

## **CARRERA GASTRONOMÍA**

TEMA:

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD, PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA TEMÁTICA, EMPLEANDO PRODUCTOS DE LA SIERRA ECUATORIANA EN EL SECTOR DE LA VIRGINIA EN LA PARROQUIA DE PIFO EN EL PERIODO 2020”**

Proyecto de plan de Negocio previo a la obtención del título de Técnico Superior en Gastronomía

**AUTOR: BRYAN DAVID GUAMBI YANACALLO**

**TUTOR: ING. TERESA CEVALLOS CABEZAS**

D.M. Quito, marzo de 2020

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de grado va dedicado a Dayana Espinosa, quien fue la persona encargada de la construcción de los cimientos para lo que de hoy en adelante será mi vida profesional, siendo ella mi principal motivo para superarme y seguir estudiando. Gracias a ella encontré mi vocación para lo que soy bueno y disfruto realizándolo, fue ella la persona que me apoyo y motivo día a día hasta los momentos más difíciles.

Agradecerle por toda la ayuda que recibí por su parte todos los días, todas las desveladas, alegrías y tristezas. Hoy al haber culminado el trabajo no me queda más que quedarle infinitamente agradecido por haber sido un gran apoyo durante todo este tiempo y decir que no hay nadie, más que ella para merecer esta dedicatoria y se sienta orgullosa de mi como yo lo estoy de ella desde el día que la conocí.

Muchas gracias de todo corazón.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a Dios por permitirme llegar aquí atravesando tantas dificultades y por haber puesto en mi vida a personas maravillosas que con su ayuda ser la persona que soy con valores y deseo de superación.

Quiero agradecer a mis padres Carlos y María quienes me mostraron su apoyo incondicionalmente motivándome cada día a continuar, inculcando en mí valores de responsabilidad, respeto, integridad, etc. Que diariamente los aplicaré en mi vida cotidiana y profesional.

Agradecer a mi hermano Luis que estuvo conmigo en las buenas y malas apoyándome a su manera, pero sin nunca dejar de confiar en mí, siendo desde ahora un ejemplo para él y motivarlo para que continúe con sus estudios brindándole mi apoyo y compañía en todo momento.

Agradecer a todos los profesores que durante todo este tiempo dentro de mi vida académica me enseñaron sus conocimientos que desde ahora en adelante aplicare en mi vida profesional.

Al Instituto Tecnológico Internacional por contar con profesionales de calidad que imparten sus conocimientos, alegría, y confianza a todos los estudiantes.

Y quiero agradecer de manera especial a la Ing. Teresa Cevallos por su apoyo y consejos en la elaboración de este plan de negocio, siempre con una sonrisa y dispuesta a ayudar a todos.

## **AUTORIA**

Yo, Bryan David Guambi Yanacallo, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Bryan David Guambi Yanacallo

Quito, marzo del 2020

**TERESA CEVALLOS CABEZAS**

**DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**CERTIFICA**

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.

**TERESA CEVALLOS CABEZAS**

Quito, 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:** La Ing. Teresa Cevallos y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. /Srta. Bryan David Guambi Yanacallo por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

**SEGUNDA:**

**UNO.-** El Sr. /Srta. Bryan David Guambi Yanacallo realizó el trabajo fin de carrera titulado: Proyecto de factibilidad, para la creación de una cafetería temática, empleando productos de la sierra ecuatoriana en el sector de la Virginia en la parroquia de Pifo en el periodo 2020, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la Ing. Teresa Cevallos.

**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. Teresa Cevallos en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. /Srta. Bryan David Guambi Yanacallo, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: Proyecto de factibilidad, para la creación de una cafetería temática, empleando productos de la sierra ecuatoriana en el sector de la Virginia en la parroquia de Pifo en el periodo 2020, 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.

**TERESA CEVALLOS CABEZAS**

**BRYAN DAVID GUAMBI YANACALLO**

Quito, marzo del 2020

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>ii</b>
<b>AGRADECIMIENTO .....</b>	<b>iii</b>
<b>AUTORIA .....</b>	<b>iv</b>
<b>CERTIFICA .....</b>	<b>v</b>
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....</b>	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE DE CONTENIDOS .....</b>	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS.....</b>	<b>x</b>
<b>ÍNDICE IMÁGENES.....</b>	<b>xiii</b>
<b>ÍNDICE ANEXO .....</b>	<b>xiii</b>
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>CAPÍTULO I: RESUMEN EJECUTIVO.....</b>	<b>1</b>
1.1. Naturaleza del proyecto.....	1
1.2. Marketing .....	1
1.3. Administración, producción o servicio. ....	1
1.4. Contabilidad y finanzas.....	2
<b>CAPÍTULO II: ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL. ....</b>	<b>3</b>
2.1 Nombre de la empresa.....	3
2.2. Descripción de la empresa.....	3
2.3. Tipo de empresa .....	3
2.4. Tamaño de la empresa.....	4
2.5. Localización de la empresa .....	5
2.6. Filosofía de la empresa.....	5
2.6.1. Misión.....	5
2.6.2. Visión .....	6
2.6.3. Objetivos .....	6
2.6.4. Meta.....	6
2.6.5. Valores .....	6
2.7. Planificación estratégica empresarial. ....	7
2.7.1 Pirámide de maslow. ....	7
2.7.2 Estrategias .....	8
2.7.3 FODA.....	8
2.8. Estructura organizacional.....	9

2.9. Mano de obra requerida.....	9
2.10. Funciones específicas del puesto.....	10
2.11 Ventajas competitivas. ....	15
2.12 Productos y/o servicios de la empresa.....	15
<b>CAPÍTULOIII: PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING .....</b>	<b>16</b>
3.1 Objetivo de mercadotecnia.....	16
3.2 Investigación de mercado.....	16
3.2.1 Universo y muestra.....	16
3.2.2Modelo de encuesta.....	17
3.2.3 Tabulación.....	18
3.3 Especificaciones del producto.....	27
3.4 Promoción del producto o servicio.....	29
3.5 Distribución y puntos de venta.....	29
3.6 Fijación de políticas y precios.....	29
3.6.1RECETAS .....	29
3.7 Riesgos y oportunidades de negocio.....	38
3.8 Objetivos del área de producción.....	38
3.9 Capacidad instalada.....	38
3.10 Diseño y distribución de planta y oficinas.....	43
<b>CAPÍTULOIV: PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....</b>	<b>44</b>
4.1. Objetivo del área.....	44
4.2. Marco legal de la empresa.....	44
4.3. Obtención de la patente municipal.....	45
4.4. Obtención de RUC.....	47
4.5 Aspectos legales, laborales, tributarios, mercantiles.....	48
4.5.1 Carnet ocupacional.....	49
4.5.2 Municipio de Quito .....	49
4.5.3 LUAE (licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas).....	49
4.5.4 Inspección del Cuerpo de Bomberos.....	50
4.5.5 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS.....	50
4.5.6 Ministerio de Relaciones Laborales .....	51
4.5.7 Ministerio de Hidrocarburos .....	51
4.5.8 IEPI: .....	51
4.5.9 SAYCE.....	52

4.5.10 Radio y televisión por cable .....	53
4.5.11 Licencia de construcción .....	53
<b>CAPÍTULO V: PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL .....</b>	<b>54</b>
5.1 Objetivo de área. ....	54
5.2 Impacto ambiental. ....	54
5.3 Impacto social. ....	55
<b>CAPÍTULO VI: PROCESO FINANCIERO .....</b>	<b>57</b>
6.1 Objetivo de la inversión. ....	57
6.2 Inversión.....	57
6.3 Activo diferidos.....	57
6.4 Capital de trabajo .....	58
6.5 Detalles de la inversión. ....	59
6.7 Depreciación de activos fijos .....	60
6.8 Amortizaciones.....	60
6.9 Estructura capital.....	60
6.10 Tabla de amortización. ....	61
6.11. Punto de equilibrio .....	62
6.12 Costo y ventas. ....	62
6.13 Costo de ventas.....	63
6.14 Flujo de caja .....	64
6.15 Calculo del VAN y el TIR.....	65
<b>CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>66</b>
7.1 Conclusiones .....	66
7.2 Recomendación. ....	66
<b>BIBLIOGRAFÍA .....</b>	<b>67</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>69</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°1 FODA de cafetería oca. ....	9
Tabla N°2 Funciones jefe de cocina de cafetería oca. ....	10
Tabla N°3 Funciones ayudante de cocina de cafetería oca. ....	11
Tabla N°4 Funciones cajero/a de cafetería oca. ....	12
Tabla N°5 Funciones administrador de cafetería oca. ....	13
Tabla N°6 Funciones steward de cafetería oca. ....	14
Tabla N°7 Rango de edad. ....	18
Tabla N°8 Preferencia del café. ....	18
Tabla N°9 Frecuencia de consumo de café. ....	19
Tabla N°10 Bocaditos para acompañar café. ....	20
Tabla N°11 Requisitos para el consumo del café. ....	21
Tabla N°12 Tabulación de personas que conocen alimentos elaborados con productos de la sierra. ....	22
Tabla N°13 Tabulación productos que llaman la atención para la elaboración de un alimento. ....	23
Tabla N°14 Tabulación de las personas que consumirían estos alimentos. ....	24
Tabla N°15 Tabulación de aprobación para apertura de la cafetería. ....	25
Tabla N°16 Rango de precios dispuestos a pagar. ....	26
Tabla N°17 Receta de producción quimbolito de papa. ....	30
Tabla N°18 Receta estándar quimbolito de papa. ....	31
Tabla N°19 Receta de producción Latte frío. ....	32
Tabla N°20 Receta estándar Latte frío. ....	33
Tabla N°21 Receta de producción tartaleta de mortiño. ....	34
Tabla N°22 Receta estándar tartaleta de mortiño. ....	35
Tabla N°23 Receta de producción limonada de tallos de oca. ....	36
Tabla N°24 Receta estándar limonada de tallos de oca. ....	37

Tabla N°25 Riesgos y oportunidades de cafetería O.C.A.....	38
Tabla N°26 Equipos de computación de cafetería O.C.A. ....	38
Tabla N°27 Lista de activos fijos de cafetería O.C.A.....	39
Tabla N°28 Equipos industriales y de seguridad cafetería O.C.A.....	40
Tabla N°29 Equipos de limpieza cafetería O.C.A.....	41
Tabla N°30 Ingredientes cafetería O.C.A.....	42
Tabla N°31 Activos fijos Cafetería O.C.A. ....	57
Tabla N°32 Activos diferidos de Cafetería O.C.A. ....	58
Tabla N°33 Capital de trabajo de Cafetería O.C.A.....	58
Tabla N°34 Detalles de inversión de Cafetería O.C.A. ....	59
Tabla N°35 Tabla de sueldos de Cafetería O.C.A. ....	59
Tabla N°36 Tabla de decimos para empleados de Cafetería O.C.A.....	59
Tabla N°37 Total sueldos anual de Cafetería O.C.A. ....	59
Tabla N°38 Depreciación de activos fijos de Cafetería O.C.A.....	60
Tabla N°39 Amortizaciones de Cafetería O.C.A.....	60
Tabla N°40 Estructura de capital de Cafetería O.C.A. ....	60
Tabla N°41 Tabla de amortización de Cafetería O.C.A. ....	61
Tabla N°42 Precio, costo y ganancia de Cafetería O.C.A. ....	62
Tabla N°43 Punto de equilibrio de Cafetería O.C.A. ....	62
Tabla N°44 Precio, costo y ganancia de Cafetería O.C.A. ....	62
Tabla N°45 Venta y costos de Cafetería O.C.A.....	62
Tabla N°46 Costo de venta de Cafetería O.C.A. ....	63
Tabla N°47 Flujo de caja de Cafetería O.C.A. ....	64
Tabla N°48 VAN y TIR de Cafetería O.C.A. ....	65

## ÍNDICE IMÁGENES

Imagen N°1 Logo de Cafetería O.C.A. ....	3
Imagen N°2. (2020). Mapa de ubicación cafetería oca. ....	5
Imagen N°3. (2020). Pirámide de maslow. ....	7
Imagen N°4 Estructura organizacional de Cafetería O.C.A. ....	9
Imagen N°5 Modelo encuesta de Cafetería O.C.A. ....	17
Imagen N°6 Preferencia del café. ....	18
Imagen N°7 Frecuencia de consumo de café. ....	19
Imagen N°8 Bocaditos para acompañar café. ....	20
Imagen N°9 Requisitos para el consumo del café. ....	21
Imagen N°10 Tabulación de personas que conocen alimentos elaborados con productos de la sierra. ....	22
Imagen N°11 Tabulación productos que llaman la atención para la elaboración de un alimento. ....	23
Imagen N°12 Tabulación de las personas que consumirían estos alimentos ....	24
Imagen N°13 Tabulación de aprobación para apertura de la cafetería. ....	25
Imagen N°14 Rango de precios dispuestos a pagar. ....	26
Imagen N°15 Menú cafetería O.C.A. ....	28
Imagen N°16 Diseño y distribución de planta y oficina. ....	43
Imagen N°17 Punto de equilibrio de Cafetería O.C.A. ....	62

## ÍNDICE ANEXO

Anexo 1: Cotización ingredientes.....	69
Anexo 2: Cotización muebles.....	69
Anexo 3: Cotización monterero.....	70

“PROYECTO DE FACTIBILIDAD, PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA TEMÁTICA, EMPLEANDO PRODUCTOS DE LA SIERRA ECUATORIANA EN EL SECTOR DE LA VIRGINIA EN LA PARROQUIA DE PIFO EN EL PERIODO 2020.”

**AUTOR: Bryan David Guambi Yanacallo**

**DIRECTOR: Teresa Cevallos Cabezas**

**FECHA:**

## **INTRODUCCIÓN.**

El presente plan de negocio tiene como objetivo principal el planteamiento de la construcción y posterior funcionamiento de una cafetería en el sector del barrio la Virginia, ubicado en el kilómetro 6 de la vía Pifo-Papallacta con el nombre de Cafetería O.C.A. Dicho proyecto será desarrollado con el planteamiento de una infraestructura dividida en cocina, salón y office. Toda la cafetería tendrá una decoración con temática de campo, con la utilización de pinturas, adornos y ambientación de la sierra ecuatoriana.

Los precios de todos los alimentos ofertados dentro de la cafetería serán accesibles y de excelente calidad para cumplir con las necesidades de cada cliente, logrando preferencia y reconocimiento por su parte, lo que permitirá llegar a un estándar de calidad en cada uno de nuestros servicios, adicionalmente la cafetería operará legalmente respetando y obteniendo todos los permisos sujetos a la empresa, demostrando fidelidad y confianza.

Fue necesario realizar una investigación de mercado, realizando una encuesta en el sector para determinar la aceptación, fijación de precios, flujo de personas y los alimentos que desean consumir lo que se analizará mediante tabulaciones y gráficos para obtener datos reales de los clientes potenciales.

La cafetería busca reducir los impactos sociales negativos que pueda llegar a provocar como son contaminación por desechos producidos en la cocina o desechos producidos por los clientes. Para mitigar estos impactos y no causar un malestar en las personas, al mismo tiempo sin causar daño al medio ambiente se tomó las medidas adecuadas sobre la colocación de botes de basura con su respectiva clasificación por colores, lo cual ayuda a un mejor manejo de residuos evitando contaminaciones.

Para culminar, se realizará la parte financiera para poder determinar la rentabilidad del plan de negocio dentro de un plazo de cinco años, calculando el punto de equilibrio para obtener la cantidad necesaria de ventas que necesita la cafetería dentro de un año de funcionamiento, para después restar los gastos administrativos, amortizaciones, pago de préstamos con interés, etc. Para conocer si el plan de negocio tiene factibilidad de realizarlo.

## **CAPÍTULO I: RESUMEN EJECUTIVO**

### **1.1. Naturaleza del proyecto.**

El presente proyecto que se va a realizar tiene como objetivo, brindar el servicio de alimentación de calidad hacia las personas que diariamente transitan por la vía Pifo-Papallacta. Cafetería O.C.A. será un establecimiento que ofrezca alimentos de excelente calidad preparado por profesionales, otorgando un excelente servicio, dando a conocer alimentos elaborados a partir de productos de la sierra ecuatoriana.

### **1.2. Marketing.**

El proceso de marketing que se realizará para introducirse al mercado, se lo realizara por medio de encuestas que se realizaran en el sector del barrio La Virginia, lugar en donde se pretende el funcionamiento de la cafetería. Estas encuestas se realizarán a las personas que diariamente transitan el lugar para determinar cuál es el porcentaje de aceptación por los productos a ofrecer y apreciación de la construcción y funcionamiento de una cafetería que ofrezca estos alimentos.

Además, la encuesta tendrá como objetivo un punto de inicio para saber la referencia de los clientes, fijación de precios y mercado al cual estará enfocada el proyecto, logrando así la implementación de procesos de marketing, promociones, etc. Para llamar la atención de dicho mercado.

### **1.3. Administración, producción o servicio.**

Cafetería O.C.A. tendrá una parte administrativa la cual se encargará de la toma de decisiones junto con el propietario, serán la cabeza de todo el establecimiento que estarán encargadas de crear un ambiente laborar adecuado para todos los colaboradores organizando las actividades del día a día dentro de la cafetería y así dirigir a los colaboradores con firmeza y amabilidad para llevar a cabo las tareas encomendadas.

Serán las personas encargadas de la generación de horarios de trabajo, procesos financieros ingresos y egresos que genere el establecimiento, capacitaciones enfocadas en los mejoramientos de todas las actividades que se efectúen dentro de la empresa como controlar procesos de fabricación adecuados, higiene y seguridad, adicionalmente los procesos de marketing.

#### **1.4. Contabilidad y finanzas.**

La parte financiera de este plan de negocio cuenta con una inversión de setenta y cinco mil trescientos veinte dólares con ochenta centavos, en el cual se llevará a cabo la solicitud de un préstamo de veinte mil dólares, que corresponde al capital financiero que se ira pagando en un plazo de cinco años con el 14%, los gastos de sueldos durante el año de funcionamiento son de un valor de treinta y nueve mil trescientos siete dólares con veinte centavos. Para mantener un punto de equilibrio superior a cero, la cafetería tiene como prioridad vender mil ciento cinco platos estrella al mes, para lograr mantener el flujo de caja en un nivel alto.

El valor actual neto de la Cafetería O.C.A. es de dieciséis mil setecientos noventa y cuatro dólares con cincuenta y un centavos, la tasa interna de retorno tiene un porcentaje de 25,48%, mientras que la tasa mínima de rendimiento tiene un valor de 14,73%, gracias a estos datos se puede deducir que la Cafetería O.C.A. tiene una rentabilidad de un valor de 10,75% para el inicio de su correcto funcionamiento.

## **CAPÍTULO II: ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.**

### **2.1 Nombre de la empresa**

“Cafetería O.C.A.” Oportunidad para Cocinar con Amor.



Imagen N°1. Guambi Bryan. (2020). *Logo de Cafetería O.C.A.*

### **2.2. Descripción de la empresa**

“Cafetería O.C.A.” es una cafetería ubicada en la vía Pifo- Papallacta y se la puede considerar como la primera cafetería en el sector. Por su ubicación, en un punto estratégico de la vía, tiene conexión con turistas locales, nacionales y extranjeros, que circulan hacia la región Amazónica como para Quito.

En la cafetería se realiza la venta de alimentos y bebidas a partir de productos que se encuentran de forma silvestre en el entorno y también de aquellos que se cultivan en la sierra ecuatoriana, creando así una gastronomía sostenible que esté enfocada en consumidores de toda edad con precios accesibles y alimentos de calidad óptimos para su consumo.

### **2.3. Tipo de empresa**

La cafetería contará con un solo socio que será el dueño de la cafetería, que la misma estará enfocada en un ambiente en el que todas las personas se sientan cómodas al visitarla desde niños, jóvenes, familias, personas de paso, turistas, etc.

## **2.4. Tamaño de la empresa**

La cafetería está considerada una microempresa al no exceder el número de empleados requeridos para este giro de negocio, que contara con una producción de menor escala enfocada a la venta de alimentos y bebidas para satisfacer la necesidad básica de alimentación.

“Cafetería O.C.A.” cuenta con amplias instalaciones, tiene una vista panorámica hacia las montañas del sector, así brindando una paz y tranquilidad hacia los clientes que nos visitan, cuenta con empleados calificados, una cocina adecuadamente capacitada para la elaboración de diferentes alimentos para la creación de diferentes platos.

### **La cafetería cuenta con diferentes áreas:**

- Bodega.
- Área de limpieza.
- Área administrativa.
- Baño y vestidores para personal.
- Centralina de gas
- Cocina
- Baño para clientes
- Salón para clientes

## 2.5. Localización de la empresa

La cafetería se encuentra ubicada en la Vía Pifo-Papallacta, en el sector de La Virginia, kilómetro 6.

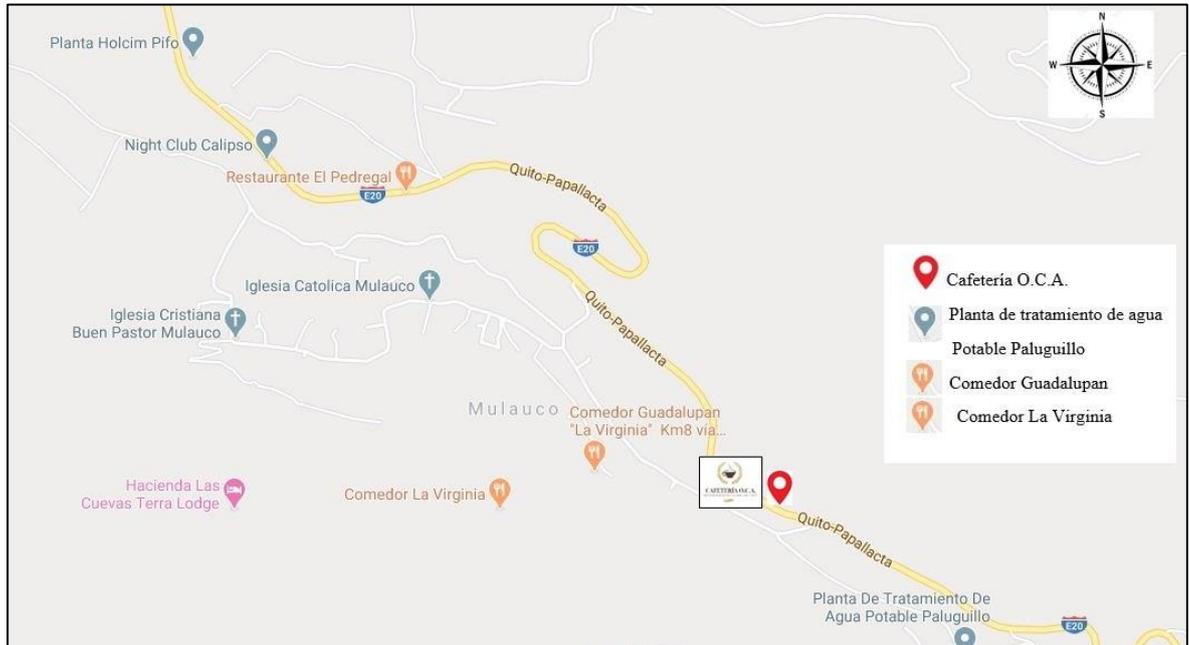


Imagen N°2. (2020). *Mapa de ubicación cafetería oca.* <https://www.googlemaps.com>.

## 2.6. Filosofía de la empresa

“Cafetería O.C.A.” tiene como principal objetivo el satisfacer a los clientes, brindando una experiencia agradable, con personal capacitado en la atención al cliente y ofreciendo alimentos de primera calidad. Esto se logrará respetando cada uno de los ingredientes en las diversas preparaciones, contando con normas de seguridad e higiene adecuadas, además de velar por la seguridad del personal, de los clientes y de los bienes, a través de un sistema de seguridad contratado.

### 2.6.1. Misión

Cafetería O.C.A. busca proveer alimentos de calidad y accesibles para todas las personas, elaborados a partir de productos saludables y atractivos para que llame la atención de consumirlos, dentro de un ambiente acogedor.

### 2.6.2. Visión

La cafetería para el año 2026 pretende alcanzar un estándar de calidad alto mediante la satisfacción de los clientes por la atención brindada, logrando una preferencia frente a la competencia, esto a su vez servirá para que en un futuro la “Cafetería O.C.A.” logre una expansión en diversos lugares manteniendo el estándar de calidad por el cual nos prefieren y recomiendan.

### 2.6.3. Objetivos

- Crear un menú con los diferentes productos de la sierra ecuatoriana.
- Ofrecer productos saludables y accesibles para todas las personas.
- Brindar un ambiente seguro y acogedor en donde los clientes vivan una experiencia agradable.

### 2.6.4. Meta

La meta de la “Cafetería O.C.A.” es que llegue a ser conocida como una de las primeras cafeterías en el sector que desea revalorizar diferentes productos que están siendo olvidados en la comida ecuatoriana del sector. Tal como la oca, que es un tubérculo de la sierra que puede ser preparado de diversas maneras como en pasteles, snacks, etc.

### 2.6.5. Valores

La cafetería se compromete en brindar un servicio de primera calidad, contando siempre con valores como:

**Profesionalismo:** contamos con profesionales dentro del área de cocina, especializados en el manejo de alimentos

**Honestidad:** todos nuestros alimentos serán de primera calidad, no ocultar nada en el momento de la preparación de los alimentos dando confianza a los clientes de disfrutar alimentos correctamente preparados.

**Respeto:** Todos nuestros empleados serán capacitados fomentando el respeto mutuo entre compañeros de trabajo y respeto dirigido a clientes, fomentando un ambiente laboral óptimo para todos.

**Seguridad:** Empelar medidas de seguridad e higiene dentro del establecimiento tanto en el área de servicio como en la cocina, en el manejo de BMP cuidando la salud de los clientes.

Entre empleados, que este a su vez fomenta a la calidad de servicio que se brinda a todos clientes brindando una experiencia agradable.

## 2.7. Planificación estratégica empresarial.

### 2.7.1 Pirámide de maslow.



Imagen N°3. (2020). *Pirámide de maslow*. <https://www.google.com>.

- **Fisiológicas:** Ofrecer la necesidad básica de alimentarse de una manera accesible para todos.
- **Seguridad:** Proveer alimentos de calidad, manteniendo condiciones adecuadas durante su conservación y preparación para así cuidar la salud e integridad de todos nuestros clientes.
- **Sociales:** Brindar un espacio confortable y amigable para todos los empleados, fomentando el trabajo en equipo, logrando así un buen ambiente laborar tanto para empleado como para clientes.
- **Estima:** Fomentar un espacio agradable y acogedor son productos accesibles para todas las personas desde niños hasta personas de tercera edad.

- **Autorrealización:** Lograr que todos nuestros empleados se sientan a gusto trabajando en las instalaciones y que nuestros clientes se sientan satisfechos con nuestros productos en un ambiente de confort.

### 2.7.2 Estrategias

- **Estrategia de liderazgo:** cumplir con un estatus de calidad hacia nuestros clientes, superar sobre la competencia y logrando su preferencia y reconocimiento.
- **Estrategia de diferenciación:** Elaboración de alimentos saludables elaborados por profesionales dentro del área, entregando productos garantizados a nuestros clientes con gran amabilidad, mientras disfrutan de nuestras instalaciones en un ambiente acogedor.

### 2.7.3 FODA

Fortalezas	Debilidades
<p>Personal calificado.</p> <p>Productos de alta calidad.</p> <p>Contar con los permisos de funcionamiento actualizados.</p> <p>Tener un control de limpieza en los productos y cocina general.</p> <p>Generar una correcta puesta a punto y servicio.</p>	<p>Que los clientes no deseen degustar las preparaciones.</p> <p>No tener una página web que pueda ofertar nuestros productos y servicios como cafetería.</p> <p>No tener distribuidores conocidos para la compra de los productos secundarios.</p> <p>Temer a que el negocio no funcione por la distancia y el lugar que se encuentra ubicado.</p>
Oportunidades	Amenazas
<p>Crear nuevos platos con productos originarios o de cultivo en la sierra.</p> <p>Brindar una atención personalizada para cada cliente.</p> <p>Llegar a ser reconocida como una cafetería de alto prestigio.</p> <p>Tener ofertas especiales.</p>	<p>Falta de productos debido al cultivo por estaciones o temporadas.</p> <p>Posibles nuevos establecimientos que brinden productos similares.</p> <p>La poca concurrencia de extranjeros por temporadas bajas.</p> <p>Incremento en los impuestos.</p> <p>La caída de nieve en el sector</p>

	provocando que no ingresen turistas ni transportistas.
--	--

Tabla N°1. Guambi Bryan. (2020). *FODA de cafetería oca.*

## 2.8. Estructura organizacional.

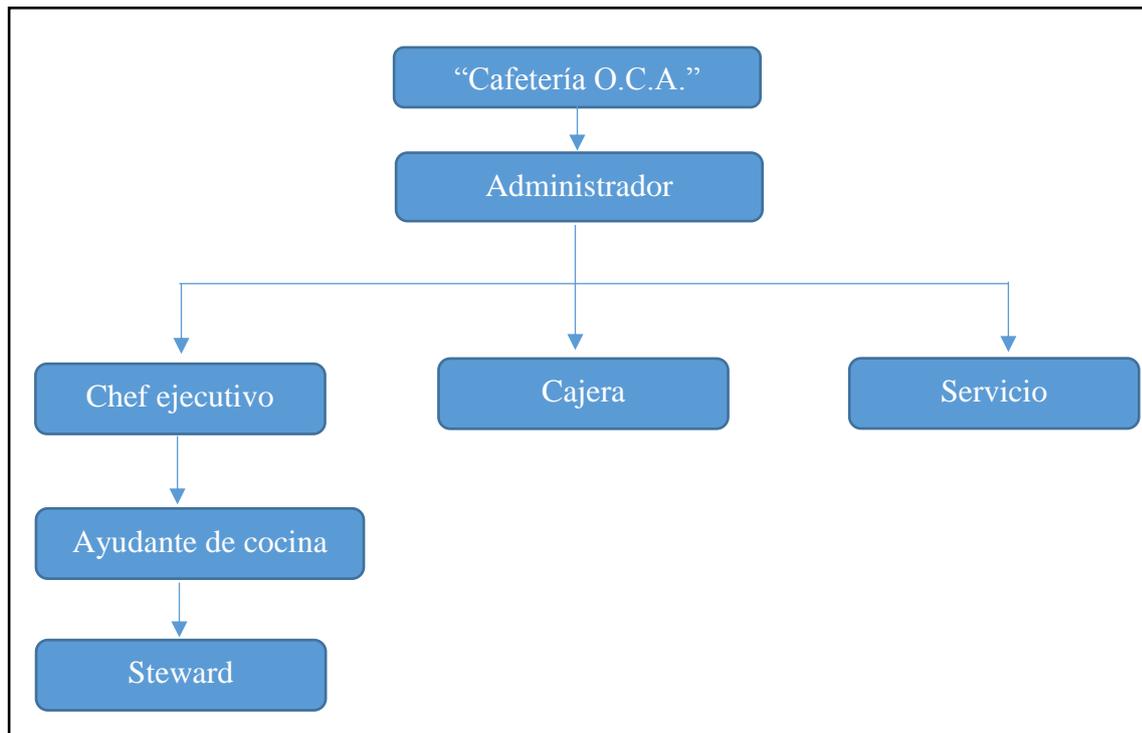


Imagen N°4. Guambi Bryan. (2020). *Estructura organizacional de Cafetería O.C.A.*

## 2.9. Mano de obra requerida.

La cafetería contará con empleados altamente capacitados en desempeñar cada una de sus tareas laborales y enfocadas en brindar un servicio de calidad.

- Chef ejecutivo.
- 2 ayudantes de cocina
- 2 cajeros.
- Administrador.
- Steward

## 2.10. Funciones específicas del puesto.

### **Chef ejecutivo.**

**Cargo desempeñar** Jefe de cocina y administración.

**Misión del puesto** Persona encargada de dirigir la cocina que cuenta con conocimientos sobre preparaciones de repostería, panadería y manipulación de alimentos, será el encargado de la mayor parte de producción, creación de nuevos platos. Adicional trabajara junto apoyando y dando ideas con el área administrativa en cuanto a proveedores.

**Remuneración:** \$ 400

**Horario de trabajo:** 6 días por semana, 40 horas.

### **Aspectos a considerar**

<b>Instrucción formal</b>	<b>Experiencia</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Competencias del puesto</b>
Título de tercer nivel en gastronomía.	Mínima 2 años de trabajo de cocina.	Conocimiento en: Repostería. Bocaditos. Chocolatería Administración de empresas, alimentos y bebidas. Manipulación de alimentos.	Trabajar en equipo Ser atento, cordial y servicia. Revisar y monitorear y el desarrollo de los procesos y del trabajo. Trabajar bajo presión. Ser creativo. Conocer ampliamente sobre cocina Manejar BPMS.

Tabla N°2. Guambi Bryan. (2020). *Funciones jefe de cocina de cafetería OCA.*

### **Ayudante de cocina.**

**Cargo desempeñar** Ayudante de cocina, limpieza.

**Misión del puesto** Persona encargada de realizar el mise en place y servir de ayuda al jefe de cocina en todo lo que se solicite, adicionalmente encargado de ayudar en la limpieza de la cocina y menaje utilizados.

**Remuneración** \$ 400

**Horario de trabajo:** 6 días por semana, 40 horas.

#### **Aspectos a considerar**

<b>Instrucción formal</b>	<b>Experiencia</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Competencias del puesto</b>
Tecnólogo en Cultura Culinaria. Curso de cocina.	Mínima 1 año dentro de una cocina.	Conocimiento en: Repostería. Bocaditos. Chocolatería Manipulación de alimentos.	Trabajo en equipo Atento, cordial. Trabajo bajo presión. Creatividad. Conocimiento básico en cocina. Manejo de BPMS.

Tabla N°3. Guambi Bryan. (2020). *Funciones del ayudante de cocina de cafetería OCA.*

### **Cajero/a.**

**Cargo desempeñar** Atención al cliente, venta de productos y servicio.

**Misión del puesto** Será la persona encargada en la vitrina en donde se encuentran los productos, encargada de la venta de productos a los clientes, recepción de pedidos e informar a cocina. Adicional realizará el servicio a los clientes, deberá tener conocimientos en contabilidad manejo de caja, trato y servicio al cliente adecuado de buena presencia.

**Remuneración** \$ 400

**Horario de trabajo:** 6 días por semana, 40 horas.

### **Aspectos a considerar**

<b>Instrucción formal</b>	<b>Experiencia</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Competencias del puesto</b>
Título de tercer nivel en contabilidad	Mínima 2 años de experiencia de cajera/o.	Administración en contabilidad. Manejo de caja con rapidez. Amabilidad. Manejo de dinero. Trato a personas.	Trabajo en equipo. Atención a clientes. Habilidades en servicio. Trabajo bajo presión. Conocimiento en contabilidad.

Tabla N°4. Guambi Bryan. (2020). *Funciones cajero/a de cafetería OCA.*

## Administrador.

**Cargo desempeñar** Administración y bodega de cafetería.

**Misión del puesto** Persona encargada de los pagos a los empleados, llevar control sobre horarios de trabajo, ambiente laboral seguro y ameno para los empleados, contacto con proveedores, recepción de materia prima junto con el jefe de cocina.

Debe tener conocimiento en contabilidad, manipulación de alimentos

**Remuneración** \$ 400.

**Horario de trabajo:** 6 días por semana, 40 horas.

### Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Habilidades	Competencias del puesto
Título de tercer nivel en contabilidad. Título de tercer nivel en administración de empresas.	Mínima 3 años de experiencia en área de contabilidad.	Trato a personas. Amabilidad. Capacidad para motivar. Habilidad en manejo de dinero. Marketing	Trabajo en equipo. Supervisión de buen funcionamiento de la cafetería. Conocimiento en contabilidad. Control de bodega y alimentos.

Tabla N°5. Guambi Bryan. (2020). *Funciones administrador de cafetería OCA.*

### Steward.

**Cargo desempeñar** Limpieza de la cafetería.

**Misión del puesto** Persona encargada de la limpieza de la cocina y salón de clientes, servirá de apoyo en la recepción de materia prima, limpieza de menaje y cubiertos.

**Remuneración** \$ 400

**Horario de trabajo:** 6 días por semana, 40 horas.

#### Aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Habilidades	Competencias del puesto
Conocimiento básico de cocina.	Mínima 1 año dentro de una cocina.	Limpieza. Rapidez. Agilidad. Predisposición	Trabajo en equipo. Trabajo bajo presión. Responsable de limpieza y lavado de quipo de cocina, vajilla, cristalería, cubertería. Conocer sobre equipos de Manejo de BMPS.

Tabla N°6. Guambi Bryan. (2020). *Funciones steward de cafetería OCA.*

### **2.11 Ventajas competitivas.**

Estas ventajas son las que será un factor diferenciador de toda la competencia existente, logrando la preferencia en los clientes y posteriormente su reconocimiento, logrando un estatus de calidad.

- Ofrecer alimentos y bebidas a precios competitivos que esté al alcance de todos los clientes.
- Ser la primera cafetería del lugar, adecuada para personas que están de paso y buscan un aperitivo rápido.
- Alimentos preparados chefs profesionales que cuenten con un título de tercer nivel.
- Servicio de calidad y atención al cliente realizado por profesionales.
- Comodidad y seguridad dentro de establecimiento.

### **2.12 Productos y/o servicios de la empresa.**

La “cafetería O.C.A.” Es una empresa de alimentos y bebidas, en donde se realizarán, postres, bebidas, bocaditos utilizando ingredientes de la sierra ecuatoriana buscando crear una gastronomía sostenible.

Entre los alimentos que se ofrecerán al cliente será café, infusiones de plantas de paramo como sunfo, jugos, sánduches, y postres.

## CAPÍTULO III: PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

### 3.1 Objetivo de mercadotecnia.

Promocionar “Cafetería O.C.A.” como un establecimiento que recibe a todo el público, en un ambiente que todos los clientes desde estudiantes, transportistas y turistas disfruten de una estadía agradable en el lugar, logrando así un reconocimiento y preferencia sobre la competencia.

### 3.2 Investigación de mercado.

La investigación de mercado será evaluada mediante el proceso de una encuesta compuesta de preguntas cerradas y opción múltiple, con preguntas claras hacia los clientes que transitan diariamente por el sector, para así poder evaluar la factibilidad de colocar la cafetería en este lugar.

#### 3.2.1 Universo y muestra

Para obtener la cantidad de encuestas que se debe realizar, se determinará a partir del ingreso de personas a la provincia del Napo por la vía Pifo-Papallacta cada día.

El universo se eleva a una cifra de 100 personas por día (GAD Municipal del Tena, 2020, <https://tena.gob.ec/>), por lo que la fórmula se aplicaría de la siguiente manera:

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{e^2 \times (N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$
$$n = \frac{100 \times (1.96)^2 \times 0.5 \times (0.5)}{(0.05)^2 \times (200 - 1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$
$$n = \frac{100 \times 3.8416 \times 0.5 \times (0.5)}{0.0025 \times (99) + 3.8416 \times 0.05 \times 0.5}$$
$$n = \frac{96}{1,2079}$$

$$n = 79,50 \quad n = 80.$$

### 3.2.2 Modelo de encuesta.

#### Encuesta de Plan de Negocio

##### Instrucciones:

Por favor lea cuidadosamente las preguntas y encierre en un círculo opción que más le guste.

La encuesta es de carácter confidencial, de la respuesta brindada dependerá del éxito de este nuevo producto al mercado.

**Género:** Masculino Femenino.

**Edad:** De 15 a 18 De 18 a 30 De 30 a 40 De 40 en adelante.

##### 1.- ¿Le gusta el café?

a.- Si b.- No (Si su respuesta es no por favor pase a la pregunta número 5).

##### 2.- ¿Con que frecuencia usted consume café?

a.- Todos los días b.- Dos veces por semana c.- Una vez por semana.

##### 3. ¿Cómo prefiere el consumo del café?

a.- Solo b.- Con bocadito de dulce c.- Con un bocadito de sal

##### 4.- ¿Qué requisitos son indispensables para usted al momento de consumir el café?

a.- Aroma b.- Sabor c.- Presentación d.- Precio e.- Calidad

##### 5.- ¿Conoce usted alimentos elaborados a partir de productos de la sierra ecuatoriana?

a.- Si b.- No

##### 6.- ¿Qué producto le llama la atención para la elaboración de un alimento?

a. Sunfo b. Tallos de oca. c. Papa d. Maíz  
d. Trucha e. Taxo

##### 7.- ¿Consumirá usted alguno de estos alimentos?

a. Infusiones de plantas de páramo  
b. Limonada de tallos de oca y lavanda  
c. Quimbolitos de papa.  
d. Tartaleta de mortiño  
e. Mousse de taxo  
f. Sánduche de trucha

##### 8.- ¿Le agradaría la apertura de una cafetería que ofrezca estos alimentos?

a.- Si b.- No

##### 9.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por estos alimentos?

a.- \$1.50 b.- \$2.00 c.- \$2.50 d.- \$3,00

**Muchas gracias por su tiempo...**

Imagen N°5. Guambi Bryan. (2020). *Modelo encuesta de Cafetería O.C.A.*

### 3.2.3 Tabulación

La encuesta se realizó a 80 personas, diferenciadas entre 44 hombres y 36 mujeres.

#### Rango de edad:

Edad	Personas	Porcentaje
De 15 a 18 años	22	27.5%
De 19 a 30 años	29	36.25%
De 31 a 40 años	23	28.75%
Mayores de 40 años	6	7.5%
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>100 %</b>

Tabla N°7. Guambi Bryan. (2020). *Rango de edad.*

#### 1.- ¿Le gusta el café?

Pregunta N°1	Hombres	Mujeres	Total
Si	32	30	62
No	10	8	18
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>38</b>	<b>80</b>

Tabla N°8. Guambi Bryan. (2020). *Preferencia del café.*

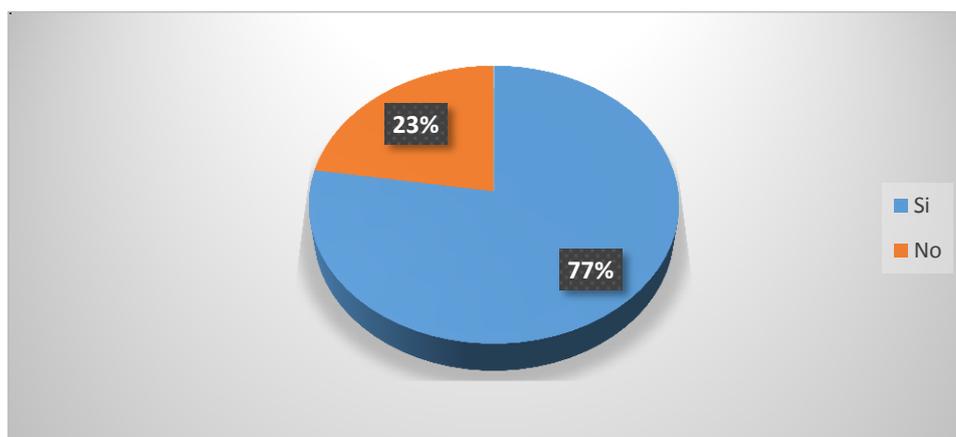


Imagen N°6. Guambi Bryan. (2020). *Preferencia del café.*

**Análisis:** De las 80 personas se puede observar que el 77% de las personas afirmaron que les gusta el café, mientras que el 23% restante indicó que no les agrada el café.

**2.- ¿Con que frecuencia usted consume café?**

Consumo de Café	Número de Personas	Porcentaje
Todos los días	26	42%
2 veces por semana	24	39%
1 vez por semana	12	19%
<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100%</b>

Tabla N°9. Guambi Bryan. (2020). *Frecuencia de consumo de café.*

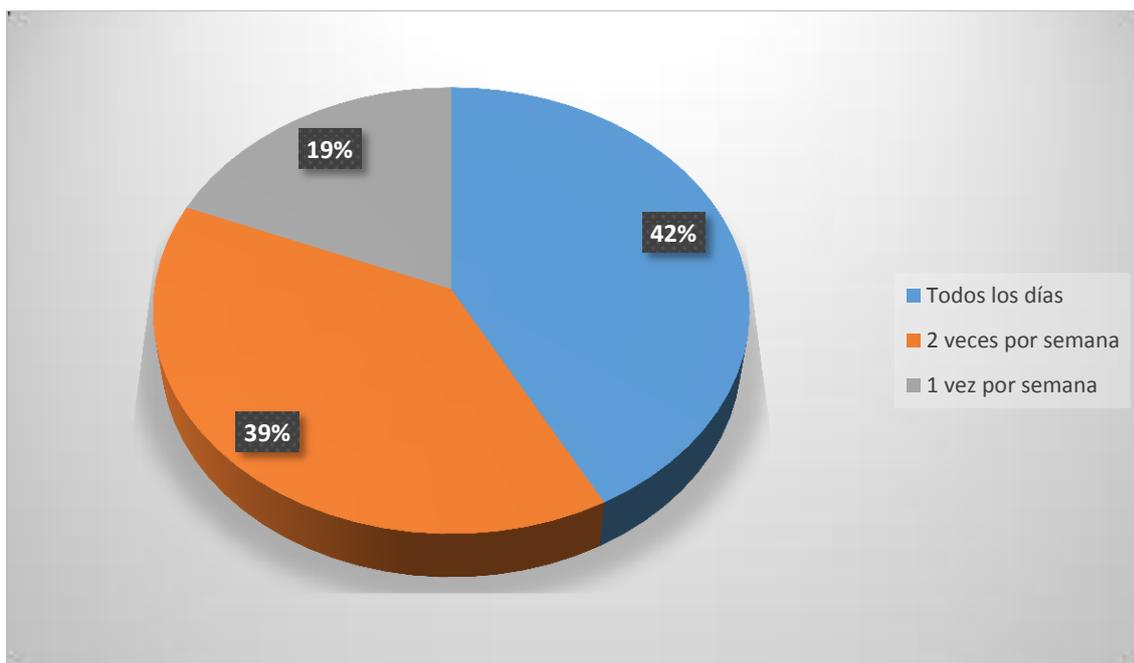


Imagen N°7. Guambi Bryan. (2020). *Frecuencia de consumo de café.*

**Análisis:** esta pregunta al contar con múltiples respuestas nos da los siguientes porcentajes: Un 42% indicó que consume diariamente café, un 39% indicó que lo consume dos veces por semana, mientras que un 19% indicó que su consumo de café es de una vez por semana.

### 3. ¿Cómo prefiere el consumo del café?

Como lo consume	Número de Personas	Porcentaje
Solo	23	36%
Con bocadito de Dulce	22	35%
Con bocadito de sal	17	29%
<b>Total</b>	<b>62</b>	<b>100%</b>

Tabla N°10. Guambi Bryan. (2020). *Bocaditos para acompañar café.*

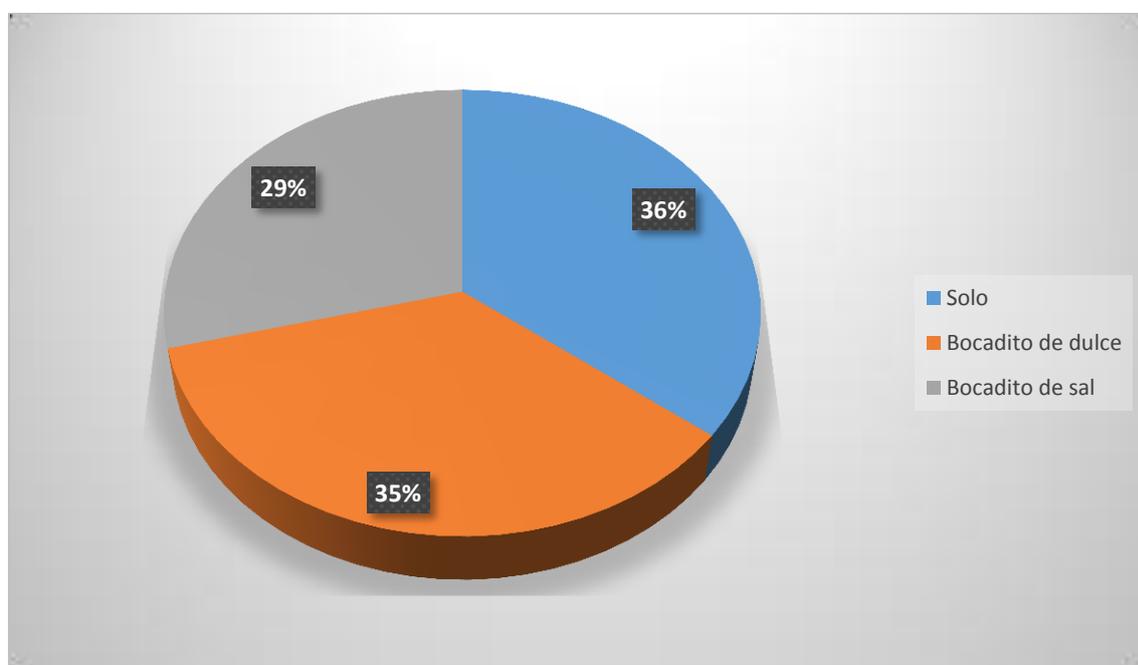


Imagen N°8. Guambi Bryan. (2020). *Bocaditos para acompañar café.*

**Análisis:** Por lo que se observa en el Gráfico el 36% de las personas prefieren el consumo de café solo, de la misma forma un 36% señala que su consumo lo prefieren con un bocadito de dulce, mientras que el 28% de las personas prefieren el consumo de café con un bocadito de sal.

#### 4.- ¿Qué requisitos son indispensables para usted al momento de consumir el Café?

Criterio al consumir	Número de Personas	Porcentaje
Sabor	14	23%
Presentación	9	15%
Precio	21	33%
Calidad	18	29%
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

Tabla N°11. Guambi Bryan. (2020). *Requisitos para el consumo del café.*

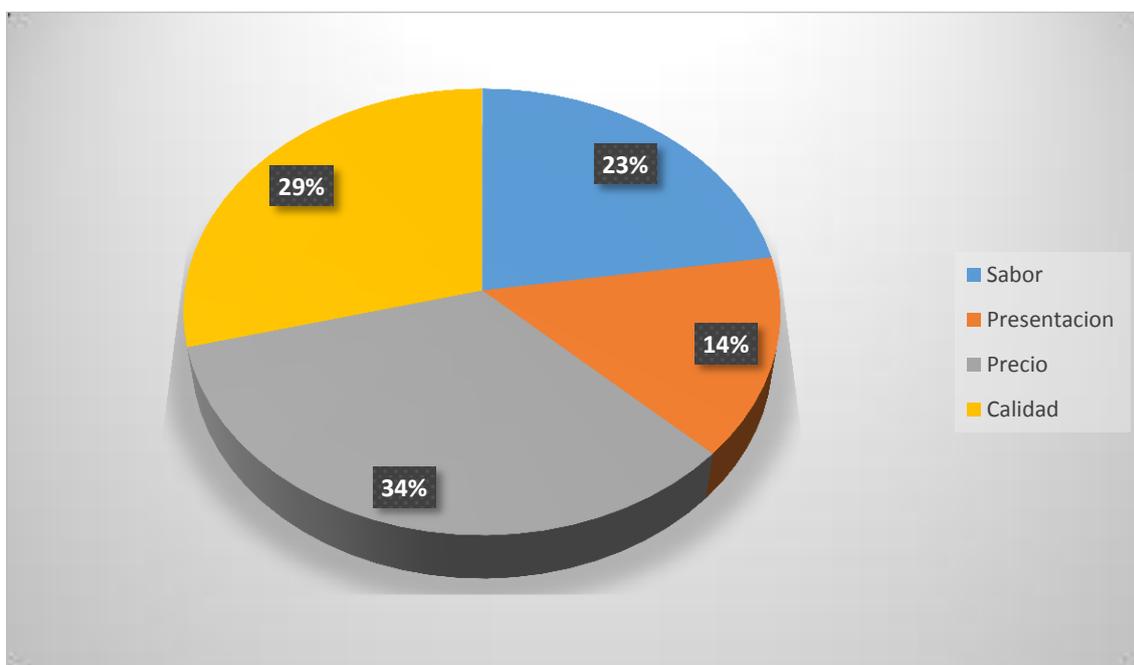


Imagen N°9. Guambi Bryan. (2020). *Requisitos para el consumo del café.*

**Análisis:** En este Gráfico observamos los siguientes porcentajes de acuerdo a lo que el cliente prefiere a la hora de consumir el café, un 33% se fija en el precio, un 29% busca calidad al momento de consumir un café, un 23% detalla que el requisito para que sea un buen café y consumirlo es que su sabor sea agradable y delicioso al paladar del café, y el 15% restante señalo que se fijan en la presentación del café a la hora de comprar uno.

5.- ¿Conoce usted alimentos elaborados a partir de productos de la sierra ecuatoriana?

Conoce Productos de la Sierra	Número de Personas	Porcentaje
Si	80	100%
No	0	
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

Tabla N°12. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación de personas que conocen alimentos elaborados con productos de la sierra.*

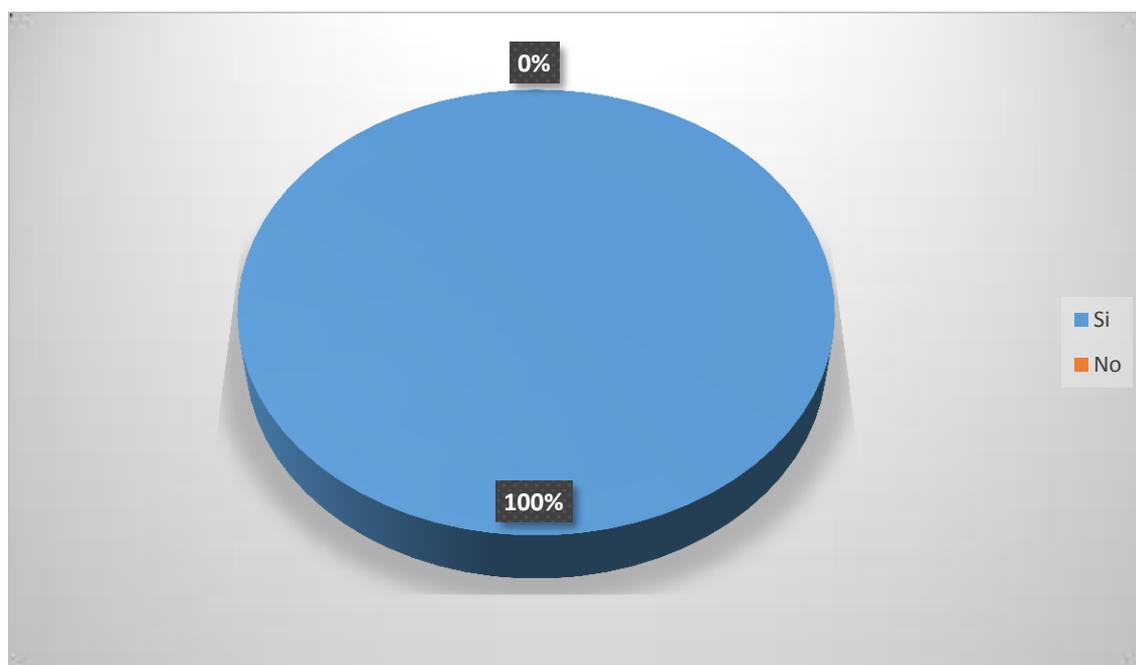


Imagen N°10. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación de personas que conocen alimentos elaborados con productos de la sierra.*

**Análisis:** De todas las 80 personas que realizaron la encuesta el 100% indico que conoce por lo menos una preparación que se realice con ingredientes de la sierra ecuatoriana.

## 6.- ¿Qué producto le llama la atención para la elaboración de un alimento?

Producto con más relevancia	Número de Personas	Porcentaje
Sunfo	13	17%
Tallos de Oca	14	18%
Papa	12	15%
Maíz	13	16%
Trucha	17	21%
Taxo	11	13%
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

Tabla N°13. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación productos que llaman la atención para la elaboración de un alimento.*

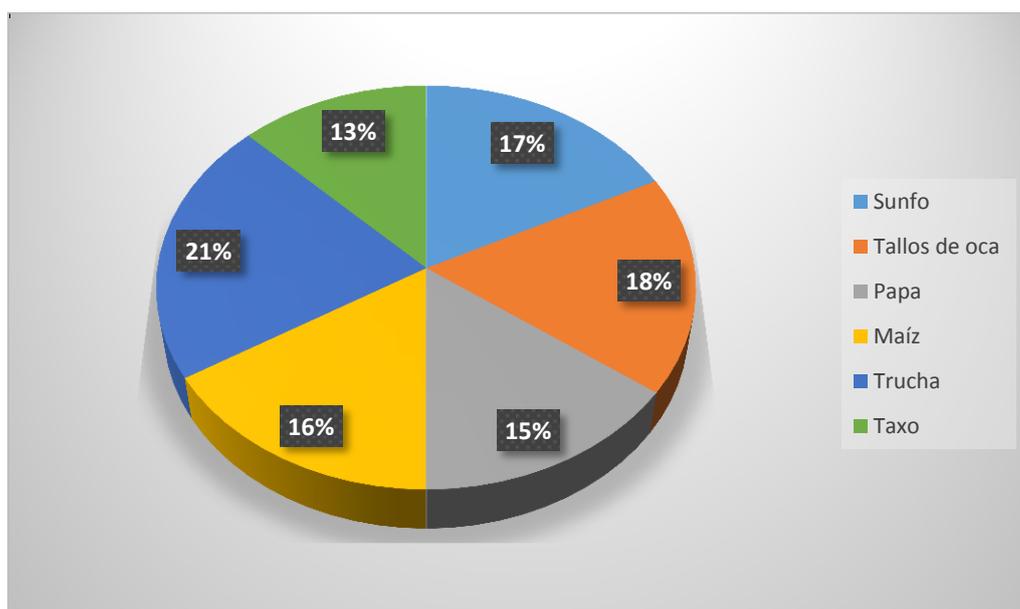


Imagen N°11. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación productos que llaman la atención para la elaboración de un alimento.*

**Análisis:** En la siguiente pregunta se logró observar que las personas seleccionaron más de un producto, por lo tanto se procedió a contar la cantidad de veces que se repetía el producto, arrojando los siguientes porcentajes de preferencia de cada producto: un 21% de las personas indicaron que les agrada la trucha, un 18% de las personas indicaron que les agrada

una preparación con tallos de oca, un 17% de las personas indicaron que les agradaría probar alimentos a partir del sunfo, un 16% de las personas indico que les agrada el maíz para la elaboración de alimentos, un 15% de las personas indico que le agrada la utilización de la papa y un 13% de las personas que realizaron la encuesta indicaron que les agradaría la elaboración de alimentos a partir del taxo.

**7.- ¿Consumirá usted alguno de estos alimentos?**

Consumo	Número de Personas	Porcentaje
Infusiones de plantas de Páramo	13	16%
Limonada de tallos de oca	12	15%
Quimbolito de papa	16	20%
Tartaleta de mortiño	15	19%
Mousse de Taxo	11	14%
Sánduche de Trucha	13	16%
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

Tabla N°14. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación de las personas que consumirían estos alimentos*

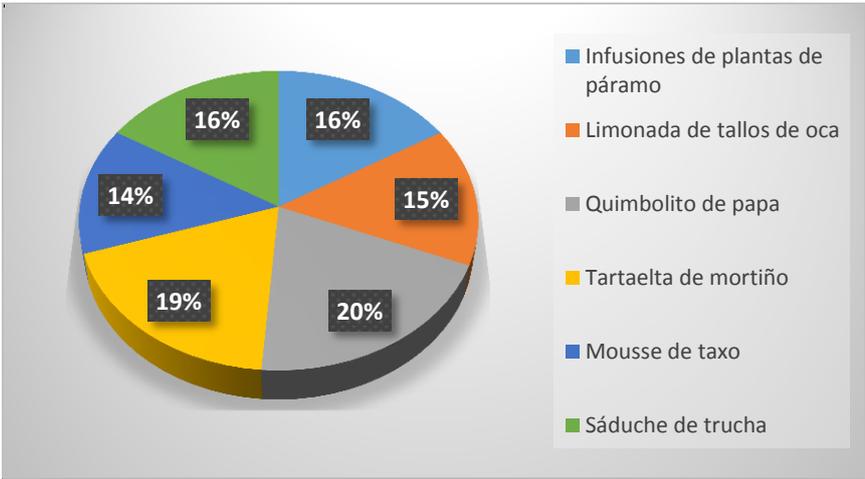


Gráfico N°12. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación de las personas que consumirían estos alimentos*

**Análisis:** Esta pregunta al tener varias opciones se observó que las personas que realizaban las encuestas seleccionaron más de una opción por lo tanto se realizó un conteo

de todas las preparaciones y cuantas veces se repetían, dando como resultado los siguientes porcentajes: el 24% indico que le agradaría consumir un quimbolitos de papa, el 22% indico que le agradaría probar una tartaleta de mortiño, 19% indico que le gustaría probar una infusión a base de plantas de paramo, el 18% indico que le agradaría probar una limoná echa con tallos de oca y el 17% restante indico que le agradaría probar un mousse hecho a base de Taxo.

**8.- ¿Le agradaría la apertura de una cafetería que ofrezca estos alimentos?**

Apertura de Cafetería	Número de Personas	Porcentaje
SI	80	100%
NO	0	
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

Tabla N°15. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación de aprobación para apertura de la cafetería*

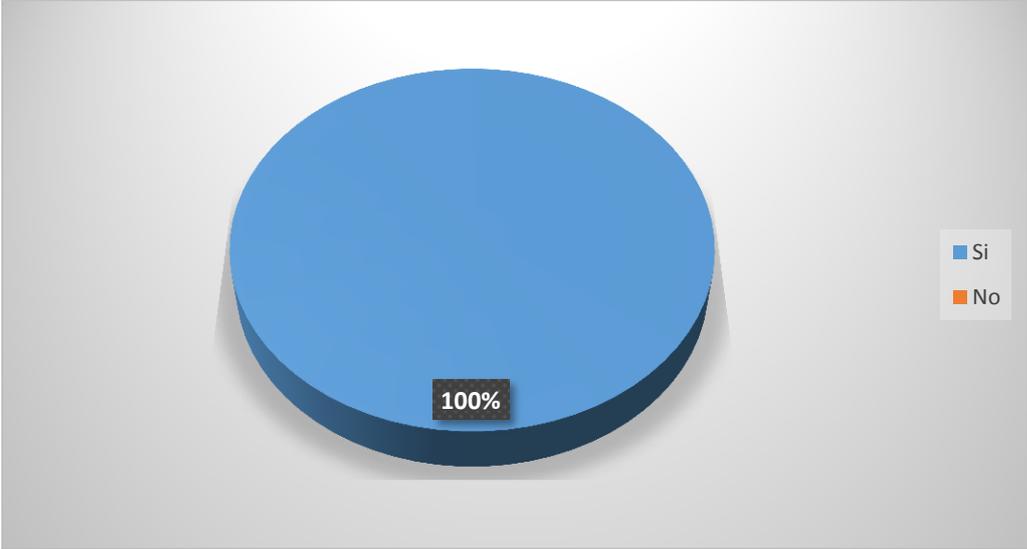


Imagen N°13. Guambi Bryan. (2020). *Tabulación de aprobación para apertura de la cafetería*

**Análisis:** el 100% de las personas encuestadas indico que le agradaría que exista una cafetería en la cual se oferte toda esta clase de alimentos elaborados a partir de productos que se encuentran en la sierra ecuatoriana

**9.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por estos alimentos?**

<b>Valor a pagar</b>	<b>Número de Personas</b>	<b>Porcentaje</b>
\$4.00	11	14%
\$3.50	24	29%
\$3.00	19	24%
\$2.50	26	33%
<b>Total</b>	<b>80</b>	<b>100%</b>

Tabla N°16. Guambi Bryan. (2020). *Rango de precios dispuestos a pagar.*

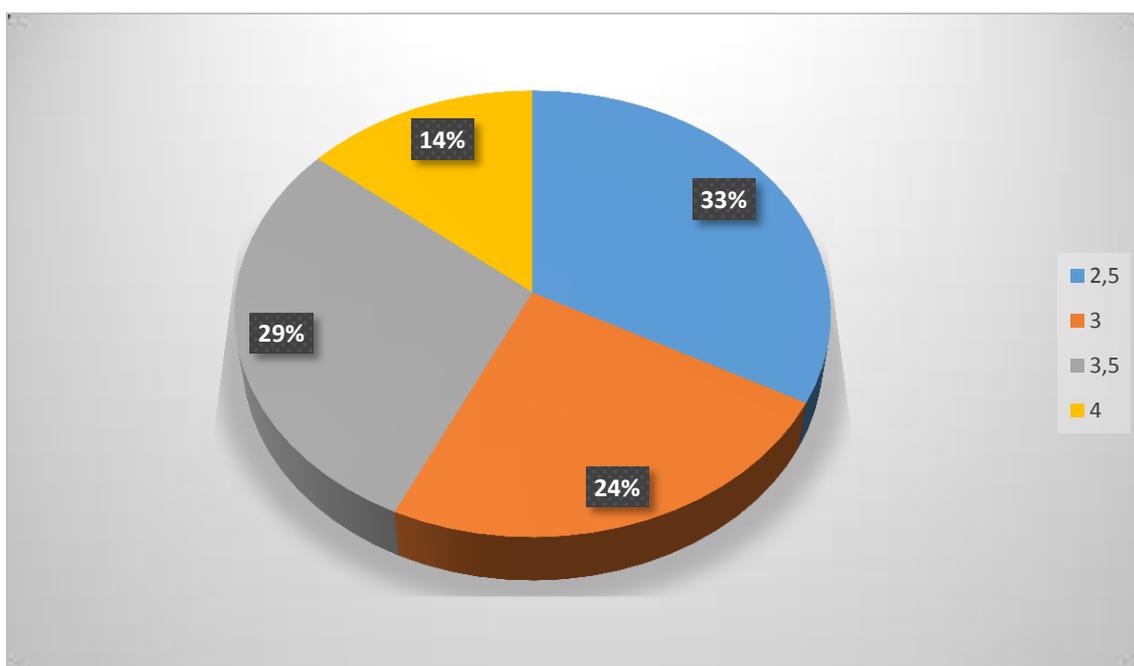


Imagen N°14. Guambi Bryan. (2020). *Rango de precios dispuestos a pagar.*

**Análisis:** De todas las personas que realizaron la encuesta el 33% indicó que pagaría 2,5 por los alimentos ofertados, el 29% estaría dispuesto a pagar un valor de 3, 00 por consumir estos alimentos, el 24% estaría dispuesto a pagar un valor de 3,50 por el consumió de alguno de estos alimentos y el 14% estaría dispuesto a pagar un valor de 4,00 por estos alimentos.

## **Análisis general.**

De acuerdo con los resultados obtenidos en la encuesta realizada en el barrio la Virginia en la vía Pifo Papallacta se concluye que la mayor parte de las personas consumen café una vez por día, logrando así una aprobación por parte de las personas de un lugar en donde puedan degustar de un buen café.

Todos los productos y alimentos que se encontraban en la encuesta tuvieron un grado de aprobación por parte de los clientes que indicaban que deseaban conocer y degustar de estos alimentos, adicionalmente enfatizar que el 100% de las personas encuestadas aprobaron que les gustaría que existiera una cafetería en donde se oferten todos estos alimentos.

Por lo tanto, después de haber realizado la encuesta a 80 personas, se puede observar que el proyecto de colocar una cafetería en el barrio la Virginia en la vía Pifo Papallacta tiene un grado de aceptación de los clientes que diariamente circulan por este sector.

### **3.3 Especificaciones del producto.**

Los productos ofertados en la cafetería son los siguientes:

- Café.
- Latte frio
- Latte caliente
- Tartaleta de mortiño.
- Mousse de taxo.
- Infusiones de sunfo, menta, cedrón.
- Quimbolitos de papa.
- Limonada de lavanda.
- Limonada de tallos de oca.
- Humitas.
- Sánduches de trucha.

### 3.3.1 Menú



 <b>CAFÉ O.C.A.</b> <i>Constancia para Cocinar con Amor</i>	
<b>CAFÉ E INFUSIONES</b>	
<b>CAFÉ</b>	\$ 3,50
<b>CAPUCHINO</b>	\$3,50
<b>EXPRESO</b>	\$ 5,06
<b>LATTE FRÍO</b>	\$2,75
<b>LATTE CALIENTE</b>	\$1,50
<b>INFUSIÓN DE SUNFO</b>	\$ 1,50
<b>INFUSIÓN DE FLORES DE PARAMO</b>	\$3,50
<b>LIMONADA DE TALLOS DE OCA</b>	\$0,75
<b>BOCADITOS Y POSTRES</b>	
<b>SANDUCHE DE TRUCHA</b>	\$ 4,50
<b>TARTELETA DE MORTIÑO</b>	\$1,50€
<b>QUIMBOLITO DE PAPA</b>	\$ 0,81
<b>CHIPS DE OCA</b>	\$ 1,00
<b>MOUSSE DE TAXO</b>	\$ 1,50

Imagen N°15. Guambi Bryan. (2020). *Menú cafetería O.C.A.*

### **3.4 Promoción del producto o servicio.**

- Los clientes que estén cumpliendo años recibirán un jugo o postre de cortesía a su elección.
- Los días martes café a mitad de precio.
- El primer cliente del día no pagará su bebida sea café, infusión o jugo.
- Si llega en familia por cada 4 bebidas, sean café, infusión o jugo, la número 5 será gratis.

### **3.5 Distribución y puntos de venta.**

Los alimentos y bebidas ofertados se expenderán únicamente dentro de la “Cafetería O.C.A.”, el proceso de distribución de publicidad se lo realizará inicialmente por medio de volantes, trípticos y la creación de una página web en donde se detallará la ubicación y productos que se ofertaran en la cafetería.

Como una opción para la distribución de publicidad para la cafetería se puede optar por varias páginas TripAdvisor, Booking, Google Maps, etc. que ofrecen información detallada a todas las personas, logrando mayor publicidad, lo que generará mayor afluencia de clientes a la cafetería.

### **3.6 Fijación de políticas y precios.**

Para la fijación de los precios de todos los alimentos y bebidas es necesario la realización de recetas estándar y así determinar el precio real de cada uno de los productos, recordando que los precios deben ser accesibles para todas las personas, pero a su vez es importante mantener una ganancia de cada producto.

### 3.6.1 RECETAS

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Quimbolito de papa Cantidad: 1 pax						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
40	gr	Papa Chola	Lavado-desinfectado			Cocción y puré		
5	gr	Harina	0 - 25°C			Tamizada		
5	gr	Mantequilla	0 - 5°C			Cremar		
13	gr	huevo	0 - 4°C			Mezclar		
14	gr	Azúcar	0 - 25°C			Cremar		
1	gr	Polvo para hornear	0 - 25°C			Mezclar		
10	gr	Queso fresco	0 - 25°C			Desmenuzado		
1	gr	Esencia de vainilla	0 - 25°C			Mezclar		
1	gr	Hojas de achira	Lavado-desinfectado					
5	gr	Agua	Purificada			Incorporar		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar papa para hacer puré.						
		2. Cremar la mantequilla junto con el azúcar.						
		3. Agregar huevo, maicena, esencia de vainilla y polvo de hornear.						
		4. Agregar puré de papa, mezclar en forma envolvente.						
		5. Agregar la mezcla en las hojas de achira previamente limpias.						
		6. Colocar queso desmenuzado en la parte superior y cerrar la hoja						
		7. Llevar a cocción en tamalera por 40 min.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
95 gr	195,73	0,94	7,43	4,52	26,80	69,92	19,21	0,83

Tabla N°17. Guambi Bryan. (2020). *Receta de producción quimbolito de papa.*

		<b>FICHA RECETA ESTANDAR</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Quimbolito de papa		<b>Código :1</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	18-mar		<b>Chef: Bryan Guambi</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Papa chola	g	1,20	40	0,05
Harina	g	1,60	5	0,01
Mantequilla	g	9,60	5	0,05
Huevos	g	2,00	13	0,03
Azúcar	g	0,90	14	0,01
Polvo para hornear	g	15,00	1	0,02
Queso fresco	g	2,50	10	0,03
Esencia de vainilla	g	10,00	1	0,01
Hojas de achira	u	1,00	1	0,05
Agua	ml	0,00	5	0,00
<b>FOTO</b>  			<b>Total Bruto</b>	<b>0,24</b>
			10 % Imprevisto	0,02
			Costo Neto	0,27
			Gasto de fabr. 15%	0,04
			Factor Costo 33,33%	0,09
			M.O. 45%	0,12
			G. Adm. 12%	0,03
			45 % Utilidad	0,12
			<b>Sub total</b>	<b>0,67</b>
			12 % I.V.A.	0,08
10 % Servicio	0,07			
<b>Total</b>	<b>0,81</b>			

Tabla N°18. Guambi Bryan. (2020). *Receta estándar quimbolito de papa.*

NOMBRE DE LA RECETA		Latte frío. Cantidad: 1 pax						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
90	gr	Café	0 - 25°C			Infusión		
50	gr	Leche condensada	0 - 5°C			Hervir		
60	gr	Crema de leche	0 - 5°C			Hervir		
80	gr	Hielo	0°C			Colocar		
60	gr	Leche	0 - 5°C			Hervir		
1	gr	Esencia de vainilla	0 - 25°C			Mezclar		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Mezclar a fuego medio crema de leche, leche, leche condensada y vainilla.						
		2. Preparar el café instantáneo.						
		3. Agregar hielos, crema dulce y mezclar.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
341 gr.	408,18	0,17	28,50	7,20	31,88	99,2	152,19	0

Tabla N°19. Guambi Bryan. (2020). *Receta de producción Latte frío.*

		<b>FICHA RECETA ESTANDAR</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Latte frio		<b>Código :2</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	18-mar		<b>Chef: Bryan Guambi</b>	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Café instantáneo	g	8,99	90	0,81
Leche condensada	g	6,30	50	0,32
Crema de leche	g	4,39	60	0,26
Hielo	g	0,90	80	0,07
Esencia de vainilla	g	10,00	1	0,01
Leche	g	0,60	60	0,04
<p style="text-align: center;"><b>FOTO</b></p> 			<b>Total Bruto</b>	<b>1,51</b>
			10 % Imprevisto	0,15
			Costo Neto	1,66
			Gasto de fabr. 15%	0,25
			Factor Costo 33,33%	0,55
			M.O. 45%	0,75
			G. Adm. 12%	0,20
			45 % Utilidad	0,75
			<b>Sub total</b>	<b>4,15</b>
			12 % I.V.A.	0,50
10 % Servicio	0,41			
<b>Total</b>	<b>5,06</b>			

Tabla N°20. Guambi Bryan. (2020). *Receta estándar Latte frio.*

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Tartaleta de mortiño Cantidad: 1 pax						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
25	g	Harina	0 - 25°C			Tamizada		
5	g	Azúcar impalpable	0 - 25°C			Tamizada		
6	g	Huevo	0 - 5°C			Mezclar		
10	g	Mantequilla	0 - 5°C			Mezclar		
14	g	Mortiño	Lavado			Reducción		
50	g	Leche	0 - 5°C			Hervir		
5	g	Maicena	0 - 25°C			Mezclar		
10	g	Azúcar en grano	0 - 25°C			Endulzar		
10	u	Yemas de huevo	0 - 5°C			Mezclar		
1	g	Esencia de vainilla	0 - 25°C			Mezclar		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar una masa sucréé, estirar y dejar reposar por 30 min en el frío.						
		2. Poner a hervir la leche para la crema pastelera.						
		3. Mezclar maicena, yemas de huevo y azúcar.						
		4. Incorporar la leche caliente a la mezcla anterior, regresar a la olla y batir constantemente hasta espesar.						
		5. Lista la crema pastelera dejar enfriar y cubrir con papel film para pasar al frío que obtengas más consistencia.						
		6. Dar la forma a la masa sucréé en un molde de tartaleta y hornera por 10 min a 180 grados centígrados.						
		7. Reducir los mortiños y mezclar con la crema pastelera y agregar a la tartaleta.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
135 gr	322,3	02,24	13,32	46,23	38,55	175,28	41,41	0,89

Tabla N°21. Guambi Bryan. (2020). *Receta de producción tartaleta de mortiño.*

		<b>FICHA RECETA ESTANDAR</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Tartaleta de mortiño	<b>Código :3</b>		
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	18-mar	<b>Chef: Bryan Guambi</b>		
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina	g	1,6	25	0,04
Azúcar impalpable	g	1,8	5	0,01
Huevo	g	2	6	0,01
Mantequilla	g	9,6	10	0,10
Mortiño	g	3,99	14	0,06
Leche	g	0,6	50	0,03
Maicena	g	1,76	5	0,01
Azúcar en grano	g	0,9	10	0,01
Yemas de huevo	u	2	10	0,02
Esencia de vainilla	g	10	1	0,01
				0,00
				0,00
			<b>Total Bruto</b>	<b>0,29</b>
			10 % Imprevisto	0,03
			Costo Neto	0,32
			Gasto de fabr. 15%	0,05
			Factor Costo 33,33%	0,11
			M.O. 45%	0,14
			G. Adm. 12%	0,04
			45 % Utilidad	0,14
			<b>Sub total</b>	<b>0,80</b>
			12 % I.V.A.	0,10
			10 % Servicio	0,08
			<b>Total</b>	<b>0,98</b>

**FOTO**



Tabla N°22. Guambi Bryan. (2020). *Receta estándar tartaleta de mortiño.*

 <b>Tecnológico Internacional</b>		<b>RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN</b>						
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Limonada de tallos de oca. Cantidad: 1 pax						
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL</b>		<b>PUNTOS DE CONTROL</b>			
20	g	Limón sutil	Lavado-desinfectado		Zumos			
80	g	Tallos de oca	Lavado-desinfectado		Zumos			
150	g	Agua	Purificada		Mezclar			
30	g	Azúcar	0 - 25°C		Endulzar			
1	u	Flor de oca	Lavado-desinfectado		Decoración			
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>						
		1. Licuar los tallos de oca, extraer el zumo.						
		2. Extraer el zumo de limón sutil.						
		3. mezclar el zumo de limón y tallos de oca en agua						
		4. Endulzar con azúcar y decorar con flor de oca.						
<b>Porción (g)</b>	<b>Calorías (kcal)</b>	<b>Hierro (mg)</b>	<b>Grasas (g)</b>	<b>Proteínas (g)</b>	<b>Carbohidratos (g)</b>	<b>Colesterol (mg)</b>	<b>Sodio (mg)</b>	<b>Fibras (g)</b>
280 gr	121,1	0,036	0	0,76	1,73	0	7,7	0,08

Tabla N°23. Guambi Bryan. (2020). *Receta de producción limonada de tallos de oca.*

		<b>FICHA RECETA ESTANDAR</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	Limonada de tallos de oca.		<b>Código :4</b>	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	18-mar		<b>Chef: Bryan Guambi</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Limón sutil	g	3,25	20	0,07
Tallos de oca	g	1,00	80	0,08
Agua	g	0,00	150	0,00
Azúcar	g	0,90	30	0,03
Flor de oca	u	1,00	1	0,05
<p style="text-align: center;"><b>FOTO</b></p> 			<b>Total Bruto</b>	<b>0,22</b>
			10 % Imprevisto	0,02
			Costo Neto	0,24
			Gasto de fabr. 15%	0,04
			Factor Costo 33,33%	0,08
			M.O. 45%	0,11
			G. Adm. 12%	0,03
			45 % Utilidad	0,11
			<b>Sub total</b>	<b>0,61</b>
			12 % I.V.A.	0,07
10 % Servicio	0,06			
	<b>Total</b>	<b>0,75</b>		

Tabla N°24. Guambi Bryan. (2020). *Receta estándar limonada de tallos de oca.*

### 3.7 Riesgos y oportunidades de negocio.

Riesgos	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"><li>• Incremento de impuestos.</li><li>• Variación de clima en el lugar.</li><li>• Poca aceptación de los productos.</li><li>• Deslaves en las vías.</li><li>• Escases de productos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incremento de turistas, que visiten el sector por la cafetería.</li><li>• Creación de actividades turísticas en el lugar.</li><li>• Impulso para crear alimentos a partir de productos sostenibles.</li></ul>

Tabla N°25. Guambi Bryan. (2020). *Riesgos y oportunidades de cafetería O.C.A.*

### 3.8 Objetivos del área de producción.

- Brindar un servicio de calidad hacia todos los clientes.
- Proveer alimentos de calidad.
- Cuidar la salud e integridad física de los empleados y clientes.
- Ofrecer un ambiente saludable manteniendo la limpieza en toda la cafetería.
- Aportar con ideas y opiniones nuevas enfocadas en mejorar productos, servicio e instalaciones.
- Mantener un estándar de calidad en todas las áreas de la cafetería.

### 3.9 Capacidad instalada.

La instalación contará con todos los permisos establecidos para un correcto funcionamiento y salvaguardar la integridad de los clientes, las instalaciones cuentan con una capacidad para 24 personas, vitrinas en donde los clientes podrán observar postres elaborados y mantener su estado óptimo de consumo, una televisión para el entretenimiento de los clientes, una cocina equipada y adecuada con el giro de negocio (Anexo 2 – 3).

Equipos de computación			
Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Televisión Riviera	2	\$ 354	\$708
Sistema facturación caja	1	\$ 1139	\$1139
		<b>Total:</b>	<b>\$1847</b>

Tabla N°26. Guambi Bryan. (2020). *Equipos de computación de cafetería O.C.A.*

<b>Lista de activos fijos</b>			
<b>Muebles y enseres (Anexo 1, 2)</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Mesas de madera cuadrada	6u	\$80	\$480
Sillas de madera	24u	\$35	\$840
Vitrinas	2u	\$350	\$700
Parlantes	2u	\$ 56,99	\$113,98
Platos redondos mestiza	30u	\$ 4,29	\$128,7
Plato para café	30u	\$1,91	\$57,3
Taza para café	30u	\$ 1,79	\$53,7
Vaso high ball	30u	\$ 1,71	\$51,3
Tenedor	30u	\$2,80	\$22,4
Cuchillo de cierra	30u	\$2,51	\$20,08
Cuchara postre	30u	\$1,98	\$15,84
Cuchara café	30u	\$1,98	\$15,84
Mesa de madera oficina	1u	\$220	\$220
Silla oficina	1u	\$88,99	\$88,99
		<b>Total:</b>	<b>\$2808,13</b>

Tabla N°27. Guambi Bryan. (2020). *Lista de activos fijos de cafetería O.C.A.*

<b>Equipos industriales y de seguridad</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Refrigeradora	1u	\$ 900,16	\$ 900,16
Cafetera profesional	1u	\$ 3500	\$ 3500
Cocina industrial 4 quemadores	1u	\$450	\$450
Tanque de gas industrial	1u	\$99,99	\$99,99
Campanas extractoras	3u	\$260	\$ 780
Horno	1u	\$ 780	\$ 780
Mesones	3u	\$50	\$150
Sartén de teflón	2u	\$ 14,22	\$28,44
Estanterías metálicas	3u	\$ 35	\$105
Sartén de acero	2u	\$29,46	\$58,92
Ollas grandes	3u	\$14,99	\$44,97
Cucharetas	2u	\$ 3,69	\$7,38

Espumadera	2u	\$ 3,20	\$6,20
Licuada	1u	\$104,74	\$104,74
Coladores metálicos	2u	\$7,37	\$14,74
Tamaleras	1u	\$ 29	\$ 29
Plancha y freidora	1u	\$350	\$350
Juego de bowls	2u	\$60	\$120
Cucharones	2u	\$2,49	\$4,98
Espátulas	2u	\$ 2,29	\$4,58
Set de cuchillos trementina	2u	\$ 13	\$26
Tablas para picar blanco	2u	\$ 11,25	\$22,5
Tabla para picar verde	2u	\$ 11,25	\$22,5
Tabla para picar amarilla	2u	\$ 11,25	\$22,5
Microondas	1u	\$ 150,80	\$ 150,80
Calentadores de agua	1u	\$ 78,64	\$ 78,64
Extractor de jugo	2u	\$ 4	\$8
Rodillo	1u	\$9,55	\$9,55
Batidora Kitchen Aid	1u	\$584,64	\$584,64
Batidores de mano	1u	\$1,60	\$1,60
Papel aluminio	1u	\$22,81	\$22,81
Rollo de papel de cocina	1u	\$22,50	\$22,50
Sacabocado	2u	\$1,98	\$3,96
Manga pastelera	1u	\$7,28	\$7,28
Balza digital	1u	\$29,45	\$29,45
Pelador metálico	1u	\$3,84	\$3,84
Rallador metálico	1u	\$2,84	\$2,84
Azucarero y salero	12u	\$1,71	\$20,52
Basureros	6u	\$8,20	\$49,2
Dispensario de jabón y gel	4u	\$12	\$48
		<b>Total:</b>	<b>\$8676,23</b>

Tabla N°28. Guambi Bryan. (2020). *Equipos industriales y de seguridad cafetería O.C.A*

<b>Equipo de limpieza</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Escobas	2 u	\$1,90	\$3,80
Trapeador	2 u	\$2,70	\$5,40
Desinfectantes	1 lt	\$2,62	\$2,62
Cloro	1gal	\$3,5	\$3,5
Jabón líquido para platos	1gal	\$4,49	\$4,49
Guantes de caucho	1 pq	\$2,11	\$2,11
Mascarillas	1 pq	\$20	\$20
Red para cabello	1pq	\$25	\$25
Desengrasante	1gal	\$7	\$7
Jabón líquido para manos	3u	\$2,27	\$6,81
Gel antiséptico	1 gal	\$14,99	\$14,99
Palas	2 u	\$1,71	\$2,34
Fundas de basura	2 pq	\$6,73	\$13,46
		<b>Total</b>	<b>\$111,52</b>

Tabla N°29. Guambi Bryan. (2020). *Equipos de limpieza cafetería O.C.A*

<b>Ingredientes</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Valor total</b>
Granos de café lojano	3pq	\$ 5	\$15
Café instantáneo sello rojo	3 pq	\$8.99	\$26,97
Harina	20 kg	\$3,05	\$30,5
Mantequilla	7 lb	\$14,50	\$14,50
Azúcar	1qq	\$47	\$47
Limón sutil	1qq	\$15	\$15
Polvo para hornear	1kg	\$1,5	\$15
Huevos	7 cubetas	\$ 3	\$ 21
Choclo tierno	1qq	\$15	\$15
Papa chola	1qq	\$ 20	\$ 20
Hojas de choclo	-	-	-
Sunfo	3 atados	\$1	\$3
Taxo	10kg	\$1,87	\$18,7
Mortiño	10kg	\$3.99	\$39,90

Tallos de oca	1qq	\$5	\$5
Trucha	7kg	\$ 6,5	\$45,5
Crema de leche la lechera	7 lt	\$ 4,39	\$30,73
Gelatina sin sabor	30kg	\$10	\$10
Chantypak	5 lt	\$4,78	\$23,9
Chocolate semi amargo	4 kg	\$6,40	\$25,6
Leche	5lt	\$ 0,60	\$1,20
Hojas de atzera	4 atado	\$1,50	\$6
		<b>Total:</b>	<b>429,5</b>

Tabla N°30. Guambi Bryan. (2020). *Ingredientes cafetería O.C.A*

### 3.10 Diseño y distribución de planta y oficinas.

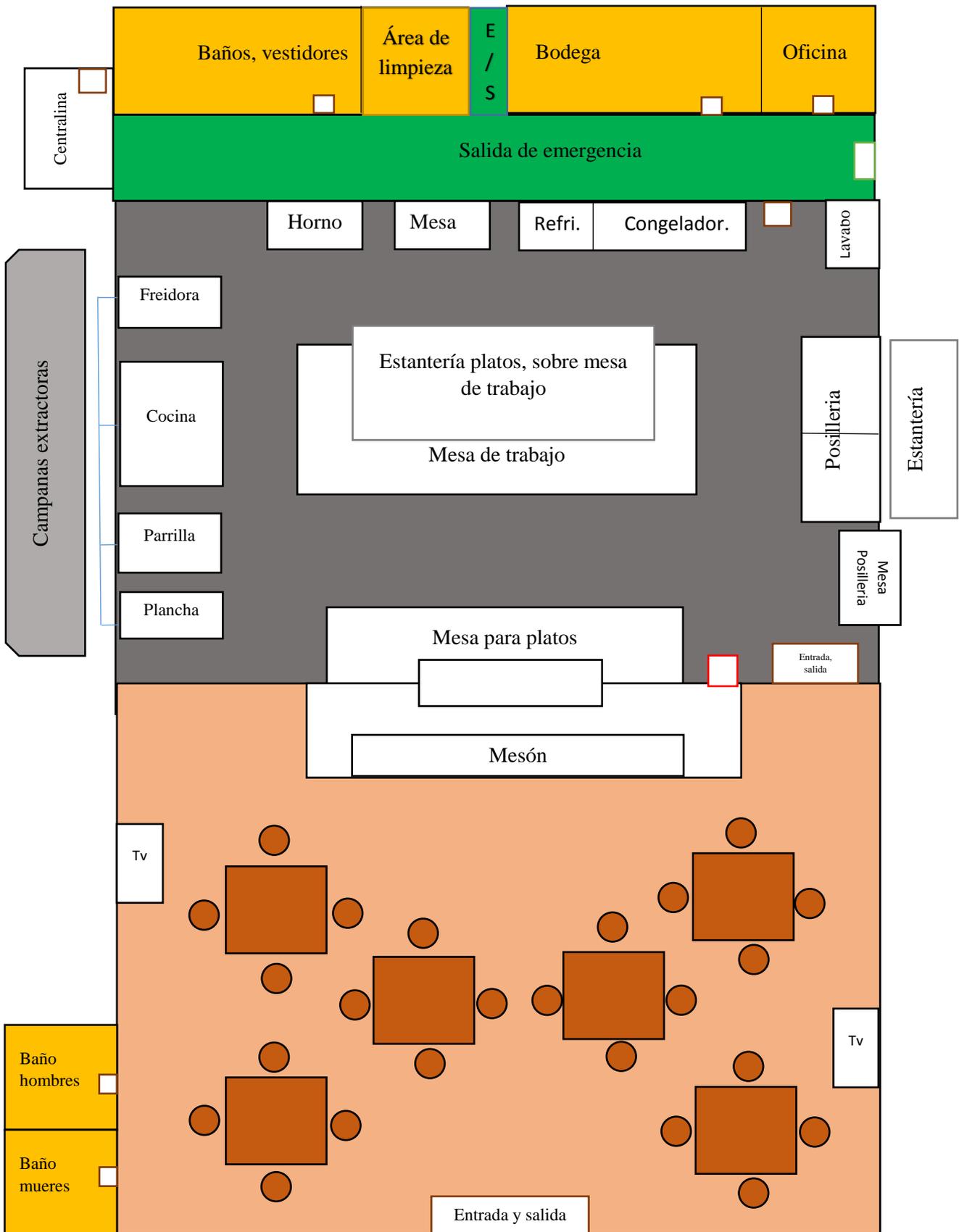


Imagen N°16. Guambi Bryan. (2020). *Diseño y distribución de planta y oficina.*

## **CAPÍTULO IV: PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

### **4.1. Objetivo del área.**

Obtener permisos y un control legal sobre la cafetería bajo todas las normas regidas por las autoridades de estado, facilitando así su funcionamiento sin inconvenientes.

### **4.2. Marco legal de la empresa.**

Cafetería O.C.A. es una microempresa compuesta de un solo socio y fundador, siendo el dueño de la cafetería la persona encargada de realizar los trámites correspondientes para el correcto funcionamiento de la empresa bajo todos los parámetros y permisos de ley establecidos por el Ecuador.

La cafetería está en la obligación de adquirir todos los permisos necesarios para garantizar la transparencia en todas sus actividades, evitando toda clase de inconvenientes legales que se pueden llegar a presentar.

### **Registro de marca**

- Ingresar al sitio web [www.propiedadintelectual.gob.ec](http://www.propiedadintelectual.gob.ec) para crear un usuario
- Ubicar el cursor en menú denominado “Propiedad Intelectual”. Se visualizará información de que la “PI” y quien se encargará de regularlo y otros datos adicionales
- Seleccionar el menú de la izquierda de servicios de línea, llamado “Casilleros Virtuales”
- Rellenar el formulario online con información personal “solicitud de Casillero Virtual “
- Revisar el manual de uso para comprender mejor la plataforma
- Ingresar al mail para ver las credenciales de acceso (Usuario y Contraseña) ingresando al link.
- Al ingresar automáticamente el sistema pedirá el cambio de datos de ingreso, presionar guardar para confirmar la solicitud.
- Ingresar con usuario y contraseña.
- Ingresar a la opción “Pagos”, “trámites en línea” y generar el comprobante.

- Llenar la plantilla con los datos e ingresar el código (1.1.10.) para la descripción de tasa de pago.
- Generar comprobante e imprimir.
- Pagar el valor de \$16 en el Banco del Pacifico.
- Escanear los comprobantes de pago para enviar vía mail a la siguiente dirección web foneticoquito@senadi.gob.ec con el nombre exacto de la marca (Servicio nacional de derechos intelectuales, 2020, <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/>).

### **Trámite para registro de marca**

- Ingresar en línea con usuario y contraseña.
- Dar click en la opción REGISTRO.
- Escoger la opción SOLICITUD DE SIGNOS DISTINTIVOS.
- Llenar la plantilla que se despliega del sistema con datos de la marca.
- Guardar y generar el comprobante de pago que tiene un costo de \$208,00 que se deberá cancelar en el Banco del Pacifico. (Servicio nacional de derechos intelectuales, 2020, <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/>).

### **4.3. Obtención de la patente municipal.**

El registro de patente municipal es un documento obligatorio para las personas naturales, jurídicas, sociedades nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento en la respectiva jurisdicción municipal o metropolitana, que ejerzan permanentemente actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales.

El pago debe hacerse de forma anual y el Municipio de Quito estableció un calendario que fija fechas límites para el pago sin recargos, de acuerdo con el último dígito de la cédula de identidad del contribuyente.

## **Pasos para obtener la patente:**

### **Trámite a realizar**

- Formulario de Inscripción de Patente.
- Copia de la Cédula de Identidad y certificado de votación de la última elección
- Copia del RUC
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.
- Correo electrónico personal y número telefónico del contribuyente o representante legal, en el caso de que se trate de una Persona Jurídica.
- Copia de constitución de la empresa para las Personas Jurídicas, así como del nombramiento vigente del representante legal.
- Obtenida la clave el pago se debe realizar la declaración del impuesto en la página web del municipio, mediante el siguiente link:  
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/GuiaTramites.aspx#>
- Realizar el pago del Impuesto a la Patente en las entidades del sistema Nacional que mantienen convenio de recaudación con el Municipio Metropolitano de Quito, llevar planilla impresa.
  - Bancos: Bolivariano, Guayaquil, Internacional, Machala, Pacífico, Pichincha, Produbanco, Promérica, Territorial.
  - Mutualistas: Imbabura, Pichincha
  - Intermediarios financieros: Diners Club, Servipagos.
  - Cooperativas de Ahorro y Crédito: 29 de Octubre, Alianza del Valle, Andalucía, Cooperativa de la Construcción, Comercio y Producción, Cotocollao.
  - En las ocho Administraciones Zonales Municipales y balcones de servicios: <http://www.inclusion.gob.ec/balcones-de-servicios-a-nivel-nacional/>  
(Portal de servicios ciudadanos, 2020, <https://pam.quito.gob.ec/>).

### **Requisitos adicionales**

- Copia de la licencia de conducir categoría profesional (en caso de que realice actividades de transporte).
- En caso de discapacidad, copia del carné del CONADIS.

- En caso de artesanos, copia de la calificación artesanal vigente.
- Los habitantes de Tumbaco pueden realizar este trámite en el Balcón de Servicios de la Administración Tumbaco en la calle Humberto Salvador S2-174 y Rita Lecumberry (sector mercado de Tumbaco), de 8 am a 4 pm.  
(Portal de servicios ciudadanos, 2020, <https://pam.quito.gob.ec/>).

#### **Recomendaciones:**

- Llevar impresos y llenos dos formularios:
- Formulario de Inscripción Patente - Personas Naturales.
- Acuerdo de Responsabilidad y Uso de Medios Electrónicos.

Los formularios podrán obtenerse en el siguiente link:  
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/Inicio.aspx>

(Portal de servicios ciudadanos, 2020, <https://pam.quito.gob.ec/>).

#### **4.4. Obtención de RUC.**

##### **RUC (Registro Único de Contribuyente)**

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas.

##### **Requisitos:**

##### **Personas naturales:**

- Original y copia del documento de identidad. En el caso de extranjeros no residentes, presentar original y copia del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.
- Si es el caso, credencial de refugiado.  
Indicar la actividad comercial que se va a realizar.
- Certificado de votación del último proceso electoral.
- Original y copia de un documento que certifique la dirección del domicilio en donde se pretenda realizar la actividad económica.

##### **Personas jurídicas:**

- Formulario 01A, debidamente llenado y firmado por el Representante Legal y el Formulario 01B, únicamente cuando la sociedad posee establecimientos adicionales a la matriz. Los formularios se los puede obtener en la página del Servicio de Rentas Internas “SRI”

- Original y copia del documento de creación de la sociedad.
- Original y copia del nombramiento del representante legal de la empresa.
- Certificado de votación del Representante Legal.
- Original y una copia de la cédula del Representante Legal (si se trata de un ciudadano ecuatoriano). En el caso de un ciudadano extranjero, se presentará el original y copia del pasaporte más la visa o la credencial de refugiado.
- Copia de algún servicio básico que certifique la dirección del domicilio que se encuentre a nombre del Representante Legal.
- Dichos requisitos podrán variar en el caso de que la sociedad pertenezca al sector

## **Beneficiarios del RUC**

Con un RUC asignado el titular estará autorizado para ejercer actividades comerciales de manera legal en Ecuador. Quedará habilitado para emitir comprobantes de pagos y hacer sus declaraciones de impuestos vía internet. También ofrece otros beneficios, tales como: poder afiliarse al IESS, obtener una patente municipal, realizar Trámites ante el Registro Mercantil y Registro de Propiedad, importaciones, exportaciones, etc.

**NOTA:** Se podrá realizar el trámite de obtención del RUC vía online, haciendo uso del Servicio en Línea del sitio web del SRI. Ingresando al sitio web del SRI: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-sociedades>

(SRI, 2020, <https://www.sri.gob.ec/>).

## **4.5 Aspectos legales, laborales, tributarios, mercantiles.**

### **4.5.1 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA**

- RUC.
- Carnets ocupacionales.
- Plano arquitectónico (escala de 1: 50 de la infraestructura).
- Foto de la fachada.
- Cédula y papeleta de votación vigentes.
- Curso de manipulación de alimentos.

- Llenar formulario en página del ARCSA.
- Detalle de los productos a realizarse.
- Indicar número de empleados por sexo y ubicación.
- Planos de la empresa con ubicación de equipos.

(Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria, 2014, <https://www.controlsanitario.gob.ec/>)

### **Carnet ocupacional ARCSA**

- Examen de sangre, heces y orina.
- Control médico.
- Foto tamaño carnet.
- \$ 0.50 ctvs.

### **4.5.2 Municipio de Quito**

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 rotulo (si es de madera, metal, colores, etc).

### **4.5.3 LUAE (licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas).**

#### **Requisitos**

- formulario solicitud de LUAE.
- Formulario de reglas técnicas de arquitectura urbanística.
- Copia de RUC.
- Copia de cedula de representante legal.

- Copia de papeleta de votación vigente.
- Copia del nombramiento del representante legal.
- Fotografía del rotulo con la fachada.
- Acceder al link: portal de servicios ciudadanos.

(Bomberos Quito, 2020, <https://www.bomberosquito.gob.ec/>).

#### **4.5.4 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

(Bomberos Quito, 2020, <https://www.bomberosquito.gob.ec/>).

#### **4.5.5 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**

Sacar el número patronal esto servirá para afiliar a los trabajadores.

Se necesita:

- Solicitud de entrega de clave.
- Papeleta de votación (copia).
- RUC (copia).
- Cédula de identidad (copia).
- Pago de servicio básico agua, luz o teléfono (copia).
- Calificación artesanal.

(Ecuadorec, 2017, <https://ecuadorec.com/>)

El tener número patronal obliga a pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores.

#### **4.5.6 Ministerio de Relaciones Laborales**

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

#### **4.5.7 Ministerio de Hidrocarburos**

Ministerio que se encarga del control y regulación de:

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

#### **4.5.8 IEPI:**

El registro de una marca y logo en Ecuador se realiza en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), para lo cual se debe hacer lo siguiente:

- Depositar USD 208,00 en efectivo en la cuenta corriente No. 7428529 del Banco del Pacífico a nombre del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual y guardar el comprobante de depósito.
- Ingresar al sitio web del IEPI en [www.iepi.gob.ec](http://www.iepi.gob.ec), hacer click en la opción (Servicios en Línea) y dentro de esta en (Formularios).
- Descargar la Solicitud de Registro de Signos Distintivos, llenarla en computadora, imprimirla y firmarla. En esta solicitud se debe incluir el número de comprobante del depósito realizado.
- Adjuntar a la solicitud tres copias en blanco y negro de la solicitud, original y dos copias de la papeleta del depósito realizado.
- Si la solicitud se hace como persona natural, adjuntar dos copias en blanco y negro de la cédula de identidad.

- Si la solicitud se hace como persona jurídica, adjuntar una copia notariada del nombramiento de la persona que es Representante Legal de la organización.
- Si la marca es figurativa (imágenes o logotipos) o mixta (imágenes o logotipos y texto), adjuntar seis artes a color en tamaño 5 centímetros de ancho por 5 centímetros de alto impresos en papel adhesivo.
- Entregar estos documentos en la oficina del IEPI más cercana a la organización. El proceso de registro de marca toma aproximadamente seis meses en completarse.

(Servicio nacional de derechos intelectuales, 2020, <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/>)

#### **4.5.9 SAYCE**

Esta ley está publicada en el registro oficial del Gobierno de Gustavo Noboa. La SAYCE tiene ya la tabla de valores a cobrarse, a todo tipo de establecimientos, como hoteles, restaurantes, cafeterías, fuentes de soda, cervecerías, discotecas, peñas, bares, casas de cita, circos, galleras, discomóviles, equipos de amplificación, almacenes de música y otros establecimientos.

(Sayce, 2012, <http://www.sayce.com.ec/>).

#### **Cafeterías**

El pago de los Derechos de Autor es anual, y se establece de acuerdo a la categoría de los locales o establecimientos.

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, pagarán anualmente de acuerdo al siguiente detalle:

- De lujo, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado más IVA.
- De primera el equivalente al 18% de un Salario Básico Unificado más IVA.
- De segunda, el equivalente al 14% de un Salario Básico Unificado más IVA.
- De tercera y cuarta categoría, el equivalente al 7% de un Salario Básico Unificado más IVA.
- (Sayce, 2012, <http://www.sayce.com.ec/>).

#### **4.5.10 Radio y televisión por cable**

Por utilización pública de obras administradas por SAYCE, pagarán el 1.25 % más IVA del valor bruto total anual de los ingresos por facturación de comercialización y cuotas de abonados.

(Sayce, 2012, <http://www.sayce.com.ec/>).

#### **4.5.11 Licencia de construcción**

(La Hora. 2018) menciona que: Para obtener la licencia de construcción necesita:

- Formulario suscrito por el propietario del proyecto, solicitando la licencia.
- Firmas del profesional responsable reconocidas ante notario público
- Original del acta de registro y planos arquitectónicos, o de la Licencia de Trabajos Varios.
- Certificado de depósito de garantías.
- Comprobante de pago del 1x1000 al Colegio de Arquitectos o Ingenieros.
- Comprobante de pago a la Empresa Metropolitana de Alcantarillado y Agua Potable (Epmaps) por contribución e instalación de servicios.
- Dos copias de planos estructurales y de instalaciones impresos que demande la construcción.
- Un archivo digital para lectura.

#### **En edificaciones mayores a tres pisos de altura adjuntar:**

- Memoria de cálculo estructural.
- Estudio de suelos.

La licencia se tramitará en las administraciones zonales. Este documento tendrá validez por el tiempo que dure la construcción.

## **CAPÍTULO V: PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**

### **5.1 Objetivo de área.**

El objetivo principal de los impactos ambientales es prevenir, mitigar y restaurar los daños que se puedan ocasionar al medio ambiente, intentando reducir al mínimo los efectos negativos que pueden llegar a producir la cafetería.

El impacto social se verá reflejado en la comunidad en donde se encuentra la cafetería, dando como resultado aspectos positivos o negativos por los efectos que produce las actividades que se desarrollen en la cafetería.

Cafetería O.C.A. tendrá como una de sus prioridades en la reducción en lo más posible la contaminación del medio ambiente con la utilización de materiales reciclables y biodegradables como emplear una planta llamada sigse como alternativa a la utilización de sorbetes, además de emplear tachos de basura categorizados en vidrio, papel, reciclables y residuos que estén colocados tanto en la cocina como en la entrada de la cafetería que este a la vista de los clientes para reducir la contaminación del lugar.

### **5.2 Impacto ambiental.**

#### **Identificación de posibles impactos ambientales.**

- **Contaminación por basura:** desechos generados por clientes al entrar o salir del establecimiento como puede ser, fundas, papeles, colillas de cigarro, botellas, etc.
- **Contaminación en agua por equipos de limpieza:** la limpieza de del área de cocina, campanas, posillera, etc. se realizar con productos químicos que producirán agua residual, que sin un correcto sistema de tuberías provocara contaminación al medio ambiente.
- **Contaminación auditiva:** la aglomeración de personas dentro del establecimiento puede causar ruido constante logrando alterar a las personas.
- **Contaminación por desechos producido en cocina:** los desechos generados dentro de la cocina sin un correcto manejo pueden causar contaminación, permitiendo la generación de bacterias y plagas.
- **Consumo de electricidad:** el establecimiento permanecerá 13 horas en funcionamiento, por lo tanto, la generación de consumo eléctrico será mayor.

- **Desperdicio de agua:** sin un control adecuado a la hora de utilizarlo en las diferentes actividades dentro de la cafetería existirá un desperdicio inadecuado e irresponsable.

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

- Para la cocina y área de clientes se contará con diferentes tachos de basura para facilitar la clasificación de basura y desechos producidos.
- Una correcta conexión de tubería destinada al alcantarillado evitando fugas que puedan causar contaminación por aguas grises.
- Utilización de productos reciclables y biodegradables.
- Implementación de detectores de movimiento para la utilización de las luces.
- Focos ahorradores de energía.

### **5.3 Impacto social.**

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

La cafetería generará fuentes de empleo fijos sin importar género, cultura o etnia, adicionalmente de la inclusión de proveedores propios del lugar en donde se encuentra los cultivos a utilizar para la elaboración de los alimentos comprando los productos y beneficiar a los agricultores del sector.

#### **Igualdad de género.**

La cafetería contará con empleados de diferente género, jóvenes y personas mayores, siempre y cuando cumplan con los requerimientos, normas y políticas de la cafetería.

Todos los colaboradores obtendrán los mismos derechos y beneficios para lo cual se contará con charlas y capacitaciones para fomentar un buen ambiente laboral en todas las áreas, logrando un buen trabajo en equipo.

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

Cafetería O.C.A. al generar nuevas fuentes de trabajo e ingreso económico hacia sus colaboradores, así como a las personas agricultoras del sector al realizar la compra de sus productos aportando con un impacto positivo al generar un ingreso extra en su economía.

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

La cafetería responderá a las necesidades fisiológicas de alimentación hacía las personas, otorgándoles un establecimiento que genere seguridad y confort, a través de alimentos de calidad e instalaciones adecuadas con señaléticas y equipos de seguridad para cualquier tipo de emergencia que se presente.

Se buscará que todos los colaboradores estén comprometidos en desarrollar un buen trabajo con la realización de capacitaciones e incentivos para lograr un buen ambiente laborar entre todas las áreas, fomentando así la realización de un correcto trabajo, que a su vez se verá reflejado en la aceptación de los clientes.

## CAPÍTULO VI: PROCESO FINANCIERO

### 6.1 Objetivo de la inversión.

Realizar un estudio y análisis financiero del proyecto “Cafetería O.C.A.” para poder determinar la factibilidad desde un punto de vista económico, dando la pauta para su iniciación.

La inversión será el capital empleado para la iniciación y flote de la empresa, con el objetivo de mantener el establecimiento y posteriormente genere la recuperación del capital y beneficios.

### 6.2 Inversión

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio (construcción)	10000
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	8676,23
Equipos de Computación	1847
Muebles – enseres	2808,13
<b>Total:</b>	<b>23331,36</b>

Tabla N°31. Guambi Bryan. (2020). *Activos fijos Cafetería O.C.A.*

La “Cafetería O.C.A.” posee una inversión de activos fijos que involucra la construcción de la cafetería de diez mil dólares, en equipos industriales y seguridad con la cantidad de ocho mil seis cientos setenta y seis dólares con veinte tres centavos, equipos de computación con un valor de mil ocho cientos cuarenta y siete dólares, en muebles y enseres con la cantidad de dos mil ocho cientos ocho dólares con trece centavos, dando como resultado la cantidad de veinte tres mil trecientos treinta y un dólares con treinta y seis centavos.

### 6.3 Activo diferidos

Los activos fijos de “Cafetería O.C.A.” corresponden a los gastos utilizados para la creación de la empresa, que se define dentro de gastos de constitución que cuenta con la

suma de cuatro cientos dólares que corresponderán para el pago para la obtención de permisos de funcionamiento, copias, impresiones, traslado, etc.

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	400

Tabla N°32. Guambi Bryan. (2020). *Activos diferidos de Cafetería O.C.A.*

#### 6.4 Capital de trabajo

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	39307,2
Servicios Básicos	1560
material oficina	1030
material limpieza	1338,24
servicio auto	0
alquiler local	0
publicidad	400
adquisición de materia prima	5154
gastos financieros	2.800,00
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>	<b>75320,8</b>

Tabla N°33. Guambi Bryan. (2020). *Capital de trabajo de Cafetería O.C.A.*

El capital de trabajo es el efectivo que se empleara para el primer año de funcionamiento. Cafeterita O.C.A. cuenta en sueldos un total de treinta y nueve mil trescientos siete dólares con veinte centavos, servicios básicos entre agua, alcantarillado, luz, teléfono e internet con un valor de mil quinientos sesenta dólares, materiales de oficina con un valor de mil treinta dólares, materiales de limpieza con un valor de mil trescientos treinta y ocho dólares con veinte y cuatro centavos, el establecimiento no cuenta con vehículo, tampoco con arriendo al ser un establecimiento que se construirá con un presupuesto, para la publicidad se contara con un valor de cuatrocientos dólares, la adquisición de materia prima tiene un valor de cinco mil ciento cincuenta y cuatro dólares, los gastos financieros con un valor de dos mil ocho cientos dólares, dando un valor total de setenta y cinco mil trescientos veinte dólares con ochenta centavos.

## 6.5 Detalles de la inversión.

Activos Fijos.	23331,36
Activo Diferido.	400
Capital de Trabajo.	51589,44
<b>Total:</b>	<b>75320,8</b>

Tabla N°34. Guambi Bryan. (2020). *Detalles de inversión de Cafetería O.C.A.*

## 6.6 Sueldos

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Jefe de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cajera X2	800	9600	907,2	1166,4	9859,2
Ayudantes de cocina X2	800	9600	907,2	1166,4	9859,2
Steward	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Administrador	400	4800	453,6	583,2	4929,6
<b>TOTAL</b>	<b>2800</b>	<b>33600</b>	<b>3175,2</b>	<b>4082,4</b>	<b>34507,2</b>

Tabla N°35. Guambi Bryan. (2020). *Tabla de sueldos de Cafetería O.C.A.*

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DECIMO 4°</b>	<b>DECIMO 3°</b>	<b>TOTAL DECIMOS</b>
Jefe de cocina	400	400	400	800
Ayudante de cocina	800	400	800	1200
Cajera	800	400	800	1200
Steward	400	400	400	800
Administrador	400	400	400	800
<b>TOTAL</b>	<b>2800</b>	<b>2000</b>	<b>2800</b>	<b>4800</b>

Tabla N°36. Guambi Bryan. (2020). *Tabla de decimos para empleados de Cafetería O.C.A.*

<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOT. DECIMOS</b>	<b>TOT ANUAL</b>
<b>34507,2</b>	<b>4800</b>	<b>39307,2</b>

Tabla N°37. Guambi Bryan. (2020). *Total sueldos anual de Cafetería O.C.A.*

Las tablas anteriores detallan los sueldos de los colaboradores de la “Cafetería O.C.A.”, anualmente se pagará treinta y cuatro mil quinientos siete dólares con veinte centavos, sumado a este monto la cantidad de cuatro mil ocho cientos dólares que

corresponde a pagos de decimos, dando un valor anual la cantidad de treinta y nueve mil trescientos siete dólares con veinte centavos.

### 6.7 Depreciación de activos fijos

<b>DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	8676,23	10%	867,623
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	1847	33,33%	615,6051
Muebles y Enseres	2808,13	10%	280,813
<b>Total:</b>	<b>13331,36</b>		<b>1764,04</b>

Tabla N°38. Guambi Bryan. (2020). *Depreciación de activos fijos de Cafetería O.C.A.*

El valor económico del desgaste por el paso del tiempo de los activos fijos de la Cafetería O.C.A. los equipos industriales tiene una depreciación del 10% al año, equipos de computación una depreciación de 33,33% por año siendo este el más alto de todos, muebles y enseres tiene una depreciación del 10% cada año, dando un total de mil setecientos sesenta y cuatro dólares con cuatro centavos por año.

### 6.8 Amortizaciones

<b>AMORTIZACIONES</b>			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Tabla N°39. Guambi Bryan. (2020). *Amortizaciones de Cafetería O.C.A.*

La amortización de la Cafetería es de un 20% que equivale a un valor de ochenta dólares.

### 6.9 Estructura capital

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	55320,8	73%	15%	11,0%	
Capital Financiero	20000	27%	14%	3,7%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>75320,8</b>	<b>100%</b>		<b>14,7%</b>	<b>TMAR</b>

Tabla N°40. Guambi Bryan. (2020). *Estructura de capital de Cafetería O.C.A.*

La estructuración de capital para el presente plan de negocio se encuentra formado de la siguiente manera: un capital propio de cincuenta y cinco mil trescientos veinte dólares con ochenta centavos que equivale a una estructura del 73%, un costo de 15% y una tasa de descuento de 11,0%. El capital financiero equivale a veinte mil dólares, con una estructura del 27%, un costo de 14% y una tasa de descuento del 3,7%. Los datos anteriores representan un total de inversión de setenta y cinco mil trescientos veinte dólares con ochenta centavos, dando la suma absoluta de una estructura del 100% y la tasa mínima de rendimiento (TMR) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 14,7% valor indicado de la factibilidad de la Cafetería O.C.A.

#### 6.10 Tabla de amortización.

<b>MONTO</b>	20000			
<b>TASA</b>	14%			
<b>PLAZO</b>	5			
<b>PERIODO</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>PAGO INTERES</b>	<b>PAGO CAPITAL</b>	<b>SALDO</b>
0	-	-	-	20000
1	5825,67	2.800,00	3.025,67	16.974,33
2	5825,67	2.376,41	3.449,26	13.525,06
3	5825,67	1.893,51	3.932,16	9.592,90
4	5825,67	1.343,01	4.482,66	5.110,24
5	5825,67	715,43	5.110,25	0,00
		9.128,35	20.000,00	
<b>2912,84</b>				
		<b>INTERES ANUAL</b>		<b>2.800,00</b>
		<b>INTERES SEMESTRAL</b>		<b>1400,00</b>

Tabla N°41. Guambi Bryan. (2020). *Tabla de amortización de Cafetería O.C.A.*

La tabla de amortización de la Cafetería O.C.A. indica el manejo de pago la suma de veinte mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años, lo que conlleva al pago de nueve mil ciento veinte y ocho dólares con treinta y cinco centavos, que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de veinte mil dólares.

### 6.11. Punto de equilibrio.

Precio	4,77
Costo	1,73
Ganancia	3,04

Tabla N°42. Guambi Bryan. (2020). *Precio, costo y ganancia de Cafetería O.C.A.*

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b>				
PE=	1105			
	1105	menús	36,8	diario

Tabla N°43. Guambi Bryan. (2020). *Punto de equilibrio de Cafetería O.C.A.*

VENTA	1105	4,77	5271,3
COSTO	1105	1,73	1911,8
GASTO			3359,5

Tabla N°44. Guambi Bryan. (2020). *Precio, costo y ganancia de Cafetería O.C.A.*

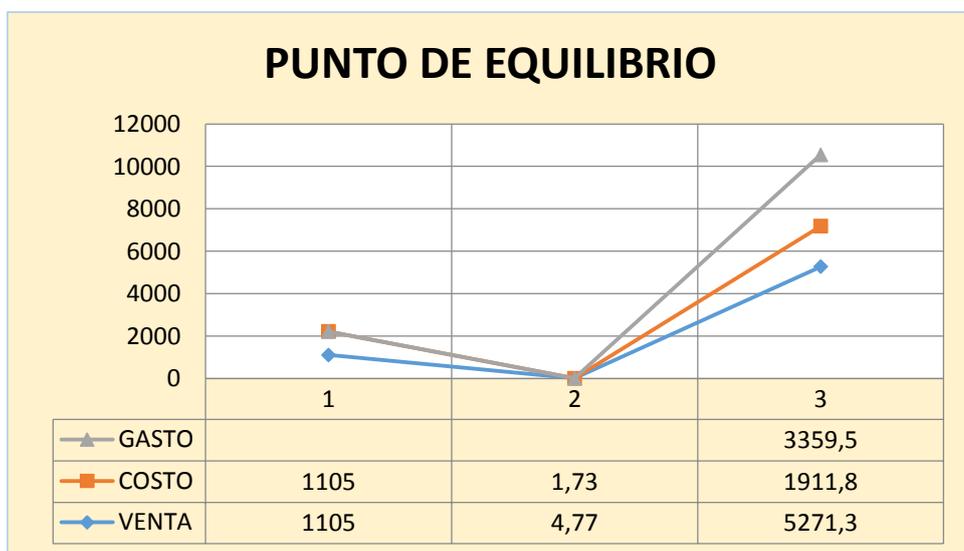


Imagen N°17. Guambi Bryan. (2020). *Punto de equilibrio de Cafetería O.C.A.*

### 6.12 Costo y ventas.

3800	10640	127680	ventas
3800	2926	35112	costo

Tabla N°45. Guambi Bryan. (2020). *Venta y costos de Cafetería O.C.A.*

Con un precio de cuatro dólares con setenta y siete centavos y un costo de un dólar con setenta y tres centavos por plato estrella, se obtiene una ganancia de tres dólares con cuatro centavos. Dando como resultado el punto de equilibrio de la Cafetería O.C.A. define que se tiene que vender mil ciento cinco platos estrella al mes para generar beneficios. Se puede deducir que con una venta mínima de tres mil ocho cientos platos estrella al año se obtendrá una suma de ciento veinte siete mil seis cientos ochenta dólares, con un costo de treinta y cinco mil ciento doce dólares por año.

### 6.13 Costo de ventas.

<b>COSTO DE VENTAS</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
VENTAS		127680,00	131523,17	135482,02	139560,02	143760,78
COSTO DE VENTAS		35112,00	36168,87	37257,55	38379,01	39534,21
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		92568,00	95354,30	98224,46	101181,02	104226,57
GASTOS ADMINISTRATIVOS		39307,20	40490,35	41709,11	42964,55	44257,78
SERVICIOS BÁSICOS		1560,00	1606,96	1655,33	1705,15	1756,48
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEZA		2368,24	2439,52	2512,95	2588,59	2666,51
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PUBLICIDAD		400,00	412,04	424,44	437,22	450,38
DEPRECIACIONES		1764,04	1764,04	1764,04	1764,04	1764,04
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		47088,52	48561,39	50078,59	51641,46	53251,38
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		44288,52	46184,98	48185,08	50298,46	52535,94
BASE IMPOSITIVA		16054,59	16742,06	17467,09	18233,19	19044,28
UTILIDAD NETA		28233,93	29442,93	30717,99	32065,27	33491,66

Tabla N°46. Guambi Bryan. (2020). *Costo de venta de Cafetería O.C.A.*

El costo de venta de la Cafetería O.C.A. se basa en un periodo de cinco años, en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto del primer año. El precio de venta se eleva a ciento veinte y siete mil seis cientos ochenta, a esta suma se le resta el costo de ventas que es de treinta y cinco mil ciento doce dólares, resultando con una utilidad bruta de noventa y dos mil quinientos sesenta y ocho dólares.

En esta última se restan los valores de gastos administrativos de treinta y nueve mil trescientos siete dólares con veinte centavos, servicios básicos un valor de mil quinientos sesenta dólares, materiales de oficina limpieza un valor de dos mil trescientos sesenta y

ocho dólares con veinte y cuatro centavos, publicidad un valor de cuatrocientos dólares, depreciaciones un valor de mil setecientos sesenta y cuatro dólares con cuatro centavos, amortizaciones un valor de ochenta dólares, obtenemos una utilidad operativa de cuarenta y siete mil ochenta y ocho dólares con cincuenta y dos centavos.

Gastos financieros un valor de dos mil ocho cientos dólares, utilidad de impuestos un valor de cuarenta y cuatro mil dos cientos ochenta y ocho dólares con cincuenta y dos centavos, base impositiva un valor de dieciséis mil cincuenta y cuatro dólares con cincuenta y nueve centavos, dando como resultado de utilidad neta un valor de veinte y ocho mil dos cientos treinta y tres dólares con noventa y tres centavos. Esta operación se ira repitiendo cada año hasta el periodo establecido que es de cinco años, en el quinto año La Cafetería O.C.A. tendrá una utilidad neta de treinta y tres mil cuatrocientos noventa y un dólares con sesenta y seis centavos.

#### 6.14 Flujo de caja

FLUJO DE CAJA	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		47088,52	48561,39	50078,59	51641,46	53251,38
DEPRECIACIÓN		1764,04	1764,04	1764,04	1764,04	1764,04
AMORTIZACIÓN		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		16054,59	16742,06	17467,09	18233,19	19044,28
- GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
- PAGO CAPITAL		3.025,67	3.449,26	3.932,16	4.482,66	5.110,24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICIÓN DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-75320,80	27.052,30	27.837,70	28.629,87	29.426,64	30.225,47

Tabla N°47. Guambi Bryan. (2020). *Flujo de caja de Cafetería O.C.A.*

El flujo de caja de la Cafetería O.C.A. esta pronosticado para un plazo de cinco años, en el cual se analizara el primer año en el que está considerado la utilidad operativa un valor de cuarenta y siete mil ochenta y ocho dólares con cincuenta y dos centavos, depreciación un valor de mil setecientos sesenta y cuatro dólares con cuatro centavos, amortización un valor de ochenta dólares, base impositiva un valor de dieciséis mil cincuenta y cuatro dólares con cincuenta y nueve centavos, gastos financieros un valor de dos mil ocho cientos dólares, pago capital un valor de tres mil veinte y cinco dólares con sesenta y siete centavos, se obtiene un flujo de neto de caja un valor de veinte y siete mil

cincuenta y dos dólares con treinta. Estos valores indican los ingresos y egresos dentro del plazo de un año, la Cafetería O.C.A. en el lapso de cinco años obtendrá un flujo de caja neto el valor de treinta mil doscientos veinte y cinco dólares con cuarenta y siete centavos.

### 6.15 Calculo del VAN y el TIR

VAN	16.794,51
TIR	25,48%
TMAR	14,73%

Tabla N°48. Guambi Bryan. (2020). *VAN y TIR de Cafetería O.C.A.*

El valor anual neto a partir del flujo de caja trasladando las cantidades futuras al presente, sumándolas entre ellas y restando la cantidad obtenida por la inversión total. El valor neto actual de la Cafetería O.C.A. es de dieciséis mil setecientos noventa y cuatro dólares con cincuenta y un centavos.

La tasa interna de retorno de la Cafetería O.C.A. Posee un valor de 25,48%, siendo este mayor a la tasa mínima de rendimiento con 14,73%, dando como resultado que el planteamiento de la Cafetería O.C.A. tiene factibilidad, dando como finalizado en análisis financiero.

## **CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **7.1 Conclusiones**

Una vez finalizado el plan de negocio de llego a las siguientes conclusiones:

- El proyecto de realizar una cafetería resulta factible por el grado de aprecio de las personas.
- El lugar elegido para el funcionamiento de la cafetería es el óptimo por su conexión entre las provincias de Pichincha y Napo al ser altamente transitado.
- Todas las personas encuestadas indicaron que desearían probar los productos ofertados dentro de la cafetería.
- Los factores externos, como cambios de clima, deslaves o cualquier imprevisto que ocasione el cierre de la vía Pifo-Papallacta se verá afectado en la productividad de ventas para la cafetería.

### **7.2 Recomendación.**

Se recomienda continuar con el proyecto de construir dicha cafetería en el sector del barrio la Virginia por el grado de aprecio que obtuvo en todo el proyecto realizado, además de contar con factibilidad por la gran demanda de turistas, transportistas, personas del barrio y empleados que diariamente transitan el sector.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria. (2014). *Guía de requisitos que se requieren para la obtención del permiso de funcionamiento de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario*. Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/08/Guia-Requisitos-que-se-requieren-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento.pdf>
- Bomberos Quito. (2020). *Inspecciones LUAE*. Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <https://www.bomberosquito.gob.ec/inspecciones-luae/>
- Consejera de Trámites (3 de octubre de 2018). Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <https://www.adipiscor.com/tramites-cotidianos/constancias/como-sacar-el-ruc-sri-ecuador/>
- Ecuadorec. (2017). *Registro nuevo empleador en el IEES-Registros*. Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <https://ecuadorec.com/registro-nuevo-empleador-en-el-iess-requisitos/>
- Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual. (8 de enero de 2018). Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <https://guiaosc.org/como-se-realiza-registro-de-marca-y-logo-de-organizacion-social/>
- La Hora. (2 de enero de 2008). *Licencia de construcción*. Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <https://lahora.com.ec/noticia/1000131748/es-una-obligacion-pagar-derechos-de-autor>
- La Hora. (28 de noviembre de 2008). *Licencia de construcción*. Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <https://lahora.com.ec/noticia/805129/el-tramite-licencia-de-construccion>
- Quito Alcaldía (10 de noviembre de 2015). Recuperado el 1 de marzo del 2020 en. <https://www.adipiscor.com/tramites-cotidianos/como-sacar-la-patente-municipal-ecuador/>
- Sayse. (2012). Registro Oficial No. 653 del lunes 5 de marzo del 2012. Recuperado el 14 de marzo del 2020 en. <http://www.sayce.com.ec/pdf/tarifario.pdf>

Servicio nacional de derechos intelectuales. (2020). *Cómo registró una marca*. Recuperado el 22 de marzo del 2020 en. <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/como-registro-una-marca/>.

SRI. (2020). Registro sociedades. Recuperado el 14 de marzo del 2020 en <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-sociedades>

## ANEXOS

### Anexo 1: Cotización ingredientes.

**NOTA DE VENTA N°**  
 Señor: \_\_\_\_\_  
 Fecha: 02/03/2020

CANT.	ARTICULO	V. UNITARIO	V. TOTAL
1 kg	Papa chola	20	
1 kg	choclo	15	
1 kg	maiz	15	
1 kg	habas	12	
1 kg	oca	32	
1 kg	limón sutil	15	
1 cdo	hoja de achira	1,5	

Vilma Sandoval

Salida la mercadería no aceptamos devoluciones TOTAL \$ \_\_\_\_\_

### Anexo 2: Cotización muebles

**NOTA DE VENTA**  
 Nota de venta número 001  
 Fecha: 14/03/2020

**INVOICE**

PARA:  
 Bryan Guandi  
 PPO  
 Quito - Ecuador  
 0983778415

CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	TOTAL
6	Sillas madera rústicas	\$ 150	\$ 900
24	Sillas madera rústicas	\$ 35	\$ 840
1	U. oficina	\$ 150	\$ 150
1	Mesa para oficina	\$ 220	\$ 220
SUB TOTAL			\$ 1550
TOTAL			\$ 1820

Luis Nepas

## Anexo 3: Cotización de Montero

### Montero

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF  
CIA, ITDA  
RUC: 1792144566001  
CONTRIBUYENTE ESPECIAL No. 820

Obligado a llevar contabilidad  
Ambiente: Producción  
Emisión: Normal

AV. 8 DE DICIEMBRE N37-224 Y  
GONZALO SERRANO  
Teléfono: (02) 3 332 404

Documento No.: 001-999-00003612  
Fecha: 12/03/2020 10:58:56 AM  
Ruc / Ci No.: 1753037604  
Cliente: GUAMI YANACALLO BRYAN DAVID  
Dirección PISO  
Teléfono: 0983778415  
Tienda: EST01  
Vendedor: SILVA ARTEAGA MARIO ENRIQUE  
N° Autorización/Clave de Acceso:  
120320200179214456600120019990000  
36120000361213

### Cotización

Código	Descripción	Cant.	Valor U.	Total
786102690070	UM.EC PAPEL ALUMINIO 30	1	22.8133	22.81
786118281041	MONTE INSUP PELICULA PL	1	29.2860	29.29
880906958296	HUROM EXTRACTOR DE JUI	1	891.9643	891.96
789111206128	TRAMO UTILI SACABOCADC	1	1.9752	1.98
786118280775	WIKIN BHALA ESPUMADER	1	23.0969	23.10
789111602609	TRAMO UTILY CUCHARETA	1	6.3393	6.34
786118280707	WIKIN BHALA CUCHARON P	1	8.1401	8.14
789111205416	TRAMO MASTE ESPATULA P	1	7.7889	7.79
761065200111	VICTX RELADOR METALICO	1	3.8400	3.84
692698681015	INDAL ONIX OK407 RALLAD	1	2.8530	2.85
746625426985	CATER BRASIL CUCHARA DI	1	6.4533	6.45
746625426989	CATER BRASIL CUCHARA DI	1	8.6260	8.63
789111610628	TRAMO AMAZO CUCHILLO I	1	4.3860	4.39
746625426984	CATER BRASIL TENEDOR DI	1	9.1600	9.16
786800045522	GENER GER TABLA DE PICA	1	11.2500	11.25
786212085057	GENER GER TABLA DE PICA	1	11.2500	11.25
786212085061	GENER GER TABLA DE PICA	1	11.2500	11.25
750154551115	WHIRL MICROONDAS S-11-	1	161.3333	161.33
786118280367	MONTE 3HPITW LICUADOR	1	339.2411	339.24
786118281311	IBERI CAFETERA AUTOMAT	1	2.657.7400	2,657.74
789118280183	MONTE HELSI EXPRIMIDOR	1	267.8125	267.81
783049280783	KLAI BATTIDORA DE USO CI	1	624.9554	624.96
489134273492	GENER OLLA DE ACERO INK	1	157.1429	157.14
489134273492	GENER OLLA DE ACERO INK	1	128.5714	128.57
786118280005	WIKIN SARTEN DE ACERO I	1	29.4554	29.46
770248407311	CORON ACTUA AZUCARERA	1	5.4417	5.44
770248407567	CORON ACTUA SALERO ACT	1	1.9042	1.90
770248407570	CORON ACTUA SALSERA LI	1	1.3792	1.38
770248420423	CORON ACTUA MANTEQUIL	1	1.0625	1.06
770248413820	CORON ACTUA PLATO PANI	1	4.3760	4.38
770248416446	CORON ACTUA PLATO PAR	1	1.9059	1.91
770248416449	CORON ACTUA TAZA PARA	1	2.0579	2.06
786114131770	MONTE BAKEW MANGA PAS	1	7.2800	7.28
691234567802	GENER RODILLO ACERO IN	1	9.5500	9.55
301124474042	DE.BU ESPATULA MONOBLC	1	26.7768	26.78

Total Items	:	35
SubTotal	:	5,488.46
Descuento	:	0.00
Tarifa 0%	:	285.71
Tarifa 12%	:	5,202.75
Imp. Iva 12%	:	624.33
<b>Total a Pagar</b>	:	<b>6,112.80</b>

Cambio de productos hasta 4 días después de la compra, según el Art. 45 y 71 de la "Ley Organica de Defensa del Consumidor" a excepción de productos de uso personal. Aplican Restricciones.

\* DOCUMENTO SIN VALIDEZ TRIBUTARIA  
Estimado cliente Ud. puede consultar sus facturas electrónicas de Almacenes Montero en el portal web:  
<http://www.montero.com.ec:8810/>  
Para el ingreso al portal su usuario y contraseña es su número de identificación  
Su factura se enviará al correo:  
bryanguambi@hotmail.com

Firma Autorizada Recibi Conforme.