



**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“ Implementación de un Bar-Restaurante de comida rápida fusión mexicana y ecuatoriana ubicado en la parroquia San Juan de Pastocalle, cantón Latacunga”**

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

**AUTOR:**

**Andy Fabricio Sango Pila**

**TUTOR:**

**Ing. Kabir Olmedo G.**

**D.M. Quito, 25 de marzo 2020**

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a mi madre Marina por estar siempre junto a mí, por alentarme siempre a seguir en adelante y nunca perder la fe en mí, a mis hermanos Gloria, Elizabeth, Alvaro, Franklin y Klever, por haberme brindado su apoyo incondicional y siempre confiar, pero en especial a mi hermana Elizabeth, por luchar junto a mí, por sus consejos y por estar conmigo en la buenas y malas.

A toda mi familia por estar junto a mí alentándome a seguir en adelante a jamás decaer, por aconsejarme y enseñarme a luchar hasta conseguir cumplir mis metas.

A todos mi amigos por brindarme su amistad y lealtad en el transcurso de la carrera y por brindarme su apoyo incondicional.

A todas las personas que me brindaron su apoyo económico y moral para poder seguir preparándome como profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

Mis profundos agradecimientos a todas las autoridades y personal que conforman el Instituto Tecnológico Internacional Universitario, por abrirme las puertas y permitirme llevar mi formación académica profesional en todo este tiempo transcurrido y por el apoyo brindado a lo largo de la carrera.

También quiero agradecer a todos mis profesores por brindarme sus valiosos conocimientos que han logrado que vaya creciendo día a día como profesional, gracias a todos por su amistad, paciencia, dedicación y por su apoyo incondicional que me han brindado durante mi vida estudiantil.

Finalmente quiero expresar mi grande y sincero agradecimiento al Msc. Christian Carvajal y al Ing. Kabir Olmedo, principales colaboradores durante este proceso, quienes con su dirección, conocimientos, colaboración y enseñanza, lograron que este trabajo sea realizado con excelencia.

## **AUTORIA**

Yo, Andy Fabricio Sango Pila, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Andy Fabricio Sango Pila

D.M. Quito, 25 de marzo del 2020

**Ing. Kabir Olmedo G.**  
**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.

Ing. Kabir Olmedo G.

D.M. Quito, 25 de marzo del 2020

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

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

**PRIMERA:** El **Ing. Kabir Olmedo G** y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Andy Fabricio Sango Pila** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

**SEGUNDA:** UNO.- El Sr. **Andy Fabricio Sango Pila** realizó el trabajo fin de carrera titulado: “ **Implementación de un Bar-Restaurante de comida rápida fusión mexicana y ecuatoriana ubicado en la parroquia San Juan de Pastocalle, cantón Latacunga**”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del Ing. Kabir Olmedo G.

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

**TERCERA:** Los comparecientes, Ing. Kabir Olmedo G, en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. Andy Fabricio Sango Pila, 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: “ Implementación de un Bar-Restaurante de comida rápida fusión mexicana y ecuatoriana ubicado en la parroquia San Juan de Pastocalle, cantón Latacunga”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

**Ing. Kabir Olmedo G**

**Andy Sango**

**D.M. Quito, 25 de marzo del 2020**

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA .....	i
AGRADECIMIENTO .....	ii
AUTORIA .....	iii
CERTIFICACIÓN .....	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA .....	v
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
1.1. RESUMEN EJECUTIVO.....	15
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	17
2.1. Creación de la empresa.....	17
2.2 Descripción de la empresa .....	17
2.2.1 Importancia. ....	17
2.2.2 Características. ....	17
2.2.3 Actividad.....	18
2.3 Tamaño de la empresa. ....	18
2.4 Necesidades a satisfacer.....	19
a. Necesidad Fisiológica. ....	19
b. Necesidad de Seguridad. ....	19
c. Necesidad Social – Afiliación.....	20
2.5 Localización de la empresa.....	20
2.6 Filosofía empresarial.....	21
2.6.1 Misión. ....	21
2.6.2 Visión 2021.....	21
2.6.3 Objetivos.....	21

2.6.4	Meta.	21
2.6.5	Estrategias.	22
2.6.6	Políticas.	22
2.6.7	FODA.	23
2.7	Desarrollo organizacional	24
2.7.1	Tipo de Estructura.	24
2.7.2	Formalización.	24
2.7.3	Centralización – Descentralización.	24
2.7.4	Integración.	25
2.8	Organigrama empresarial	25
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 las encuestas	34
	Pregunta 1.	34
	Pregunta 2.	35
3.4.1	Análisis General.	44
3.5	Entorno empresarial	45
3.5.1	Microentorno.	45
3.5.2	Macroentorno	49
3.6.1	Producto Esencial.	51
3.6.2	Producto real.	51
3.6.3	Características.	52



3.6.4	Calidad.....	52
3.6.5	Estilo.....	52
3.7	Marca.....	53
3.7.1	Producto aumentado.....	53
3.8	Plan de introducción al mercado.....	53
3.8.1	Distintivos y Uniformes.....	53
3.8.2	Materiales de identificación.....	57
3.8.3	Canal de distribución y puntos de ventas.....	62
3.8.4	Riesgo y oportunidades del negocio.....	63
3.9	Fijación de Precios.....	63
3.9.1	Fijación de precios por receta estándar.....	63
3.9.2	Implementación del negocio.....	71
	Arriendo del local.....	71
	Equipos industriales.....	71
	Equipos de computación.....	72
	Muebles y enseres.....	72
	Equipos industriales de seguridad.....	73
	Suministros de oficina.....	74
	Servicios básicos.....	74
	Materiales de limpieza.....	75
3.9.3	Estudio arquitectónico.....	76
	Estructura interna del establecimiento.....	76
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	77
5.	CAPÍTULO V: PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	80
5.1	Objetivo de área.....	80

5.2 Impacto ambiental. ....	80
5.3 Impacto social. ....	81
6. Proceso financiero .....	82
6.1 Introducción .....	82
6.2 Inversiones .....	82
6.3 Activos diferidos.....	83
6.4 Capital de trabajo .....	83
6.5 Sueldos.....	85
6.6 Depreciación activos fijos.....	86
6.7 Amortizaciones .....	86
6.8 Estructura capital .....	87
6.9 Tabla de amortización.....	88
6.10 Punto de equilibrio .....	88
6.11 Costo de ventas.....	90
6.12 Flujo de caja .....	91
6.13 Calculo del tir y el van .....	92
6.13.1 VAN (Valor Actual Neto).....	92
6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno) .....	92
Bibliografía.....	94

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef .....	27
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina .....	29
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista.....	31
Tabla 4. ¿Ha escuchado sobre la cocina fusión? .....	34
Tabla 5. ¿Tiene conocimiento sobre la gastronomía Mexicana?.....	35
Tabla 6. ¿ Con que frecuencia consume alimentos de comida rápida? .....	36
Tabla 7. ¿ Le gustaría que el establecimientos cuente con juegos para la distracción de los niños? .....	37
Tabla 8. ¿ Le gustaría degustar platillos elaborados mediante la fusión de la comida Ecuatoriana y Mexicana?.....	38
Tabla 9. ¿ Le gustaría que nuestra empresa venda bebidas que contengan alcohol en un grado moderado como cervezas y cócteles ?.....	39
Tabla 10. Al momento de consumir un producto de comida rápida, ¿ Que es lo primero que toma en cuenta? .....	40
Tabla 11. ¿Le gustaría probar productos nuevos que contengan un ingrediente picante en su elaboración? .....	41
Tabla 12. Al visitar un establecimiento de comida rápida ¿En que se fija primero? .....	42
Tabla 13. Dentro de un establecimiento de comida rápida ¿Qué desea encontrar en su menú ? .....	43
Tabla 14. Proveedores .....	47
Tabla 15. Financiamiento publicidad .....	63
Tabla 16. Receta estándar de costos .....	65
Tabla 17. Receta estándar de costos .....	66
Tabla 18. Postre, receta estándar de costos.....	67
Tabla 19. Entrada, receta estándar de producción .....	68
Tabla 20. Receta estándar de producción .....	69
Tabla 21. Receta estándar de producción .....	70
Tabla 22. Arriendo del local .....	71
Tabla 23. Equipos industriales.....	71
Tabla 24. Equipos de computación.....	72

Tabla 25. Muebles y enseres.....	72
Tabla 26. Equipos industriales de seguridad .....	73
Tabla 27. Suministros de oficina. ....	74
Tabla 28. Servicios básicos.....	74
Tabla 29. Materiales de limpieza.....	75
Tabla 30. Inversiones.....	82
Tabla 31. Activo Diferidos .....	83
Tabla 32.Capital de trabajo.....	84
Tabla 33.Detalles de inversión .....	84
Tabla 34.Sueldos.....	85
Tabla 35. Decimos .....	85
Tabla 36.Sueldos Totales.....	86
Tabla 37.Depreciación de activos fijos.....	86
Tabla 38.Amortizaciones .....	87
Tabla 39.Capital.....	87
Tabla 40.Amortización .....	88
Tabla 41.Datos punto de equilibrio .....	88
Tabla 42.Margen de contribución.....	89
Tabla 43.Punto de equilibrio.....	89
Tabla 44.Ventas /costos .....	89
Tabla 45.Costo de ventas .....	90
Tabla 46.Flujo de caja.....	91
Tabla 47.VAN/ TIR .....	92

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1. Pastocalle .....	20
Ilustración 2. Organigrama empresarial Fabriburguer's .....	25
Ilustración 3. Pregunta 1, gráfico circular .....	34
Ilustración 4. Pregunta 2, gráfico circular .....	35
Ilustración 5 Pregunta 3, grafico circular. ....	36
Ilustración 6 Pregunta 4, grafico circular. ....	37
Ilustración 7 Pregunta 5, grafico circular. ....	38
Ilustración 8 Pregunta 6, gráfico circular .....	39
Ilustración 9Pregunta 7, gráfico circular .....	40
Ilustración 10Pregunta 8, gráfico circular .....	41
Ilustración 11Pregunta 9, gráfico circular .....	42
Ilustración 12Pregunta 10, gráfico circular .....	43
Ilustración 13. Esquema mircoentorno Fabriburguer's .....	45
Ilustración 14. Mapa referencial .....	46
Ilustración 15. Macroentorno Fabriburguer's .....	49
Ilustración 16. Diseño uniforme chef administrador .....	54
Ilustración 17Diseño uniforme ayudante de cocina.....	55
Ilustración 18. Diseño uniforme personal del área de servicio.....	56
Ilustración 19. Imagotipo Fabriburguer's .....	57
Ilustración 20. Logotipo Fabriburguer's.....	58
Ilustración 21. Isotipo Fabriburguer's .....	59
Ilustración 22. Anverso tarjeta de presentación.....	60
Ilustración 23. Reverso tarjeta de presentación .....	60
Ilustración 24. Hoja membretada.....	61

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Factura de compra de Barra de sonido.....	95
Anexo 2. Plano Arquitectónico de la empresa.....	96
Anexo 3. Recibos de compra de Equipos Industriales. ....	97

**“ Implementación de un Bar-Restaurante de comida rápida fusión mexicana y ecuatoriana ubicado en la parroquia San Juan de Pastocalle, cantón Latacunga”**

Andy Fabricio Sango Pila

Ing. Kabir Olmedo G.

D.M. Quito 25 de Marzo, 2020

# **1. INTRODUCCIÓN**

## **1.1. RESUMEN EJECUTIVO**

La implementación de un bar -restaurante que ofrezca comida rápida en la parroquia San de Patocalle, nace y depende principalmente de dar a conocer la cocina fusión como una nueva propuesta gastronómica en el sector, ya que no existe ninguna empresa que brinde este tipo de servicio en el sector, de ahí la propuesta de elaborar platillos nuevos, mismos que serán resultados de la fusión de la gastronomía ecuatoriana y mexicana, de tal modo que se cumpla con el objetivo de satisfacer la necesidad de los clientes mediante la creación e innovación de nuevos platos.

De tal manera se determinará la actividad económica en la cual se va a desenvolver la empresa, se determinará el tamaño de la empresa y diferentes puntos estratégicos los cuales ayudarán al crecimiento de la misma, de la misma forma se determinará la ubicación de la empresa y se planteará una visión a futuro mediante objetivos, los cuales serán las metas planteadas para el presente negocio. Se trabajará con el regimiento de estrategias que beneficien a la empresa y a sus colaboradores.

Para esto se aplicará diferentes métodos de investigación como: investigación de mercado y marketing, lo cual permitirán recopilar información para determinar el conocimiento y la aceptación de la empresa y sus productos, se realizará la investigación sobre diferentes aspectos como: proveedores, competencias, empresas sustitutas y clientes, factores con los que la empresa tendrá contacto directo diariamente.

También se determinará diferentes puntos que tendrán que ver con el producto y el tipo de servicio que la empresa brindará a sus clientes, dando a conocer la marca y la personalización de la empresa a través de sus distintivos, se especificará su forma de trabajar, la cual será mediante las redes sociales ya que hoy en día son una potencia publicitaria, donde se podrán exponer sus promociones y ofertar su producto y poder llegar a sus clientes con una mayor facilidad.



Se realizarán cálculos que permitan conocer valores con los que la empresa pueda trabajar sin tener inconvenientes de economía al momento de su apertura, el cual ayudará que la empresa logre posicionarse en el mercado, y trabajará bajo una excelente administración que permita el crecimiento de la empresa.

Se realizará una investigación adecuada para obtener información sobre los requisitos y permisos que debe tener un empresa para su correcto funcionamiento, donde puede obtenerse cada uno de ellos y los procesos a los que se debe regir para su obtención.

Se trabajará bajo normas que ayuden a la conservación y el cuidado de medio ambiente, con el objetivo de ayudar a evitar la posible contaminación del medio ambiente a través de desechos perjudiciales para el mismo.

Se realizará cálculos de economía donde se determinará el VAN con un valor de \$10.540,17, el TIR con un porcentaje de 25,81 %, y el TMAR con un porcentaje de 13,48 %, por lo cual se puede identificar que la empresa es viable para su funcionamiento.

## **2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1. Creación de la empresa**

Fabriburguer's surge de la necesidad de ofrecer una nueva variedad de alimentos en la parroquia San Juan de Pastocalle, ya que es la primera empresa de alimentos y bebidas que ofreciera un producto de calidad, su cocina representa la fusión de la gastronomía ecuatoriana y mexicana.

Por otro lado, San Juan de Pastocalle se encuentra en una zona de producción agrícola, ganadera, florícola y turística, por lo que existe la fácil disposición de materia prima de calidad al enlace del negocio. Donde el uso de producción local para la elaboración de los platillos y la correcta aplicación de técnicas y métodos de cocina en el proceso de producción harán del presente servicio, uno de excelente calidad.

### **2.2 Descripción de la empresa**

#### **2.2.1 Importancia.**

La cocina fusión es una forma no solo de satisfacer una necesidad, sino de transmitir sabores nuevos a través de las diferentes culturas gastronómicas, he ahí la importancia de estudiar y crear platillos de las culturas gastronómicas de los diferentes países. En el presente caso, la cocina fusión no se ve muy aplicada en los restaurantes que ofrecen servicio de comida rápida, debido a que no se diversifica la oferta de la línea tradicional de este tipo de comidas, observando una oportunidad y tal importancia de crear el presente proyecto.

Es también muy importante que los emprendimientos que brinden servicio de A&B vuelvan a la producción en los lugares donde desarrollan sus actividades, ayudando así a la economía de sus localidades y generar empleo mediante la cocina.

#### **2.2.2 Características.**

Responsabilidad social: Fabriburguer's entiende que al formar parte de la comunidad no debe enfocarse en ser un factor pasivo, ya que tiene una gran responsabilidad social con sus clientes y colaboradores, así como tiene un gran compromiso con entregar un buen servicio y un plato de alta calidad.

Investigación e innovación: Fabriburguer's considera necesario el investigar sobre las diferentes culturas y tradiciones gastronómicas, en cuanto a sus orígenes, métodos, técnicas de cocción y los ingredientes que son utilizados para la elaboración de los diferentes platos. Una vez que se obtenga el conocimiento necesario poder realizar la creación, fusión e innovación de nuevos platos donde se pueda ver reflejado las culturas gastronómicas sin cambiar su esencia.

Profesionales comprometidos y con don de gente para ofrecer el servicio: al tener el conocimiento que la cocina es un acto donde se puede expresar y demostrar, culturas y tradiciones, ya que sin estos componentes tan importantes no se puede brindar un producto de calidad a los consumidores, sino que desea satisfacer su paladar con nuevos sabores y vivir una experiencia Gastronómica inolvidable que Fabriburguer's ofrece.

### **2.2.3 Actividad.**

Fabriburguer's es un establecimientos que brinda un servicio, específicamente un Bar & Restaurante donde se servirán alimentos y bebidas (con alcohol y sin lcohol ), que serán elaborados con igredientes propios del sector, con un toque de creación, innovación y fusión, y que se enfoca en un target medio.

### **2.3 Tamaño de la empresa.**

Fabriburguer's es una microempresa la cual contará con diferentes áreas las cuales son las más básicas: Área ejecutiva (encargado de compras, administración general y cooperación ejecutiva), Área de producción y almacenamiento, y Área de servicio.

La empresa contará con:

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

## **2.4 Necesidades a satisfacer**

Para poder identificar las necesidades que tiene una empresa, es necesario realizarlo en base a la teoría de la pirámide de Maslow, donde se identifica de una forma piramidal las necesidades humanas a solventar mismas que son: Necesidad Fisiológica, Necesidad de Seguridad, Necesidad Social-Afiliación, Necesidad de Reconocimiento y Necesidad de Autorrealización. Con referencia a lo descrito, Fabriburger's apunta a satisfacer las siguientes necesidades.

### **a. Necesidad Fisiológica.**

Ya que será una empresa que practicará la cocina fusión y brindará un servicio de alimentos y bebidas, se busca cumplir con la necesidad fisiológica mediante una correcta alimentación a los colaboradores y clientes pues esta directamente relacionada con el sector de alimentación.

### **b. Necesidad de Seguridad.**

Es necesario identificar los distintos niveles de seguridad que se deben satisfacer. Primero esta la seguridad alimentaria, la cual engloba todo lo que respecta a las BPM (buenas practicas de manufactura). Los platos y bebidas que se ofrece en el bar & restaurante Fabriburger's, estarán sometidos a la aplicación de diferentes normas y protocolos de seguridad alimentaria que prevengan que el producto final se vea afectado. Para ello se realizará un estricto y adecuado control de cadena de producción en donde se tomara muy en cuenta la bioseguridad, desde el proceso de la adquisición de materia prima hasta la elaboración y entrega de los platillos al cliente.

A continuación esta la seguridad enfocada a la integridad física del cliente, la cual se garantizará brindándole un ambiente agradable, tranquilo y calmo, donde puedan sentirse seguros y en confianza.

Finalmente la seguridad hacia los trabajadores de la empresa, será garantizada mediante el cumplimiento de todas las leyes y reglamentos del trabajo vigentes en el código de trabajo del Ecuador, respetando así los derechos de los trabajadores, velando por la integridad y seguridad física y mental de nuestros colaboradores en el entorno laboral.

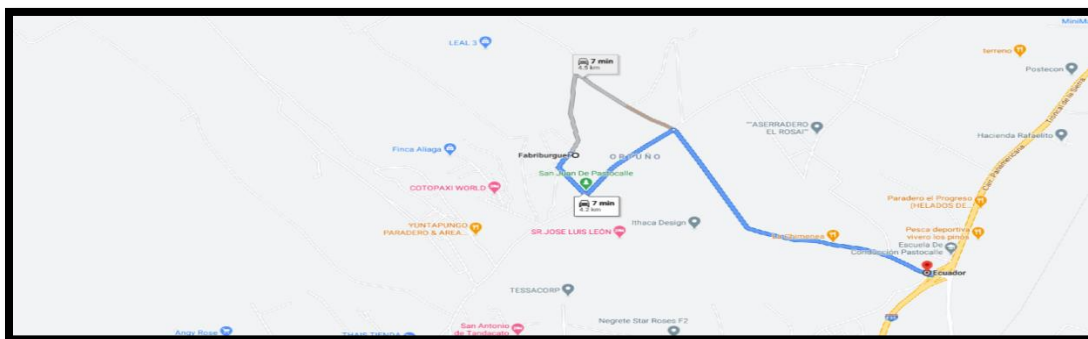
### c. Necesidad Social – Afiliación.

Fabriburger's velará y enfocará siempre por construir relaciones de confianza con sus clientes, colaboradores y proveedores a través de: comunicación efectiva, capacitación al personal en cuanto al funcionamiento de la emmpresa, refiriéndonos al control y supervisión de la producción para así garantizar calidad constantes y brindar un servivio de primera.

### 2.5 Localización de la empresa

Fabriburger's estará ubicado en la Parroquia de San Juan de Pastocalle, provincia de Cotopaxi, Ecuador, calles Cotopaxi y Vicénte Leon , barrio centro.

Ilustración 1. Pastocalle



Google Maps. (2020). San Juan de Pastocalle. [Mapa satelital]. Recuperado de :  
<https://www.google.com.ec/maps/dir/Fabriburger's,+Cotopaxi+y+Vicente+Le%C3%B3n/San+Juan+de+Pastocalle/@-0.7275742,-78.6353966,15z/data=!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x91d45710aef32931:0x76bb0a234f25cb1b!2m2!1d-78.6354307!2d-0.7243248!1m5!1m1!1s0x91d45781db631fd9:0xe83020141074bbb9!2m2!1d-78.6120275!2d-0.7352465>

## **2.6 Filosofía empresarial**

### **2.6.1 Misión.**

Fabriburguer's será un bar y restaurante que en base a la investigación de la variedad de culturas gastronómicas aplicará procesos de innovación, creación, fusión de ambas cocinas ecuatoriana y mexicana, haciendo uso de productos adecuados de la localidad, y así elaborar platillos de alta calidad que satisfagan a los clientes con un equipo de trabajo altamente capacitado, tanto técnica como humanamente.

### **2.6.2 Visión 2021.**

Darnos a conocer como el primer restaurante de cocina fusión ecuatoriana-mexicana, que brinda un servicio nuevo e innovador en el sector de San Juna de Patstocalle, donde se aplicarán diferentes técnicas culinarias que aportarán una experiencia rica y novedosa al cliente final.

### **2.6.3 Objetivos.**

- \* Crear e innovar platillos en base de la cocina fusión entre la gastronomía Ecuatoriana y Mexicana.
- \* Brindar una experiencia Gastronómica satisfactoria entre la cocina nacional e internacional de un alto nivel a precios razonables para los clientes.
- \* Contar con equipos de trabajo capacitados, en un entorno profesional y apasionado por la cocina

### **2.6.4 Meta.**

Tener un restaurante funcional y con liquidez en el plazo de tres años a partir de la apertura de la empresa, donde se pueda generar una economía que pueda cubrir con las necesidades internas, y así lograr una rentabilidad constante e implementar una cadena de sucursales.

### **2.6.5 Estrategias.**

- Identificar las necesidades de los potenciales clientes del sector con un estudio de mercado en el entorno.
- Diseñar una carta-menú llamativa en base a las preferencias estudiadas en la que se identifiquen platos o productos típicos, tradicionales o propios de la gastronomía de Ecuador y México.
- Identificar servicios complementarios que fueren requeridos por los clientes con el fin de poder satisfacer las diferentes necesidades dentro del establecimiento.

### **2.6.6 Políticas.**

#### ***Los trabajadores.***

- ❖ Puntualidad y responsabilidad al cumplir con los horarios de trabajo de tal manera el cumplimiento de las metas y tareas establecidas en las diferentes áreas.
- ❖ Utilizar siempre y de manera correcta el uniforme de la empresa dentro de las instalaciones y fuera de ellos en caso de ser requerido.
- ❖ Mantener su aseo y presentación personal pulcra dentro de las instalaciones de la empresa.
- ❖ Cumplimiento estricto de las tareas que se les sea asignadas a cada empleado dependiendo de su respectiva área.
- ❖ Prohibido toda relación de índole amoroso dentro de las instalaciones.
- ❖ Fomentar el respeto y la consideración con sus compañeros de trabajo.
- ❖ Prohibido fumar, beber o consumir cualquier tipo de sustancias estupefacientes que perjudiquen el bienestar de los empleados en la jornada laboral.
- ❖ Evitar todo tipo de violencia dentro de las instalaciones de la empresa.

#### ***La empresa.***

- ❖ Será responsable del bienestar físico y emocional de los empleados las cuales conformen la empresa
- ❖ Cumplirá con sus obligaciones establecidas en la ley para con la sociedad, el estado, sus trabajadores y los clientes.

- ❖ Mantener constantemente en sus productos un estándar de alta calidad a través de una estricta implementación de procesos de control y sistemas de producción idóneos, en todas las áreas.
- ❖ Será responsable de realizar capacitaciones a todo su personal de tal manera que se pueda brindar a los clientes un servicio de primera, dichas capacitaciones se realizarán de forma quimestral con todo el personal que tiene la empresa.

### **2.6.7 FODA.**

#### *Fortalezas.*

- ❖ Productos de alta calidad nuevos e innovadores.
- ❖ Equipos de trabajo profesionales, comprometidos y capacitados.
- ❖ Una identidad culidaria única y original.
- ❖ Excelente desempeño laboral de los empleados en las áreas designadas.

#### *Oportunidades.*

- ❖ Desarrollo adecuado de la gastronomía local y turismo comunitario del sector.
- ❖ Excelente producción agrícola, ganadera y florícola de la zona.
- ❖ Pocos servicios gastronómicos innovadores en el ámbito de la comida rápida.

#### *Debilidades.*

- ❖ Espacio físico inandecuado del restaurante.
- ❖ Liquidez limitada al iniciar el negocio.
- ❖ Escases de equipamiento necesario para el correcto funcionamiento de la empresa.

#### *Amenazas.*

- ❖ Riesgo de inestabilidad económica, social y política del país.
- ❖ Emergencia sanitaria a nivel nacional y mundial.
- ❖ Elevación de precios en maquinarias y mobiliario.
- ❖ El producto prodría no ser aceptado por el target que enfoca la empresa.



## **2.7 Desarrollo organizacional**

### **2.7.1 Tipo de Estructura.**

#### ***Diferenciación.***

En Fabriburguer's la comunicación se practicará de forma vertical, lo que significa que se efectuará desde la cabeza de mando a todos los niveles de la empresa, con la finalidad de facilitar la supervisión de los procesos, y así poder tener una mejor ejecución en el ámbito laboral interno de la empresa.

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

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

#### ***Nivel Gerencial.***

- Chef propietario

#### ***Nivel Operativo.***

- Ayudante de cocina
- Recepcionista – cajero

### **2.7.2 Formalización.**

Fabriburguer's se basará en manuales de procedimientos, políticas y estrategias creadas por la propia empresa para su identificación y buscar el cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, también como materia de impuestos, legislación laboral y la cotización a la seguridad social ya sea tanto para el propietario y sus colaboradores.

### **2.7.3 Centralización – Descentralización.**

Fabriburguer's enfocará sus actividades en las áreas de producción, elaboración y distribución; ya que con esto se busca la satisfacción de los clientes y la aceptación de nuestros productos para lograr un posicionamiento de la empresa.

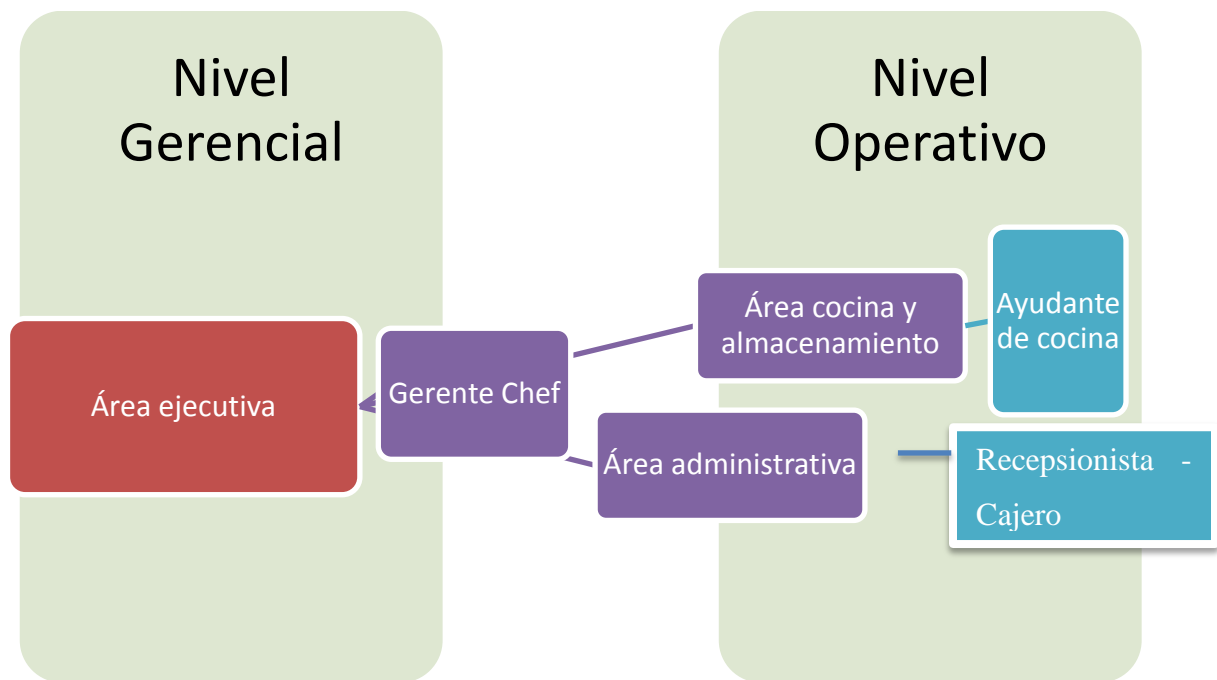
La descentralización se dará con la delegación de las funciones por parte del área Gerencial, permitiendo así la toma de decisiones y el empoderamiento del área de empleados que ayude a una buena relación laboral entre empleador y empleado, todo esto con el objetivo de beneficiar a los clientes y buscar el engrandecimiento de la empresa.

#### 2.7.4 Integración.

La integración organizacional de Fabriburguer's se basará del sistema de gestión de procesos de adquisición, producción, distribución y venta, al implementar este sistema se tendrá el acierto de llevar un control completo y mejorado de entradas y salidas de cada una de las áreas que tiene la empresa, de tal manera poder identificar la interrelación de ambas actividades y de igual manera tomar cuenta que se debe llevar un registro de actividades desempeñadas en la jornada, en las cuales se pueda ver reflejado la participación de todos los miembros que conformen la empresa.

### 2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 2. Organigrama empresarial Fabriburguer's



Sango, A. (2020). Organigrama empresarial Fabriburguer's [Gráfico]

## 2.9 Funciones del personal

### PUESTO DE GERENTE CHEF

#### Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

<b>Empresa</b>	Fabriburguer's
<b>Unidad administrativa</b>	Área ejecutiva.
<b>Misión del puesto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Comandar y supervisar las funciones dadas por el mismo para el correcto majeno de todas las áreas en general.</li><li>• Buscar soluciones en conflictos de ámbito laboral interno y externo.</li><li>• Responsabilizarse de la dirección de la empresa.</li><li>• Verificar que la adquisición de materia prima sea realizada de manera correcta.</li><li>• Elaboración de los platillos.</li><li>• Llevar una buena relación de comunicación con su equipo de trabajo en el aréa administrativa y en el área de cocina.</li></ul>
<b>Denominación del puesto</b>	Gerente Chef.
<b>Rol del puesto</b>	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución.
<b>Remuneración</b>	\$ 600

## Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Título de Tecnología en Gastronomía</p> <p>Manejo fluido de un idioma aparte del idioma nativo</p>	<p>Mínima 1 año en el cargo de Gerente-Chef.</p>	<p>Conocimiento sobre administración de empresas.</p> <p>Conocimiento y dominio sobre la correcta aplicación de las HACCP y BPM.</p> <p>Conocimiento y dominio de la cultura gastronómica ecuatoriana y mexicana.</p> <p>Conocimiento y dominio de los protocolos de primeros auxilios.</p> <p>Conocimiento de la cocina.</p>	<p>Innovador.</p> <p>Comando del Área.</p> <p>Control del estrés.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Habilidad.</p> <p>Buena comunicación laboral.</p> <p>Organización y control.</p> <p>.Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Agil.</p> <p>Capaz de buscar soluciones.</p>

Sango, A. (2020). Méritos aspectos a considerar, gerente chef. [Tabla].

## **PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA**

### **Detalles generales del puesto ayudante de cocina.**

<b>Empresa</b>	Fabriburguer's.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de producción y almacenamiento
<b>Misión del puesto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realizar limpieza de todos los elementos existentes en la estación de la cocina.</li><li>• Procesar y conservar la producción de la materia prima que sera utilizada para la elaboración de los platillos.</li><li>• Estar a disposición del gerente chef y realizar todo la ayuda que sea requerida para la elaboración y emplatado del plato.</li></ul>
<b>Denominación del puesto</b>	Ayudante de cocina.
<b>Rol del puesto</b>	Brindar ayuda al gerente chef para realizar el proceso de recepción, producción y almacenamiento de la materia prima y todo lo referente a el área de limpieza.
<b>Remuneración</b>	\$ 400

## Méritos aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Título de Tecnología en Gastronomía.</p> <p>Certificado de cursos Realizados en el ámbito Gastronomico.</p>	<p>Mínima 6 meses en el cargo de ayudante de cocina.</p>	<p>Pre-elaboración, manipulación y conservación de los alimentos.</p> <p>Conocimiento y dominio de Técnicas culinarias.</p> <p>Conocimiento de administración de empresas.</p> <p>Conocimiento y dominio de la cultura gastronómica ecuatoriana y mexicana.</p> <p>Conocimiento y dominio de los protocolos de primeros auxilios.</p>	<p>Innovador.</p> <p>Comando del Área.</p> <p>Control del estrés.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Habilidad.</p> <p>Buena comunicación laboral.</p> <p>Organización y control.</p> <p>.Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Agil.</p> <p>Capaz de buscar soluciones.</p> <p>.</p>

Sango, A. (2020). Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina. [Tabla].

## **PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA**

### **Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.**

<b>Empresa</b>	Fabriburguer's.
<b>Unidad administrativa</b>	Área de servicio
<b>Misión del puesto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Su función es encargarse de la cobranza en la caja.</li><li>• Ser recepcionista y la asignación de las mesas que sean reservadas.</li></ul>
<b>Denominación del puesto</b>	Cajero – recepcionista.
<b>Rol del puesto</b>	manejo del flujo de dinero, atención al cliente, registro de reservaciones, delegación de mesas.
<b>Remuneración</b>	\$ 400

## Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Título de Tecnología superior en Contabilidad, Finanzas y Administración.</p> <p>Certificado de cursos Realizados en el ámbito de finanzas.</p> <p>Manejo fluido de un idioma aparte del idioma nativo</p>	<p>Al menos 1 año comprobable de experiencia.</p>	<p>Conocimiento y dominio del protocolo de Servicio.</p> <p>Excelente Dominio para el flujo de dinero.</p> <p>Atención al cliente.</p> <p>Excelente manejo de sistemas informáticos y financieros.</p> <p>Conocimiento del manejo de de redes sociales y redes de comunicación.</p>	<p>Control del estrés.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Habilidad.</p> <p>Buena comunicación laboral.</p> <p>Organización y control.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Agil.</p> <p>Capaz de buscar soluciones.</p> <p>Buena presentación personal.</p>

Sango, A. (2020). Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista. [Tabla].



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

#### **3.1 Objetivo de mercadotecnia**

Establecer la empresa Fabriburguer's en la mente de los clientes a través de campañas publicitarias mediante las redes sociales, donde se pueda exhibir la marca, el producto y el servicio que la empresa brindará, de tal manera pretender ser una de las primeras opciones de visita para poder degustar platos nuevos e innovadores.

#### **3.2 Investigación de mercado**

Es la recopilación de información a través de la investigación de mercado, donde se aplican diferentes técnicas o métodos para poder obtener opiniones que ayuden con la creación de la empresa.

Para obtener información se recurrió a la investigación de campo del sector donde brinda el servicio la empresa. Dicha recopilación fue realizada mediante una encuesta en línea, donde se identificó la opinión de los clientes con respecto a la viabilidad de la creación de Fabriburguer's.

##### **3.2.1 Modalidad.**

La recopilación de datos mediante encuestas fue elaborada de forma virtual con la ayuda de la aplicación de Google Forms, misma que está conformada por diez preguntas cerradas y de opción múltiple, con la finalidad de obtener una mayor facilidad en la cuantificación de los resultados.

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

En el siguiente trabajo no se puede fijar un universo definido por lo cual se realizará un estudio de mercado al aire libre que implica un riesgo de salud (COVID 19), por lo tanto, se ha tomado como sujetos de estudio a personas residentes en el sector de San Juan de Pastocalle donde se ubica la empresa, puesto que el establecimiento está dirigido al público local. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= 3000

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 20% (0.2)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{3000 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.2}{(0.05)^2 * (3000 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.2}$$

$$n = \frac{1,152.48}{7.88166}$$

N= 146

### 3.4 Análisis de las encuestas

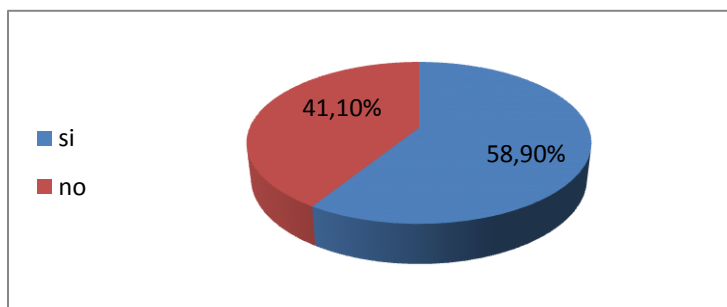
#### Pregunta 1.

Tabla 4. ¿Ha escuchado sobre la cocina fusión?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	86	58,9
No	60	41,1
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Pregunta 1. Investigación de campo. Latacunga – Ecuador [Tabla].

Ilustración 3. Pregunta 1, gráfico circular



Sango, A. (2020). Pregunta 1, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** Al observar que el 58,9% de los encuestados dicen conocer sobre la cocina fusión, se puede mencionar que la propuesta de implementar esta técnica de cocina fusión sera viable para Fabriburger's, motivo por el cual el negocio a proponer tendría gran aceptación en el mercado.

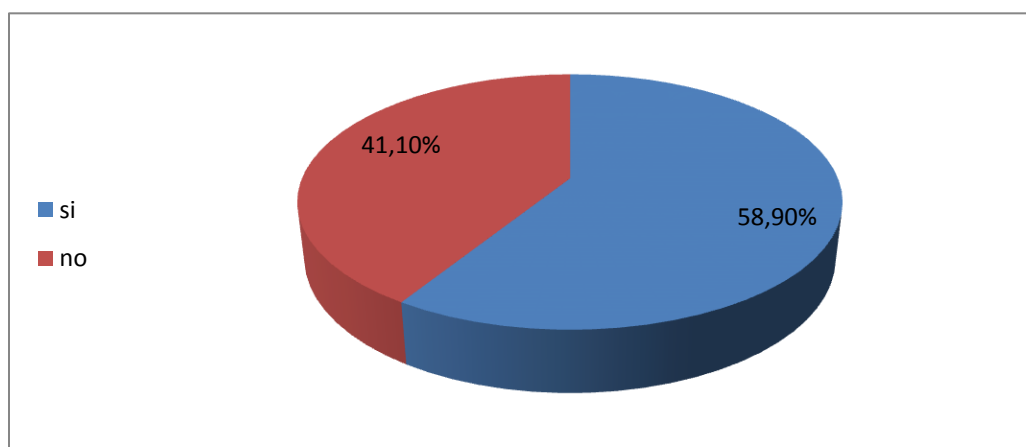
## Pregunta 2.

Tabla 5; Tiene conocimiento sobre la gastronomía Mexicana?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	86	58,9
No	60	41,1
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga - Ecuador [Tabla].

Ilustración 4. Pregunta 2, gráfico circular



Sango, A. (2020). Pregunta 2, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** De las 146 encuestas realizadas el 58,9% de los encuestados dicen conocer de la gastronomía Mexicana, lo cual es una ventaja para el establecimiento ya que el público meta en porcentajes conocen e identifica a la cocina mexicana, y por ende sobre el servicio que se brindará en la empresa.

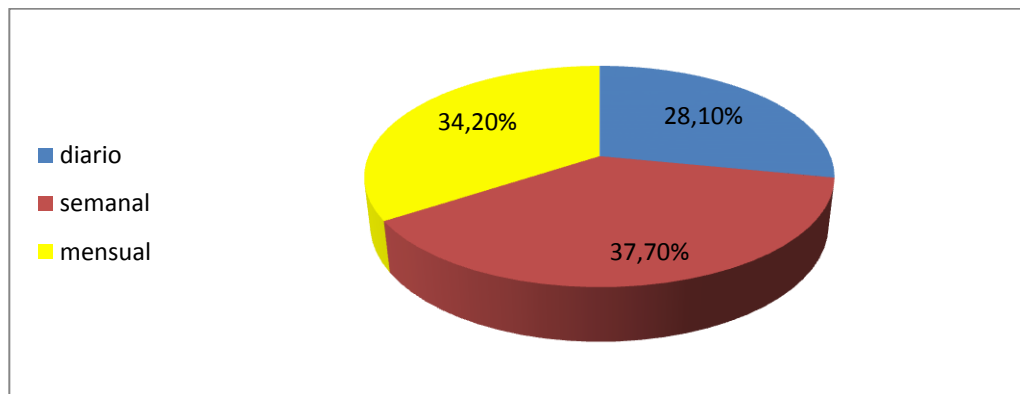
### Pregunta 3.

Tabla 6.¿ Con que frecuencia consume alimentos de comida rápida?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diario	41	28,1
Semanal	55	37,7
Mensual	50	34,2
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga - Ecuador[Tabla].

Ilustración 5 Pregunta 3, grafico circular.



Sango, A. (2020). Pregunta 3, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** Con la presente respuesta se puede apreciar que, entre las personas que visitan un establecimiento de comida rápida de forma diaria y semanalmente suman un total del 65,8%, lo cual se podría traducir en un flujo de clientes constante para Fabriburger's.

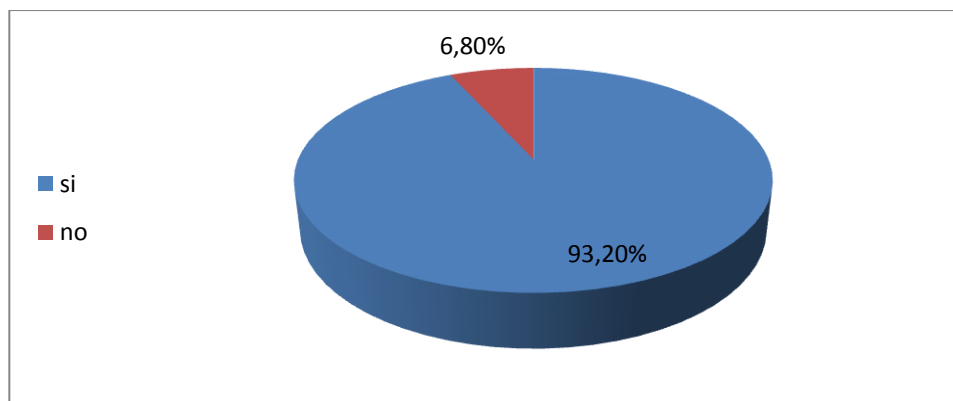
#### Pregunta 4.

Tabla 7.¿ Le gustaría que el establecimientos cuente con juegos para la distracción de los niños?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	136	93,2
No	10	6,8
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga - Ecuador [Tabla].

Ilustración 6 Pregunta 4, grafico circular.



Sango, A. (2020). Pregunta 4, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** La mayoría de los encuestados manifiestan que si les gustaría que la empresa cuente con juegos como parte de la experiencia dentro de un restaurante, lo que genera una propuesta interesante a implementar dentro de Fabriburger's. Por su parte un 6,8% de encuestados no comparte la idea de que se implemente un área de juegos infantiles.

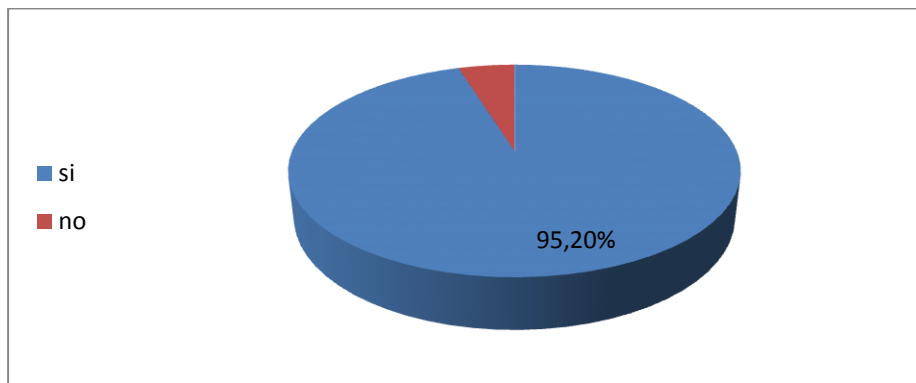
### Pregunta 5.

Tabla 8.¿ Le gustaría degustar platillos elaborados mediante la fusión de la comida Ecuatoriana y Mexicana?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	139	95,2
No	7	4,8
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020).Investigación de campo. Latacunga - Ecuador [Tabla].

Ilustración 7 Pregunta 5, grafico circular.



Sango, A. (2020). Pregunta 5, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** De los 146 encuestados el 95,2% ha mencionado gustarle la idea de degustar nuevos platos, lo cual colabora con identificar la aceptación del negocio con miras a la innovación y fusión de la gastronomía ecuatoriana y mexicana; colaborando significativamente con el correcto encausamiento del presente negocio .

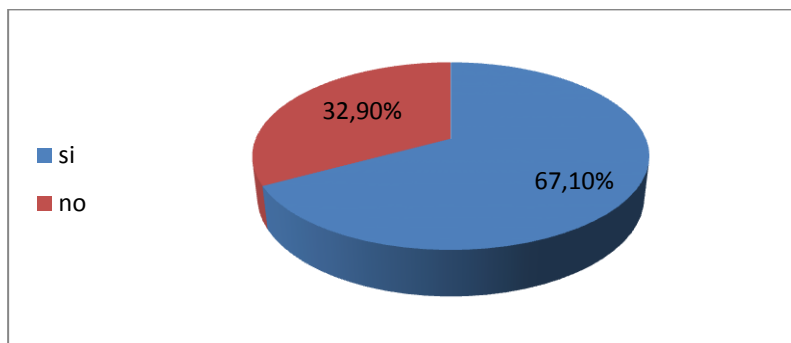
## Pregunta 6.

Tabla 9.¿ Le gustaría que nuestra empresa venda bebidas que contengan alcohol en un grado moderado como cervezas y cócteles ?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	98	67,1
No	48	32,9
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga – Ecuador [Tabla].

Ilustración 8 Pregunta 6, gráfico circular



Sango, A. (2020). Pregunta 6, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** Al observar que el 67,10% de los encuestados acogen la propuesta de la venta de bebidas con alcohol Fabriburguer's optará por brindar el servicio, pero siempre tomando las medidas correspondientes.



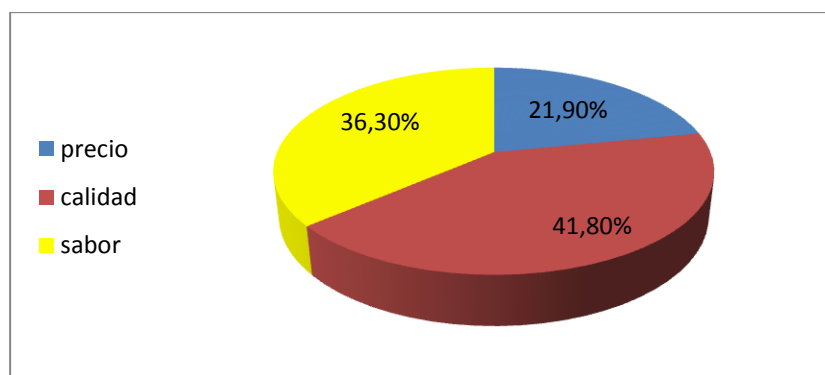
## Pregunta 7.

Tabla 10. Al momento de consumir un producto de comida rápida, ¿ Que es lo primero que toma en cuenta?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Precio	32	21,9
Calidad	61	41,8
Sabor	53	36,3
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga - Ecuador [Tabla].

Ilustración 9. Pregunta 7, gráfico circular



Sango, A. (2020). Pregunta 7, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** Puede observarse que la mayoría de los encuestados se enfocan en la calidad del producto que brindan un establecimiento de comida rápida, y por otra parte el porcentaje mínimo de los encuestados se fijan en los precios por lo cual Fabriburguer's se comprometerá en brindar un producto de alta calidad para sus clientes con buen sabor y con precios adecuados.

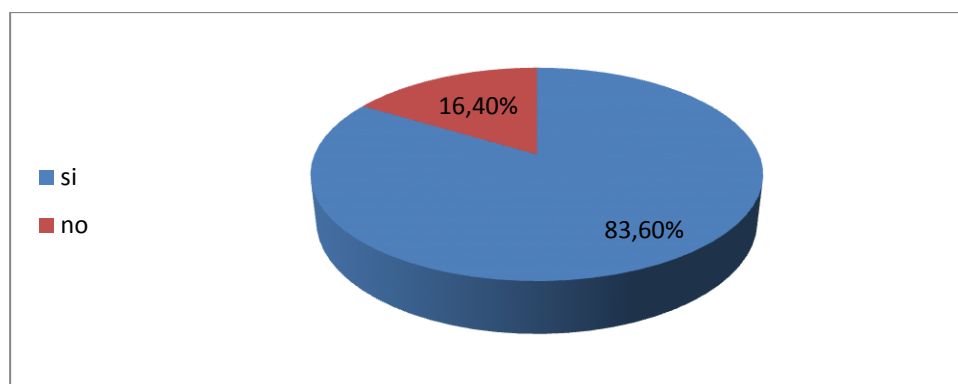
### Pregunta 8.

Tabla 11. ¿Le gustaría probar productos nuevos que contengan un ingrediente picante en su elaboración?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	122	83,6
No	24	16,4
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga - Ecuador [Tabla].

Ilustración 10. Pregunta 8, gráfico circular



Sango, A. (2020). Pregunta 8, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** Dentro del porcentaje de análisis podemos observar que un 83,6% de los encuestados optaron por que nuestros productos contengan un ingrediente picante en la elaboración de los platos a ofrecer, obviamente se ofrecerá opciones sin picante para los clientes que así lo deseen.

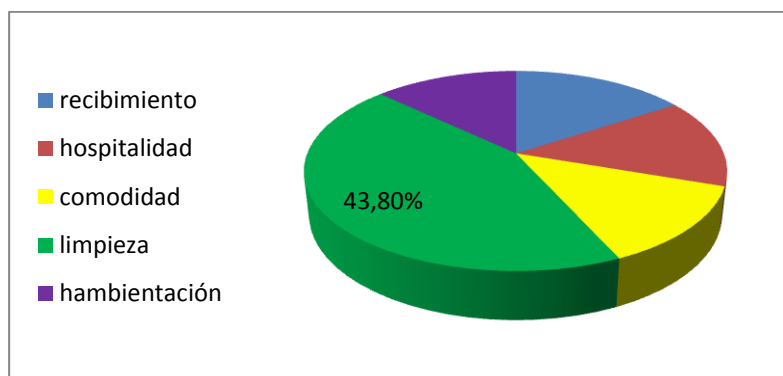
### Pregunta 9.

Tabla 12. Al visitar un establecimiento de comida rápida ¿En que se fija primero?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Recibimiento	23	15,8
Hospitalidad	21	14,4
Comodidad	19	13
Limpieza	64	43,8
Hambientación	19	13
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga-Ecuador [Tabla].

Ilustración 11 Pregunta 9, gráfico circular



Sango, A. (2020). Pregunta 9, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** Al analizar las encuestas observamos que un 43,80% de los encuestados toman muy en cuenta la limpieza del establecimiento, por lo que Fabriburger's no tendrá inconveniente al respecto, por ello contará con estrictos protocolos de bioseguridad que servirán para combatir la propagación del COVID 19.

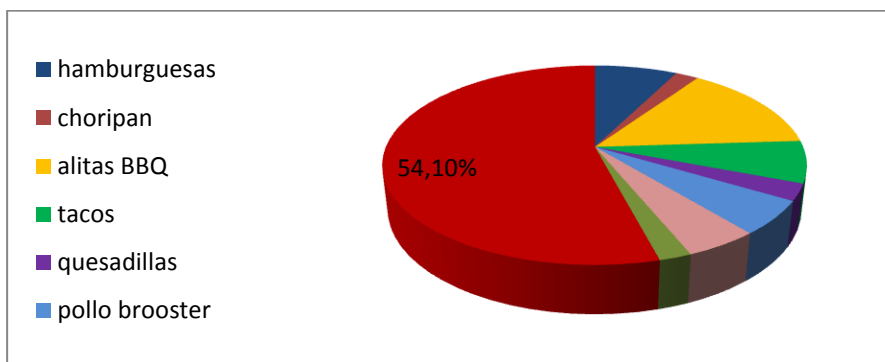
### Pregunta 10.

Tabla 13. Dentro de un establecimiento de comida rápida ¿Qué desea encontrar en su menú ?

RESPUESTA	CANTIDAD	%
Hamburguesa	11	7,5
Choripan	3	2,1
Alitas BBQ	21	14,4
Tacos	10	6,8
Quesadillas	4	2,7
Pollo Brooster	8	5,5
Burritos	7	4,8
Chimichangas	3	2,1
Todas las anteriores	79	54,1
<b>TOTAL</b>	<b>146</b>	<b>100%</b>

Sango, A. (2020). Investigación de campo. Latacunga – Ecuador [Tabla].

Ilustración 12. Pregunta 10, gráfico circular



Sango, A. (2020). Pregunta 10, gráfico circular. [Gráfico].

**Análisis:** Al analizar las respuestas de las encuestas realizadas, se puede identificar que la mayoría de los encuestados optan por encontrar un menú variado, el cual Fabriburger's ofrece, por otra parte se observa que dentro de la propuesta del menú, varios platos no son muy llamativos para los clientes, lo que sugiere siempre innovación al momento de realizar el presente emprendimiento.

### **3.4.1 Análisis General.**

Al realizar un profundo análisis en cuanto a las respuestas de las encuestas realizadas a los habitantes del sector, se puede mencionar que un 58,9% ha escuchado sobre la cocina fusión y tiene algo de conocimiento sobre ella, lo cual crea una ventaja para Fabriburger's ya que es un producto reconocido por los clientes.

Sobre la venta de bebidas (con alcohol) como la cerveza y cócteles, existe un porcentaje muy alto de aceptación el cual es una ventaja de crecimiento ya que está enfocado para brindar el servicio al público local y para visitantes de fuera del sector, tomando en cuenta que la venta de licor sea solo para personas adultas (mayores de 18), así evitar sanciones.

En base a las respuestas de los encuestados sobre agregar ingredientes picantes a la preparación de los platillos que Fabriburger's oferta, hay un porcentaje de aceptación equivalente al 83,6%, lo que facilita la creación y fusión de nuevos platos que en su elaboración contengan un toque de picor pero también buscar que no sea un problema desagradable para los clientes.

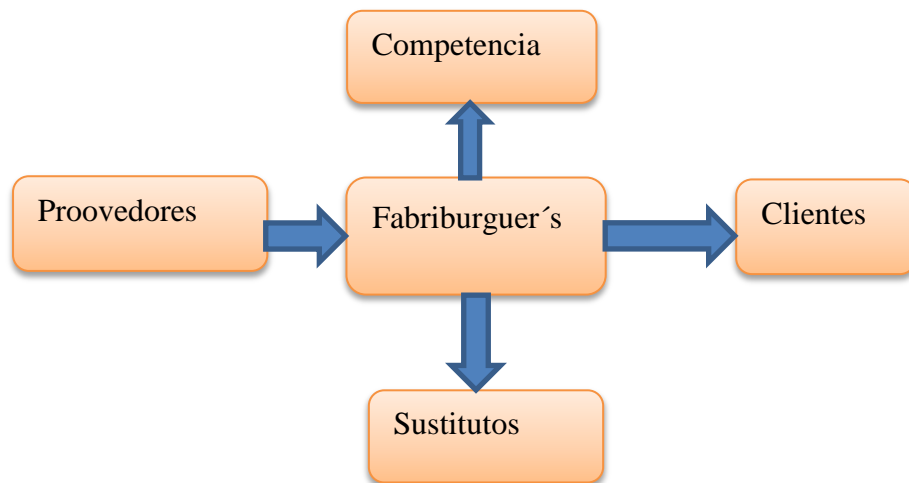
Por otra parte se observa que un 54,1% de los encuestados optaron por tener un menú variado donde puedan tener diferentes opciones a elegir. De tal manera poder brindar productos que puedan satisfacer la necesidad de los clientes, buscando que haya un nivel alto de fidelidad hacia nuestra empresa, a través de promociones y del brindar productos con un estándar inigualable y un servicio de alta calidad.

### 3.5 Entorno empresarial

#### 3.5.1 Microentorno.

Fabriburger's considera todo aquello que lo rodea como su microentorno, por lo cual busca tener y llevar un control efectivo que ayude al manejo correcto de la empresa

Ilustración 13. Esquema microentorno Fabriburger's



Sango, A. (2020). Esquema microentorno Fabriburger's. [Gráfico].

- **Competencia.**

Al realizar un recorrido por el sector donde va a encontrarse el Bar & Restaurante, se pudo observar que no existe ningún tipo de competencia directa e indirecta, el cual es una de las ventajas de la empresa, ya que es única en el sector.

#### Ilustración 14. Mapa referencial



Google Maps. (2020). San Juan de Pastocalle. [Mapa satelital]. Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/search/Restaurantes/@-0.7285945,-78.6429947,15z>

- ***Sustitutos.***

Dentro del sector de Patocalle se observó un solo sustituto, una pequeña tienda, ubicada en las calles Simón Boliva y 24 de Junio. Misma que ofrece alimentos y bebidas para elaborar y elaborados, pero se podría mencionar que no se considera como competencia ya que no es un establecimiento que brinde un servicio de alimentos y bebidas.

- ***Proveedores.***

Tomando en cuenta que la responsabilidad social es uno de los principios fundamentales con los que Fabriburguer's trabaja, se ha optado por trabajar con proveedores de la localidad para el funcionamiento de la empresa.

Tabla 14. Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
<p>“ Del Campo” Planta de Faenamiento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de calidad</li> <li>• Entrega directa al establecimiento</li> <li>• Crianza de pollos libre de quimicos</li> </ul>	Pollo y huevos
<p>Transporte de alimentos y cárnicos “ Ayala’s</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Negocio local familiar</li> <li>• Productos de alta calidad</li> <li>• Entrega directa al establecimiento</li> <li>• Fácilidad de pago ( cuotas)</li> <li>• Compromiso con la empresa</li> </ul>	Cárnicos y huevos
<p>Carnicería DON PILA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes de primera calidad</li> <li>• Fácilidad de pago ( cuotas)</li> <li>• Entrega directa al</li> </ul>	<p>Alitas Embutidos</p>



	establecimiento	Carnicos
Mercado Pastocalle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos propios del sector</li> <li>• Precios accesibles</li> <li>• Productos libres de químicos</li> </ul>	Vegetales, granos, leguminosas, harinas
<b>Insumos de limpieza</b>		
Sultana de los Andes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilidad de pago ( cuotas)</li> <li>• Negocio familiar</li> <li>• Elaboracion artesanal</li> <li>• Entrega directa al establecimiento</li> <li>• Productos de calidad y garantizados</li> </ul>	Insumos de limpieza
<b>Combustibles</b>		
Duragas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrega directa al establecimiento</li> <li>• Productos de calidad y garantizado</li> </ul>	GLP industrial de uso comercial

Sango, A. (2020). Proveedores. [Tabla].

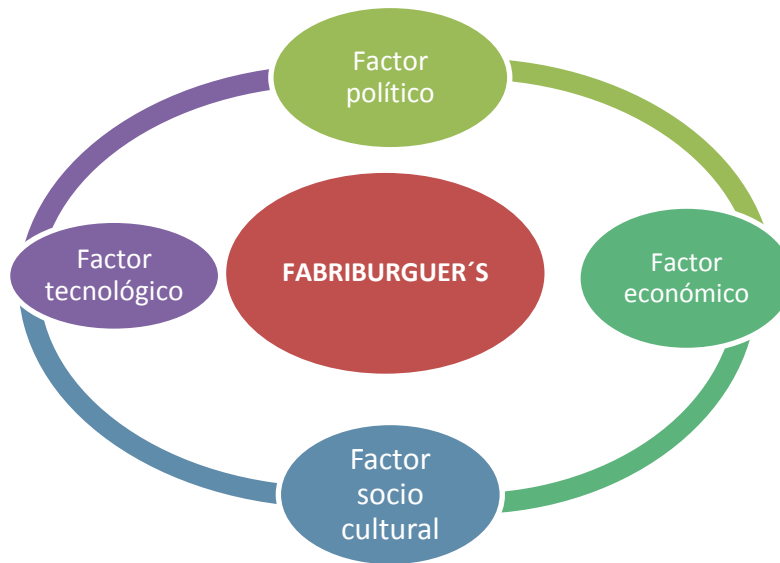
- **Cientes.**

Fabriburguer's esta dirigida a un target medio-bajo, enfocandose a clientes como visitantes y turistas locales e internacionales, así tambien a los habitantes de la parroquia de San Juan de Pastocalle que deseen experimentar la cocina fusión, la mezcla de dos gastronomías, dos culturas y así ofrecer un producto de calidad e innovador con todos los cuidados pertinentes.

### 3.5.2 Macroentorno

Es un conjunto de factores que rodean la empresa, en donde Fabriburguer's no tiene acceso al control directo, donde todos estos factores marcan una gran influencia que no permitirá el normal funcionamiento de la empresa

Ilustración 15. Macroentorno Fabriburguer's



Sango, A. (2020). Esquema macroentorno Fabriburguer's. [Gráfico].

- ***Factor Político.***

Fabriburguer's opta por realizar sus actividades en los límites legales regidos por la Constitución de la Republica del Ecuador, basándose en normas, políticas y disposiciones determinadas para el negocio de restauración, además de adaptarse a las nuevas normas y políticas que el gobierno de Latacunga emita.

- ***Factor Económico.***

Según datos obtenido de la pagina de web Primicias(2020), la economía ecuatoriana decrecerá 10,9% en 2020. Eso significa 4,6% más que lo estimado en abril de este año, cuando el FMI proyectó que la economía del país caería un 6,3%. Con la nueva estimación, Ecuador se convierte en el segundo país más afectado por la crisis económica en Latinoamérica, solo después de Perú, que tendrá una caída de su economía del 13,9% en 2020, y apenas por arriba de México, cuya economía caerá un 10,5% en 2020. Según el FMI, Ecuador tendrá una recuperación de 6,3% en 2021. Será el segundo país que mejor se recuperará de la crisis, por detrás de Perú, que crecerá un 6,5% (PRIMICIAS, 2020)

Al conocer sobre la situación económica que atraviesa el país, Fabriburguer's se acoplará y fijará sus precios de acuerdo a la tasa inflacionaria anual que presende el país.

- ***Factor Sociocultural.***

San Juan de Pastocalle en una parroquia llena de culturas y tradiciones, zonas de turismo comunitario y su gastronomía. Fabriburguer's implementará la cocina fusión como una opción al ámbito gastronómico del sector y brindar una nueva experiencia al degustar platos nuevos e innovadores.

- ***Factor Tecnológico.***

Como la mayoría de las industrias del mundo, la gastronomía avanza a pasos agigantados hacia el futuro, tanto en sus formas de atención al público, como en la capacidad de procesar o entregar alimentos. Es que la incorporación de nuevas tecnologías, sobre todo aquellas que conciernen al manejo de alimentos, no sólo ayuda a mantener mejores estándares de higiene y conservación, sino que abren nuevos horizontes en particular para las entregas a domicilio. (Itseller.cl, 2018)

### **3.6 Producto y servicio**

Fabriburguer's es un restaurante que a través de la cocina fusión se dedicará a la creación e innovación de nuevos platos de la gastronomía ecuatoriana y mexicana, por lo tanto realizará la producción de alimentos y bebidas donde pueda apreciarse en los productos ofrecidos por Fabriburguer's, la combinación de dos culturas gastronómicas distintas, pero que a la vez no perderán su esencia.

Para el proceso de producción la empresa se basará en estrictos protocolos de seguridad tales como; seguridad alimentaria y de bioseguridad, así como también técnicas y métodos de cocción. Con respecto al servicio que Fabriburguer's brindará se encuentra el servicio de entrega a domicilio, servicio a la mesa, reservas para cualquier ocasión y servicio para llevar.

#### **3.6.1 Producto Esencial.**

En la actualidad los clientes buscan en un restaurante algo más que solo satisfacer su hambre, es decir que buscan un lugar donde se sientan cómodos, relajados y disfruten de algo nuevo y un ambiente divertido con una temática llamativa. En Fabriburguer's, el producto esencial que ofrece, es la experiencia de poder degustar productos de comida rápida nuevos e innovadores preparados bajo un empleo estricto de las (BPM).

#### **3.6.2 Producto real.**

Fabriburguer's trabajará con una carta-menú que contendrá una variedad de platillos nuevos e innovadores las cuales son:

- Quesadillas, tortilla de trigo cubierta con salsa roja, queso mozzarella, género cárnico, acompañado de una ensalada y papas fritas, el cual se puede degustar como un refrigerio.
- Alitas BBQ, alas de pollo apanadas y fritas, cubiertas de salsa BBQ, acompañadas de arroz, papas fritas y ensalada, lo cual es un plato típico en la cadena de comida rápida.
- Hamburguesa, pan de hamburguesa, lechuga, rodajas de tomate, aros de cebolla perla, carne molida y queso cheddar, acompañado de papas fritas y ensalada.

### **3.6.3 Características.**

Fabriburguer's transmite un arduo trabajo en cada uno de sus platos, ya que están elaborados bajo un proceso estricto de producción, controles de calidad y protocolos de bioseguridad para brindar un producto de alta calidad y así satisfacer a los clientes. En cuanto al área de servicio los colaboradores estarán altamente capacitados para prestar un servicio de primera a los clientes que visitan el establecimiento el cual marque una buena imagen y una experiencia única.

### **3.6.4 Calidad.**

Tomando en cuenta toda etapa de producción de los productos, se opta por adoptar y diseñar Manuales de BPMS y HACCP, donde podemos encontrar varios indicadores de calidad tales como:

- Limpieza y desinfección de las diferentes áreas de cocina y toda maquinaria.
- Técnicas correctas de manipulación de alimentos.
- Control de cadena de frío de cada alimento.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tiempos de cocción de productos.
- Control de puntos críticos de los alimentos.
- ETAS (Enfermedades transmitidas por Alimentos).
- Medios de transmisión de toxinas en los alimentos.
- Estandarización en los procesos en la recepción y salidas de materia prima e insumos.

### **3.6.5 Estilo.**

Fabriburguer's emplea un ambiente con una temática de combinación de culturas (ecuatoriana-mexicana) y la combinación de la comida rápida y la recreación, el establecimiento marcará un estilo de distracción con un ambiente acogedor. También brindará un estilo de cocina nueva la cual es la cocina fusión ya que es una propuesta nueva en la localidad. Fabriburguer's ofrece un tipo de servicio "americano" o "emplatado", por lo tanto, se servirán los alimentos con emplatados agradables a la visión de los clientes.

### **3.7 Marca.**

Fabriburguer's es una marca que contiene dos términos Fabri que es el nombre del propietario de la empresa y burger's que es uno de los muchos platillos que ofertará la empresa. Con esto se busca personalizar la marca y darse a conocer en el mercado de la restauración. Siendo así un nombre que emite seguridad y al mismo tiempo curiosidad para que los clientes sientan ganas de visitarnos y conozcan los productos que ofrece. Con este nombre, Fabriburguer's da la bienvenida a todas esas personas dispuestas a experimentar una nueva y novedosa aventura al probar los productos que ofrecerá la empresa.

#### **3.7.1 Producto aumentado.**

Fabriburguer's marca una gran diferencia con su competencia ya que maneja unos conceptos y estilos creativos e innovadores, lo que busca es brindar un nuevo producto que no pueda encontrarse en el sector ya que será una de las primeras empresas que brinda un servicio de alimentos y bebidas que tenga como principio fundamental la aplicación de la cocina fusión y sea una nueva propuesta para el mercado.

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

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

##### ***Área de Cocina.***

El chef administrador y el ayudante de cocina vestirán uniformes que la empresa facilitará, los cuales constarán con distintivos y colores relacionados al tipo de cocina fusión que estamos promoviendo, dichos uniformes estarán conformados de :

- *Chef administrador.*

- \* Chaqueta negra con mangas largas con detalles rojos y sello del distintivo de la empresa.

Ilustración 16. Diseño uniforme chef administrador

- \* Delantal azul con bordados color café.
- \* Pantalón negro con líneas blancas verticales.
- \* Zapatos negros antideslizantes de cocina.
- \* Toca de chef.



Sango, A. (2020). Diseño uniforme chef administrador. [Ilustración].

- *Ayudante de cocina.*

- Chaqueta blanca con mangas largas con detalles multicolor y el sellos distintivo de la empresa.
- Faldón negro con bordes gris claro.
- Pantalón mil cuadros negro y blanco.
- Zapatos negros antideslizantes de cocina.
- Champiñón color blanco.
- Malla para cabello.

Ilustración 17Diseño uniforme ayudante de cocina



Sango, A. (2020). Diseño uniforme ayudante de cocina. [Ilustración].



***Personal del área de servicio.***

- ***Mesero y cajero – recepcionista.***

- \* Camiseta blanca con detalles en gris oscuro.
- \* Delantal de servicio color negro con detalles gris y el sello distintivo de la empresa .
- \* Pantalón negro.
- \* Zapatos negros.
- \* Malla para cabello.

Ilustración 18. Diseño uniforme personal del área de servicio



Sango, A. (2020). Diseño uniforme, personal del área de servicio.

[Ilustración].

### 3.8.2 Materiales de identificación.

Ilustración 19. Imagotipo Fabriburguer´s



Sango, A. (2020). Imagotipo Fabriburguer´s. [Ilustración].

#### *Imagotipo.*

Elementos a destacar:

- El chef representa el maestro de la cocina fusión, la innovación y combinación de platos de diferentes gastronomías (ecuatoriana-mexicana).
- Un baso de cerveza y una copa de coctel.
- El logotipo del bar y restaurante “ Fabriburguer´s”
- La bandeja de servicio que representa un servicio de calidad y el profesionalismo de nuestros colaboradores.
- Colores usados:

- Tonos de verde, blanco, amarillo, azul, rojo que representan los colores de las banderas de las dos nacionalidades (ecuatoriana-mexicana), y negro en las letras.
- Color anaranjado como simulacion de las bebidas.
- Rojo y morado simulando la presentacion del los elementos decorativos de las bebidas.

### ***Logotipo.***

Ilustración 20. Logotipo Fabriburguer´s



Sango, A. (2020). Logotipo Fabriburguer´s. [Ilustración].

#### Elementos a destacar:

- Tipo de letra: Gabriola, la fuente base tiene un tamaño de 48 puntos, el cual se puede ser regulado según el uso. Se eligió esta fuente por la curvatura en sus letras.
- Colores usados: Se eligió el color negro ya que da un gran contraste con los colores usados en el logotipo completo.

***Isotipo.***

El siguiente isotipo fue extraído del imagotipo de la empresa, el cual será utilizada para la representación gráfica más sencilla que ayudará a la rápida identificación de nuestra marca.

Ilustración 21. Isotipo Fabriburguer's



Sango, A. (2020). Isotipo Fabriburguer's. [Ilustración].

### ***Tarjetas de presentación.***

En el anverso se aprecian elementos como el logo distintivo de la empresa y una imagen referente al servicio que se brindará.

Ilustración 22. Anverso tarjeta de presentación



Sango, A. (2020). Anverso tarjeta de presentación. [Ilustración].

El reverso hay datos de contacto, por ejemplo, nombre del chef administrador, número para realizar reservas y el logotipo distintivo de la empresa.

Ilustración 23. Reverso tarjeta de presentación



Sango, A. (2020). Reverso tarjeta de presentación. [Ilustración].

### ***Hoja membretada.***

La papelería será un elemento de identidad corporativa, ya que servirá para el uso de la empresa, lo cual serán utilizados para la emisión de oficios, cartas, declaraciones formales a empresas o socios, para ello se opta por la elaboración de una hoja membretada la cual se presenta a continuación:

Ilustración 24. Hoja membretada



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

El sector de distribución y punto de venta físico de Fabriburguer's es su establecimiento ubicado en la Parroquia de San Juan de Patocalle, entre la Av. Cotopaxi y Vicente León.

#### ***Promoción.***

- \* La principal fuente de promocionar el producto será mediante la utilización de las redes sociales las cuales serán; Facebook, WhatsApp e Instagram.
- \* Al conseguir que el negocio y la marca sea reconocida en el mercado, se optará por realizar publicidad mediante medios tradicionales tales como tv, radio, pancartas y gigantografías.

#### ***Contacto.***

- \* Tarjetas de presentación.
- \* E-mail.
- \* WhatsApp.
- \* Facebook.
- \* Instagram.

#### ***Correspondencia.***

- \* A través del correo de la empresa.

#### ***Negociación.***

- \* Juntas con el cuerpo directivo de la empresa.
- \* A través de videoconferencia.
- \* Vía telefónica.
- \* Directa en el establecimiento con cita previa.

## **Financiamiento.**

Tabla 15. Financiamiento publicidad

<b>FINANCIAMIENTO</b>		
Tarjetas de presentación	100 unidades	\$7
Publicidad Facebook	1 veces por semana	\$5
Publicidad Instagram	2 veces por semana	\$10
<b>TOTAL</b>		<b>\$22</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>		<b>\$264</b>

Sango, A.(2020) Financiamiento publicidad.[Tabla]

### **3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio**

En la actualidad el sector turístico y de restauración en general se enfrentan a una emergencia sanitaria ( COVID 19), el cual afectó la economía del país por lo que toda empresa de turismo y restauración adaptó protocolos de bioseguridad para su funcionamiento, ya que se debe tomar medidas de control en todos los procedimientos desde la recepción de materia prima hasta la producción.

Existe una ventaja grande para Fabriburguer's, la cual es el poder posicionar a la marca en un mercado digital que cada vez crece de forma exponencial, de tal modo que Fabriburguer's identificó la oportunidad de ingresar al mundo digital y promocionar sus productos para poder ser encontrados con una mayor facilidad y por ende un acercamiento con el cliente a través de redes sociales, que es una de las estrategias a tomar dentro de las empresas.

## **3.9 Fijación de Precios**

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

A continuación se presentará las recetas donde se demostrará los precios calculados para un solo PAX(comensal). En el mismo se tomará en cuenta el costo por kilogramo del producto y el costo de los implementos que se utilizan para la elaboración del plato. También



se sumarán diferentes valores de factores que intervienen durante el proceso de producción los cuales son:

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

El porcentaje de cada uno de estos valores se podrá ver reflejado en la receta mediante una sumatoria, el cual permite definir el precio final del plato.

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

- Hamburguesa con papas fritas
- Alitas BBQ con papas fritas
- Quesadillas

- *Hamburguesa con papas fritas.*


Tabla 16. Receta estándar de costos

		<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN</b>		
		<b>RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Hamburguesa con papas fritas		<b>Código:</b> 001	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2020		<b>Chef:</b> Sango Andy	
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Pan	unidad	\$1.82 (8unid)	1	\$0.2275
Carne	g	\$4.35	100	\$0.435
Queso Cheddar	unidad	\$3.00 (25unid)	1	\$0.12
Lechuga	g	\$4.00	8	\$0.032
Tomate riñón	g	\$1.30	12	\$0.0156
Cebolla perla	g	\$1.50	5	\$0.01
Papa única pera	g	\$0.90	100	\$0.0075
Sal	g	\$0.60	5	\$0.003
Pimienta	g	\$1.60	5	\$0.008
Aceite	g	\$1.30	550	\$0.751
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$1.6096</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0.1610</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$1.7706</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$0.2656</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$0.5901</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$0.7968</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0.2125</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$0.7968</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$4.4322</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$0.5319</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$0.4432</b>
			<b>Total</b>	<b>\$5.4073</b>

Sango, A. (2020).Hamburguesa con papas fritas, receta estándar de costos, [Tabla].

- *Alitas BBQ con papas fritas.*


Tabla 17. Receta estándar de costos

		<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN</b>		
		<b>RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Alitas BBQ con papas fritas.		<b>Código:</b> 002	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2020		<b>Chef:</b> Sango Andy	
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Alas de pollo	g	\$2.75	200	\$0.55
Papa Única Pera	g	\$0.90	100	\$0.09
Sal	g	\$0.60	8	\$0.005
Comino	g	\$2.84	5	\$0.014
Pimienta	g	\$1.60	5	\$0.008
Paprika	g	\$3.85	5	\$0.019
Azúcar morena	g	\$1.85	50	\$0.093
Coca Cola	ml	\$1.30	75	\$0.097
Aceite	ml	\$1.30	500	\$0.65
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$1.526</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0.153</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$1,679</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$0.252</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$0.559</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$0.755</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0.201</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$0.755</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$4,202</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$0.504</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$0.420</b>
			<b>Total</b>	<b>\$5.126</b>

Sango, A. (2020). Alitas BBQ con papas fritas, receta estándar de costos. [Tabla].


- *Quesadillas.*

Tabla 18. Postre, receta estándar de costos

		<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN</b>		
		<b>RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Quesadillas		<b>Código:</b> 003	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	20/12/2020		<b>Chef:</b> Sango Andy	
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (KG)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL</b>
Tortillas de trigo	g	\$0.90(10unidades)	2	\$0.18
Carne	g	\$3.00	50	\$0.15
Queso Mozzarella	g	\$5.00	40	\$0.2
Aguacate	g	\$1.00	20	\$0.02
Tomate riñon	g	\$1.30	10	\$0.013
Cebolla Perla	g	\$1.50	10	\$0.02
Papa única pera	g	\$0.90	50	\$0.05
Sal	g	\$0.60	5	\$0.003
Pimiento	g	\$1.60	5	\$0.008
Aceite	ml	\$1.30	10	\$0.013
<b>FOTOGRAFÍA</b>			<b>Total bruto</b>	<b>\$0,647</b>
			<b>10% imprevistos</b>	<b>\$0.065</b>
			<b>Total neto</b>	<b>\$0.712</b>
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	<b>\$0.107</b>
			<b>Factor costo 33,33%</b>	<b>\$0,237</b>
			<b>M.O. 45%</b>	<b>\$0.320</b>
			<b>G. Admin 12%</b>	<b>\$0.085</b>
			<b>45% utilidad</b>	<b>\$0.320</b>
			<b>Subtotal</b>	<b>\$1.782</b>
			<b>12% IVA</b>	<b>\$0.214</b>
			<b>10% servicio</b>	<b>\$0.178</b>
			<b>Total</b>	<b>\$2.174</b>

- *Hamburguesa con papas fritas.*

Tabla 19. Entrada, receta estándar de producción

 <b>Tecnológico Internacional</b>		<b>RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN</b>						
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Hamburguesa con papas fritas						
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b>	<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				
1	unidad	Pan	Fresco	-				
100	g	Carne	Cadena de frio	Molida				
1	unidad	Queso Cheddar	Refrigerado	Laminado				
8	g	Lechuga	Refrigerado	-				
12	g	Tomate riñón	Lavado	Rodelas				
5	g	Cebolla perla	Lavada	Aros				
100	g	Papa única pera	Lavada	Peladas y picadas				
5	g	Sal	-	-				
5	g	Pimienta	-	-				
550	g	Aceite	-	-				
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>						
		1. Sazonar la carne molida con sal y pimienta, salsa china realizar la forma de hamburguesa de 100gr cada una.						
		2. Freír en una plancha junto con el aro de cebolla.						
		3. Abrir el pan y colocar los ingredientes, poner salsas al gusto y servir con papas fritas.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
250	350.24	-	16.56	19.54	29.87	56	547	-

Sango, A. (2020). Receta estándar de producción. [Tabla].

- *Alitas BBQ con papas fritas.*


Tabla 20. Receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Alitas BBQ con papas fritas						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CONTROL	CRÍTICOS	DE	PUNTOS CONTROL	DE	
200	g	Alas de pollo	Lavado			Con piel		
100	g	Papa Única Pera	Lavada			Peladas y picadas		
8	g	Sal	-			-		
5	g	Comino	.			-		
5	g	Pimienta	-			-		
5	g	Paprika	-			-		
50	g	Azúcar morena	-			-		
75	ml	Coca Cola	Temperatura ambiente			-		
500	ml	Aceite	-			-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Mezclar en un bowl todos los aliños (sal, comino, pimienta, paprika, azúcar morena y la coca cola).						
		2. Colocar las alas en la mezcla y dejar maridar por 2 horas.						
		3. Para la salsa BBQ licuamos todo el aliño utilizado en la maridacion de las alas, llevamos a hervir a fuego lento, agregamos un poco más de azúcar y coca cola. (opcional agregar maicena para espesar.						
		4. Por último, se fríen las papas y se sirven junto con las alitas BBQ.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
300	520	-	23.62	28.78	8.62	200	529	-

Sango, A. (2020). Restándar de producción. [Tabla].

- *Postre, nevado dulce.*

Tabla 21. Receta estándar de producción

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Quesadillas con papas Fritas						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
2	u	Tortilla de trigo	Temperatura ambiente			-		
50	g	carne	Cadena de frio			Molida		
40	g	Queso Mozzarella	Refrigerado			Rallado		
20	g	Aguacate	Lavada			Pasta		
10	g	Tomate de riñon	Lavado			Rodelas		
10	g	Cebolla paitaña	Lavada			Aros		
50	g	Papa pera única	Lavada			Pladas y Picadas		
5	g	Sal	-			-		
5	g	Pimiento	-			-		
10	ml	Aceite	-			-		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Sazonar la carne molida con sal, pimienta y salsa china y dejar reposar en un bowl.						
		2. Tostar las tortillas en la plancha y cubrirlas de salsa.						
		3. Freir la carne en la plancha y agregarle a la tortilla y cubrirla con queso y tajarla con otra tortilla .						
		4. Servir en 4 porciones con papas						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
120	596	1.96	35.18	31.74	37.06	98	1378	2.22

Sango, A. (2020). Receta estándar de producción. [Tabla].

### 3.9.2 Implementación del negocio

#### Arriendo del local.

Tabla 22. Arriendo del local

<b>ARRIENDO DEL LOCAL</b>		
<b>Pago Mensual</b>	<b>Pago Semestral</b>	<b>Pago Anual</b>
\$200	\$ 400	\$2400

Sango, A. (2020). Arriendo del local. [Tabla].

#### Equipos industriales.

Tabla 23. Equipos industriales

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Cocina industrial 2 quemadores, 1 plancha y baño maria	1	\$210	\$210
Refrigerador Global	1	\$500	\$500
Licadora Oster 60 Mz	1	\$80	\$80
Tanques industriales de gas 5kg	1	\$10	\$10
Trampa de grasas acero inoxidable 2 cámaras, 40 x 40 x 40	1	\$115	\$115
Campana extractora	1	\$180	\$180
<b>TOTAL</b>			<b>\$1.095</b>

Sango, A. (2020). Equipos industriales. [Tabla].



## Equipos de computación.

Tabla 24. Equipos de computación

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Laptop	1	\$690	\$690
Soundbar Modular Xtratech	1	\$70	\$70
Impresora Empson L3150	1	\$300	\$300
<b>TOTAL</b>			<b>\$1.060</b>

Sango, A. (2020). Equipos de computación. [Tabla].

## Muebles y enseres.

Tabla 25. Muebles y enseres

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Juego de mesas y sillas, 4 puestos	3	\$30	\$90
Estantería metálica	1	\$50	\$50
Mesa de acero inoxidable	1	\$40	\$40
Plato tendido	20	\$1.00	\$20
Vaso 200 ml	6	\$0.50	\$3
Jarra de plástico 1L	1	\$2.50	\$12.50
Juego de cubiertos 50 piezas	2	\$20	\$40
Tabla de picar grande	1	\$15	\$15
Tabla de picar pequeña	1	\$7	\$7
Set de chuchillos (4 piezas)	1	\$34	\$34
Juego cuchareta, espumadera, cucharón, espátula	2	\$5.43	\$10.86

Tamiz de acero inoxidable	1	\$1	\$1
Bowls acero inoxidable (set 4 piezas)	4	\$25	\$25
Bandejas desechables pequeñas	100	\$1.50	\$6
Termómetro Digital	1	\$3.50	\$3.50
<b>TOTAL</b>			<b>\$357.86</b>

Sango, A. (2020). Muebles y encerres. [Tabla].

### Equipos industriales de seguridad.

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$19	\$19
Detector de gas GLP	1	\$14	\$14
Rotulos de Señalética	5	\$5	\$30
Dispensador de alcohol y jabón liquido	2	\$10	\$20
<b>TOTAL</b>			<b>\$83</b>

Sango, A. (2020). Equipos industriales de seguridad. [Tabla].

## Suministros de oficina.

Tabla 27. Suministros de oficina.

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Grapadora	1	\$8	\$8
Grapas (caja)	3	\$1.60	\$4.80
Libreta	2	\$2.50	\$5
Tijera	1	\$1	\$1
Caja esferos rojo y azul	2	\$5	\$10
Resma de hojas de papel bond	1	\$4	\$4
Perforadora	1	\$2.50	\$2.50
Carpetas de cartón 50 unidades	1	\$7	\$7
Tinta para impresora	2	\$10	\$20
<b>TOTAL</b>			<b>\$62.3</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$747.6</b>

Sango, A. (2020). Suministros de oficina. [Tabla].

## Servicios básicos.

Tabla 28. Servicios básicos

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$10
Luz	\$10
Internet	\$16
Teléfono	\$10
<b>TOTAL</b>	<b>\$46</b>

<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$792</b>
--------------------	--------------

Sango, A. (2020). Servicios básicos. [Tabla].

### **Materiales de limpieza.**

Tabla 29. Materiales de limpieza

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba de cerda pequeña	2	\$2	\$4
Trapeador	1	\$3	\$3
Cloro 1 Gal	1	\$3	\$3
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$11	\$11
Fibra/lustre	5	\$0.92	\$4.60
España lavaplatos	2	\$1	\$2
Fundas basura industriales (10 unidades)	2	\$1	\$2
Lavavajillas pasta 500ml	1	\$1	\$2
Pala	1	\$2.50	\$2.50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Papel higiénico 8 rollos	2	\$1	\$2
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$9.50	\$9.50
<b>TOTAL</b>			<b>\$51.59</b>
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>\$619.08</b>

Sango, A. (2020). Materiales de limpieza. [Tabla].

### **3.9.3 Estudio arquitectónico**

Tomando en cuenta el diseño y la capacidad de abastecimiento del restaurante, el número de trabajadores y el aforo para la atención de clientes el cual será de 25 personas. En el área de la cocina se ha considerado dejar un espacio donde los cocineros puedan trabajar y moverse libremente sin complicaciones al momento de realizar sus actividades. El almacenamiento se realizará en el área de la cocina por lo que no se ha agregado espacio para una bodega, pero se ha considerado dejar un espacio para los canchales de los trabajadores donde puedan dejar sus pertenencias.

#### **Estructura interna del establecimiento.**

- *Plano arquitectónico del establecimiento (ver anexo 2).*

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

Para mantener la formalidad del negocio, este requiere ajustarse a su lugar de implantación por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

- **Servicio de Rentas Internas / SRI**

- RUC (Registro Único de Contribuyente)**

- Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

- Se necesita:

- \* Copia de cédula.
    - \* Papeleta de votación.
    - \* Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer.
    - \* Se estipula si es persona natural o jurídica.
    - \* Natural: una sola persona.
    - \* Jurídica: sociedades. (GOB.EC, GOB.EC, 2021)

- **Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA**

- \* RUC.
    - \* Carnets ocupacionales.
    - \* Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
    - \* Foto de la fachada.
    - \* Cédula y papeleta de votación vigentes.
    - \* Curso de manipulación de alimentos.
    - \* Llenar formulario en página del ARCSA. (GOB.EC, 2014)

## **Carnet ocupacional**

- \* Examen de sangre, heces y orina.
- \* Control médico.
- \* Foto tamaño carnet.
- \* \$ 0.50 ctvs. (GOB.EC, 2020)

### • **Municipio de Latacunga**

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos

- \* **Línea de fábrica:** documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- \* **Permiso de suelo:** permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.
- \* **Patente:** codificación y nombre de la actividad económica social  
Dentro de esto esta:
  - \* El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
  - \* RUC.
  - \* Copia de cédula y papeleta de votación.
  - \* Permiso de rotulación.
  - \* Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc).

#### **Inspección del Cuerpo de Bomberos:**

- \* Infraestructura interna y externa que sea segura.
- \* Terreno (firme).

#### **Inspección de equipamiento**

- \* Cocina, ductos, cañerías, etc.
- \* Tuberías de agua potable de color verde, de color rojo para hidrantes y cisternas. De color amarilla tuberías de gas.
- \* Luz eléctrica.
- \* Recomendaciones de señalética.

- \* Plan de contingencia. Es un documento de planificación a futuro para la prevención de riesgos naturales, como antrópicos (daño ocasionado por el ser humano).
- \* Con todos los documentos obtenidos en el Municipio se tiene la Licencia Única de Actividades Económicas / LUAE (Latacunga.gob.ec., 2006)

- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**

Se saca el número patronal, esto sirve para afiliar a los trabajadores y se necesita:

- \* Papeleta de votación.
- \* RUC (copia).
- \* Cédula de identidad.

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores. (IESS, 2020)

- **Ministerio de Relaciones Laborales**

Se encarga de legalizar las contrataciones de los trabajadores como también la salida de los mismos.

- **Ministerio de Hidrocarburos**

Ministerio que se encarga del control y regulación de:

- \* Cañerías.
- \* Ductos.
- \* Mangueras.
- \* Tanques de gas.
- \* Centralinas de gas.



## 5. CAPÍTULO V: PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

### 5.1 Objetivo de área.

El objetivo principal de los impactos ambientales es implementar normativas que incentiven a que se prevenga toda actividad que cause daño al medio ambiente (AMBIENTAL, 2001), de tal modo que Fabriburger's, a través de la implementación de normativas intentará lograr una reducción mínima de efectos negativos.

Fabriburger's tomará como una de sus prioridades principales la reducción de la contaminación ambiental empleando métodos como la utilización de materiales reciclables y biodegradables, también la implementación de botes de basura con su respectiva categorización como vidrio, papel, reciclables y desechos orgánicos, estos botes de basura se colocarán en el área de cocina y también al ingreso del establecimiento a la vista de los clientes, el cual nos permita disminuir la contaminación ambiental.

### 5.2 Impacto ambiental.

#### Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:** desechos comunes como botellas de vidrio o plásticos, cubiertos de plásticos, platos desechables, papel y colillas de cigarro, los cuales son generados por los clientes que visitan la empresa.
- **Contaminación en agua por equipos de limpieza:** limpieza de diferentes áreas de la empresa como, cocina, posillería, limpieza de maquinaria, etc. Todo este procedimiento se realizará con productos químicos que producirán aguas residuales, las cuales, al no tener una correcta instalación de tuberías de evacuación de líquidos residuales podría causar la contaminación al medio ambiente.
- **Contaminación auditiva:** al no tener un control que permita evitar el ingreso excesivo de personas, puede provocar una aglomeración la cual cause ruidos constantes los cuales sean desagradables para los clientes.
- **Contaminación por desechos producido en cocina:** aquellos desechos generados por un incorrecto uso de productos dentro de la cocina pueden generar contaminación ya que permiten la aparición de plagas y bacterias las que podrían generar enfermedades.

- **Consumo de electricidad:** la empresa tendrá una jornada laboral de 10 horas de funcionamiento, por ende el consumo de energía será muy elevado.
- **Desperdicio de agua:** al no tener un control del uso correcto y adecuado en las diferentes actividades que se realizaran en la empresa, puede existir un desperdicio muy alto, ya sea por irresponsabilidad o descuido.

#### **Medidas para contrarrestar impactos encontrados.**

- Para el área de cocina y el área del restaurante se colocarán botes de basura para la clasificación de los desechos, orgánicos e inorgánicos.
- Utilización de focos ahorradores de energía.
- Realizar conexiones de tuberías para la evacuación de líquidos residuales directamente al alcantarillado y verificar que no exista ninguna fuga.
- Instalación de detectores de movimiento para el ahorrar energía.
- Utilización de productos reciclables y biodegradables.

### **5.3 Impacto social.**

#### **Generar fuentes de trabajo.**

Fabriburguer's generará fuentes de trabajo fijos sin importar género, cultura o etnia, también se aceptará proveedores propios del sector donde se encuentra los cultivos y la crianza de animales, lo cuales brindarán productos para la elaboración de los platos que se ofertará.

#### **Igualdad de género.**

Fabriburguer's trabajará con persona de diferentes géneros, jóvenes y personas mayores, siempre y cuando demuestren interés y cumplan con todos los requerimientos, normas y políticas de la empresa.

Los colaboradores de la empresa contarán con los mismos derechos y beneficios, para esto se realizarán charlas motivacionales y capacitaciones sobre el entorno laboral y el racismo, lo cual permitirá lograr un buen ambiente laboral y trabajo en equipo.

### **Mejoramiento de nivel de ingresos.**

Fabriburguer's al cumplir con el objetivo de generar fuentes de empleo e ingreso de economía a sus colaboradores de tal manera realiza la compra de los productos propios de los residentes de la localidad genera un impacto positivo ya que con esto logra un crecimiento considerable de su economía.

### **Satisfacción de una necesidad social prioritaria.**

Fabriburguer's alegará a la necesidad fisiológica de alimentación a sus clientes, al ofrecer un lugar seguro y agradable, mediante alimentos de calidad e instalaciones adecuadas y con la respectiva señalización en las instalaciones y equipamiento de seguridad para solventar de una manera adecuada y sin dificultad cualquier tipo de emergencia que se pueda incitar en la empresa.

Fabriburguer's optará por buscar que todos los colaboradores de la empresa muestren interés al realizar las actividades en sus áreas de trabajo a través de charlas motivacionales, capacitación e incentivos que logren que los colaboradores realicen un trabajo de calidad y creen un buen ambiente laboral.

## **6. Proceso financiero**

### **6.1 Introducción**

A través de este capítulo se presentará el análisis financiero del proyecto a desarrollar, donde se podrá observar y definir la factibilidad del proyecto desde su punto de vista económico, y obtener a la vez la pauta de inicio.

### **6.2 Inversiones**

La inversión es el capital que se puede implementar para empezar cualquier tipo de emprendimiento legal, con el objetivo de mantenerlo e ir creciendo poco a poco y obtener beneficios posteriores. (SCIELO, 2017)

Se encuentra una Inversión que consta de **Activos Fijos:** que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$2.595,86.

Tabla 30. Inversiones

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	\$0
Vehículo	\$0
Equipos Ind./ seguridad	\$1.178
Equipos de Computación	\$1.060
Muebles - enseres	\$357,86
<b>TOTAL</b>	<b>\$2.595,86</b>

Sango, A. (2020) Inversiones. [Tabla]

### 6.3 Activos diferidos

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

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

Tabla 31. Activo Diferidos

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	\$600

Sango, A. (2020) activos diferidos. [Tabla]

### 6.4 Capital de trabajo

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

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con diez y nueve mil – ocho cientos – cincuenta y tres y seis centavos, servicios básicos ( agua, luz, teléfono, internet) el valor de setecientos – noventa y dos dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con setecientos – cuarenta y siete con seis centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) seiscientos – diez y nueve con ocho centavos, el alquiler de local por dos mil – cuatrocientos dólares, publicidad con dos cientos – sesenta y

cuatro dólares, costo de materia prima mil dólares, gastos financieros dos mil – cien dólares, total de Inversión es de treinta mil – novecientos – setenta y dos con catorce centavos.

Tabla 32.Capital de trabajo

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	\$1.9853,6
Servicios Básicos	\$792
Material oficina	\$747,6
Material limpieza	\$619,08
Servicio auto	\$0
Alquiler local	\$2.400
Publicidad	\$264
Adquisición de materia prima	\$1.000
Gastos financieros	\$2.100,00
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$30.972,14</b>

Sango, A. (2020) Capital de trabajo. [Tabla]

Tabla 33.Detalles de inversión

<b>DETALLES DE INVERSIÓN</b>	
Activos Fijos.	\$2.595,86
Activo Diferido.	\$600
Capital de Trabajo.	\$30.972,14
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>\$3.416,8</b>

Sango, A. (2020) Detalles de inversión. [Tabla]

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$3.4168.

## 6.5 Sueldos

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

Tabla 34. Sueldos

<b>SUELDOS</b>					
<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Gerente chef	\$600	\$7200	\$680,4	\$874,8	\$7.394,4
Ayudante de cocina	\$400	\$4800	\$453,6	\$583,2	\$4.929,6
Cajero - Recepcionista	\$400	\$4800	\$453,6	\$583,2	\$4.929,6
	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
<b>TOTAL</b>	<b>\$1.400</b>	<b>\$16.800</b>	<b>\$1.587,6</b>	<b>\$2.041,2</b>	<b>\$17.253,6</b>

Sango, A. (2020) Sueldos. [Tabla]

Tabla 35. Decimos

<b>DECIMOS</b>				
<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DECIMO 4°</b>	<b>DECIMO 3°</b>	<b>TOTAL DECIMOS</b>
Gerente chef	\$600	\$400	\$600	\$1.000
Ayudante de cocina	\$400	\$400	\$400	\$800
Cajero recepcionista	\$400	\$400	\$400	\$800
	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0
	\$0	\$0	\$0	\$0
<b>TOTAL</b>	<b>\$1.400</b>	<b>\$1.200</b>	<b>\$1.400</b>	<b>\$2.600</b>

Sango, A. (2020) Decimos. [Tabla]

Tabla 36.Sueldos Totales

<b>SUELDOS TOTALES</b>		
<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOT. DECIMOS</b>	<b>TOT ANUAL</b>
\$17.253,6	\$2.600	\$19.853,6

Sango, A. (2020) Sueldo Totales. [Tabla]

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$19.853,6, anual, mientras que mensual será de \$1.654.

### **6.6 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 \$ 506,88.

Tabla 37.Depreciación de activos fijos

<b>DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACION</b>	<b>DEPRECIACION</b>
Equipos Ind.	\$1.178	10%	\$117,8
Edificio	\$0	20%	\$0
Vehículos	\$0	5%	\$0
Equipos de Computación	\$1.060	33,33%	\$353,298
Muebles y Enseres	\$357,86	10%	\$35,786
<b>TOTAL</b>			<b>\$506,88</b>

Sango, A. (2020) Depreciación de activos fijos. [Tabla]

### **6.7 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 seis cientos dólares.

Tabla 38. Amortizaciones

<b>AMORTIZACIONES</b>			
		<b>PORCENTAJE AMORTIZACION</b>	
Gastos de Constitución	\$600	20%	\$120

Sango, A. (2020) Amortizaciones. [Tabla]

### 6.8 Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: **Capital Propio** con la suma de \$15.972,14 que equivale a una estructura del 52%, costo 13% con una tasa de descuento de 6,7 %; por otra parte el **Capital Financiero** \$15.000 que con una estructura del 48 %, el costo 14 % que otorga el 6,8 % de tasa de descuento; con un **Total Inversión** de \$30.972,14 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 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 39. Capital

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$15.972,14	52%	13%	6,7%	
Capital Financiero	\$15.000	48%	14%	6,8%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	\$30.972,14	100%		13,5%	<b>TMAR</b>

Sango, A. (2020) Capital. [Tabla]



### 6.9 Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla 40. Amortización

<b>MONTO</b>	<b>15000</b>			
<b>TASA</b>	<b>14%</b>			
<b>PLAZO</b>	<b>5</b>			
<b>PERIODO</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>PAGO INTERES</b>	<b>PAGO CAPITAL</b>	<b>SALDO</b>
0	-	-	-	15000
1	\$4369,25	\$2.100,00	\$2.269,25	\$12.730,75
2	\$4369,25	\$1.782,30	\$2.586,95	\$10.143,80
3	\$4369,25	\$1.420,13	\$2.949,12	\$7.194,68
4	\$4369,25	\$1.007,25	\$3.362,00	\$3.832,68
5	\$4369,25	\$536,57	\$3.832,68	\$0,00
		\$6.846,27		
		<b>INTERES ANUAL</b>		<b>\$2.100,00</b>
		<b>INTERES SEMESTRAL</b>		<b>\$1.050,00</b>

Sango, A. (2020) Amortización. [Tabla]

La tabla indica el manejo de pago de la suma de quince – mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de seis mil – ochocientos- cuarenta y seis con veinte y siete centavos que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de quince – mil dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

### 6.10 Punto de equilibrio

Tabla 41. Datos punto de equilibrio

<b>PUNTO EQUILIBRIO</b>	
Materia prima	\$83,33
Arriendo	\$200
Sueldos	\$1.654,4
Ser. Básicos	\$66
<b>TOTAL</b>	<b>\$2.003,73</b>

Sango, A. (2020) Datos punto de equilibrio. [Tabla]

Tabla 42. Margen de contribución

<b>MARGEN CONTRIBUCIÓN</b>		
<b>Precio</b>	\$,43	
<b>Costo</b>	\$1,6	
<b>Ganancia</b>	\$2,83	<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>

Sango, A. (2020) Margen de contribución. [Tabla]

Tabla 43. Punto de equilibrio

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>				
PE=	708			
	708	hamburguesas	23,6	diario
VENTA	708	\$4,43	\$3.136,6	
COSTO	708	\$1,6	\$1.132,9	
GASTO			\$2.003,73	
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>				<b>0</b>

Sango, A. (2020) Punto de equilibrio. [Tabla]

Tabla 44. Ventas /costos

<b>VENTA/COSTOS</b>			
1400	\$6.202	\$74.424	ventas
1400	\$2.240	\$26.880	costo

Sango, A. (2020) Ventas /costos. [Tabla]

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta  $4,43 = 4$  menús para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende  $23,6 = 24$ menús diarios, es decir \$1400 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

## 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 45.Costo de ventas

<b>COSTO DE VENTAS</b>						
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
VENTAS		\$74.424,00	\$76.664,16	\$78.971,75	\$81.348,80	\$83.797,40
COSTO DE VENTAS		\$26.860,00	\$27.668,49	\$28.501,31	\$29.359,20	\$30.242,91
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$47.564,00	\$48.995,68	\$50.470,45	\$51.989,61	\$53.554,49
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$19.853,60	\$20.451,19	\$21.066,77	\$21.700,88	\$22.354,08
SERVICIOS BASICOS		\$792,00	\$815,84	\$840,40	\$865,69	\$891,75
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		\$1.366,68	\$1.407,82	\$1.450,19	\$1.493,84	\$1.538,81
ALQUILER AUTO		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
ALQUILER		\$2400,00	\$2.472,24	\$2.546,65	\$2.623,31	\$2.702,27
PUBLICIDAD		\$264,00	\$271,95	\$280,13	\$288,56	\$297,25
DEPRECIACIONES		\$506,88	\$506,88	\$506,88	\$506,88	\$506,88
AMORTIZACIONES		\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00
UTILIDAD OPERATIVA		\$22260,84	\$22.949,76	\$23.659,41	\$24.390,43	\$25.143,45
GASTOS FINANCIEROS		\$2100,00	\$1.782,30	\$1.420,13	\$1.007,25	\$536,57
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$20160,84	\$21.167,45	\$22.239,28	\$23.383,18	\$24.606,88
BASE IMPOSITIVA		\$7308,30	\$7.673,20	\$8061,74	\$8.476,40	\$8.919,99
<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>\$12.852,53</b>	<b>\$13.494,25</b>	<b>\$14.177,54</b>	<b>\$14.906,77</b>	<b>\$15.686,88</b>

Sango, A. (2020) Costo de ventas.[Tabla]

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 \$12.852,53, mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$15.686,88.

### 6.11 Flujo de caja

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

Tabla 46. Flujo de caja

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
DESCRIPCIÓN \ AÑOS	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$22.260,84	\$22.949,76	\$23.659,41	\$24.390,43	\$25.143,45
DEPRECIACION		\$506,88	\$506,88	\$506,88	\$506,88	\$506,88
AMORTIZACION		\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00	\$120,00
- BASE IMPOSITIVA		\$7.308,30	\$7.673,20	\$8.061,74	\$8.476,40	\$8.919,99
- GASTOS FINANCIEROS		\$2.100,00	\$1.782,30	\$1.420,13	\$1.007,25	\$536,57
- PAGO CAPITAL		\$2.269,25	\$2.586,95	\$2.949,12	\$3.362,00	\$3.832,68
+ VALOR DE SALVAMENTO						\$0
+ CAPITAL DE TRABAJO						\$0
- REPOSICION DE ACTIVOS				\$0		
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-\$30.972,14</b>	<b>\$11.210,16</b>	<b>\$11.534,19</b>	<b>\$11.855,30</b>	<b>\$12.171,66</b>	<b>\$12.481,09</b>

Sango, A. (2020) Flujo de caja. [Tabla]

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$11.210,16, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$12.481,09.

## 6.12 Cálculo del TIR y el VAN

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

### 6.12.1 VAN (Valor Actual Neto)

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

El VAN o VPN es calculado 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 \$10.540,17.

### 6.12.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

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

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 25,81 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,48% con el TMAR.

Tabla 47. VAN/ TIR

<b>VAN/TIR</b>	
VAN	\$10.540,17
TIR	25,81%
TMAR	13,48%

Sango, A. (2020) VAN/ TIR.[Tabla]

## **7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **7.1 COCLUSIONES**

- Las conclusiones que se presentan a continuación hacen énfasis a las decisiones que hay que tomar para el proyecto y conocer los beneficios que producen.
- Al realizar un estudio de mercado se pudo observar que la empresa enfoca a un target de personas adultas mayores, jóvenes y niños, tanto en el ámbito de publicidad y de promociones de los productos y servicios los cuales serán venta al dos por uno, descuentos por fechas especiales y servicio delivery.
- El punto de equilibrio de la empresa, permite identificar la viabilidad de la empresa en cuanto a la situación económica, la cual demuestra si la empresa genera ganancias o en caso de observar que la empresa genere pérdidas se regirá a una normativa que ayude a el mejoramiento económico de la empresa.
- Al revisar los cálculos realizados podemos observar que el TIR marca un porcentaje del 25,81%, lo cual nos indica que es rentable, ya que el mismo incluye cálculos del VAN que marca un valor de \$10.540,17, por ende se observa que la empresa es viable para tener un buen funcionamiento.

### **7.2 RECOMENDACIONES**

- Regirse siempre a las normas, políticas y procesos determinados en las diferentes áreas ya que con el correcto cumplimiento se logrará brindar un mejor servicio y cumplir con la total satisfacción de los clientes.
- Trabajar mucho en el ámbito de servicio al cliente ya que es uno de las áreas más mencionadas, por ende crear un ambiente de respeto, amabilidad, cordialidad entre cliente y empresa.
- Verificar el correcto cumplimiento de las recetas estándar, de tal modo que se logre entregar platos de alta calidad a los clientes y evitar generar desperdicio de materia prima.
- Realizar capacitaciones sobre el correcto manejo de los equipamientos de las diferentes áreas para evitar accidentes laborales.
- Realizar el correcto mantenimiento de los equipamientos evitando deterioros de los inmuebles con su uso constante.


### 7.3 BIBLIOGRAFIA

#### Bibliografía

- AMBIENTAL, L. D. (26 de 01 de 2001). Recuperado de <https://www.ambiente.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/09/LEY-DE-GESTION-AMBIENTAL.pdf>
- GOB.EC. (08 de 2014). Recuperado de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- GOB.EC. (08 de 06 de 2020). Recuperado de <https://www.gob.ec/msp/tramites/emision-certificado-unico-salud-jovenes-adultos>
- GOB.EC. (11 de 02 de 2021). *GOB.EC.* Recuperado de <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-artesanos>
- IESS. (15 de 07 de 2020). Recuperado de <https://www.iess.gob.ec/es/web/guest/preguntas-frecuentes-afiliacion>
- Itseller.cl. (21 de marzo de 2018). *los avances tecnológicos de la gastronomía*. Recuperado de <https://www.itseller.cl/2018/03/21/los-avances-tecnologicos-de-la-gastronomia/>
- Latacunga.gob.ec. (16 de 08 de 2006). Recuperado de [https://latacunga.gob.ec/images/pdf/Ordenanzas/ordenanza\\_1\\_53.pdf](https://latacunga.gob.ec/images/pdf/Ordenanzas/ordenanza_1_53.pdf)
- PRIMICIAS. (15 de Julio de 2020). *Economía de Ecuador decrecerá 10,9% en 2020, según el FMI.* Recuperado de PRIMICIAS: <https://www.primicias.ec/noticias/economia/economia-ecuador-decrecera-109-2020-fmi/>
- SCIELO. (25 de 11 de 2017). Recuperado de [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2218-36202018000100312](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202018000100312)

## 7.4 ANEXOS

Anexo 1. Factura de compra de Barra de sonido.



**COMERCIAL LOS ANGELES**  
**ANGEL MARIA YANCHAGUANO CHICAIZA**

**Agente Retencion Resolucion No 1**

Direccion Matriz: SAN FELIPE - SIMON RODRIGUEZ Y MEXICO  
Direccion establecimiento: SIMON RODRIGUEZ S/N Y MEXICO  
Mail: facturacion.cc.losangeles@gmail.com  
Teléfono: 032252189

**OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI**

R.U.C: 0501938070001

**FACTURA**

No. 001-100-000001593


**NÚMERO DE AUTORIZACIÓN**  
0911202001050193807000120011000000015930000159317

**FECHA Y HORA DE AUTORIZACION:**

**AMBIENTE:** PRODUCCION

**EMISION:** NORMAL

**CLAVE DE ACCESO**



0911202001050193807000120011000000015930000159317

---

Razón Social / Nombres y Apellidos: SANGO PILA ANDY FABRICIO  
Nombre Comercial:  
Fecha Emisión: 09/11/2020  
**DIRECCION:** pastocalle

RUC / CI: 1728036656  
Guía de Remisión:  
Telf: 0998803797

---

	Descripción	Cantidad	P.Unitario	Descuento	
ARRASONID	BARRA DE SONIDO XTRATECH SB-016T 6T HDMI COAXIAL OPTICO	1,00	62,5000	0,00	62,50

---

**INFORMACION ADICIONAL:**  
CORREO ELECTRONICO: sangandy@outlook  
CONTROL: 0101E0001593  
IDIGO: CHANGPIL  
REFERENCIA:  
SERV:  
FORMA PAGO: CONTADO

VENDEDOR: 00023

SUBTOTAL SIN IMPUESTOS	62,50
TOTAL DESCUENTO	0,00
SUBTOTAL 12%	62,50
SUBTOTAL 0%	0,00
SUB TOTAL No Objeto IVA	0,00
IVA 12%	7,50
PROPINA	0,00
<b>VALOR TOTAL</b>	<b>70,00</b>

---

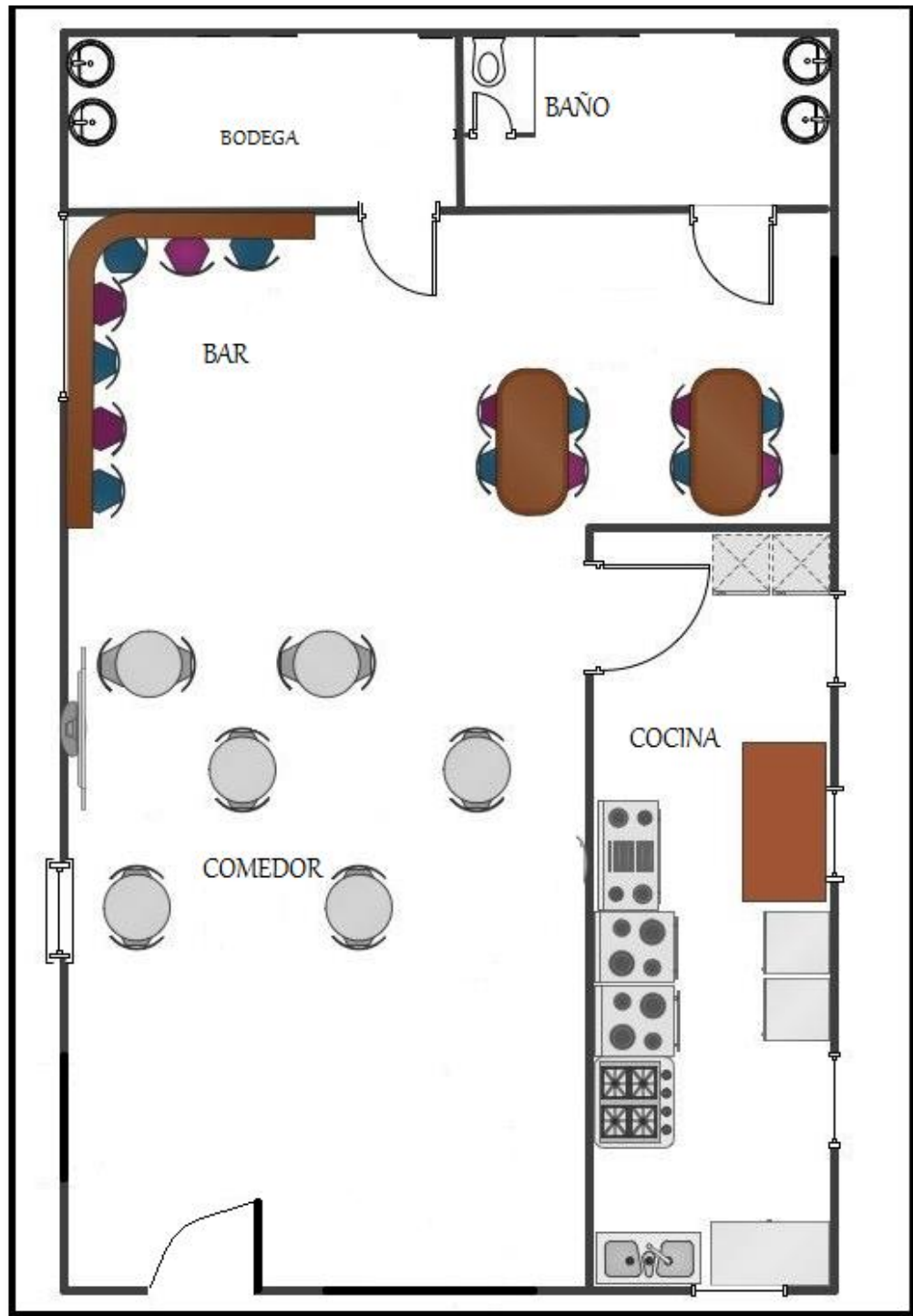
\_\_\_\_\_  
**ENTREGADO POR**

\_\_\_\_\_  
**RECIBI CONFORME**

Sango, A. (2020). Factura de compra de Barra de sonido. [Ilustración].

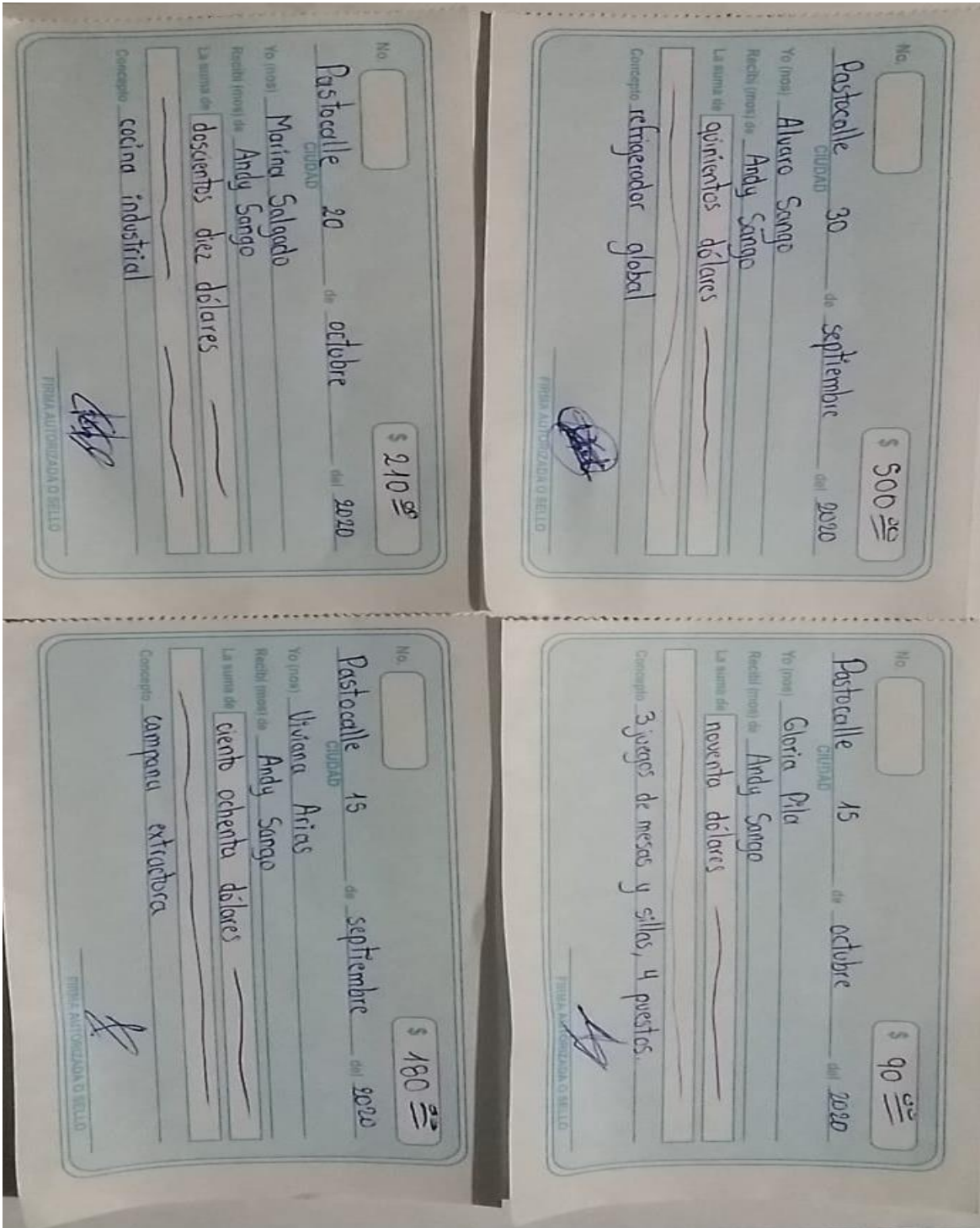


Anexo 2. Plano Arquitectónico de la empresa.



Sango, A. (2020).Plano Arquitectónico de la empresa. [Ilustración].

Anexo 3. Recibos de compra de Equipos Industriales.



Sango, A. (2020). Recibos de compra de Equipos Industriales. [Ilustración].

