venta.....	37
3.9. Fijación de Precios	39
3.10. Capacidad Instalada	45
3.10.1. Implementación del mercado.....	45
3.11. Estudio Arquitectónico.....	49
4.PROCESO DE DERECHO EMPRESARIAL.....	51
4.1. Servicio de Rentas Internas / SRI.....	51
4.1.1. RUC (Registro Único de Contribuyente) Agencia del SR.....	51
4.2. Municipio de Quito Administración.....	51
4.3. Cuerpo de Bomberos Distrito Metropolitano de Quito.....	52
4.4. Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA.....	52
4.5. Ministerio del Trabajo.....	53
4.6. Ministerio de Turismo.....	53
4.7. Instituto 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 FINANCIERO.....	58
6.1. Introducción.....	58
6.2. Inversiones	58
6.3. Activos Fijos.....	58
6.4. Activos Deferidos.....	59
6.5. Capital de Trabajo.....	59
6.6. Sueldos.....	60
6.7. Depreciación activos fijos.....	61
6.8. Amortizaciones	62
6.9. Estructura de capital.....	62
6.10. Tabla de amortización.....	63
6.11. Punto de equilibrio.....	63

6.12. Costo de ventas.....	64
6.13. Flujo de caja.....	65
6.14. Calculo del TIR Y VAN.....	66
6.14.1.VAN (Valor Actual Neto).....	66
6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno).....	67

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Tabulación 1.....	20
Tabla N° 2 Tabulación 2.....	21
Tabla N° 3 Tabulación 3.....	22
Tabla N° 4 Tabulación 4.....	23
Tabla N° 5 Tabulación 5.....	24
Tabla N° 6 Tabulación 6.....	25
Tabla N° 7 Tabulación 7.....	26
Tabla N° 8 Tabulación 8.....	27
Tabla N° 9 Tabulación Proveedores.....	29
Tabla N° 10 Tabulación Financiamiento.....	38
Tabla N° 11 Tabulación Receta Estándar 1.....	42
Tabla N° 12 Tabulación 2 Receta Estándar 2.....	43
Tabla N° 13 Tabulación 3 Receta Estándar 3.....	44
Tabla N° 14 Tabulación Arriendo.....	46
Tabla N° 15 Tabulación Equipos Industriales.....	46
Tabla N° 16 Equipos de Computación.....	47
Tabla N° 17 Muebles y Enseres.....	47
Tabla N° 18 Equipos Industriales de seguridad.....	48
Tabla N° 19 Suministros de Oficina.....	48
Tabla N° 20 Servicios Básicos.....	49
Tabla N° 21 Materiales de limpieza.....	49
Tabla N° 22 Inversiones.....	58
Tabla N° 23 Diferidos.....	59
Tabla N° 24 Capital de Trabajo.....	60

Tabla N° 25 Detalles de Inversión.....	60
Tabla N° 26 Sueldos	60
Tabla N° 27 Decimos	61
Tabla N° 28 Sueldos Totales.....	61
Tabla N° 29 Depreciación Activos Fijos.....	61
Tabla N° 30 Amortización.....	62
Tabla N° 31 Estructura de Capital.....	62
Tabla N° 32 Amortización.....	63
Tabla N° 33 Costos Fijos punto de equilibrio.....	63
Tabla N° 34 Margen de Contribución	64
Tabla N° 35 Punto de Equilibrio.....	64
Tabla N° 36 Costos ,Ventas	64
Tabla N° 37 Costo de ventas.....	65
Tabla N° 38 Flujo de caja.....	66
Tabla N° 39 TIR, VAN.....	67

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pirámide de Maslow.....	6
Gráfico N°2 Ubicación de la empresa.....	8
Gráfico N°3 Organigrama de empresa.....	14
Gráfico N°4 Tabulación 1.....	20
Gráfico N°5 Tabulación 2.....	21
Gráfico N°6 Tabulación 3.....	22
Gráfico N°7 Tabulación 4.....	23
Gráfico N°8 Tabulación 5.....	24
Gráfico N°9 Tabulación 6.....	25
Gráfico N°10 Tabulación 7.....	26
Gráfico N°11 Tabulación 8.....	27
Gráfico N°12 Microentorno de empresa.....	28
Gráfico N°13 Macroentorno de empresa.....	30
Gráfico N°14 Uniformes de Chef.....	33
Gráfico N°15 Uniformes de Repartidor.....	34
Gráfico N°16 Tarjeta presentación	34
Gráfico N°17 Valla Publicitaria	37
Gráfico N°18	

“Proyecto de factibilidad para la creación de un Restaurant dedicado a la elaboración de Gastronomía Lojana en el sector del Centro Histórico de Quito.”

Carmen Topacio Jiménez Jiménez

Ing. Christian Carvajal

D.M. Quito 25 de marzo, 2021

RESUMEN

Abarca la forma general en el desarrollo del trabajo en base al cumplimiento de los objetivos; **INTRODUCCIÓN**, destaca la importancia del tema, el aporte a la entidad y estructura de trabajo de tesis; **ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**, creación de la empresa, características, tamaño, actividad a la que se dedica, necesidades fisiológicas, seguridad, sociales, reconocimiento, afiliación, localización de la empresa. visión, misión, objetivos, estrategias, FODA entre otros; **PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING**, mercadotecnia, análisis de mercado, competencias, sustituto, proveedores, macro entorno, Plan de introducción de mercado, distintivos ,uniformes, **MATERIALES DE IDENTIFICACIÓN** está constituido por la tarjeta de presentación, hoja membretada, logo de la empresa ,canal de distribución y puntos de ventas, **FIJACIÓN DE PRECIOS**, es el costeo receta estándar ,implementación del negocio ,arriendo, equipo industriales, equipos de computación ,muebles y enseres ,suministros de oficina ,servicios básicos ,**PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**, corresponde a permisos de funcionamiento para un establecimiento de alimentos como: Servicio de Rentas Internas / SRI, RUC (Registro Único de Contribuyente), Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE), Patente Municipal, **PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**, constituido por el objetivo del área ,impacto ambiental, contaminación ,impacto social, mejoramiento de ingresos e igualdad de género, **CONCLUSIONES** ,están fundamentadas en las acciones aplicadas, **RECOMENDACIONES**, sugerencias para el buen manejo y desarrollo de la empresa; **BIBLIOGRAFÍA** ,detalla las fuentes de la consulta sobre la temática investigada; y, en **ANEXOS** ,hace referencia a la documentación que complementa la información y justifica el trabajo de tesis.

1. INTRODUCCIÓN

El trabajo de tesis, consiste en insertar la gastronomía típica lojana, hacia el consumidor local, en la ciudad de Quito, y a su vez dar a conocer la importancia de la gastronomía del sur del país a personas nacionales y extranjeras aportando al turismo del país.

La meta del autor de este Plan de negocio es hacer un plan que sea rentable añadiendo mucha creatividad diferente a los demás que ofrezcan platillos similares a los comensales en los mercados gastronómicos de Quito.

En la investigación de mercado realizada se revela que en la última década hay un importante crecimiento económico en el área turística gastronómica de los mercados de Quito, indicando un avance social en el Rescate de la Gastronomía típica por parte de establecimientos privados en ámbitos de oferta y demanda.

La creación de nuevos establecimientos de comida típica ecuatoriana se centra en exponer una visión actualizada y estratégica en el ámbito gastronómico ecuatoriano, con el fin de reflexionar y estimular cada uno de los diversos actores públicos y privados del Turismo, para convertir a los mercados del turismo en destino turísticos gastronómicos a nivel nacional y asegurar un nuevo ciclo de crecimiento sostenible para el país.

1.2 Resumen Ejecutivo

La tesis titulada “**Proyecto de factibilidad para la creación de un Restaurant dedicado a la elaboración de Gastronomía Lojana en el sector del Centro Histórico de Quito.**” tiene como objetivo determinar si resulta factible, rentable la implementación de un restaurante de comida típica lojana en el sector del Centro Histórico de la Ciudad de Quito.

Realizando un estudio de mercado se puede notar que, en el Centro Histórico de Quito, la gastronomía lojana no es muy conocida debido a su alto valor y desconocimiento de su valor por parte de turistas y ecuatorianos sobre este tipo de cocina, esto se debe a que siempre los restaurantes se dedican a ofrecer platillos de otras provincias y apuntando a un target de clase alta.

El Plan de negocio que se quiere implementar tiene como objetivo a la clase media del sector Centro Histórico, ubicado estratégicamente en el centro de la capital las cuales tienen un movimiento mercantil muy grande y en las cuales muchos negocios se desempeñan en diferentes actividades. Sin embargo, las comidas típicas lojanas en este sector no son algo común de ver; es por ende un restaurante que se dedique a ofrecer esta clase de comida tendrá una gran acogida debido a la lejanía de la competencia directa.

También cabe mencionar que el plan tiene como base una atención de primera calidad en un ambiente agradable y resaltando los colores, sabores, cultura y costumbres gastronómicas lojanas lo cual pretende que sea el sitio predilecto del nicho de mercado.

Para instaurar la factibilidad de este Plan de Negocio se realiza un estudio de mercado para identificar y cuantificar al cliente ,esto permitirá conocer el tipo de comensales que visitaran el restaurante y el tipo de ambiente que se debe plantear para el mismo.

El servicio es parte importante del restaurante de Gastronomía lojana, el personal es clave en el éxito del negocio ya que ellos se encargaran de educar a los consumidores en este tema de variedad gastronómica, los meseros ayudaran a los clientes en la selección de los productos y en todo aquello quieran degustar. Ellos serán los que agilizarán el flujo de

clientes otorgando mayor rapidez a todo el proceso lo que dará como resultado final menor tiempo de espera para a los clientes y mayor tiempo para que pueda disfrutar de sus alimentos en mesa.

Mediante un análisis interno y externo del Plan de negocio se determina los factores que tienen incidencia en su factibilidad para así poder llegar al consumidor objetivo se elabora un plan de marketing para el restaurante.

La estrategia de marketing, consiste en dar a conocer la existencia del negocio en un corto tiempo mediante redes sociales como WhatsApp, Facebook, Instagram en la ciudad de Quito con el fin de posicionarse como líder del mercado local.

Finalmente, para determinar la rentabilidad del Plan de Negocio se realiza un estudio económico financiero evaluando el negocio mediante el valor actual neto y la tasa interna de retorno este estudio indica que el restaurant es rentable y cumple las expectativas.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

La diversidad de la cocina ecuatoriana es única, conocida y apetecida por el público a nivel nacional, es común alimentarse a diario con comida nacional, y como en el Ecuador existe una gran variedad de productos representativos en todas las regiones como Costa, Sierra, Oriente ,Amazonia que se presta para elaborar un sin número de platillos, por ende se pensó crear un restaurant Lojano con su nombre **El Lojanísimo** que elabore gastronomía de dicha localidad con una infinidad de preparaciones que tiene esta provincia como chivo al hueco, gallina acuyada, repe, tamal lojano, sopa de alverja con guineo entre otras ,el restaurant de comida lojana , se espera hacerse conocer por su sabor inigualable y difícil sazón de encontrar en la capital, vender en la capital es una buena idea el un lugar de mayor influencia de turistas personas nacionales ,este establecimiento estará ubicado en el sector del Centro Histórico de Quito para luego según su acogida expandirse a nivel nacional.

2.2 Descripción de la empresa

- **Importancia**

La importancia de **El Lojanísimo** para la sociedad es conservar una tradición tan nuestra como provincia que con el pasar del tiempo se ha ido perdiendo ,también por la falta de valor que les damos a los productos ecuatorianos las costumbres de preparar comida ecuatoriana cada día es menos en las nuevas generaciones por ende es importante conocer la gastronomía del país, poner en práctica para satisfacer los paladares más exigente que tenemos en el ámbito gastronómico más aún si es un restaurant nuevo que ofrezca platillos ya conocidos por la sociedad ,es primordial hacer la diferencia a los demás establecimientos de alimentos añadiendo un plus adicional será lo que te permitirá establecerte en el mercado (Anzola Rojas, 2010)

Adicional, cuando estamos ofreciendo preparaciones con productos ecuatorianos es recomendable innovar en la presentación de los platillos de preferencia en la vajilla que presente las culturas, tradiciones de nuestro país.

- **Características**

El Lojanísimo será un restaurant dedicado a la elaboración, comercialización de gastronomía lojana con un sinnúmero de preparaciones representativas de la provincia como repe, horchata, tamal, gallina acuyada, con el fin de conservar, continuar con la tradición de seguir elaborando la cocina del sur del país.

La presentación de este nuevo restaurant, será único, llamativo, lo que se aspira el alcance un nivel nacional, por su sabor único y accesible a la economía de los ecuatorianos, turistas que nos visitan.

- **Actividad**

El Lojanísimo ofrecerá una variedad de platos típicos al mercado, guiada por la línea tradicional que llegarán a ser consumidos a nivel general, pero como primera instancia serán elaborados y distribuidos en el Centro Histórico de Quito, dependiente de su acogida del público se procura tener un alcance a nivel nacional.

2.3 Tamaño de la empresa

El Lojanísimo es una microempresa con un espacio físico es cómodo, acogedor y sobre todo adecuado para la facilidad de actividades a realizar; dispondrá de áreas de producción, donde se realizará limpieza, desinfección y satanización de la materia prima, elaboración de alimentos, montaje del producto final, caja; todo esto bajo la supervisión y bajo el mando de la Chef y de la persona designada para esta área.

La micro empresa **El Lojanísimo** contará con:

- Gerente Chef.
- Un ayudante de cocina.
- Una persona para servicio – cobrador.

Somos un equipo que estamos dispuestos y pendientes de satisfacer los más exigentes paladares nuestros comensales en todo momento, aceptar sugerencias para la mejora continua del restaurant.

2.4 Necesidades a satisfacer

Gráfico N° 1



Gráfico N°.1. Abraham Maslow. (2021). *Pirámide de Maslow*. En: <https://lyzaroo.com/>.

a. Necesidad Fisiológica

Nuestra micro empresa cumple directamente con la necesidad de alimentar, ya que ofrece diferentes platillos, bebidas ecuatorianas para ser degustados a diario (Moya, 2016).

b. Necesidad de Seguridad

El restaurant El Lojanísimo estará conformado de una infraestructura adecuada para trabajar en la producción de alimentos con productos de calidad para la elaboración de cada patillo ; contará con equipos en buen estado y acordes a la actividad a realizar para evitar cualquier tipo de calamidad que se puede presentar, también se trabajara bajo un manual de seguridad para garantizar la integridad del personal, se capacitara cada cierto tiempo sobre buenas prácticas de manufactura para evitar cualquier tipo de problema relacionado a la salud, y a su vez algún tipo de problema legal con nuestros clientes que dañe la imagen del restaurante (Moya, 2016).

c. Necesidad Social – Afiliación

El ambiente laboral dentro de un establecimiento de A y B es importante ,la persona que está a cargo del restaurant debe lograr un buen entorno laborar en la empresa para ello es necesario realizar periódicamente reuniones de integración para resaltar las fechas importantes de su personal como por ejemplo celebraciones de cumpleaños y también tener empatía en las dificultades que se presenten entre compañeros, logrando así crear un compromiso ambas partes, esto traerá beneficios a la empresa (Moya, 2016).

d. Necesidad de Reconocimiento

El proceso de la producción de alimentos y venta del nuestro producto final, se hará bajo estrictos estándares de calidad con la finalidad de que los clientes se sientan en confianza al momento de consumir, sintiéndose también satisfechos por el servicio y la promoción que brindemos (Moya, 2016).

e. Necesidad de Autorrealización

Una vez que logremos ser reconocidos por nuestros clientes por los menús que se ofrecen, se realizarán anuncios promocionales, donde se recompense la fidelidad de los mismos; se los mantendrá informados, a través plataformas digitales o con visitas periódicas al establecimiento, el restaurant siempre estará en contacto con

los clientes con el fin de que se sientan cómodos e importantes y sigan acudiendo a nuestros servicios (Moya, 2016).

2.5 Localización de la empresa

El restaurant El Lojanísimo estará ubicada en el sector del Centro Histórico, en las calles Chile entre García Moreno y Venezuela donde se llevarán a cabo la elaboración de varios patillos lojanos, además es un lugar estratégico muy transitado por turistas nacionales extranjeros a diario.

Gráfico N° 2



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

2.6 Filosofía empresarial

- **Misión**

Ofrecer comida ecuatoriana con productos de calidad, adquiriendo la materia prima directamente de los productores y cumpliendo correctamente normas de manipulación, bioseguridad de principio a fin en el proceso de elaboración de alimentos garantizando así la seguridad y salubridad de los mismos.

- **Visión**

El Lojanísimo tiene como visión ser reconocidos a nivel nacional en un menor tiempo posible por brindarles una buena sazón, servicio, experiencias únicas en sus paladares, con altas expectativas de innovación continua en el área de producción de alimentos.

- **Objetivos**

General

- Fomentar a nuestros clientes la cultura gastronómica lojana con un producto gastronómico de calidad.

Específicos

- * Atraer un gran número de clientes satisfechos en el menor tiempo posible.
- * Analizar la viabilidad económica, financiera para el proyecto y los comensales.
- * Determinar la ubicación geográfica y estructural de acuerdo al proyecto y necesidades del mismo.
- * Identificar mejores estrategias de promoción para dar a conocer nuestras alternativas gastronómicas.

- **Meta**

El Lojanísimo, sea apunta en el mercado en un tiempo no máximo de los 3 meses y que sus platillos a ofrecer cumplan con las necesidades, expectativas de los comensales, llegando a obtener buenos resultados en ventas.

- **Estrategias**

- * Analizar un profundo análisis de marketing que asegure la sostenibilidad de lo producto en el mercado.
- * Lograr una ventaja competitiva en cuanto a costos inferiores a los de la competencia, pero que sea la diferencia comparable en calidad.

- * Dar a conocer nuestra oferta de producto por plataformas digitales como Facebook, Instagram, WhatsApp.

Fuentes de la diferenciación:

- * Garantía de seguridad, salubridad, calidad.
- * Características intangibles e intangibles en la materia prima.

- **Políticas**

Puntualidad y Horarios

- * Ser puntuales con la hora de llegada al trabajo de recomendación 30 minutos antes de la hora indicada, cada colaborador tiene un límite de espera de 10 minutos, a partir de la hora señalada.
- * Cumplir con el horario de entrada, salida establecidos por el establecimiento.
- * Se tomará en cuenta retrasos, solo motivos de fuerza mayor y un aviso previo al Gerente Chef.

Dentro del lugar de trabajo.

- * Estar correctamente uniformados.
- * Está prohibido utilizar gorros que no sean de trabajo, aretes, pulseras, anillos, perfumes en el área de cocina.
- * Contar su uniforme limpio, completo según su área a realizar las actividades.
- * Utilizar guantes a la hora de la manipular alimentos y deshidratar un producto.
- * No fumar dentro del área de cocina.
- * No consumir alcohol en el área de alimentos.
- * No llegar con olor a alcohol, menos en estado etílico.

- * Prohibido ingresar al establecimiento con personas que sean ajenas a las diversas áreas de trabajo.

Los colaboradores que no cumplan con las políticas de la empresa serán sancionados de acuerdo a la falta cometida, ya sea con multas, sanciones incluso hasta ser separados de la empresa todo dependerá de la falta cometida decisión que será tomada por el Gerente Chef.

Cabe recalcar que con 3 memos, sea cual sea el empleado quedará fuera de la empresa.

- **FODA**

Fortalezas

- * Calidad de la materia prima.
- * Contar con profesionales certificados en la manipulación de alimentos.
- * Cumplir a cabalidad con normas de sanitación.
- * Cumplir con los tiempos de entrega del producto.

Oportunidades

- * Mejoramiento de infraestructura.
- * Adquisición de más equipos.
- * Formar una marca reconocida en el mercado.
- * Crecimiento para la microempresa y quienes la conformamos.

Debilidades

- * Al comienzo el restaurant no contar con todo el personal que se requieren las diferentes áreas.
- * La competencia que ofrezca productos similares a los nuestros.
- * No contar con auspiciantes de marcas reconocidas para manejar nuestros productos.

- * El primer mes no habrá mucha rentabilidad hasta darnos a conocer en el mercado.

Amenazas

- * Cambio de gobierno.
- * Incremento en los impuestos.
- * Incremento de intereses.
- * Clausura por falta de permisos.

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

- **Diferenciación**

El Lojanísimo es una microempresa dedicada a la elaboración de comida lojana que adoptará una comunicación aplicada, la cual ayudará de mejor manera con los procedimientos de supervisión de los procesos de producción de gastronomía lojana que ofreceremos, distribuiremos a nuestros clientes.

La organización está estructurada de la siguiente manera:

- * Nivel Gerencial.
- * Nivel Operativo.

Nivel Gerencial

- * Gerente Chef.

Nivel Operacional

- * Ayudante de Cocina-Servicio.
- * Repartidor- Cajero.

- **Formalización**

La microempresa se registrará continuamente a manuales de procedimientos, políticas, estrategias basadas en la misión creada para su identificación de la misma y la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, entre otras cosas en materia de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario.

- **Centralización – Descentralización**

El Lojanésimo se enfocará en actividades en las áreas de producción y distribución; de ya que de esto depende la satisfacción necesaria para los comensales y la creación de identidad para el posicionamiento de la microempresa en el mercado.

La descentralización se debe delegar funciones comenzando desde el ras Gerencial, luego permitiendo las decisiones de los demás colaboradores con el objetivo de beneficiar a la microempresa y a los clientes.

- **Integración**

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de adquisición, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas en cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa.

2.8 Organigrama empresarial

Gráfico N° 3

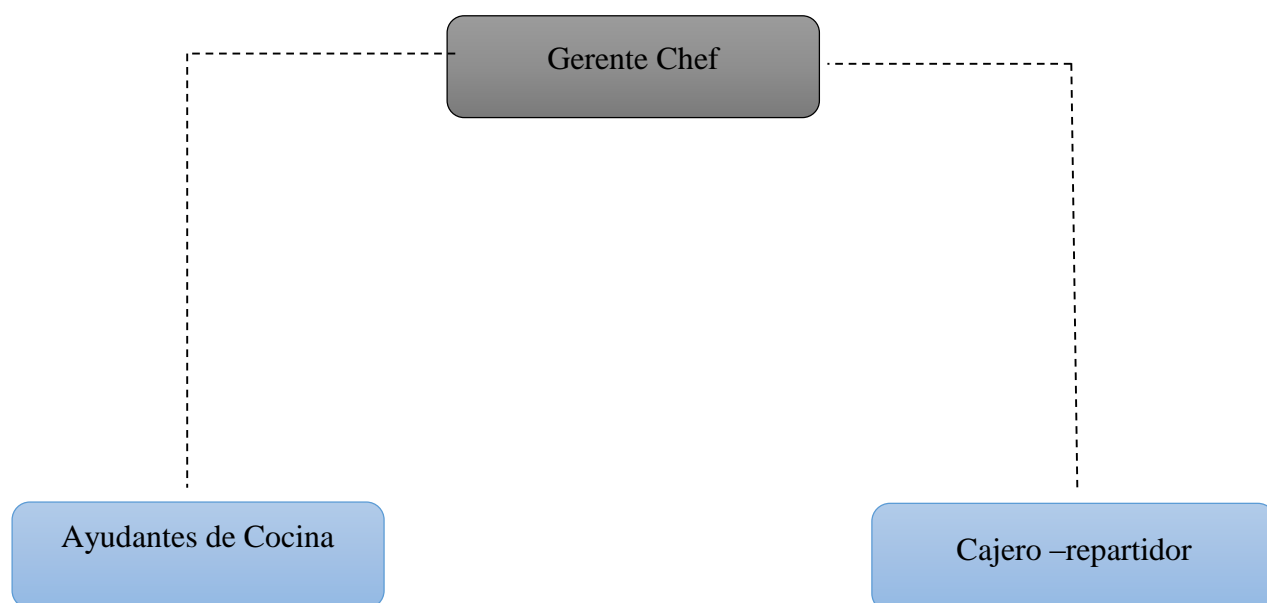


Gráfico N°. 3. Carmen Jiménez. (2021). *Organigrama del restaurant El Lojanísimo. Centro Histórico de Quito.*

2.9 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	El Lojanísimo
Unidad administrativa	Área de producción
Misión del puesto	Supervisar y planificar las actividades en todas las áreas de producción de alimentos, solucionar conflictos entre colaboradores dentro de la empresa, acoger las quejas de la mejor maneja con los clientes, saber dirigir en su totalidad una cocina, distribución adecuada de las áreas de trabajo en la cocina,hacer cumplir las normas de manipulación e higiene en fin cumplir con todas sus funciones dictadas por el establecimiento.
Denominación del puesto	Gerente Chef.

Rol del puesto Planificar y elaborar menús de excelencia además supervisar los procesos de producción con el fin de entregar un producto final de calidad.

Remuneración \$ 550

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Estudios en Administración gastronómica o Tecnólogo en Gastronomía.	Experiencia Mínima 1 a 2 años en el cargo de Gerente-Chef.	Certificado de inglés B1 Técnicas de cocina tradicional. Conocimientos actualizados manejo de alimentos. Protocolo de servicio. Administración restaurantes.	CONDUCTUALES: Buen ambiente laboral. Trabajo en equipo. Habilidad de adaptación con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, Tener buenas costumbres, valores ser educado , estar atento al desarrollo de los procesos de actividades.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales para el puesto de Ayudante de Cocina

Empresa El Lojanísimo.

Unidad administrativa Área de producción.

Misión del puesto Limpieza, orden de los utensilios y la materia prima dentro de cocina además realizar actividades como preparar alimentos guardar, conservar, disponer del misen place necesario para todas las preparaciones a elaborar.

Denominación del puesto Ayudante de cocina.

Rol del puesto Ayudar al chef en los procesos de producción de alimentos.

Remuneración \$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Profesional en Gastronomía.	Mínima 1 año en el cargo de ayudante de cocina.	Conocimientos en manipulación de alimentos crudos y cocidos. Manejar términos de géneros cárnicos Procesamiento de alimentos. Aplicar BPM	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar de forma ordenada para cumplir con objetivos planteados por la microempresa. tener buenas costumbres, personales y laborales.

PUESTO DE CAJERO - REPARTIDOR

Detalles generales para el puesto de Repartidor - Cobrador

Empresa El Lojanísimo.

Unidad administrativa Área de cobranza

Misión del puesto Administrar, realizar los pagos a proveedores, tener buena comunicación con los clientes, debe tener conocimientos y habilidades que le permitan ofrecer un buen servicio de calidad ser eficientes en su labor.

Denominación del puesto Cajero –repartidor

Rol del puesto Atender con amabilidad y respeto a los comensales al momento de emitir la factura de servicio.

Remuneración: \$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Estudios en contabilidad y administración Contar con licencia de conducir	1 año mínimo de experiencia el puesto de cajero.	Tener conocimientos de ingles Atención al cliente. Manejo de sistemas contables.	CONDUCTUALES: Tener buena presencia Ser educado Responsable, honesto

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

La empresa El Lojanísimo tiene como objetivo principal de mercadotecnia contar con un plan de marketing que haga que su marca se poseione en la mente del cliente por brindar productos de calidad, llegando a superar sus expectativas, y a la vez logrando el incremento de ventas dentro del mercado gastronómico.

3.2 Investigación de mercado

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

- **Por el propósito:**

Investigación aplicada, la cual tiende a modificar la realidad presente con alguna finalidad práctica y que para efecto de este plan de negocio es ver que no existe un restaurant en el centro histórico de Quito que ofrezca, tamales con picante de pepas de zambo.

- **Por el lugar:**

- * De laboratorio la cual se realiza en bibliotecas para efecto de este trabajo se realizó la investigación bibliográfica en las bibliotecas virtuales del Instituto Tecnológico Internacional ITI y en la Universidad de las Américas UDLA.
- * Investigación de campo, donde ocurren los hechos para efecto de este trabajo se realizó encuestas para ver el grado de percepción y aceptación del producto, con ello se conoció el lugar y su entorno, es decir del sector de los Condominios Balcones de Quito.

(Ver anexo 1 y 2)

- **Modalidad**

Se manejará una modalidad personal y directa, a través de una encuesta con preguntas de estilo cerrada de la cual obtendremos respuestas enfocadas a la demanda, todo con el fin de conocer el grado de aceptación del restaurante de comida típica lojana, El Lojanísimo.

Las encuestas fueron realizadas en los Condominios Balcones de Quito, ubicados en las calles Cuenca y Galápagos, en el Centro Histórico de Quito.

3.3 Plan de Muestreo

- ✦ Población segmentada: 120 personas

Dónde:

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

- ✦ **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

$$\begin{aligned} n &= Z^2 \cdot P \cdot Q \cdot N / e^2 (N-1) + Z^2 \cdot P \cdot Q \\ n &= (1,96)^2 (0,5) (0,5) (120) / (0,05)^2 (120 -1) + (1,96)^2 (0,5) (0,5) \\ n &= 115,248 / 1,5033 \\ n &= 76,66 \longrightarrow 77 \text{ encuestas} \end{aligned}$$

3.4 Análisis de las Encuestas

1. ¿Conoce usted la gastronomía típica lojana?

Tabla N° 1

ITEM	RESPUESTA	%
Si	66	85,50
No	11	14,50
TOTAL	77	100,00

Tabla. N°. 1. Carmen Jiménez. (2021). *Tabulación 1. Ecuador.*

Gráfico N° 4

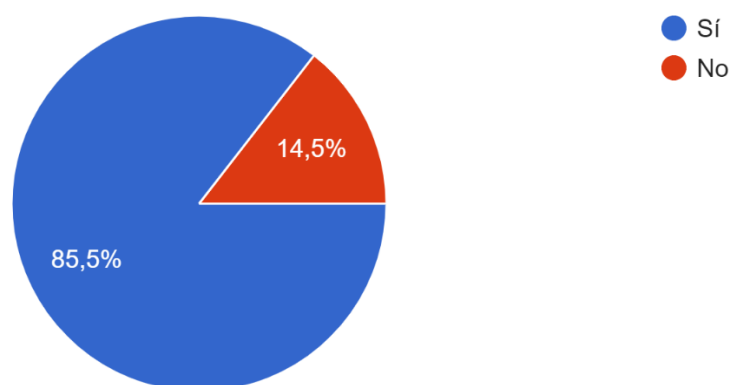


Gráfico. N°. 4. Carmen Jiménez (2021). *Tabulación 1. Ecuador.*

Análisis

Según las encuestas realizadas, el 85,5% (66 personas) si conocen de la comida típica lojana, mientras que el 14,5% (11 personas) no conocen de la comida típica lojana. Lo que me hace entender que la comida típica lojana es conocida por la mayoría de los encuestados.

2. ¿Ha consumido comida típica lojana?

Tabla N° 2

ITEM	RESPUESTA	%
Si	66	85,50
No	11	14,50
TOTAL	77	100,00

Tabla. N°. 2. Carmen Jiménez (2021). *Tabulación 2. Ecuador.*

Gráfico N° 5

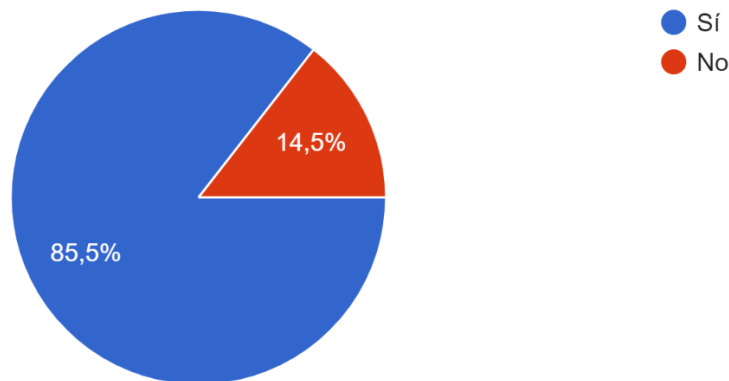


Gráfico. N°. 5. Carmen Jiménez. (2021). *Tabulación 2. Ecuador.*

Análisis

Según las encuestas realizadas, el 85,5% (66 personas) si han consumido comida típica lojana, mientras que el 14,5% (11 personas) no han probado comida típica lojana. Lo que me hace entender que la comida típica lojana si es consumida por la mayoría de los encuestados.

3. ¿Cuál de los siguientes platos típicos lojanos conoce o a probado?

Tabla N° 3

ITEM	RESPUESTA	%
Repe lojano (sopa de guineo verde, quesillo, cilantro)	21	27,6
Arveja con guineo (sopa de arveja, guineo verde, cilantro, quesillo)	12	15,8
Gallina acuyada (gallina hornada en caldo de cuy acompañada de papa, arroz)	4	5,3
Cecina (carne de cerdo con yuca, encurtido de tomate)	16	21,1
Tamal lojano (envuelto de harina de maíz, carne de cerdo, arveja, zanahoria)	23	30,3
TOTAL	77	100,00

Tabla. N°. 3. Carmen Jiménez (2021). *Tabulación 3. Ecuador.*

Gráfico N° 6



Gráfico. N°. 6. Carmen Jiménez. (2021). *Tabulación 3. Ecuador.*

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 30,3% (23 personas) han consumido el tamal lojano, el 27,6% (21 personas) han consumido el repe lojano y el 21,1% (16 personas) han consumido la cecina, siendo estas recetas mis productos o mis platos estrellas.

4. ¿Conoce usted un restaurant de comida típica Lojana?

Tabla N° 4

ITEM	RESPUESTA	%
Si	52	67,10
No	25	32,90
TOTAL	77	100,00

Tabla. N°. 4. Carmen Jiménez (2021). *Tabulación 4. Ecuador.*

Gráfico N° 7

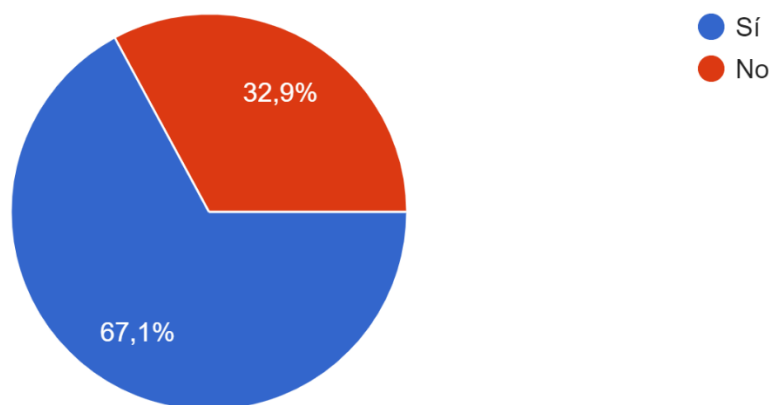


Gráfico. N°. 7. Carmen Jiménez. (2021). *Tabulación 4. Ecuador.*

Análisis

Según las encuestas, el 67,1% (52 personas) si conocen un restaurante de comida típica lojana o donde sirven comida lojana, mientras que el 32,9% (25 personas) no conocen ningún restaurante de comida lojana, estos datos me sirven para ofrecer un restaurante de comida lojana diferente y que atraiga a los que ya conocen la comida lojana y también a los que no conocen para que tengan una nueva opción de restaurante.

5. ¿Usted visitaría un restaurante de gastronomía típica Lojana en el Centro Histórico de Quito?

Tabla N° 5

ITEM	RESPUESTA	%
Si	71	92,20
No	6	7,80
TOTAL	77	100,00

Tabla. N°. 5. Carmen Jiménez. (2021). *Tabulación 5. Ecuador.*

Gráfico N° 8

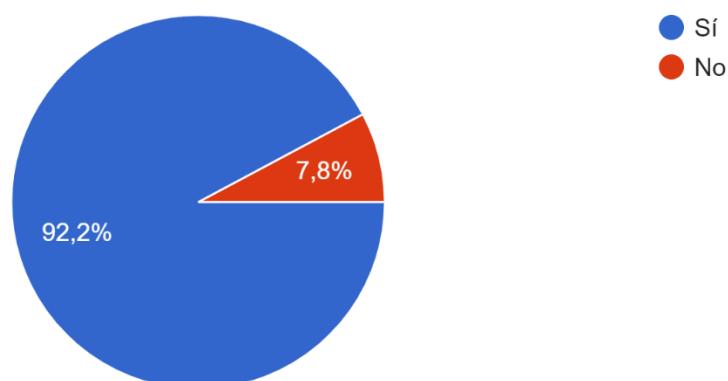


Gráfico. N°. 8. Nombre y Apellido. (2020). *Tabulación 5. Ecuador.*

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 92,2% (71 personas) si visitarían un restaurante de comida típica lojana, mientras que solo el 7,8% (6 personas) no visitarían. Estos resultados me dan a entender que mi proyecto sería una nueva opción para residentes y visitantes del sector.

6. ¿Le gustaría tener un menú con variedad de platos típicos lojanos?

Tabla N° 6

ITEM	RESPUESTA	%
Si	77	100,00
No	0	0,00
TOTAL	77	100,00

Tabla. N° 6. Carmen Jiménez. (2021). Tabulación 6. Ecuador.

Gráfico N° 9

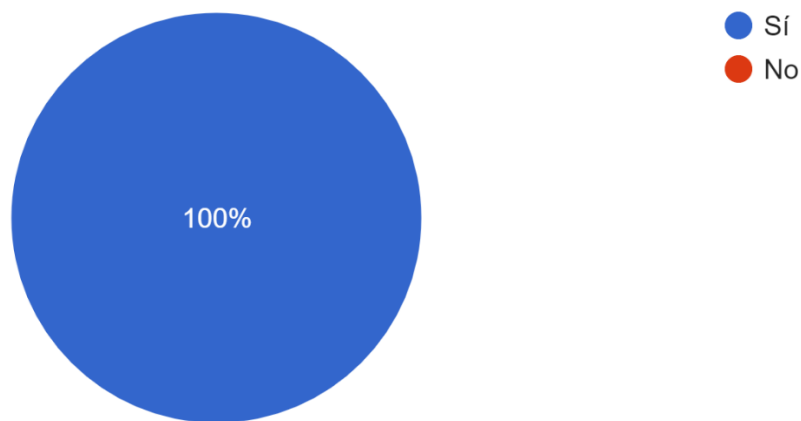


Gráfico. N° 9. Carmen Jiménez. (2021). Tabulación 6. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 100% de los encuestados dijeron que, si les gustaría tener un menú variado, lo que me hace entender que las personas si desean consumir comida típica lojana, y también me hace analizar que las personas que dijeron NO en la pregunta anterior pueden ser vegetarianos, veganos o personas que desean platos light.

7. ¿Sabía que la comida típica Lojana tiene un alto valor nutricional?

Tabla N° 7

ITEM	RESPUESTA	%
Si	57	74,00
No	20	26,00
TOTAL	77	100,00

Tabla. N°. 7. Carmen Jiménez. (2021). *Tabulación 7. Ecuador.*

Gráfico N° 10

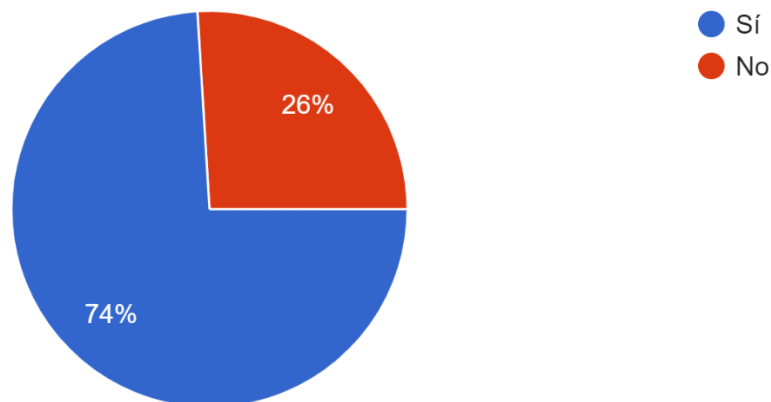


Gráfico. N°. 10. Carmen Jiménez. (2021). *Tabulación 7. Ecuador.*

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 74% (57 personas) conocen las ventajas nutricionales que tiene la comida típica lojana, mientras que el 26% (20 personas) no conocen esta información, por lo que me hacer ver que en mi restaurante haré énfasis en el valor nutricional de la comida típica lojana y su preparación con productos naturales.

8. ¿Le gustaría un estilo y ambiente Lojano en este establecimiento?

Tabla N° 8

ITEM	RESPUESTA	%
Si	76	98,70
No	1	1,30
TOTAL	77	100,00

Tabla. N°. 8. Carmen Jiménez. (2021). Tabulación 8. Ecuador.

Gráfico N° 11

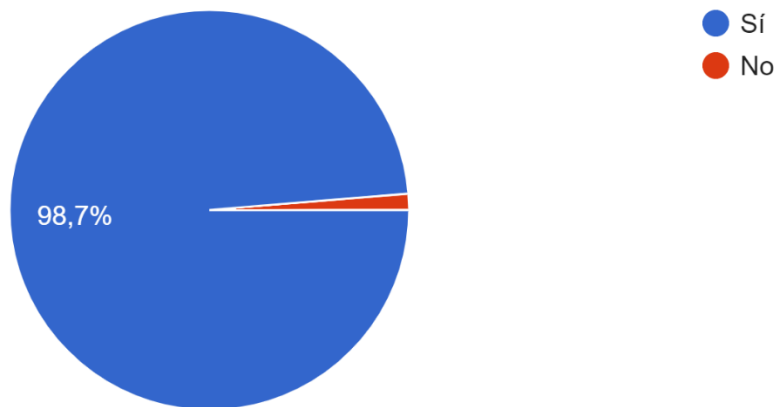


Gráfico. N°. 11. Carmen Jiménez (2021). Tabulación 8. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 98,7% (76 personas) les gustaría un ambiente lojano para conocer más la cultura lojana, mientras que solo el 1,3% (1 persona) dijo que no. Este resultado me sirve para saber que las personas del sector si están interesadas en un nuevo proyecto, una nueva opción de comida típica lojana que atraerá el turismo y el amor por la comida típica de la provincia de Loja en la capital.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Micro entorno

Para El Lojanísimo es todo lo que está alrededor de la empresa del cual podemos tomar decisiones.

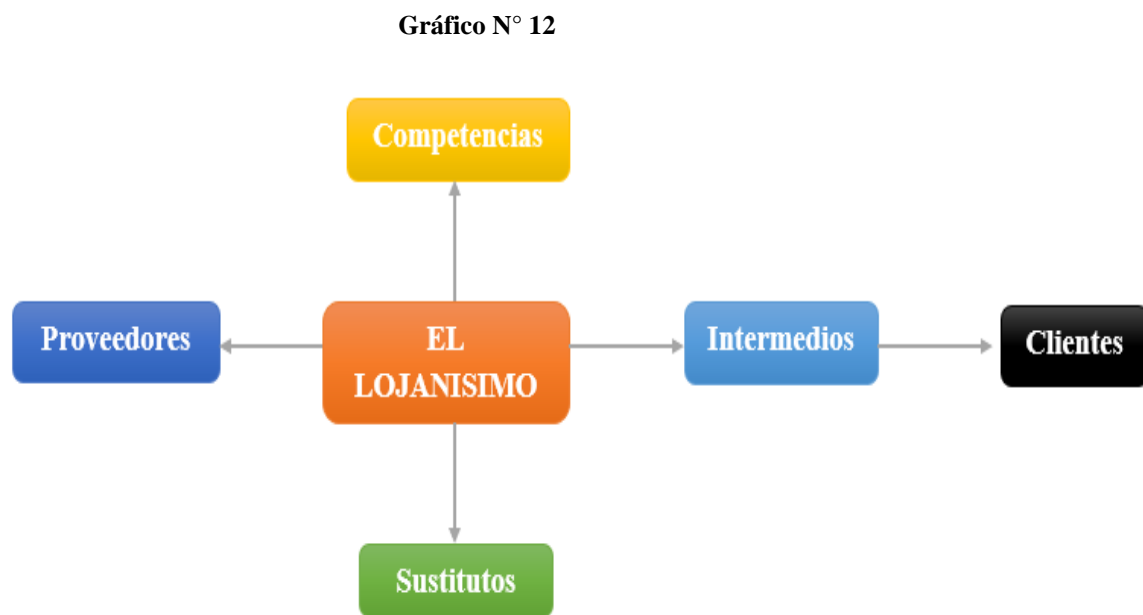


Gráfico N°. 14. Carmen Jiménez. (2020). *Microentorno de empresa*. Quito.

- **Competencia**

Como competencia directa el restaurante Mote Colonial, Restaurante Fabiolita, Leña Quiteña que son restaurantes de comida típica ecuatoriana y venden platos típicos de Loja.

- **Sustituto**

Como sustitutos tenemos a Hasta la Vuelta Señor, El Zaguán, Diosolopay.

- **Proveedores**

Tabla N° 9

PROVEEDORES	
PROVEEDOR	PRODUCTOS
Agrícola Hortana	Variedades de verduras, vegetales y tubérculos
Empresa Ile	Aromas y especias
Pronaca	Géneros cárnicos

Tabla N°.11. Carmen Jiménez (2021). *Tabla de proveedores. Ecuador*

- **Intermediarios**

El Lojanísimo tiene como intermediarios principales a tiendas, supermercados del Centro Histórico de Quito, los cuales comprenden el sector de la Benalcázar.

- **Clientes**

La empresa está dirigida a comensales de 5 años en adelante que deseen disfrutar los diferentes platos típicos lojanos que ofrece el restaurante.

3.5.2 Macro entorno

Son todos aquellos factores externos que influyen en el desarrollo y desenvolvimiento de la empresa El Lojanísimo, los cuales deben ser tomados en cuenta para obtener una solidez empresarial.

Gráfico N° 13

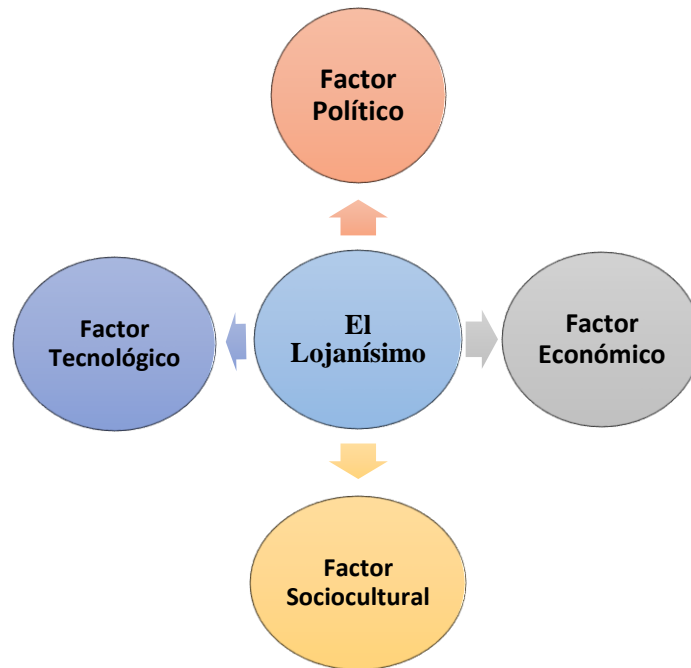


Gráfico N°. 15. Carmen Jiménez (2021). *Macroentorno de empresa*. Quito.

- **Factor Político**

La empresa El Lojanísimo contará con la formalidad que requiere el negocio y se desempeñará legalmente de acuerdo a las normas de funcionamiento establecidas por la Constitución de la República del Ecuador.

- **Factor Económico**

El Lojanísimo dependerá de las tasas de interés y economía actual del Ecuador para la fijación de precios. Se podría definir que para este tipo de emprendimiento la economía del país se mantiene estable.

- **Factor Sociocultural**

La Gastronomía típica lojana, es una comida con un sabor único, muy consumida en el país, puesto que nos trae recuerdos de las herencias culinarias de nuestros antepasados al tener un sabor intenso y brindar una sensación tradicional.

- **Factor Tecnológico**

La evolución de la tecnología y la creación diaria de aplicaciones en el mundo son de gran ayuda en los establecimientos de alimentos sobre todo para dar a conocer la existencia del negocio en menor tiempo por ende El Lojanísimo se verá beneficiado, hará uso de las mismas para crear facilidades entre la empresa y el consumidor.

3.6 Producto y servicio

Somos una empresa dirigida a la producción y distribución de preparaciones típicas lojanas a domicilios en el Sur y centro de Quito; con un fin de tener una mejor rentabilidad en un menor tiempo.

El objetivo es ofrecer un producto de calidad, que pueda llenar, superar las expectativas de los consumidores, logrando aumentar el número de ingresos, también entablar una buena relación laboral con nuestros proveedores para contar con una buena adquisición de productos necesarios en la elaboración de un sin número de platillos, rindiendo beneficios tanto para la empresa como para nuestros comensales (Fajardo, 2008).

3.6.1 Producto Esencial

El producto esencial es llegar en menor tiempo a los consumidores con los platillos más representativos de la provincia como el tamal lojano, repe y la cecina de cerdo, los cuales cada uno de ellos tendrán un sabor único y de alto valor nutricional.

La importancia de llevar preparaciones típicas lojanas al mercado gastronómico, el fin conservar una tradición, tan nuestra como país, el consumo de estos alimentos es a

diario por la mayoría de ecuatorianos y es importante satisfacer las necesidades de un público exigente como el nuestro.

3.6.2 Producto real

- Tamal lojano, repe, cecina de cerdo, chivo al hueso (elaborados con productos de la provincia de Loja).

Características

Ingredientes frescos, de calidad, peso producto final 400gr y peso neto 500gr.

Calidad

Agrícola Hortana, verduras, vegetales, especias y del proveedor Pronaca los géneros cárnicos, son proveedores que cumplen con estándares de seguridad, calidad brindando así una alimentación segura a los clientes.

Estilo

Estos platos típicos, al tener ingredientes frescos de calidad se presta para ofrecerles un producto final bien elaborado.

Marca

La empresa adquiere su nombre en honor a mi abuelo Benjamín Alberca Jiménez, quien es lojano y aprecia mucho degustar de la gastronomía típica Lojana, sabor único del lugar a su vez tiende a decir la frase de costumbres “Disfrutar de la comida Loja es de un verdadero Lojanísimo”, razón por la cual se escogió como el slogan de la empresa.

El logo es la imagen que representa la gastronomía típica lojana para su fácil reconocimiento por la variedad comidas lojanas, y los colores vino blanco, café, negro representan determinación, innovación, crecimiento, estabilidad de igual manera son colores cálidos, llamativos para los clientes.

3.7 Plan de introducción al mercado

- **Distintivos y Uniformes**

Área de Cocina:

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

- * Chaqueta color vino, con distintivo de la empresa en la parte superior derecha.
- * Pico de color de vino.
- * Pantalón negro.
- * Mandil negro.
- * Champiñón vino con logo de la empresa (Loarte, 2018)

Gráfico N° 14



Gráfico N°. 15. Carmen Jiménez. (2021). Uniformes Chef. Quito.

Además, todos los miembros de esta área deberán usar zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes y guantes quirúrgicos al momento de manipular los productos.

Repartidor:

- * Una camiseta polo color vino con distintivo de la empresa.
- * Gorra roja con logo de la empresa.
- * Jeans color negro.

Gráfico N° 15



Gráfico N°. 16. Carmen Jiménez. (2021). Repartidor. Quito.

- **Materiales de Identificación**

El Lojanísimo contará con tarjetas de presentación en las cuales constará con información del Gerente Chef, datos generales del establecimiento, y una pequeña información sobre el mismo

Gráfico N° 16



Gráfico N°. 17. Carmen Jiménez. (2021). Tarjeta de presentación. Quito.

Además, contaremos con cartas de presentación para nuestros clientes y diversos establecimientos, en los cuales haremos llegar información, promociones, y diversos asuntos que tendrá El Lojanísimo.

Hoja Membretada



Sabores y Saberes Lojanos...

¡ Lo mejor de la comida típica de Loja !

Calle Chile entre García Moreno y Venezuela

Centro Histórico de Quito

Contacto: 099 018 8332

Logo de la Empresa



Con el pasar del tiempo se colocarán vallas publicitarias en lugares públicos con el fin de llegar a la mente de los consumidores del Lojanésimo”.

Gráfico N° 17



Gráfico N°. 17. Publitrans. (2021). En: <https://www.publi-trans.com/>.

A su vez se obsequiará a los clientes frecuentes, bolsas de tela para compras, las cuales llevarán nuestro logotipo y nuestro eslogan.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución que tiene el restaurante El Lojanísimo será por medio de su local ubicado en el Centro Histórico de Quito.

- **Promoción**

- * Flyers.
- * Anuncios.

- **Contacto**

- * Carta de presentación.
- * Tarjetas de presentación.

- **Correspondencia**

- * Mails informativos.
- * Anuncios en periódicos.

- **Negociación**

- * Directamente en nuestra oficina.
- * Vía telefónica.

- **Financiamiento**

El Lojanísimo como parte del proceso de financiamiento utilizará los diversos medios para llegar a la mente del consumidor.

Tabla N° 10

Flyers	2000 unid	\$ 50.00
Anuncios	2 x semana	\$ 30.00
Cartas de presentación	100 unidades	\$ 20.00
Tarjetas	100 unidades	\$ 18.00
Repartidor	Mensual	\$ 200.00
TOTAL		\$ 318.00

Tabla N°. 12. Carmen Jiménez (2021). *Tabla de financiamiento. Ecuador.*

3.9 Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar

- Tamal Lojano

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Tamal Lojano			Codigo: 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	1/3/2021			Chef: Carmen Jimenez
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pechuga de pollo	gr	4,00	100	0,40
Cebolla paiteña	gr	2,00	60	0,12
Ajo	gr	2,00	15	0,03
Arveja	gr	1,50	30	0,05
Zanahoria	gr	1,50	30	0,05
Pimiento Verde	gr	1,50	10	0,02
Hoja de achira	gr	1,00	20	0,02
Mote	gr	1,50	500	0,75
Mantequilla	gr	2,50	80	0,20
Manteca de cerdo	gr	1,75	50	0,09
Aceite de Achiote	ml	1,20	15	0,02
Sal	gr	0,80	10	0,01
Huevos	gr	1,70	240	0,41
Pepas de sambo	gr	3,00	50	0,15
Ají	gr	1,50	6	0,01
Cilantro	gr	0,75	5	0,00
Agua	ml	1,00	10	0,01
			Total Bruto	2,32
			10 % Imprevisto	0,23
			Costo Neto	2,55
			Gasto de fabr. 15%	0,38
			Factor Costo 33,33%	0,85
			M.O. 45%	1,15
			G. Adm. 12%	0,31
			45 % Utilidad	1,15
			Sub total	6,39
			12 % I.V.A.	0,77
10 % Servicio	0,88			
Total	8,03			

Tabla N°. 13. Carmen Jiménez. (2021). *Receta estándar*. Ecuador.

- Repe Lojano



		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Repe Lojano			Codigo: 002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	1/3/2021			Chef: Carmen Jimenez
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Platano Verde	gr	3,00	100	0,30
Papa chola	gr	0,70	60	0,04
Cebolla blanca	gr	1,00	15	0,02
Ajo	gr	2,00	30	0,06
Cilantro	gr	0,75	30	0,02
Queso fresco	gr	4,00	10	0,04
Leche	ml	0,80	20	0,02
Crema de leche	ml	3,50	500	1,75
Aceite	ml	1,00	80	0,08
Aguacate	gr	1,80	50	0,09
Sal	gr	0,80	15	0,01
			Total Bruto	2,43
			10 % Imprevisto	0,24
			Costo Neto	2,67
			Gasto de fabr. 15%	0,40
			Factor Costo 33,33%	0,89
			M.O. 45%	1,20
			G. Adm. 12%	0,32
			45 % Utilidad	1,20
			Sub total	6,68
			12 % I.V.A.	0,80
10 % Servicio	0,88			
Total	8,37			

Tabla N°. 14. Carmen Jiménez. (2021). *Receta estándar*. Ecuador.

- Cecina de cerdo

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cecina de Cerdo			Codigo: 003
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	1/3/2021			Chef: Carmen Jimenez
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Carne de cerdo	gr	2,45	1600	3,92
Ajo	gr	2,00	50	0,10
Cebolla perla	gr	1,00	100	0,10
Cilantro	gr	0,75	30	0,02
Comino	gr	1,50	10	0,02
Aceite de achiote	ml	1,20	30	0,04
Sal	gr	0,80	10	0,01
Yuca	gr	0,80	400	0,32
Tomate	gr	1,00	200	0,20
Limón	gr	1,00	10	0,01
			Total Bruto	4,73
			10 % Imprevisto	0,47
			Costo Neto	5,20
			Gasto de fabr. 15%	0,78
			Factor Costo 33,33%	1,73
			M.O. 45%	2,34
			G. Adm. 12%	0,62
			45 % Utilidad	2,34
			Sub total	13,03
			12 % I.V.A.	1,56
10 % Servicio	0,88			
	Total	15,47		

Tabla N°. 15. Carmen Jiménez. (2021). *Receta estándar*. Ecuador.

Receta estándar de producción

- Tamal Lojano

Tabla N°11



Tecnológico
Internacional

RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN

NOMBRE DE LA RECETA		TAMAL LOJANO		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
100	Gr	Pechuga de pollo	0-4C	cocido y mechado
500	Gr	mote	Lavado	remojado
80	Gr	mantequilla		derretida
50	gr	Manteca de cerdo		derretida
60	gr	Cebolla paitaña	lavada/desinfectada	Brunoise
30	Gr	Zanahoria	lavada/desinfectada	Cuadrados pequeños
30	Gr	arveja	lavada/desinfectada	Cocción
10	Gr	pimiento	lavada/desinfectada	Cuadrados pequeños
5	Gr	cilantro	lavada/desinfectada	repicado
10	Gr	Ajo	lavada/desinfectada	Brunoise
4	Und	Hojas de achira	lavada/desinfectada	Pre cocidas
1	Und	Ají	lavada/desinfectada	Brunoise /licuar
4	Und	Huevos	Frescos	Cocción
15	MI	Aceite en achiote		
10	Gr	Sal		
50	Gr	Pepas de zambo		
200	MI	Agua		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		1.- Moler el mote, agregar la masa, mantequilla, el huevo y manteca derretida.		
		2.- Agregar a la masa cebolla paitaña, ajos salteados en aceite de achiote, reservar 1/3 de cada uno para saltar con el pollo		
		3.- Amasar hasta tener una masa muy firme y un poco dura, se hace porciones de tamaño uniforme		
		4.-Para el sofrito colocar la cebolla y ajo restantes, zanahoria, pasas, arvejas, agregar pollo		

		5.- Colocar en el centro de cada hoja la masa y relleno, envolver.						
		6.- Cocer en una olla tamalera por 30 a 40 minutos						
		7.- Servir con ají de pepas de zambo.						
		T.A. :Temperatura ambiente						
		<i>Nota: Si se desea deshidratar más rápido hacerlo a 100°C por menos tiempo.</i>						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
60gr	25,65	1,54	0,53	1,47	5,61	0	1,11	1,45

Tabla N°. 16. Carmen Jiménez. (2021). *Receta estándar de producción. Ecuador.*

- **Repe blanco**

Tabla N°12

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		REPE LOJANO		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
500	gr	Guineo verde	no dejar que se oxide	Cortar en rodajas
100	gr	Papa chola	lavado/desinfectado	Cortar en rodajas
20	gr	Cebolla blanca	lavado/desinfectado	Brunoise
10	gr	Cilantro	lavado/desinfectado	repicado
150	gr	Quesillo maduro	Lavado	rayado
3	gr	Ajo	lavado/desinfectado	Brunoise
300	ml	Leche		
100	ml	Crema de leche		
10	ml	aceite		
200	ml	agua		
1	und	aguacate		
c/n	c/n	sal		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		

1.-Hacer un sofrito con aceite ,cebolla blanca ,ajo luego agregar agua y dejar hervir. 2.- Agregar los guineos , papa en rodajas, cocinar hasta que estén suaves y apastar hasta conseguir una consistencia similar a crema. 3.- Luego agregamos la leche , crema de leche, quesillos dejamos hervir de 5 a 7 minutos. 4.- Finalmente rectificamos la sal, agregamos cilantro y retiramos del fuego. 5.- Se sirve con aguacate y listo para degustar.								
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
60gr	21,3	1,47	0,2	1,13	4,22	0	4,05	0,58

Tabla N°. 17. Carmen Jiménez (2021). *Receta estándar de producción*. Ecuador.

- **Cecina de Cerdo**

Tabla N°13

NOMBRE DE LA RECETA		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
1600		Gr	Carne de cerno	0-4C	filete
100		Gr	Cebolla perla	lavada/desinfectada	Licuar /picar en pluma
10		gr	cilantro	lavada/desinfectada	Licuar/repicar
50		Gr	ajo	lavada/desinfectada	Licuar/repicar
400		Gr	Yuca	lavada/desinfectada	Cocción
200		Gr	Tomate	lavada/desinfectada	Cortar en cuadrados
1		Und	Limón	lavada/desinfectada	jugo
30		MI	achiote		Color a la carne


c/n	c/n	sal						
c/n	c/n	comino		Licuar				
500	MI	agua		cocción				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1.- Primero se licua cebolla,ajo,cilantro, comino, sal , achiote y se adoba la carne.						
		2.- Dejar secar al sol por 1 hora mínimo						
		3.- Cocinar la yuca con sal hasta que se suavice. Colar el agua, dejar enfriar para freír						
		4.- Hacer un encurtido con tomate, limón, aceite ,cilantro, sal						
		5.- Se hace asada a la parrilla o frita						
		6.- Servir caliente con la yuca frita y encurtido.						
		c/n: cantidad necesaria						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
60gr	55,8	6,11	0,8	1	17,03	0	5,7	9,23

Tabla N°. 18. Carmen Jiménez (2021). *Receta estándar de producción*. Ecuador.

3.10 Capacidad instalada

3.10.1 Implementación del negocio

- Arriendo local

Tabla N°14

ARRIENDO		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$400	\$2400	\$4800

Tabla N°. 14. Carmen Jiménez. (2021). *Arriendo*. Ecuador.

- Equipos industriales

Tabla N° 15

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Molino eléctrico acero inoxidable para granos	1	\$250.00	\$250.00
Horno industrial a gas 3 latas	1	\$170.00	\$170.00
Refrigeradora Mabe 230 Lt	1	\$370.00	\$370.00
Mesas de trabajo (1,14 x 50cm)	2	\$90.00	\$180.00
Cocina industrial 4 quemadores	1	\$260.00	\$260.00
TOTAL			\$1.230

Tabla N°. 15. Carmen Jiménez. (2021). *Equipos Industriales*. Ecuador.

- **Equipos de Computación**

Tabla N° 16

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora de mesa Dell	1	\$480.00	\$480.00
Impresora CANON	1	\$250.00	\$250.00
TOTAL			\$730.00

Tabla N°. 16. Carmen Jiménez. (2021). Equipos Industriales. Ecuador.

- **Muebles y Enseres**

Tabla N° 17

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Juego (1 mesa y 4 sillas cada juego)	4	\$120.00	\$480.00
Silla oficina	1	\$35.00	\$35.00
Mueble caja	1	\$150.00	\$150.00
Televisor Smart Tv 32	1	\$200.00	\$200.00
Licuada Oster 450 Watts	1	\$80.00	\$80.00
Campana extractor de olores 60cm	1	\$69.00	\$69.00
Cilindro de gas	2	\$45.00	\$90.00
Colador grande tipo bowl	1	\$5.50	\$5.50
Tabla de picar grande	2	\$5.00	\$10.00
Cuchillos cebolleros	2	\$7.00	\$14.00
Afilador de cuchillos inoxidable	1	\$4.00	\$4.00
Cucharetas	2	\$2.5	\$5.00
Pinzas aluminio	2	\$1.50	\$3.00
Bolw medianos	2	\$2.00	\$4.00
Bolw pequeños	4	\$1.00	\$4.00
Juego de ollas aluminio	1	\$50.00	\$50.00
Sartén mediano	1	\$5.00	\$5.00
Juegos platos porcelana	12	\$1.50	\$18.00
Set de vasos vidrio	12	\$5.50	\$66.00
Juego de cubiertos	12	\$12.00	\$144.00
Rollo papel de cocina	4	\$1.00	\$4.00
TOTAL			\$1,440.5

Tabla N°. 17. Carmen Jiménez. (2021). Muebles y enceres. Ecuador.

- **Equipos Industriales de seguridad**

Tabla N° 18

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor 10 Lb PQS	1	\$20.00	\$20.00
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$19.00	\$19.00
Letreros (señalética)	3	\$3.00	\$9.00
Detector de humo	1	\$10.00	\$10.00
Rótulo de señalización	1	\$35.00	\$35.00
TOTAL			\$93.00

Tabla N°. 18. Carmen Jiménez. (2021). Equipos Industriales de Seguridad. Ecuador

- **Suministros de Oficina**

Tabla N° 19

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma de papel	1	\$3.00	\$3.00
Engrampadora	1	\$1.50	\$1.50
Grapas (caja)	3	\$1.00	\$3.00
Archivador pequeños	4	\$2.00	\$8.00
Cuadernos pequeños	2	\$0.80	\$1.60
Esferos caja	1	\$4.80	\$4.80
Resaltador	3	\$0.80	\$2.40
Perforadora	1	\$2.50	\$2.50
TOTAL			\$26.80
TOTAL ANUAL			\$321.60

Tabla N°. 19. Carmen Jiménez. (2021). Suministros de Oficina. Ecuador.

- **Servicios Básicos**

Tabla N° 20

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$20.00
Luz	\$15.00
Teléfono	\$20.00
Internet	\$22.00
TOTAL	\$77.00
TOTAL ANUAL	\$924

Tabla N°. 20. Carmen Jiménez. (2020). *Servicios Básicos*. Ecuador.

- **Materiales de Limpieza**

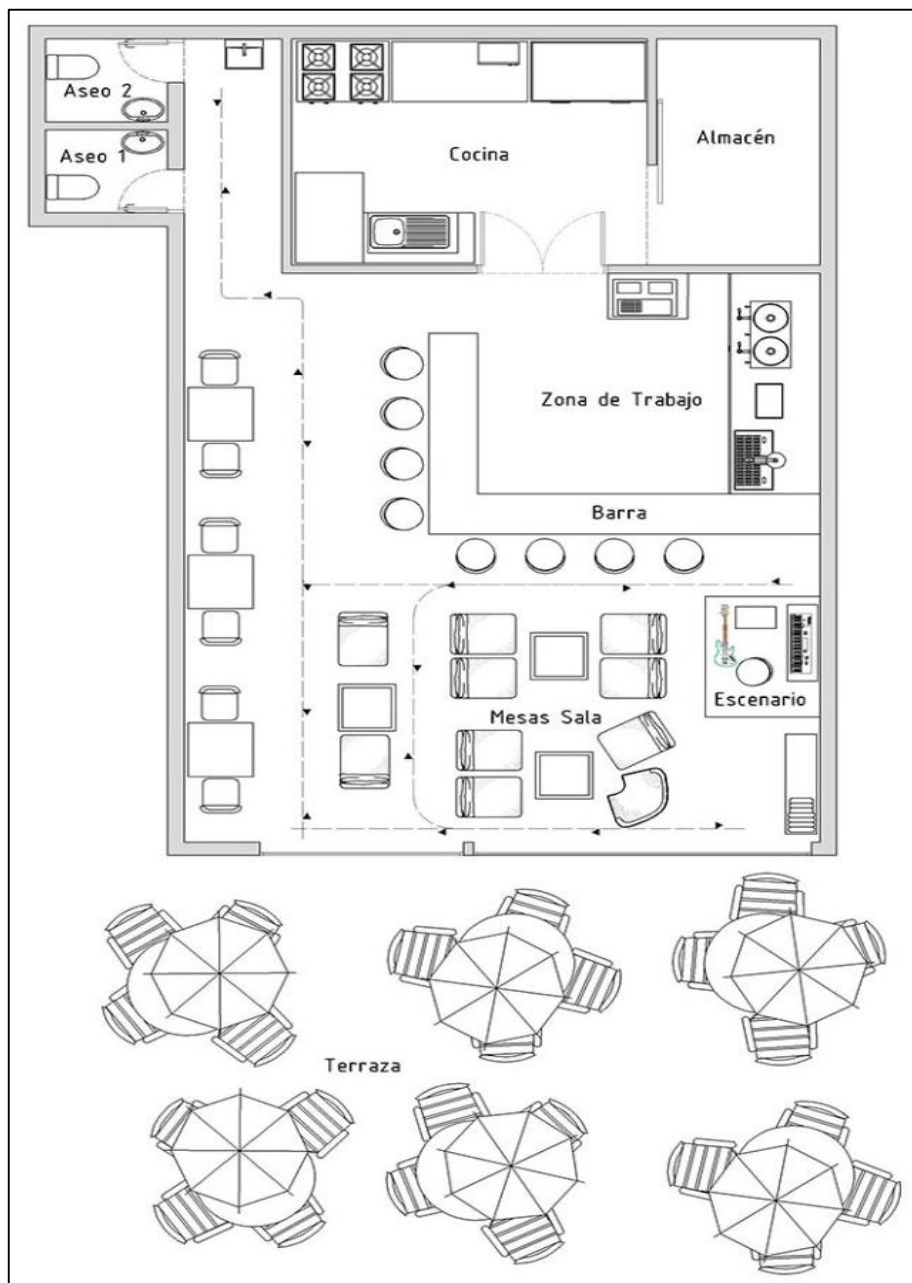
Tabla N° 21

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	4	\$3.00	\$12.00
Trapeador	2	\$2.50	\$5.00
Recogedor	1	\$2.50	\$2.50
Cloro	3	\$2.43	\$7.29
Balde	2	\$3.50	\$7.00
Desinfectante	2	\$3.45	\$6.90
Desengrasante	2	\$6.00	\$12.00
Jabón líquido manos	2	\$2.00	\$4.00
Papel higiénico industrial	2	\$2.50	\$5.00
Toallas de papel (paquete)	2	\$1.76	\$3.52
Paquete Fundas de basura	2	\$2.50	\$5.00
TOTAL			\$70.21
TOTAL ANUAL			\$842.52

Tabla N°. 21. Carmen Jiménez (2021). *Materiales de limpieza*. Ecuador.

3.11 Estudio arquitectónico

- Estructura interna del Establecimiento



Plano (Ver Anexo N°2)

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para contar con la formalidad que una empresa requiere necesita ajustarse de acuerdo a su ubicación con los siguientes documentos para su funcionamiento:

4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI

4.1.1 RUC (Registro Único de Contribuyente) Agencia del SRI en el Quicentro Sur

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

Se necesita:

- * Original y copia de la cédula de identidad.
- * Original del certificado de votación del último proceso electoral.
- * Copia de un documento que certifique la dirección del domicilio del contribuyente.
- * Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer.

4.2 Municipio de Quito Administración Zonal Eloy Alfaro

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

- * **Patente Municipal:** Copia de cédula de identidad, copia de certificado de votación, copia del RUC, copia Impuesto predial del local de arriendo.
- * **Línea de fábrica:** documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- * **Permiso de suelo:** permiso que garantiza que la infraestructura del local comercial es segura para la actividad a realizarse.
- * **Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas(LUAE):** Formulario de Solicitud LUAE, Copia original de RUC, Copia de cédula, Copia de papeleta de votación vigente.

- * **Registro de Alimentos y Bebidas en el Ministerio de Turismo:** Registro único del contribuyente del RUC, copia de cédula, copia de papeleta de votación vigente, copia de contrato de arrendamiento del local, copia original de los precios de los productos ofertados.

4.3 Cuerpo de Bomberos Distrito Metropolitano de Quito

- * Solicitud de inspección.
- * Declaración.
- * Formato de inspección de locales comerciales.
- * Factura de la compra o mantenimiento del extintor.
- * Detector de gas.
- * Instalaciones de gas.
- * Instalaciones Eléctricas.
- * Documentos para la recaudación.
- * Carta del pago del impuesto predial.
- * Copia de cédula.
- * Copia del RUC.

4.4 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

- * Ingresar al sistema informático de la ARCSA.
- * Llenar formulario.
- * Comprobante de pago.
- * Número de cédula.
- * Papeleta de votación.
- * RUC.
- * Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad.
- * Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo.
- * Permiso de Bomberos (del distrito metropolitano de Quito).

- * Certificado Salud Ocupacional (centro de salud).

4.5 Ministerio del Trabajo

- * Registro información del empleador.
- * Registro contratos de los trabajadores.
- * Ingresar datos del representante legal.

4.6 Ministerio de Turismo

- * Copia del RUC.
- * 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.
- * Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable del uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado de Quito.
- * Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado.

4.7 Instituto 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.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

El objetivo principal de los impactos ambientales es el prevenir, mitigar y restaurar la contaminación que se puede causar al medio ambiente, de esta forma contribuir en la prevención de la contaminación ambiental haciendo uso de buenas prácticas de desechos y residuos que mitiguen los impactos negativos al ambiente al momento del funcionamiento del restaurant.

El impacto social estará dado en el sector del Centro Histórico de Quito donde se encuentra ubicado el restaurant El Lojanísimo, obteniendo como resultado aspectos positivos, negativos, debido a los efectos que produce el restaurant al realizar sus actividades comerciales.

La contaminación ambiental, mediante la utilización de productos no amigables con el medio ambiente, como lo son empaques y fundas biodegradables en la comercialización de productos terminados y el mal manejo de contenedores no apropiados para la separación de residuos de acuerdo a su categorización dentro y fuera de las instalaciones del restaurante.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación del agua:** La utilización de productos químicos para la limpieza, desinfección y sanitización del establecimiento provocará la contaminación del agua.
- **Desperdicio de agua:** No tener un control eficiente del consumo de agua dentro del establecimiento, puede provocar un desperdicio de agua de forma inapropiada.
- **Contaminación por basura:** Esta contaminación está dada por los desechos que se generan por la comercialización de diferentes platillos y también el desecho de los consumidores dentro o fuerza del negocio.

- **Contaminación por desechos del área de producción:** El mal manejo de los desechos sólidos, líquidos generados dentro del proceso de producción, pueden promover la aparición malos olores, plagas, bacterias patógenas dentro de esta área afectando seriamente a la seguridad de alimentos.
- **Consumo de electricidad:** Los equipos, maquinaria utilizada dentro del establecimiento, puede llegar a consumir demasiada electricidad por lo que es necesario hacer mantenimiento constante e inspecciones a su debido tiempo con el fin de que estos estén en perfecto funcionamiento (Bocanegra, 2019).

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Utilización de envases, fundas amigables con el medio ambiente.
- Correcto manejo de los residuos generados por productos químicos de limpieza, asegurándose que al ingresar a las tuberías no existan fugas que puedan llegar a contaminar el agua.
- Revisiones continuas del manejo de materias primas y de desechos dentro del área de producción.
- Colocación de contenedores apropiados para la clasificación de basura orgánica e inorgánica.
- Realización de mantenimiento semestral a maquinaria, equipos del establecimiento.
- Capacitación al personal de la correcta utilización de maquinaria, equipos y materia prima (Bocanegra, 2019).

5.3 Impacto social.

Bajo normas legales

El Lojanésimo está constituido bajo normas legales vigentes en el país, por lo que se garantiza que las actividades económicas realizadas en el establecimiento de alimentos son lícitas y amparadas por el Código de Trabajo y la Constitución de la República del Ecuador (Bocanegra, 2019).

Generar fuentes de trabajo.

El restaurante “**El Lojanísimo**” tiene como objetivo generar fuentes de empleo para los para madres, padres solteros de bajos recursos del sector en donde se encuentra ubicado nuestro negocio, sin discriminación alguna ya sea, edad, cultura u origen. Se trabajará con proveedores propios que dispongan productos frescos de calidad, al igual se va adquirir materia prima de los mercados cercanos del sector, de esta forma beneficiamos a los habitantes del Centro Histórico de Quito.

Mejoramiento de nivel de ingresos.

La producción de diferentes platos típicos de la provincia de Loja nos permite crear fuentes de empleo para los pobladores del sector y mejorar los ingresos de negocios cercanos, dándoles mejor impulso para continuar con sus actividades y promover sus productos de mejor manera. También se aportará a la generación de impuestos, contribuciones al cantón Quito, adicionalmente dependiendo de su éxito del negocio se podrá expandirse a otros sectores de la ciudad.

Igualdad de género.

Este establecimiento de alimentos acogerá a empleados de distintos géneros y edades, siempre cuando cumplan con los requerimientos dados por el restaurante. También se tomará en cuenta brindar trabajo a personas con discapacidad calificadas para desenvolverse en el puesto de trabajo.

Cada uno de los trabajadores se beneficiará de los mismos derechos por igual y se someterá a las mismas obligaciones dadas por el negocio y leyes del Ecuador.

Se dará capacitaciones constantes a todo el personal con el fin de fomentar un buen ambiente laboral que sea el idóneo para la realización de sus actividades en todas las áreas.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

El restaurant cubrirá la necesidad fisiológica de alimentación, entregando al consumidor un establecimiento de alimentos seguro, confortable, el cual se manejan buenas prácticas de manufactura y se entrega un producto final inocuo apto para el consumo humano sin causar daño en la salud de los mismos.

Las instalaciones del establecimiento contarán con todas las medidas de bioseguridad para asegurar así la vida de los clientes y que sientan seguridad, confianza al momento de degustar nuestros platillos típicos.

Se capacitará en motivación cada tres meses y se dará una pequeña remuneración económica en fechas festivas con el fin de que se sientan comprometidos con el trabajo y lograr mantener un excelente ambiente laboral, lo cual se verá reflejado en la aceptación del consumidor y la rentabilidad del negocio.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el capítulo presente se detalla a continuación el análisis financiero del proyecto El Lojanísimo, en donde se muestra la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico y en donde se estudia cada punto financiero hasta llegar a la inversión total que se necesita para poner en marcha la empresa.

6.2. Inversiones

Una inversión, en el sentido económico, es una colocación de capital para obtener una ganancia futura. Esta colocación supone una elección que resigna un beneficio inmediato por uno futuro.

6.3. Activos Fijos

Involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$3493,50.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind. / seguridad	1323
Equipos de Computación	730
Muebles - enseres	1440.50
Total	3493.50

Tabla22. Activos Fijos. (2021). Carmen Jiménez.

6.4. 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

Tabla23. Activos diferidos. (2021). Carmen Jiménez.

6.5. 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 diez y nueve mil – ciento – ochenta y siete dólares y cuarenta centavos, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de novecientos - veinte y cuatro dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc) con trescientos – veinte y un dólares con sesenta centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc) ochocientos – cuarenta y dos dólares con cincuenta y dos centavos, el alquiler de local por cuatro mil – ochocientos dólares, publicidad con trescientos – dieciocho dólares, costo de materia prima de tres mil dólares, gastos financieros dos mil – ochocientos dólares, total de Inversión es de treinta y dos mil – ciento noventa y tres dólares y cincuenta y dos centavos.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	19187,40
Servicios Básicos	924,00
material oficina	321,60
material limpieza	842,52
servicio auto	0,00
alquiler local	4800,00
publicidad	318,00
adquisición de materia prima	3000,00
gastos financieros	2800,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	32193,52

Tabla24.. Capital de trabajo. (2021). Carmen Jiménez.

Activos Fijos.	3493,50
Activo Diferido.	600
Capital de Trabajo.	32193,52
Total Inversión	36287,02

Tabla 25. Detalles de inversión. (2021). Carmen Jiménez.

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$36287,02.

6.6 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	550	6600	623,7	801,9	6778,2
Ayudante de Cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cajero-Repertidor	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	1350	16200	1530,9	1968,3	16637,4

Tabla 26. Sueldos. (2021). Carmen Jiménez.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	550	400	550	950
Ayudante de Cocina	400	400	400	800
Cajero - Repartidor	400	400	400	800
TOTAL	1350	1200	1350	2550

Tabla 27. Decimos. (2021). Carmen Jiménez.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT. ANUAL
16637,4	2550	19187,4

Tabla28. Sueldos totales. (2021). Carmen Jiménez.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$19187,4 anual, mientras que mensual será de \$1598,95.

6.7. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del 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 \$519,66.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	1323	10%	132,3
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	730	33,33%	243,309
Muebles y Enseres	1440,5	10%	144,05
TOTAL			519,66

Tabla29. Depreciación de activos fijos. (2021). Carmen Jiménez.

6.8. 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 ciento veinte dólares, ya que el monto por constitución equivale a seiscientos dólares.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	600	20%	120

Tabla30.. Amortizaciones. (2021). Carmen Jiménez.

6.9. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$16287,02 que equivale a una estructura del 45%; costo 13% con una tasa de descuento de 5,8 %; por otra parte el Capital Financiero es de 20000 que con una estructura del 55% %, el costo 14 % que otorga el 7,7% de tasa de descuento; con un Total Inversión de 36287,02 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 13,66% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	16287,02	45%	13%	5,8%	
Capital Financiero	20000	55%	14%	7,7%	
TOTAL INVERSION	36287,02	100%		13,66%	TMAR

Tabla 31. Capital. (2021). Carmen Jiménez.

6.10. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

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
9.128,35				
2912,84		INTERES ANUAL		2.800,00
		INTERES SEMESTRAL		1400,00

Tabla32. Amortización. (2021). Carmen Jiménez.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de veinte mil dólares, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que con lleva al pago de nueve mil, ciento veinte y ocho dólares con treinta y cinco centavos que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de veinte mil dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.11. Punto de equilibrio

COSTOS FIJOS	
materia prima	250
Arriendo	400
Sueldos	1350
ser. Básicos	77
TOTAL	2077

Tabla 33. Datos punto de equilibrio. (2021). Carmen Jiménez.

precio	6,39	
costo	2,32	
ganancia	4,07	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Tabla34. Margen de contribución. (2021). Carmen Jiménez.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PE=	510		
Menús de venta	510		
Venta diaria	17		
VENTA	510	6,39	3260,9
COSTO	510	2,32	1183,9
GASTO			2077
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla35. Punto de equilibrio. (2021). Carmen Jiménez.

800	5112	61344	Ventas
800	1856	22272	Costo

Tabla 36. Ventas /costos. (2021). Carmen Jiménez.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta 17 tamales lojanos para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende 26,6=27 tamales diarios, es decir \$800 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

6.12 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		112008,00	115379,44	118852,36	122429,82	126114,96
COSTO DE VENTAS		32448,00	33424,68	34430,77	35467,13	36534,69
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		79560,00	81954,76	84421,59	86962,68	89580,26
GASTOS ADMINISTRATIVOS		19187,40	19764,94	20359,87	20972,70	21603,98
SERVICIOS BASICOS		924,00	951,81	980,46	1009,97	1040,37
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1164,12	1199,16	1235,25	1272,44	1310,74
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		4800,00	4944,48	5093,31	5246,62	5404,54
PUBLICIDAD		318,00	327,57	337,43	347,59	358,05
DEPRECIACIONES		519,66	519,66	519,66	519,66	519,66
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		52526,82	54127,13	55775,61	57473,71	59222,92
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		49726,82	51750,73	53882,10	56130,71	58507,49
BASE IMPOSITIVA		18025,97	18759,64	19532,26	20347,38	21208,97
UTILIDAD NETA		31700,85	32991,09	34349,84	35783,32	37298,53

Tabla 37. Costo de ventas. (2021). Carmen Jiménez.

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 \$31700,85 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$37298,53.

6.13. 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.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		52526,82	54127,13	55775,61	57473,71	59222,92
DEPRECIACION		519,66	519,66	519,66	519,66	519,66
AMORTIZACION		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- BASE IMPOSITIVA		18025,97	18759,64	19532,26	20347,38	21208,97
- 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	-36287,02	29.314,84	30.181,48	31.057,34	31.940,32	32.827,95

Tabla38. Flujo de caja. (2021). Carmen Jiménez.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$29314,84, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$32827,95.

6.14. Calculo 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:

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

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

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas 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 \$ 20890,70.

6.14.2. 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 23,43 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,66% con el TMAR.

VAN	20890,70	valor actual neto
TIR	23,43%	tasa interna de retorno
TMAR	13,66%	tasa mínima de rendimiento

Tabla.39 VAN/ TIR. (2021). Carmen Jiménez.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- * El segundo capítulo es importante porque se detalla la parte administrativa se estructura el tamaño, la calidad, la razón de ser de la empresa y se plantean objetivos claros que visualizan que la empresa va a trabajar bajo un objetivo, estrategias para llegar a una a una meta, también el personal cumple un rol fundamental por ende es primordial tenerlo presente contemplando así el número de personas adecuadas en todas las áreas.

- * La investigación de mercado en un plan de negocio mediante encuestas, análisis del sector donde conseguimos una respuesta mayoritaria a favor de la propuesta por el cual nace la empresa el Lojanísimo y se estructura el plan de marketing y plantea un costeo del producto esencial de la empresa.

- * Esta empresa maneja la parte ambiental pensando en el reciclaje adecuado, reutilización de productos y la utilización de envases bio degradables que sean amigable con el medio ambiente.

- * Trabaja con igualdad de género con padres, madres solteras de bajos recursos del sector generando así fuentes de trabajo y con ello beneficiando a familias ecuatorianas.

- * Al realizar el análisis financiero de la empresa demostró datos diferentes para observar que la empresa tiene rentabilidad, tiene productividad y que el volumen de venta sea favorable para poder llegar a su funcionamiento y concluir que la empresa tiene efectividad en números.

7.2 RECOMENDACIONES

- * Para emprender es importante hacer plan de negocio porque se valora la parte administrativa, investigación de mercados, propuesta de valor, conocimiento en la base legal, conocimiento estructural, financiera por ende es muy importante el desarrollo del plan con el fin de no invertir en un negocio que carezca de rentabilidad.
- * Contemplar aliados que a futuro nos aporten en el desarrollo de la empresa como identidades financieras.
- * Alinearse a la política del sector a cabalidad donde estemos ubicados para manejar una formalidad en el giro de negocio.
- * Finalmente se recomienda inculcar la gastronomía típica de nuestro país de manera original e innovadora.

7.3 BIBLIOGRAFÍA

Anzola Rojas, S. (2010). *Administración de Pequeñas Empresas*. Mexico : Mc Graw Hill.

Fajardo, I. G. (2008). *BÁSICA SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA ALIMENTOS SEGUROS*. MADRID. : Diaz de Santos,S.A.

Loarte, A. (26 de Febrero de 2018). *Origen del uniforme de cocinero*. Recuperado el 25 de marzo del 2021. Disponible en : <https://fogonesenlahistoria.com/2018/02/26/origen-del-uniforme-de-cocinero/>

Bocanegra, H. A. (05 de 10 de 2020). *Riesgos Ambientales y Sociales en Hoteles,Restaurantes y Estaciones de Servicio*. Recuperado el 25 de Marzo del 2021. Disponible en: <https://www.asobancaria.com/wp-content/uploads/2020/10/Riesgos-Ambientales-y-Sociales-sector-Hoteles-restaurantes-y-EDS-1.pdf>

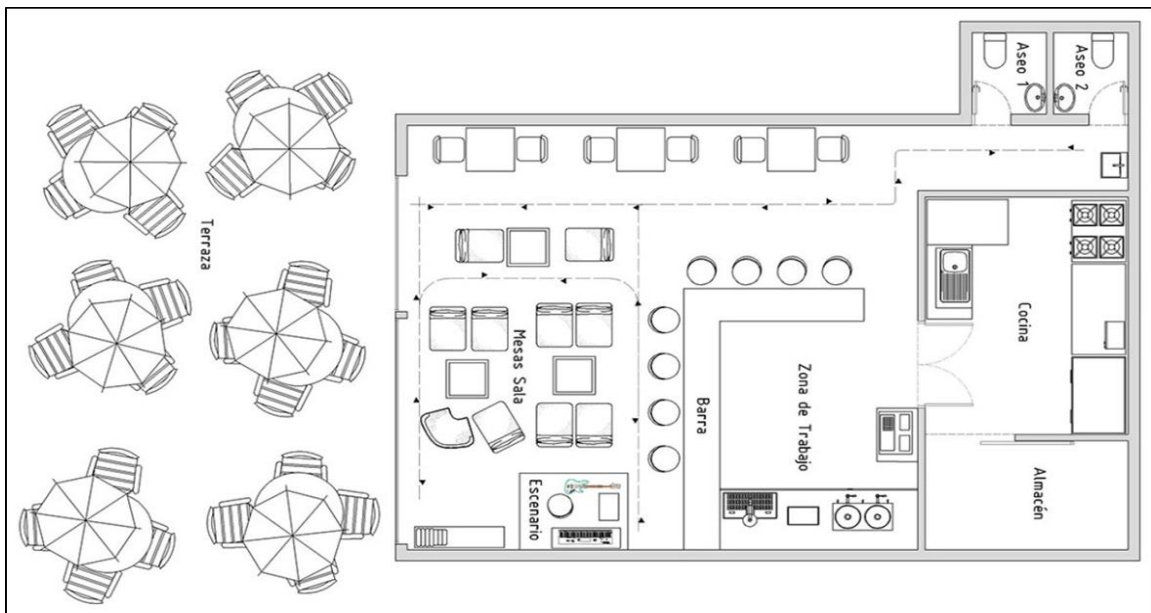
Moya, D. P. (6 de Junio de 2016). *La pirámide de Maslow aplicada en los negocios*. Recuperado el 25 de Marzo del 2021. Disponible en: <https://www.emprender-facil.com/la-piramide-de-maslow-negocios/#>

7.4 ANEXOS

ANEXO N°1 FORMATO DE ENCUESTA



ANEXO N°2 PLANO ARQUITECTÓNICO



ANEXO N°3 PROFORMAS



COTIZACION

Quito, 7 de marzo del 2021

Señores:
CARMEN JIMENEZ
QUITO

Atencion:
Srta. Marisela Paguy

Telefono :
FAX
email

ASUNTO: PROFORMA

De mis consideraciones:
A continuación lo solicitado por ustedes:

ÍTEM	DETALLE	CANTIDA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	CAMPANA EXTRACTOR DE OLORES 60CM	1	69.00	69.00
2	CILINDRO DE GAS	2	45.00	90.00
3	MOLINO ELECTRICO DE ACERO INOXIDABLE	1	250.00	250.00
4	HORNO INDUSTRIAL A GAS TRES LATAS	1	170.00	170.00
5	COCINA INDUSTRIAL CUATRO QUEMADORES	1	260.00	260.00
				-
				-
				-
			TOTAL A PAGAR	839.00

SON: OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE CON 90/100

Garantía: 6 meses POR DEFECTOS DE FABRICACIÓN

Validez de la oferta : 15 días.

Entrega : INMEDIATA

Completo stock de repuestos y servicio técnico

Forma de pago: **CONTADO**

CUENTA CORRIENTE BANCO PICHINCHA : 300286970-4

Atentamente

ALVARO MEDINA
Asesor Comercial

E MAIL: ventas@friteca.com



PROFORMA N° 100

SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO XEROX



QUITO Jorge Washington E3-26 y Páez **FECHA** Lunes, 01 de marzo del 2021
TELEFONOS 2229 843 2229 440 2229 442 2547 100
RUC 1791811046001

DATOS CLIENTE

RAZON SOCIAL CARMEN JIMENEZ
DIRECCIÓN LA SANTIAGO ALTO
ATENCIÓN
CÉDULA 1150243192

	COMPUTADOR COMPLETO ESCRITORIO MARCA DELL	1.00	\$ 480.00	\$ 480.00
	IMPRESORA COPIADORA MARCA EPSON	1.00	\$ 250.00	\$ 250.00
	GARANTIA DEL EQUIPO 1 AÑO DE GARANTIA			
LOS PRECIOS INCLUYEN IVA			TOTAL	\$ 730.00

OBSERVACIONES: LOS PRODUCTOS OFERTADOS SON ORIGINALES Y TIENEN LA GARANTIA DE LAS MARCAS OFERTADAS. DIGITAL SERVICE GARANTIZA EL 100% DE LOS MISMOS CONTRA DEFECTOS DE FABRICACION

VALIDEZ	5 DIAS
ENTREGA	INMEDIATA
FORMA PAGO	DE CONTADO

XIMENA ARROYO
EJECUTIVA DE VENTAS
TELEFONOS: 0993966469

MUEBLES DE MADERA FELIX

RUC: 0101172161001

CLIENTE: Carmen Jiménez
ATENCIÓN: A quien corresponda
ASUNTO: Cotización
FECHA: 02 de marzo 2021

Es un placer cotizar los siguientes requerimientos.

PROFORMA # 700-0064

ITEM	DETALLE	CANT.	P.UNIT.	V.TOTAL
1	Mesa de 1.14 x 50 cm	2	\$ 90.00	180.00
2	Juego de una mesa y 4 sillas	4	\$ 120.00	480.00
3	Mueble para caja	1	\$ 150.00	150.00
4	Silla	1	\$ 35.00	35.00
Son:			TOTAL	845.00

Validez de la Oferta : 15 días
Forma de Pago : 50% anticipo 50% a la entrega
Tiempo de entrega: 21 días laborables, comntados a la entrega de la orden de trabajo.
Lugar de entrega; Quito, Distrito Metropolitano.

E-mail: ventas@mueblesfelix.com.ec

Telf: 2952906 0997615285



**IMPORTADORA VITERME ARTEFACTOS DEL HOGAR CIA
LTDA**

Proforma: 0010084

Quito, 04 de marzo del 2021

RUC: 1790496732001

Dirección: AV DE LA PRENSA 1656 Y CARLOS ENDARA /

Teléfono: 2239-147

Razón Social: CARMEN JIMENEZ

Cantidad	Detalle	V. Unitario	V. Total
1	REFRIGERADORA MABE 230 LT.	\$370.00	\$370.00
1	TELEVISOR SMART Tv 32"	\$200.00	\$200.00
1	LICUADORA OSTER 450 WATTS	\$80.00	\$80.00
TOTAL			\$650.00

Validez de la oferta: 30 días

Condiciones de pago: Contado - transferencia

Tiempo de entrega: Inmediata

Los precios ya incluyen IVA

Nota: Garantía de 1 año por defectos de fabricación y stock en repuestos

FIRMA AUTORIZADA