



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Implementación de un bar restaurante que ofrezca comida típica en el sector de Tumbaco.”

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

AUTOR:

Diego Gustavo González Simbaña

TUTOR:

Ing. Daniela Ortega

D.M. Quito, 08 de Marzo 2021

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico principalmente a Dios, por ser el inspirador y darme fuerza para continuar en este proceso de obtener uno de los anhelos más deseados.

A mi madre Carmen Simbaña por ser la persona que me dio la vida y ser el ser más maravilloso que me ayudo en los momentos más difíciles que me encontraba, por todo el apoyo en el proceso de mi vida académica y así poder llegar a cumplir una meta más, a mi padre Alfredo González por ser la persona que con sus consejos me apoyo y supo guiarme por el camino del bien y de siempre recalcarme que debemos cumplir nuestros sueños, a pesar de las adversidades a ellos por ser los pilares fundamentales y demostrarme siempre su amor, cariño ya que sin su apoyo y perseverancia incondicional no sería la persona que soy ahora, por ser trabajadores enfocados siempre en el bienestar y progreso de sus hijos, gracias por su paciencia y esfuerzos.

A mis hermanos William, Daniel y Darwin por siempre darme palabras que me hacían sentir orgulloso de lo que soy y así algún día convertirme en esa fuerza para que puedan salir adelante gracias a su apoyo y ayuda han hecho posible mi superación personal y profesional.

Esta es la culminación de una etapa muy importante pero el inicio de una vida llena de muchos logros.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi gratitud principalmente a Dios por haberme dado la vida y así poder culminar mis estudios, y permitirme haber llegado a este momento tan importante de mi formación profesional.

Agradezco a toda mi familia por el apoyo incondicional durante la elaboración de mi tesis en especial a mi tía Dolores Saguaro, mi cuñada Joselin Hipocuro, a mi abuelita Angela Simbaña, a mi ahijada Carolina Soria, y a la familia Ango por ayudarme cuando más lo necesitaba.

De manera especial a mi tutora la Ing. Daniela Ortega por haberme guiado, no solo en la elaboración de este trabajo de titulación, sino también por haberme brindado todo el apoyo para desarrollarme profesionalmente y seguir cultivando mis valores.

Agradezco a los todos docentes que, con su sabiduría, conocimiento y apoyo, motivaron a desarrollarme como persona y profesional en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI.

A mis amigos. Con todos los que compartí dentro y fuera de las aulas en especial a mi compañero Jorge Rojas por su apoyo incondicional y consejos en los momentos más difíciles que se me presentaban. Aquellos amigos que se convierten en amigos de vida y aquellos que serán mis colegas, gracias por todo su apoyo y diversión.

Al Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI por ser la sede de todo el conocimiento adquirido en estos años.

AUTORIA

Yo, Diego Gustavo González Simbaña, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Diego Gustavo González Simbaña

D.M. Quito, 08 de Marzo del 2021

Ing. Daniela Ortega.
Directora de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Daniela Ortega.

D.M. Quito, 08 de marzo del 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La Ing. Daniela Ortega y por sus propios derechos en calidad de Directora del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Diego González** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. **Diego González** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Implementación de un bar restaurante que ofrezca comida típica en el sector de Tumbaco.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la Ing. Daniela Ortega. DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Daniela Ortega en calidad de la directora del trabajo fin de carrera y el Sr. Diego González, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Implementación de un bar restaurante que ofrezca comida típica en el sector de Tumbaco.”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Daniela Ortega

Diego González

D.M. Quito, 08 de marzo del 2021

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	II
AGRADECIMIENTO	III
AUTORIA	IV
CERTIFICACIÓN	V
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	VI
1. INTRODUCCION	1
1.1. RESUMEN EJECUTIVO	1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	3
2.1 CREACIÓN DE LA EMPRESA	3
2.2 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA	3
2.2.1 <i>Importancia.</i>	3
2.2.2 <i>Características.</i>	4
2.2.3 <i>Actividad.</i>	6
2.3 TAMAÑO DE LA EMPRESA.....	6
2.4 NECESIDADES QUE SATISFACER	6
2.4.1 <i>Necesidad Fisiológica.</i>	6
2.4.3 <i>Necesidad Social – Afiliación.</i>	7
2.4.4 <i>Necesidad de Reconocimiento.</i>	7
2.4.5 <i>Necesidad de Autorrealización.</i>	7
2.5 LOCALIZACIÓN DE LA EMPRESA.....	8
2.6 FILOSOFÍA EMPRESARIAL.....	8
2.6.1 <i>Misión.</i>	8
2.6.2 <i>Visión 2023</i>	8
2.6.3 <i>Objetivos.</i>	9
2.6.4 <i>Meta.</i>	9
2.6.5 <i>Estrategias.</i>	9
2.6.6 <i>Políticas.</i>	9
2.6.7 <i>FODA.</i>	10
2.7 DESARROLLO ORGANIZACIONAL	11
2.7.1 <i>Tipo de Estructura.</i>	11
2.7.2 <i>Formalización.</i>	12
2.7.3 <i>Centralización – Descentralización.</i>	12
2.7.4 <i>Integración.</i>	12
2.8 ORGANIGRAMA EMPRESARIAL	13
2.9 FUNCIONES DEL PERSONAL.....	14
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	22
3.1 OBJETIVO DE MERCADOTECNIA	22
3.2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO	22
3.2.1 <i>Modalidad.</i>	22
3.3 PLAN DE MUESTREO.....	22
3.4 ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS.....	24
<i>Pregunta 1. ¿Qué tipo de restaurante frecuenta Ud.?</i>	24
<i>Pregunta 2. ¿Acostumbra a visitar algún bar restaurante que ofrezca comida típica?</i>	25
<i>Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia asiste a un bar restaurante?</i>	26
<i>Pregunta 4. ¿Cuánto gasta Ud. En el consumo de alimentos y bebidas al visitar un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?</i>	27

<i>Pregunta 5. ¿Dentro de un establecimiento de comida típica ecuatoriana cuál es su platillo preferido?</i>	28
<i>Pregunta 6. ¿ Al momento de decidir dónde ir a comer, qué aspectos influyen en su elección? Puede marcar más de una opción</i>	29
<i>Pregunta 7. ¿Por qué medio prefiere recibir información de un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?</i>	30
<i>Pregunta 8. ¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato de hornado en un bar restaurante ?</i>	31
3.4.1 Análisis General	32
3.5 ENTORNO EMPRESARIAL.....	33
3.5.1 Microentorno.	33
3.6 PRODUCTO Y SERVICIO	38
3.6.1 Producto Esencial.	39
3.6.2 Producto real.	39
3.6.3 Características.	39
3.6.4 Calidad.	40
3.6.5 Estilo.	40
3.7 MARCA.....	40
3.7.1 Producto aumentado	41
3.8 PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO	41
3.8.1 Distintivos y Uniformes	41
3.8.2 Materiales de identificación.	44
3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas	47
3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio	48
3.9 FIJACIÓN DE PRECIOS.....	49
3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.	49
3.10 IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO	56
3.10.1 Arriendo del local.	56
3.10.2 Equipos industriales.	56
3.10.3 Equipos de computación.	57
3.10.5 Equipos e implementos de seguridad.	58
3.10.7 Servicios básicos.	59
3.10.8 Materiales de limpieza.	60
3.11 ESTUDIO ARQUITECTÓNICO	60
3.11.1 Estructura interna del establecimiento.	61
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	62
4.1 SERVICIO DE RENTAS INTERNAS / SRI.....	62
4.2 AGENCIA DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA / ARCSA	63
4.3 CARNET OCUPACIONAL.....	63
4.4 MUNICIPIO DE QUITO	64
4.5 PERMISO CUERPO DE BOMBEROS:	64
4.6 INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL / IES	65
4.7 REQUISITOS DE CONSTITUCIÓN PARA UNA EMPRESA.....	65
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	67
5.1 OBJETIVO DE ÁREA.....	67
5.2 IMPACTO AMBIENTAL	67
5.3 IMPACTO SOCIAL.	68
6. PROCESO FINANCIERO	70
6.1. INTRODUCCIÓN.....	70

6.2.	INVERSIONES	70
6.3.	ACTIVOS DIFERIDOS	70
6.4.	CAPITAL DE TRABAJO	71
6.5.	SUELDOS	72
6.6.	DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS	73
6.7.	AMORTIZACIONES	73
6.8.	ESTRUCTURA CAPITAL	73
6.9.	TABLA DE AMORTIZACIÓN	74
6.10.	PUNTO DE EQUILIBRIO	75
6.11.	COSTO DE VENTAS	76
6.12.	FLUJO DE CAJA	77
6.13.	CALCULO DEL VAN Y DEL TIR	78
6.13.1.	<i>VAN (Valor Actual Neto)</i>	78
6.13.2.	<i>TIR (Tasa Interna de Retorno)</i>	78
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	79
7.1.	CONCLUSIONES	79
7.2.	RECOMENDACIONES	80
7.3.	BIBLIOGRAFÍA	80
7.4.	ANEXOS	83

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef.....	15
Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina.	17
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero.....	19
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista.	21
Tabla 5. Gonzalez, D. (2020). ¿Qué tipo de restaurante frecuenta Ud.?. Quito.....	24
Tabla 6. Gonzalez, D. (2020). ¿Acostumbra a visitar algun bar restaurante que ofrezca comida tipica ?. Quito.....	25
Tabla 7. Gonzalez, D. (2020). ¿ Con que frecuencia asiste a un bar restaurante?. Quito.....	26
Tabla 8. Gonzalez, D. (2020). ¿Cuánto gasta Ud. En el consumo de alimentos y bebidas al visitar un bar restaurante de comida tipica ecuatoriana?. Quito.....	27
Tabla 9. Gonzalez, D. (2020). ¿Dentro de un establecimiento de comida tipica ecuatoriana cual es su platillo preferido?. Quito.....	28
Tabla 10. Gonzalez, D. (2020). ¿Al momento de decidir donde ir a comer, que aspectos influyen en su eleccion?Puede elegir mas de una opcion. Quito.....	29
Tabla 11. Gonzalez, D. (2020).¿Por que medios prefiere recibir informacion de un bar restaurante de comida tipica ecuatoriana?. Quito.....	30
Tabla 12. Gonzalez, D. (2020). ¿Cuánto estaria dispuesto a pagar por un plato de hornado en un bar restaurante?. Quito.....	31
Tabla 13. Gonzalez, D. (2020). Proveedores. Quito.....	36
Tabla 14. Financiamiento publicidad	48
Tabla 15. Gonzalez, D. (2020). Hornado, receta estándar de costos, Quito.....	50
Tabla 16. Gonzalez, D. (2020). Fritada, receta estándar de costos. Quito.....	51
Tabla 17. Gonzalez, D. (2020). Caldo de gallina campera, receta estándar de costos. Quito.....	52
Tabla 18. Gonzalez ,D. (2020). Hornado, receta estándar de producción. Quito.....	53
Tabla 19. Gonzalez ,D. (2020). Fritada, receta estándar de producción. Quito.....	54
Tabla 20. Gonzalez, D. (2020). Caldo de gallina campera, receta estándar de producción. Quito.....	55
Tabla 21. Gonzalez, D. (2020). Arriendo del local.	56
Tabla 22. Gonzalez, D. (2020). Equipos industriales.....	56
Tabla 23. Equipos de computación.....	57
Tabla 24. Gonzalez, D. (2020). Muebles y enseres.....	58
Tabla 25. Equipos industriales de seguridad	58
Tabla 26. Gonzalez, D. (2020). Suministros de oficina.	59
Tabla 27. Gonzalez, D. (2020). Servicios básicos.....	59
Tabla 28. Gonzalez, D. (2020). Materiales de limpieza.	60
Tabla 29. Gonzalez, D. (2020). Inversiones.....	70
Tabla 30. Gonzalez, D. (2020). Activos diferidos.....	70
Tabla 31. Gonzalez, D. (2020). Capital de trabajo.....	71
Tabla 32. Gonzalez, D. (2020). Detalles de inversión.....	71
Tabla 33. Gonzalez, D. (2020). Sueldos. (2020).....	72
Tabla 34. Gonzalez, D. (2020). Decimos. (2020).....	72
Tabla 35. Gonzalez, D. (2020). Sueldos totales.	72
Tabla 36. Gonzalez, D. (2020). Depreciación de activos fijos.....	73
Tabla 37. Gonzalez, D. (2020). Amortizaciones.....	73

Tabla 38. Gonzalez, D. (2020). Capital. (2020).....	74
Tabla 39. Gonzalez, D. (2020). Amortización.	74
Tabla 40. Gonzalez, D. (2020). Datos punto de equilibrio.....	75
Tabla 41. Gonzalez, D. (2020). Margen de contribución.....	75
Tabla 42. Gonzalez, D. (2020). Punto de equilibrio.....	75
Tabla 43. Gonzalez, D. (2020). Ventas /costos.	75
Tabla 44. Gonzalez, D. (2020). Costo de ventas.	76
Tabla 45. Gonzalez, D. (2020). Flujo de caja.....	77
Tabla 46. Gonzalez, D. (2020). VAN/ TIR.	78

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. (Garcia J. , 2003). <i>Pirámide de Maslow</i>	6
Ilustración 2. (Google maps, 2021). <i>Ubicación</i>	8
Ilustración 3. <i>Organigrama empresarial El Rincón del Ilalo</i>	13
Ilustración 4. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 1, gráfico circular</i> . Quito.....	24
Ilustración 5. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 2, gráfico circular</i> . Quito.....	25
Ilustración 6. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 3, gráfico circular</i> . Quito.....	26
Ilustración 7. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 4, gráfico circular</i> . Quito.....	27
Ilustración 8. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 5, gráfico circular</i> . Quito.....	28
Ilustración 9. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 6, gráfico circular</i> . Quito.....	29
Ilustración 10. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 7, gráfico circular</i> . Quito.....	30
Ilustración 11. Gonzalez, D. (2020). <i>Pregunta 8, gráfico circular</i> . Quito.....	31
Ilustración 12. Gonzalez, D. (2020). <i>Esquema microentorno El Rincon del Ilalo</i> . Quito.	33
Ilustración 13. (Google maps, 2021). <i>Ubicación</i>	33
Ilustración 14. Gonzalez, D. (2020). <i>Esquema macroentorno El Rincon del Ilalo</i> . Quito.	36
Ilustración 15. Gonzalez, D. (2020). <i>Diseño uniforme chef administrador</i> . Quito.....	41
Ilustración 16. Gonzalez, D. (2020). <i>Diseño uniforme ayudante de cocina</i> . Quito.	42
Ilustración 17. Gonzalez, D. (2020). <i>Diseño uniforme, personal del área deservicio</i> . Quito.....	43
Ilustración 18. Gonzalez, D. (2020). <i>Imagotipo. El Rincon del Ilalo</i>	44
Ilustración 19. Gonzalez, D. (2020). <i>Anverso tarjeta de presentación</i> . Quito.....	45
Ilustración 20. Gonzalez, D. (2020). <i>Reverso tarjeta de presentación</i> . Quito.	46
Ilustración 21. Gonzalez, D. (2020). <i>Hoja membretada</i> . Quito.	46
Ilustración 22. Gonzalez, D. (2020). <i>Plano arquitectonico del estarblecimiento</i> . Quito.	61

1. INTRODUCCION

1.1. Resumen ejecutivo

Implementación de un bar restaurante que ofrezca comida típica en la parroquia de Tumbaco, tema principal de esta investigación, donde se va a revalorizar la comida tradicional ecuatoriana con patillos de diferentes lugares, acompañado de un buen servicio y así satisfacer las necesidades de nuestros consumidores mediante la innovación y creación de nuevos platos, mediante una responsabilidad social empresarial cumpliendo con los objetivos planteados.

Para esto vamos a determinar la actividad económica a la cual se va a desenvolver la empresa, donde se determinará el tamaño de la empresa y con ello una serie de puntos estratégicos que ayudara al crecimiento de la empresa así mismo determinaremos la localización y como se pone una visión a futuro mediante objetivos metas planteadas por la empresa. Esto ayuda a tomar estrategias en beneficio de la empresa y sus trabajadores mediante la formalidad de la empresa se determinarán, las determinadas áreas que funcionaran en el establecimiento.

Mediante el proceso de investigación de mercado y marketing se puede determinar en como posicionar la marca en relación con los consumidores, poniendo énfasis en la relación con la comida típica ecuatoriana a través de la imagen producto y servicio que ofertara el restaurante mediante diversos medios en el sector de Tumbaco, para esto se llevó a cabo una investigación documental, de campo y experimental.

Se realizó encuestas en base a la población económicamente activa que viven y visitan el sector de Tumbaco, en la mayoría de preguntas las personas acogen a lo que el establecimiento esta proporcionado a sus clientes, existiendo una gran aceptación en beneficio de la empresa, el muestreo fue a 351 personas del sector. Se determinara el micro entorno de la empresa relacionada con los proveedores, competencias, sustitutos, intermediarios y los clientes. Con el macro entorno de la empresa se le relacionara con factores como político, tecnológico, económico y socio cultural.

Las características que se implementaran en el establecimiento estará relacionada con el estilo, la marca y con un producto de calidad para esto también se realizaron los diferentes uniformes, distintivos que contara la empresa para una mejor presentación para sus comensales, para esto se utilizara medios de comunicación para sus promociones mediante la fijación de precios se sacara los costos reales para cada comensal mediante recetas estándar y su procedimientos al momento de ser preparados.

Para esto debemos dar un proceso de derecho empresarial en el cual consta de todos los permisos que debe contar la empresa para su respectivo funcionamiento en donde también se determinará, el proceso ambiental y social que la empresa presentara.

Se determinara el proceso financiero de la empresa donde se podrá definir la factibilidad que tenga la empresa para eso se determinara las inversiones que contenga la empresa como son los activos fijos, activos diferidos, capital de trabajo, sueldos, y se determinara la depreciación de los activos fijos las amortizaciones, la estructura capital y la tabla de amortizaciones para esto se determinara el punto de equilibrio de la empresa mediante un costo de ventas para 5 años con un crecimiento del 1% aproximadamente.

El flujo de caja estará contemplado con las entradas y salidas de efectivo en un periodo determinado. Se determinara el TIR y el VAN para la culminación del análisis financiero del establecimiento el VAN es calculado a partir del flujo de caja anual de la inversión proyectada el VAN será bueno cuando es mayor a 0 por consiguiente el VAN de la empresa es mayor. El TIR o tasa interna de rentabilidad de una inversión, el valor porcentual de la caja deber ser mayor al TMAR en este caso el TIR posee el 20.42% en donde genera gran utilidad a la empresa teniendo una diferencia del 6.82% del TMAR.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

El Rincón del Ilalo bar restaurante surge de la necesidad de conservar y realzar la comida típica ecuatoriana, brindar productos y servicio de calidad en el sector de Tumbaco. La comida tradicional ecuatoriana se puede encontrar en varios sectores del Ecuador, poco a poco los restaurantes han ido dejando de lado estos platos, y han optado por comida internacional o por cartas con un menú básico y limitado (Carrillo, 2010).

En el sector de Tumbaco se ha visto como la comida típica ecuatoriana ha ido desapareciendo y como toma más fuerza la comida típica de otros países. Es por eso que esta empresa nace con el fin de revalorizar la comida típica ecuatoriana, ya que es un país con excelente materia prima (Carrillo, 2010).

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales costa, sierra, oriente y región insular las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país, se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales (PAUKER, 2015).

Los ejes fundamentales en los que se va a trabajar son: la conservación de la comida típica ecuatoriana, la correcta aplicación de métodos y técnicas en la producción de platos de alta calidad y un servicio que satisfaga al cliente, todo esto dirigido a un target medio alto a través de precios accesibles.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionar sabores deliciosos y platos únicos, puede hablar de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

De ahí la importancia de estudiar y conservar los platos típicos ecuatorianos, en este caso en el sector de Tumbaco, es importante que las personas se sientan bien al momento de degustar un plato de comida, no solo sentirse satisfecho por cubrir una necesidad biológica, sino también sentirse bien con la atención, el ambiente y el entorno que puede brindar un establecimiento.

Es importante que los negocios que ofertan comida se enfoquen más en la materia prima nacional para la preparación de alimentos y bebidas, para así revalorizar la comida típica ecuatoriana y no perder esa autenticidad nacional que nos caracteriza gracias a nuestra comida.

2.2.2 Características.

Investigación e innovación: El desarrollo de nuevas especialidades y la inversión en investigación han aumentado progresivamente para hacer frente a las demandas de todo tipo de consumidores, destacando en la actualidad las enfocadas hacia la búsqueda de alimentos saludables y equilibrados (Interempresas, 2018).

Sin embargo, la innovación en el mercado de los platos preparados va más allá e incluye la identificación de nuevas materias primas e ingredientes; la creación de nuevas formulaciones y procesos de elaboración, y la adaptación a los hábitos de consumo a través de nuevos formatos y contenidos (Interempresas, 2018).

Responsabilidad social empresarial: La responsabilidad social Empresarial (RSE) es un compromiso estratégico adquirido por empresas que buscan la consecución de sus objetivos empresariales, cumpliendo con sus obligaciones legales y contractuales (Grupo Cavala, 2015).

Aplicando criterios sociales y de estabilidad en las relaciones con sus partes interesadas, contribuyendo así a la satisfacción de las necesidades y expectativas de las mismas (Grupo Cavala, 2015).

Este compromiso es voluntario y busca que las empresas estén en equilibrio con respecto a tres pilares fundamentales: bienestar social, crecimiento económico sostenible, y aprovechamiento responsable de los recursos naturales y del medio ambiente. (Grupo Cavala, 2015).

Responsabilidad social con los empleados: Las políticas de responsabilidad social internas son uno de los primeros aspectos a tener en cuenta si se quiere ser coherente, es decir, aplicándolas en el seno de la misma empresa y sus trabajadores, con unas políticas de trabajo justas y unas condiciones no abusivas, que a la larga pueden redundar en una mayor satisfacción y productividad (García P. , 2017).

Responsabilidad social con los clientes: Una política de responsabilidad social con los clientes incluye ser transparente con los procesos empresariales y de fabricación de los productos o puestas en marcha de los servicios. Además, las campañas promocionales y de marketing deberían ofrecer una información real y no llevar a engaño o confusión a propósito. En caso de que haya clientes descontentos, debe haber bien definida de antemano una política de devoluciones y reclamaciones (García P. , 2017).

Responsabilidad social hacia la sociedad en general: También considerada buenas prácticas de contratación de personas en riesgo de exclusión del mercado laboral, ya sea por la edad, por discapacidad o por cualquier otro motivo, así como la formación de personal joven a través de programas formativos, incluso con posibilidad de contratación, que no consistan en la práctica en aprovecharse simplemente del bajo sueldo de los becarios sin brindarles oportunidad real en la empresa (García P. , 2017).

Responsabilidad social y ambiental: El Rincón del Ilalo entiende que como parte de la comunidad no debe ser un actor pasivo, por lo tanto, tiene una responsabilidad social con sus colaboradores y clientes, así como con la parroquia (Tumbaco), es consciente también de la situación que atraviesa el mundo entero, es por eso, que cuenta con todas las normas de bioseguridad establecidas a nivel mundial. El Rincón del Ilalo cuenta con basureros de reciclaje, está involucrado también en las campañas de reciclaje para ayudar al medio ambiente.

Profesionalismo: sabiendo que la cocina no es solo un acto de elaborar diferentes platos de comida, sino también de poner pasión en lo que se hace, El Rincón del Ilalo bar - restaurante ofrece un servicio de calidad con un personal profesional que hace que los clientes se sientan cómodos y bien atendidos, brindando no solo platos únicos e innovadores sino también una atención de primera calidad.

Los empleados recibirán capacitaciones semestrales acerca de la atención al cliente, la elaboración de platos innovadores, entre otras con esto el personal estará en la capacidad de prestar un servicio de calidad.

2.2.3 Actividad.

El Rincón del Ilalo bar restaurante es un establecimiento de servicio, que ofrece “venta de comidas y bebidas en bares – restaurantes, incluso para llevar”

2.3 Tamaño de la empresa.

El Rincón del Ilalo es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

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

2.4 Necesidades que satisfacer

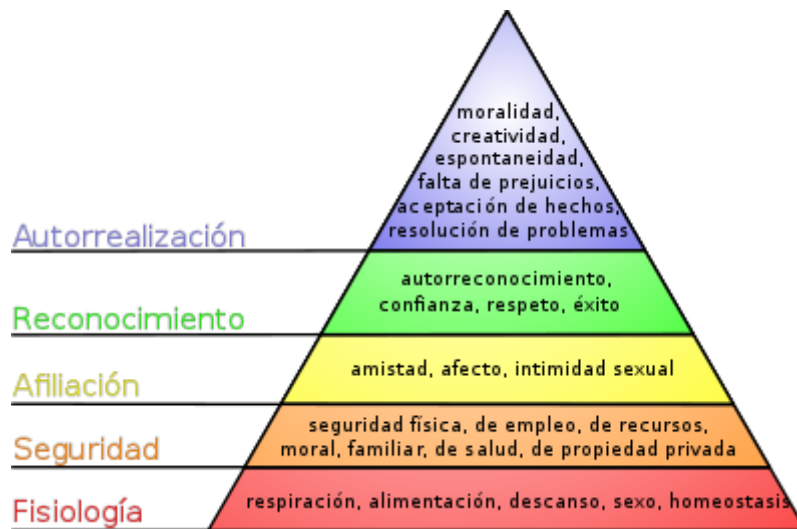


Ilustración 1. (García J., 2003). *Pirámide de Maslow*

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Al ser ésta una empresa que ofrece un servicio de alimentos y bebidas a las personas, la necesidad fisiológica de alimentación está directamente satisfecha por la empresa, también satisface la de descanso, ya que las personas visitan El Rincón del Ilalo bar restaurante para tener un momento ameno de descanso con una buena ambientación.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

Es necesario precisar los distintos niveles de seguridad que satisfacer. Primero está la seguridad alimentaria, que abarca todo respecto a buenas prácticas de manufactura. Los platos y bebidas ofrecidos en el restaurante están sometidos a diferentes protocolos de seguridad alimentaria, para ello habrá un estricto control en la cadena de producción, desde la adquisición de la materia prima hasta la entrega del platillo al comensal (anexo 1-6).

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La primera necesidad social es interna y trata sobre propiciar un buen ambiente laboral, en el que las habilidades de cada empleado sean consideradas igual de valiosas y necesarias para la empresa, además de esto, es necesario incentivar la creatividad y opiniones individuales de cada uno de los trabajadores con las cuales salga beneficiada la empresa.

La siguiente es externa y se trata de la relación existente entre la empresa y los clientes. El Rincón del Ilalo bar restaurante busca siempre mantener relaciones de confianza y amabilidad con sus clientes a través de una comunicación clara y precisa.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

A través de la investigación de la cocina típica ecuatoriana, la innovación de los platos, la temática tradicional del restaurante y la entrega de productos finales de alta calidad a precios accesibles, esto ayuda a tener éxito en la empresa y poder satisfacer la necesidad del cliente.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

El Rincón del Ilalo llegará a ser una empresa reconocida no solo por revalorizar y realzar la gastronomía típica ecuatoriana e innovación de sus platos, sino por su compromiso con la parroquia y juntos dar un valor a la comida ecuatoriana.

2.5 Localización de la empresa

El Rincón del Ilalo está ubicado en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el centro de la parroquia de Tumbaco, calle Abdón Calderón entre Vicente Rocafuerte y Gonzalo Díaz.

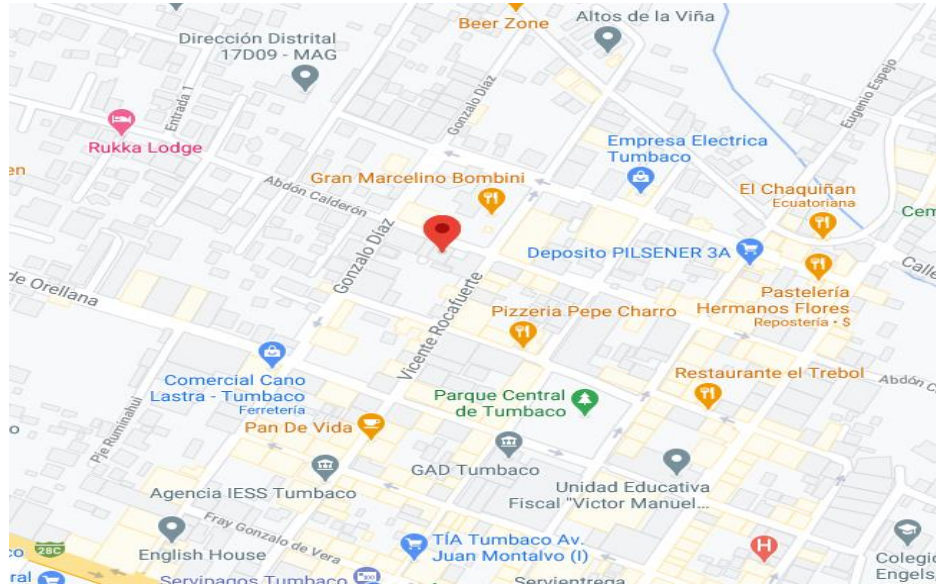


Ilustración 2. (Google maps, 2021). *Ubicación.*

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

El Rincón del Ilalo será un restaurante que mediante la investigación aplicará procesos de innovación y revalorización de la comida típica ecuatoriana en el sector de Tumbaco, haciendo uso de ingredientes autóctonos de calidad y un equipo de trabajo altamente capacitado.

2.6.2 Visión 2023

Establecerse como un referente de la gastronomía típica ecuatoriana a nivel regional, haciendo especial énfasis en la relación “El Rincón del Ilalo” con la comunidad de Tumbaco.

2.6.3 Objetivos.

- * Realzar y revalorizar la comida típica - tradicional ecuatoriana dentro de la parroquia de Tumbaco.
- * Brindar al cliente una variedad de platos gastronómicos típicos ecuatorianos de alta calidad a precios accesibles.
- * Capacitar semestralmente a los empleados del restaurante para ofrecer productos y servicios de calidad

2.6.4 Meta.

Tener un restaurante funcional y con liquidez en el plazo de un año y medio a partir de la apertura, que pueda generar los suficientes ingresos para cubrir las necesidades mismas de la empresa y lograr una rentabilidad constante, y que a su vez haya logrado revalorizar a la gastronomía típica ecuatoriana.

2.6.5 Estrategias.

- Estudiar y analizar las distintas preferencias, sugerencias y necesidades de los potenciales clientes del sector mediante un estudio de mercado.
- Crear un menú atractivo con promociones de alimentos y bebidas que llamen atención de los clientes en base a los resultados obtenidos en el estudio de mercado.
- Ofrecer servicios varios con la finalidad de satisfacer las necesidades requeridas por los clientes.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores.

- * No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- * No podrán llegar al trabajo con aliento a licor.
- * Satisfacer las necesidades de los clientes.
- * Estar siempre dispuestos a resolver problemas dentro de la empresa.
- * Las faltas y atrasos serán toleradas únicamente con su respectivo justificante válido.

La empresa.

- * Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- * Es responsable de capacitar a todo su personal 3 veces al año para que pueda brindar a los clientes un servicio de calidad.
- * Es responsable de la seguridad íntegra de los trabajadores y clientes dentro de la empresa.
- * Cumplir siempre con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, proveedores y el estado.
- * Mantendrá un estándar alto de calidad en el servicio y en sus productos mediante la implementación de un estricto proceso de control y supervisión.
- * La política de calidad ISO 9000 de la empresa y la estructuración necesaria para conseguir los objetivos de aseguramiento de la calidad de una forma similar en toda la empresa. En él se describen la política de calidad de la empresa, la estructura organizacional, la misión de todo elemento involucrado en el logro de la Calidad.
- * Un programa de control de calidad no solo garantiza a la dirección que se puede conseguir y mantener una buena calidad en el producto, también reduce los costes e incrementa la productividad. Se requiere una organización efectiva como marco dentro del cual una compañía puede trabajar hacia estos objetivos. Esto incluye una comunicación adecuada y que se eviten las lagunas y los conflictos en las actividades y responsabilidades.

2.6.7 FODA.

Fortalezas.

- * Productos innovadores realizados con ingredientes autóctonos y con altos estándares de calidad.
- * Identidad culinaria.
- * Instrumentos y maquinaria de alta calidad que facilita el trabajo del personal.
- * Un equipo de trabajo capacitado y comprometido con lo que hace.

Oportunidades.

- * Poca competencia en el sector en cuanto a locales de comida típica ecuatoriana.

- * Aporta al turismo gastronómico de la localidad.
- * Proveedores de confianza, responsables y con materia prima de alta calidad.
- * Ubicación estratégica, cerca del parque central de Tumbaco, el cual acoge a decenas de personas a diario.

Debilidades.

- * Limitada liquidez al iniciar el negocio.
- * No establecer un orden claro en los procesos de producción y servicio.
- * El espacio físico limitado del restaurante.
- * El concepto podría no ser atractivo para el target deseado.

Amenazas.

- * Emergencia de salud por la pandemia que vive el mundo.
- * La creciente delincuencia nacional a raíz de la emergencia sanitaria.
- * Escaso control en los precios de materia prima.
- * Inestabilidad en el ámbito social, económico y político en el país.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

En El Rincón del Ilalo bar restaurante la comunicación será de tipo vertical, es decir; que irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, esto se hará para facilitar el, control, supervisión y ejecución de los procesos.

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

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Chef propietario

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina
- Mesero
- Recepcionista / cajero

2.7.2 Formalización.

La empresa se regirá a manuales de procesos, políticas y estrategias basadas en la misión de la misma, creada para su identificación, y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social y la legislación laboral.

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

2.7.3 Centralización – Descentralización.

El Rincón del Ilalo bar restaurante centrará sus actividades en las áreas de producción y distribución; ya que de estas depende la satisfacción de los clientes y la creación de un posicionamiento de la empresa a nivel regional.

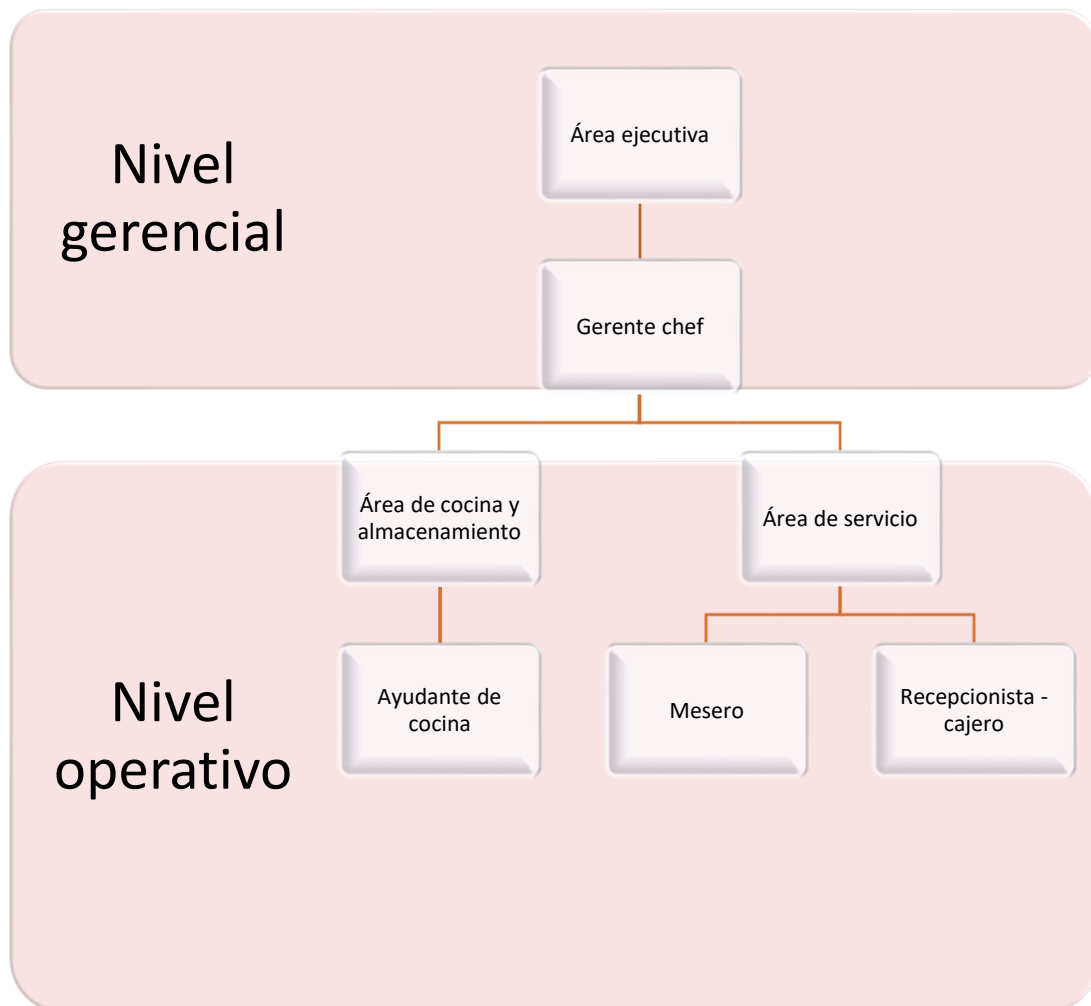
La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial hacia los subordinados, permitiendo así: las sugerencias, participación y el empoderamiento de los empleados con el fin de satisfacer a los clientes.

2.7.4 Integración.

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

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. *Organigrama empresarial El Rincón del Ilalo.*



González, D. (2020). *Organigrama empresarial El Rincón del Ilalo*. Quito.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Empresa	El Rincón del Ilalo
Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Misión del puesto	Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, atender las quejas y sugerencias tanto de los empleados como de los clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo de los empleados, compra de materia prima y preparación de alimentos.
Denominación del puesto	Gerente Chef.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos y bebidas del establecimiento.
Remuneración	\$ 620

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, gerente chef.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior. Nivel intermedio de inglés	Mínima 2 años en el cargo de Gerente-Chef.	Conocimiento y dominio de cocina típica ecuatoriana. Procesamiento de alimentos. Protocolo de servicio. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Dominio de procesos contables. Técnicas de innovación.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad. Creatividad. Comunicación Delegación. Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Tenacidad. Responsabilidad. Desarrollo de subordinados. Tolerancia al estrés. Liderazgo. Iniciativa. Planificación y organización. Trabajo en equipo. Integridad.

González, D. (2020). *Méritos aspectos a considerar, gerente chef*. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto ayudante de cocina.

Empresa	El Rincón del Ilalo.
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Limpiar y ordenar los elementos de la cocina. Realizar mise en place (picar, cortar, guardar). Ayudar al chef en lo que sea necesario.
Denominación del puesto	Ayudante de cocina.
Rol del puesto	Ayudar el gerente chef en los procesos de producción y almacenamiento de materia prima y limpieza.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

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

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o superior.	Mínima 1 año en el cargo de ayudante de cocina.	<p>Procesamiento de alimentos y bebidas.</p> <p>Pre-elaboración culinaria.</p> <p>Administración de empresas; alimentos y bebidas.</p> <p>Conocimiento en cocina típica ecuatoriana.</p>	<p>Sociabilidad.</p> <p>Trabajo en equipo.</p> <p>Responsabilidad.</p> <p>Adaptabilidad.</p> <p>Análisis de problemas.</p> <p>Creatividad.</p> <p>Decisión.</p> <p>Puntualidad</p> <p>Solidaridad.</p> <p>Capacidad de escucha.</p> <p>Iniciativa.</p> <p>Respeto</p> <p>Comunicación.</p> <p>Compromiso.</p> <p>Integridad.</p>

González, D. (2020). *Méritos aspectos a considerar, ayudante de cocina*. Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	El Rincón del Ilalo.
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Servir y guiar al cliente durante su visita al establecimiento.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Comunicación eficaz con el área de producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo estudiante de gastronomía en curso.	Al menos 9 meses de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Toma de comandas.	Respeto. Puntualidad. Decisión. Comunicación. Compromiso. Capacidad de escucha. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Solidaridad. Iniciativa. Tenacidad. Adaptabilidad. Análisis de problemas. Responsabilidad.

González, D. (2020). *Méritos aspectos a considerar, mesero*. Quito.

PUESTO DE CAJERO - RECEPCIONISTA

Detalles generales del puesto de cajero - recepcionista.

Empresa	El Rincón del Ilalo.
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Estará encargado de la cobranza en la caja, de actividades relacionadas a reservas y asignación de mesas, así como el recibimiento a los clientes.
Denominación del puesto	Cajero – recepcionista.
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, cobranza, realización de reservas, asignación de mesas.
Remuneración	\$ 400

Méritos aspectos a considerar

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo superior en administración o contabilidad. Nivel avanzado de inglés	Al menos 1 año de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Manejo de redes sociales. Cobranza y manejo de dinero. Contabilidad básica.	Análisis numérico. Atención al cliente. Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Comunicación. Puntualidad Compromiso. Decisión. Solidaridad. Planificación y organización. Tolerancia al estrés. Capacidad de escucha. Integridad. Sociabilidad. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

González, D. (2020). *Méritos aspectos a considerar, cajero - recepcionista*. Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca de El Rincón del Ilalo bar-restaurante en la mente del consumidor poniendo énfasis en la relación con la comida típica ecuatoriana, a través de la difusión de la imagen, productos y servicios del restaurante mediante diversos medios físicos y digitales, especialmente redes sociales, atrayendo así clientes potenciales.

3.2 Investigación de mercado

EL Rincón del Ilalo Bar-Restaurante consideró la investigación aplicada, documental, de campo y de laboratorio en la elaboración de la investigación de mercado. La primera se realizó mediante el estudio de la cocina típica ecuatoriana en el sector de Tumbaco y como ésta es importante en la satisfacción de los clientes. Para ello se llevó a cabo una investigación documental recurriendo a fuentes primarias y secundarias, recolectando información sobre recetas de comida tradicional y su relación con las personas del sector.

Por otro lado, se recurrió a la investigación de campo para obtener información del entorno en el que se desenvolverá la empresa, aplicando una técnica de obtención de información la cual es una encuesta. Finalmente, se llevó a cabo una investigación experimental en donde se realizaron las recetas propuestas para el trabajo en donde se comprobó sus sabores, texturas, aromas, colores y sabores, así como también la presentación final de cada plato.

3.2.1 Modalidad.

La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma virtual, en donde se encuesta a 351 personas de forma aleatoria en el sector de Tumbaco, esta encuesta constó de 8 preguntas cerradas. (Ver anexo 7)

3.3 Plan de Muestreo

En este trabajo se realizó las encuestas en base a la Población Económicamente Activa de Tumbaco tomando en cuenta las personas que viven y vistan la parroquia de Tumbaco. Se toma en cuenta este target puesto a que este emprendimiento va dirigido a las personas que comparten entre amigos y familia que visitan y viven el sector. Para

discriminar el número total de encuestas se tomó el 10% de la Población Económicamente Activa que tiene Tumbaco que es 40.000 y se aplicó la siguiente fórmula (Heredia, 2014).

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{4000 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (4000 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3841.6}{10.9579}$$

$$n = 351$$

3.4 Análisis de las encuestas

Pregunta 1. ¿Qué tipo de restaurante frecuenta Ud.?

¿Qué tipo de restaurante frecuenta Ud.?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Comida rápida	81	23%
Comida típica ecuatoriana	235	67%
Carnes y parrilladas	35	10%
TOTAL	351	100%

Tabla 5. Gonzalez, D. (2020). ¿Qué tipo de restaurante frecuenta Ud.?. Quito.

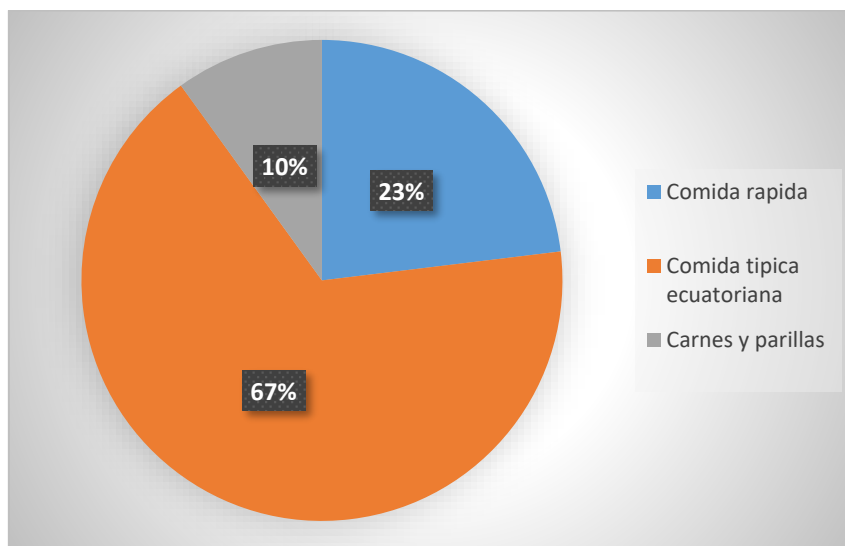


Ilustración 4. Gonzalez, D. (2020). Pregunta 1, gráfico circular. Quito.

Análisis: La presente pregunta es clave, ya que al efectuar dicha encuesta se encontró que 67% de los clientes visitan restaurantes de comida típica ecuatoriana, lo cual es un resultado alentador para el establecimiento porque la misma demuestra que tendrá clientes para satisfacer las necesidades del local, superando con más del 50% ante aun 23% que visitan establecimientos de comida rápida y con 10% carnes y parrilladas.

Pregunta 2. ¿Acostumbra a visitar algún bar restaurante que ofrezca comida típica?

¿Acostumbra a visitar algún bar restaurante que ofrezca comida típica?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	295	84%
No	56	16%
TOTAL	351	100%

Tabla 6. Gonzalez, D. (2020). *¿Acostumbra a visitar algun bar restaurante que ofrezca comida tipica ?*. Quito.

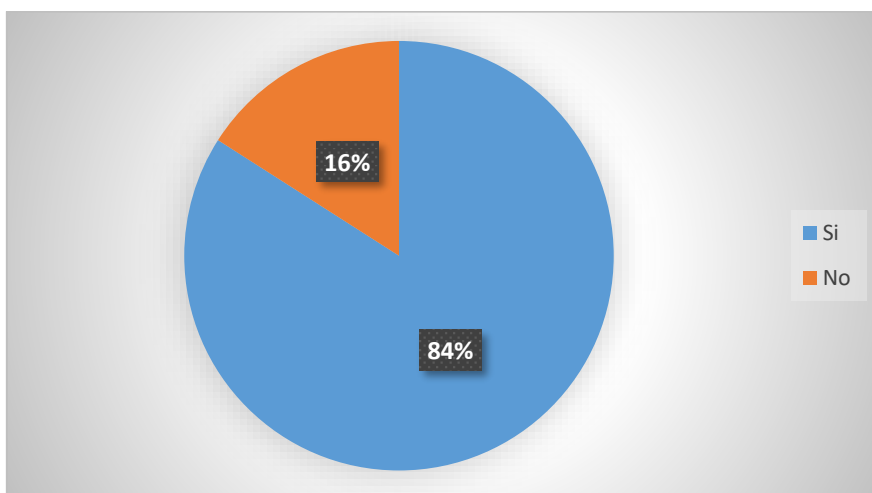


Ilustración 5. Gonzalez, D. (2020). *Pregunta 2, gráfico circular*. Quito.

Análisis: Se observa que la mayoría de personas si visitan restaurantes que ofrezcan comida típica ecuatoriana con un porcentaje del 84% por lo que se evidencia la aceptación en el mercado de este tipo de restaurantes mientras que un 16% no visitan estos establecimientos.

Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia asiste a un bar restaurante?

¿Con qué frecuencia asiste a un bar restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Una vez a la semana	158	45%
Cada dos semanas	112	32%
Cada mes	53	15%
Cada dos meses o mas	28	8%
TOTAL	351	100%

Tabla 7. Gonzalez, D. (2020). ¿ Con que frecuencia asiste a un bar restaurante?. Quito.

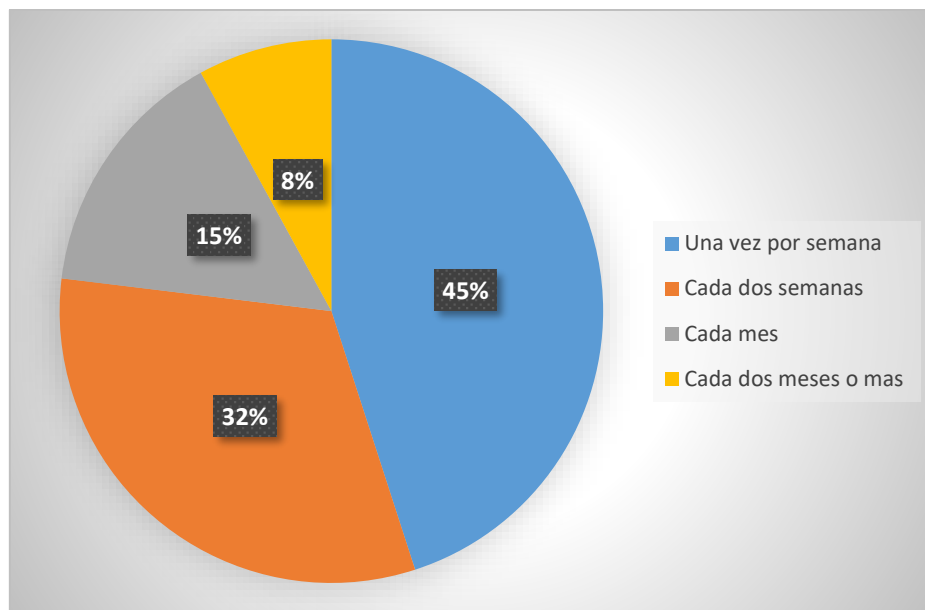


Ilustración 6. Gonzalez, D. (2020). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

Análisis: Se puede apreciar en el gráfico que la frecuencia que asisten las personas a un restaurante en un 45% una vez por semana mientras que el 32% asiste cada dos semanas, lo que facilitará la proyección de la demanda.

Pregunta 4. ¿Cuánto gasta Ud. En el consumo de alimentos y bebidas al visitar un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?

¿Cuánto gasta Ud. En el consumo de alimentos y bebidas al visitar un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De 5.00 a 10.00 dólares	39	11%
De 10.00 a 25.00 dólares	53	15%
De 25 dolares en adelante	259	74%
TOTAL	351	100%

Tabla 8. Gonzalez, D. (2020). ¿Cuánto gasta Ud. En el consumo de alimentos y bebidas al visitar un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?. Quito.

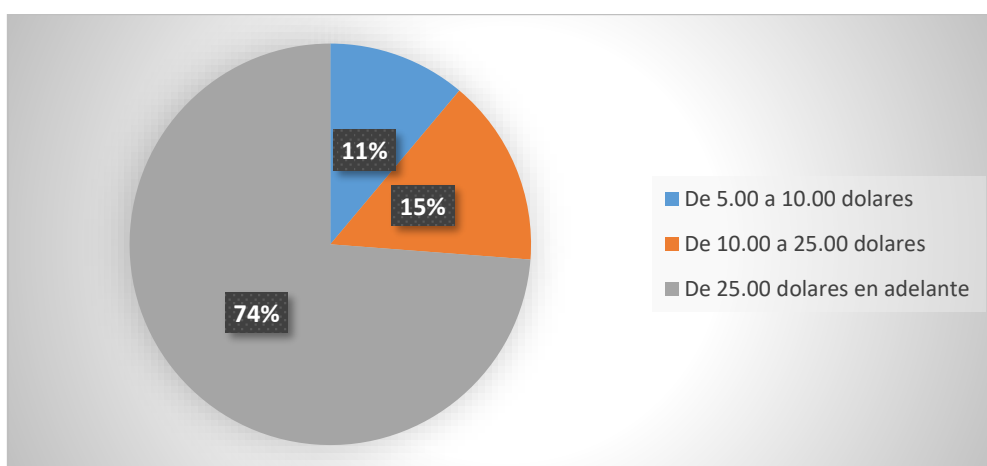


Ilustración 7. Gonzalez, D. (2020). Pregunta 4, gráfico circular. Quito.

Análisis: Como se puede observar el 11% de los encuestados están dispuestos a pagar \$5,00 a \$10.00 dólares por el consumo de comida típica de su preferencia, seguida por el 15% que estarían dispuestos a pagar \$10,00 \$25.00 dólares, y el 74% de los encuestados estarían dispuestos a pagar \$20,00 dólares en adelante, estos datos obtenidos serán muy importantes al momento de realizar un análisis de precios y al plantear estrategias enfocadas en el precio.

Pregunta 5. ¿Dentro de un establecimiento de comida típica ecuatoriana cuál es su platillo preferido?

¿Dentro de un establecimiento de comida típica ecuatoriana cuál es su platillo preferido?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Hornado	221	63%
Fritada	84	24%
Caldo de gallina	46	13%
TOTAL	351	100%

Tabla 9. Gonzalez, D. (2020). *¿Dentro de un establecimiento de comida típica ecuatoriana cual es su platillo preferido?.* Quito.

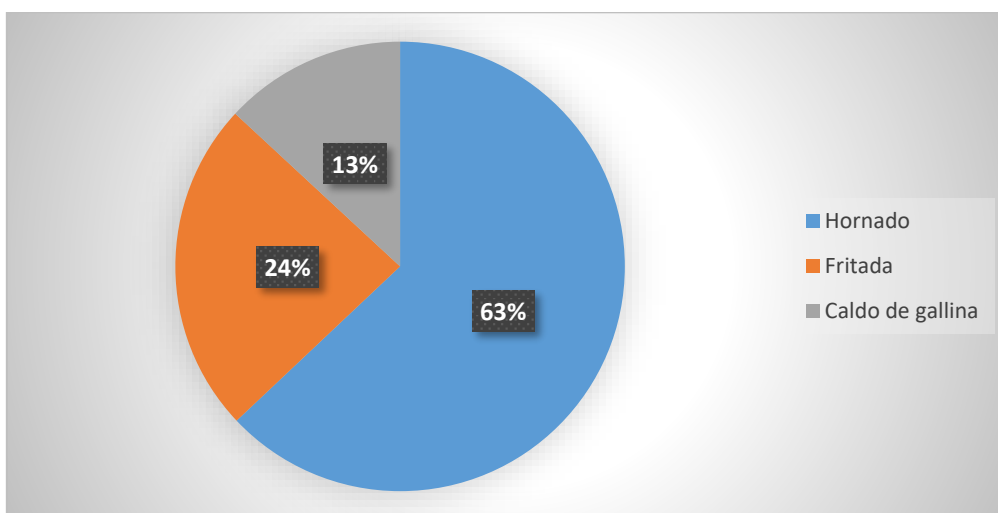


Ilustración 8. Gonzalez, D. (2020). *Pregunta 5, gráfico circular.* Quito.

Análisis: De acuerdo con los encuestados el 63% respondió positivamente hacia la preferencia con el hornado ya que es un plato tradicional que si va a consumir en el restaurante y esto ayudara a la prosperidad del establecimiento.

Pregunta 6. ¿ Al momento de decidir dónde ir a comer, qué aspectos influyen en su elección? Puede marcar más de una opción.

¿ Al momento de decidir dónde ir a comer, qué aspectos influyen en su elección? Puede marcar más de una opción.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Precio	18	5%
Buena atencion	11	3%
Buena sazón	-	-
Ambiente agradable	-	-
Ubicación	21	6%
Todas las anteriores	301	86%
TOTAL	351	100%

Tabla 10. Gonzalez, D. (2020). ¿Al momento de decidir donde ir a comer, que aspectos influyen en su eleccion? Puede elegir mas de una opcion. Quito.

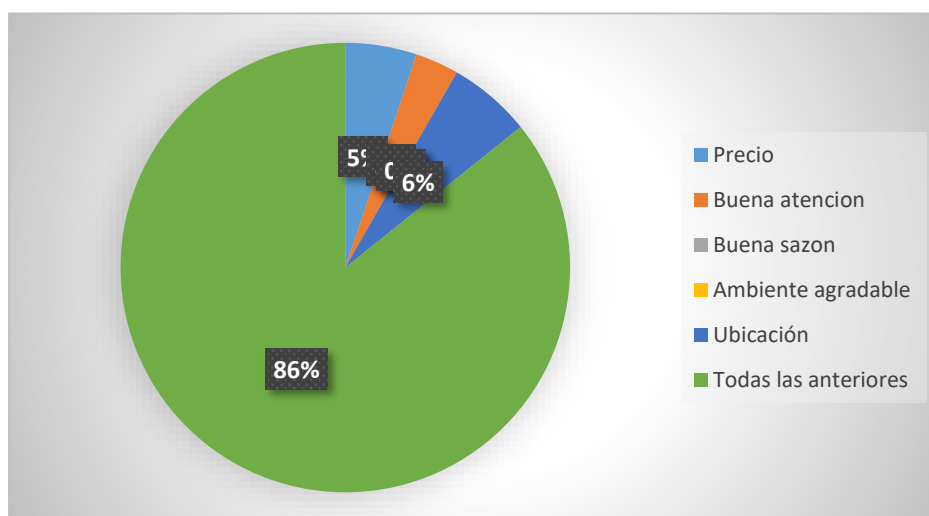


Ilustración 9. Gonzalez, D. (2020). Pregunta 6, gráfico circular. Quito.

Análisis: Como se puede apreciar en el gráfico, con un 6% las personas se fijan solo en la ubicación al momento de decidir dónde ir a comer en un restaurante ante un 5% con el precio y un 3% se fija en la buena atención, la razón más importante que impulsa a una persona a elegir un restaurante con un 86% de los encuestados seleccionó todas las opciones razón por la cual es importante ofrecer varios servicios y enmarcados en los conceptos de calidad, para que de esta manera obtener una mayor aceptación por parte de nuestros clientes.

Pregunta 7. ¿Por qué medio prefiere recibir información de un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?

¿Por qué medio prefiere recibir información de un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Redes sociales	270	25%
Revistas	11	43%
Volantes	70	32%
Radio	-	-
TOTAL	351	100%

Tabla 11. Gonzalez, D. (2020). ¿Por que medios prefiere recibir informacion de un bar restaurante de comida tipica ecuatoriana?. Quito.

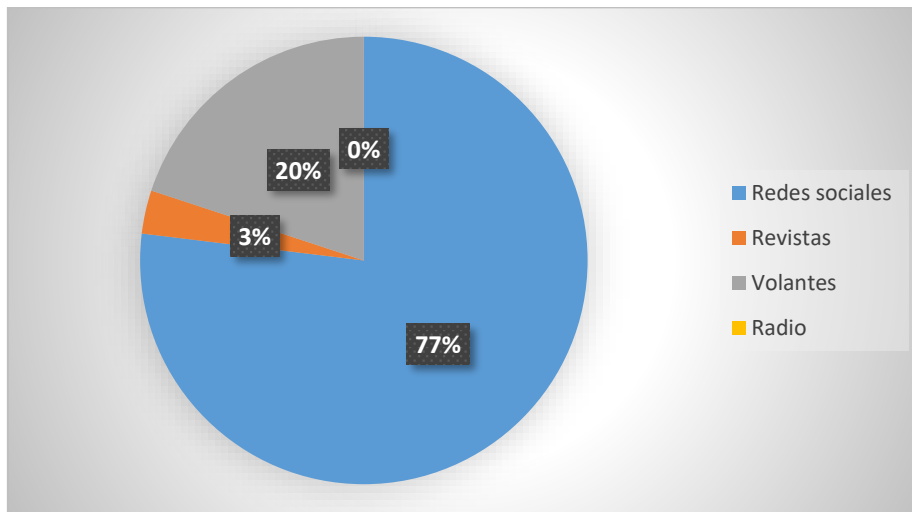


Ilustración 10. Gonzalez, D. (2020). Pregunta 7, gráfico circular. Quito.

Análisis: De acuerdo con los encuestados se puede observar que las personas desean recibir información mediante redes sociales con un 77% esto ayuda a ofertar más acerca del establecimiento y sus productos ya que esto facilita para una mejor presentación del establecimiento hacia nuestros clientes.

Pregunta 8. ¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato de hornado en un bar restaurante ?

¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato de hornado en un bar restaurante ?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$4.50	53	15%
\$6.50	74	21%
\$8.00	224	64%
TOTAL	351	100%

Tabla 12. Gonzalez, D. (2020). *¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato de hornado en un bar restaurante?. Quito.*

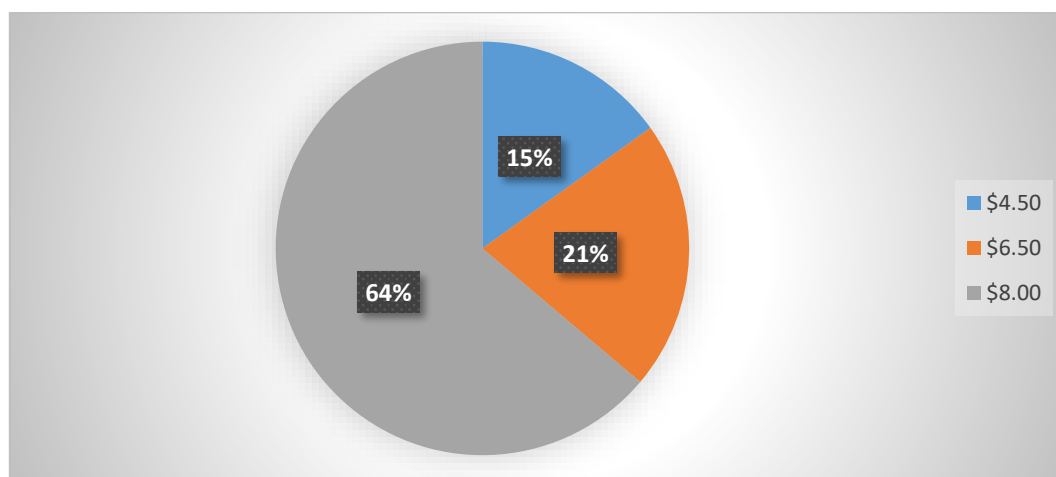


Ilustración 11. Gonzalez, D. (2020). *Pregunta 8, gráfico circular. Quito.*

Análisis: De acuerdo con los encuestados el porcentaje de aceptación con el valor de los diferentes platos que ofertaremos en su mayoría las personas aceptan pagar un valor determinado en este caso el hornado con 64% de aceptación por el valor de \$8.00 mientras que un 15% decide pagar \$4.50 y un 21 % con un valor de \$6.50.

3.4.1 Análisis General.

Luego de haber realizado las encuestas se puede concluir que el target al que va dirigido la empresa son personas adultas que frecuentan establecimientos de comida típica ecuatoriana, los cuales viven y visitan el sector de Tumbaco, este target son personas que por lo general consumen comida típica regularmente, para ser exactos la mayoría de los encuestados consumen semanal y quincenalmente la comida típica, las personas encuestados afirmando que por lo general gastan más de \$25.00 dólares en consumo de alimentos y bebidas teniendo una aceptación mayoritaria en beneficio del restaurante.

Por otro lado las personas quieren degustar de una gran variedad de platos tradicionales que se van a ofertar en especial las tradicionales y así poder satisfacer las necesidades y exigencias de nuestro clientes en base al sabor y la calidad con precios accesibles para nuestros clientes.

Se puede observar que los clientes se sentirán más a gustos en el establecimiento por los diferentes aspectos que ellos solicitan al momento de visitar el restaurante. Lo más importante que se pudo analizar es la acogida que pueda tener un local de comida típica Ecuatoriana en el sector de Tumbaco, y para buena fortuna de El Rincón del Ilalo el porcentaje de aceptación es mayoritaria.

En conclusión, tras analizar los datos se determina que El Rincón del Ilalo es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

El Rincón del Ilalo bar restaurante considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo.

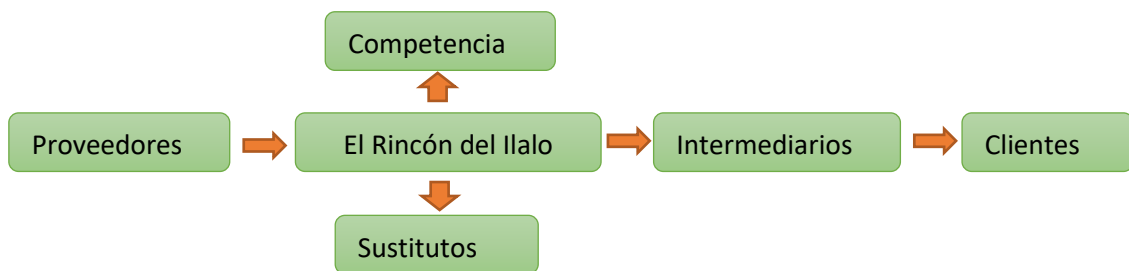


Ilustración 12. Gonzalez, D. (2020). *Esquema microentorno El Rincon del Ilalo*. Quito.

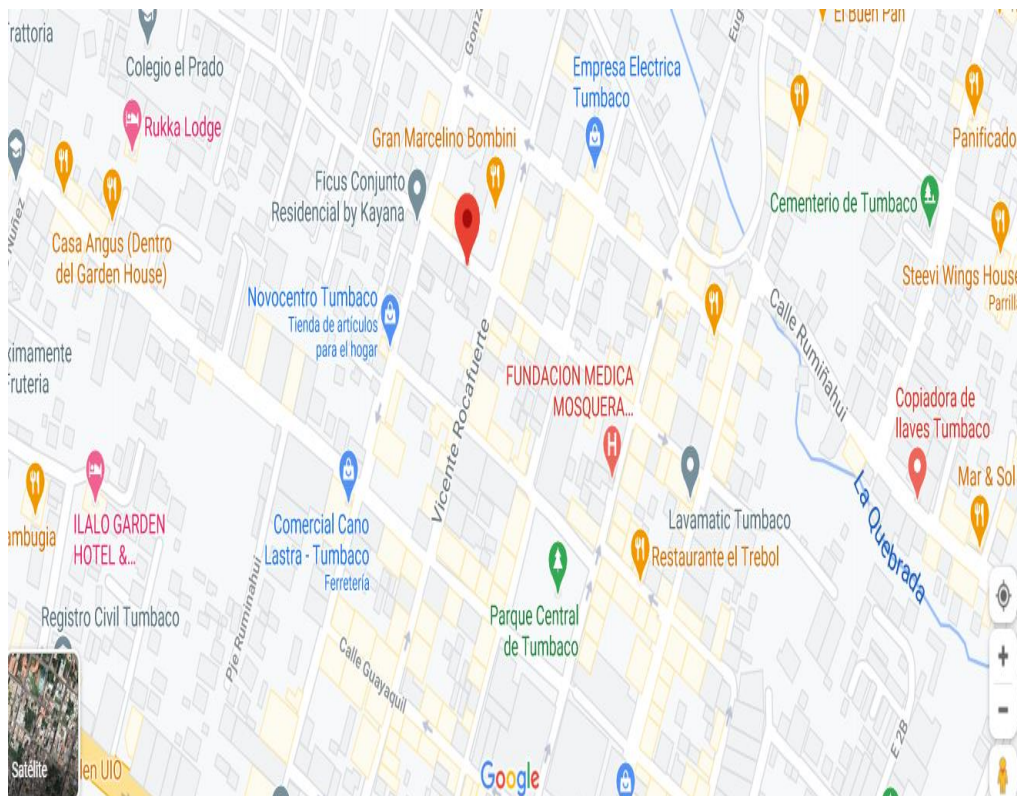


Ilustración 13. (Google maps, 2021). *Ubicación*.

- **Competencia directa.**

Luego de realizar un recorrido en el sector donde va a encontrarse El Rincón del Ilalo bar restaurante, se encontró un establecimiento como competencia directa. Para evaluar la competencia directa los parámetros que se tomaron en cuenta fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se vendían.

En la calle Vicente Rocafuerte y Simón Bolívar existe un restaurante de comida casera llamado “Dulce y Salado” en el cual se pudo observar que venden limitados platos de comida casera.

- **Competencia indirecta.**

Existen algunos establecimientos a considerarse competencia indirecta en el sector que se encuentran alrededor de toda la manzana donde va a funcionar El Rincón del Ilalo bar restaurante.

En la calle Vicente Rocafuerte se encuentra un establecimiento que puede ser considerado como competencia indirecta.

- El Rincon del Abejorro Rulo en donde venden solamente lo que es comida rápida y almuerzos

En la calle Vicente Rocafuerte se encuentran dos establecimientos que son considerados como competencia indirecta.

- Ganesha Green, local que venden comida vegetariana.

En la calle Abdón Calderón se encuentra un establecimiento que se considera como competencia indirecta.

- Mexifritos del Lobo, local que vende comida rápida.

- **Sustitutos.**

Después de recorrer el sector se encontró un solo sustituto, es el micro mercado “Don Manuelito”, ubicado en la calle Vicente Rocafuerte y Abdón Calderón. Este micro mercado hace las veces de sustituto al vender alimentos y bebidas preparados, sin embargo, no se considera competencia al no ser un establecimiento de alimentos y bebidas.

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja El Rincón del Ilalo bar restaurante, trabaja con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Pollos Zoonavi	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento • Empresa local 	Pollos, Gallinas.
La gourmet	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos. 	Aliños. Granos en general, arroz, azúcar
El Rincón de las Carnes Carnicería	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes locales • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento. 	Cárnicos Res, cerdo
Cervecería Nacional	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos • Promociones • Créditos 	Bebidas alcohólicas Cerveza

Arca Continental	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos • Promociones • Entrega en establecimiento • Créditos 	Bebidas
Mercado El Arenal	<ul style="list-style-type: none"> • Productos locales • Precios bajos 	Vegetales, papas.

Tabla 13. Gonzalez, D. (2020). *Proveedores*. Quito.

- **Intermediarios.**

El Rincón del Ilalo bar restaurante comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

- **Clientes.**

El Rincón del Ilalo es una empresa dirigida a familias y grupos de amigos que visitan y viven en el sector de Tumbaco con el fin de deleitarse con una variedad de platos de comida típica ecuatoriana.

Macroentorno

Son aquellos factores sobre los que El Rincón del Ilalo bar restaurante no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

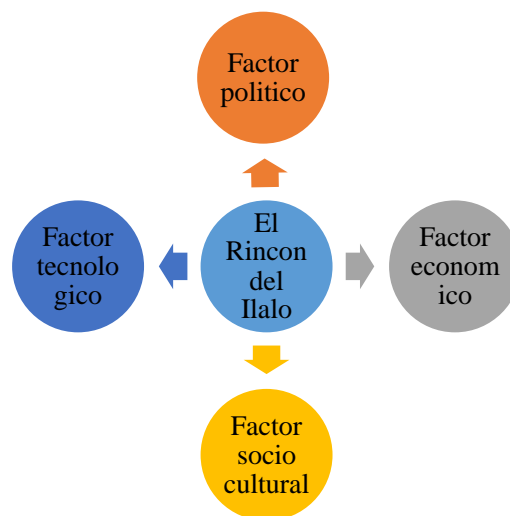


Ilustración 14. Gonzalez, D. (2020). *Esquema macroentorno El Rincon del Ilalo*. Quito.

- **Factor Político.**

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro lado, también están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM (Román, 2018).

Debido a la pandemia que atraviesa el mundo, en Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, el MINTUR, ARCSA y el MSP han emitido un manual de contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevo aviso (Ministerio de Turismo, 2020).

El Rincón del Ilalo bar restaurante realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de restauración, estando también a la expectativa de lo que pueda pasar y cambiar en los próximos meses, ya que el Ecuador está cerca de las elecciones para su nuevo gobierno.

- **Factor Económico.**

En la actualidad el Ecuador está viviendo un declive económico debido a la reciente pandemia que azotó el mundo, pandemia que tuvo al país en cuarentena por aproximadamente 3 meses, en los cuales el sector turístico fue el más afectado, ya que debido a la emergencia sanitaria varias empresas de A&B tuvieron que cerrar definitivamente, esto causó el despido masivo de un centenar de personas, por otro lado, existen empresas que ahora funcionan al mínimo de su capacidad con una baja considerable de ingresos (BBC News Mundo, 2020).

Es por eso que El Rincón del Ilalo bar restaurante estará sujeto al desarrollo económico que presente el país por lo que la fijación de precios en sus productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual que presente el Ecuador, así como de la variación en los precios de la materia prima.

- **Factor Sociocultural.**

En cuanto a este factor El Rincón del Ilalo bar restaurante ofrece platos de comida típica ecuatoriana con materia prima propia del Ecuador e ingredientes autóctonos,

también da un toque tradicional en la presentación de los productos de A&B servidos en el restaurante, para con esto resaltar la cultura ecuatoriana.

La tradición que tienen familias y amigos de juntarse es de poder degustar platos típicos que existen en nuestro país acompañado de música en vivo lo cual ayuda a sentirse mejor y disfrutarlo en familia.

- **Factor Tecnológico.**

Si bien es cierto, en los últimos años la tecnología ha ido evolucionado de una manera sorprendente, no solo en los países primermundistas, sino que en todos los países del mundo, muchos de estos han sabido utilizar de una manera positiva a estos avances, y este es el caso de Ecuador, ya que este aprovecha los avances tecnológicos enfocados en todos los aspectos, hablando del área de restaurantes, la tecnología ha evolucionado en cuanto a la maquinaria, aplicaciones móviles que ayudan a la publicidad de un local, a encontrar la ubicación de cierto restaurante. La tecnología ha avanzado de manera radical, a tal punto que en la actualidad existen aplicaciones tales como para realizar reservas, ver el menú de un establecimiento y hasta para la toma de pedidos (Visiones, 2020)

El Rincón del Ilalo bar restaurante trabajará con aplicaciones tecnológicas que faciliten el servicio y con esto satisfacer a los clientes, cabe mencionar que también trabajará con maquinaria tecnológica avanzada para agilizar la producción de los productos de A&B.

3.6 Producto y servicio

El Rincón del Ilalo bar restaurante es un establecimiento dedicado a la elaboración de comida típica ecuatoriana en el sector de Tumbaco, se enfoca básicamente en la producción de alimentos y bebidas llamativas, agregando innovación y con estrictos controles en los procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción, seguridad alimentaria y bioseguridad.

Con respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa y reservas, El Rincón del Ilalo bar restaurante también ofrece servicio de delivery (entrega a domicilio) y takeaway (servicio para llevar).

3.6.1 Producto Esencial.

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino que buscan un lugar donde sentirse cómodos, sentirse relajados y disfrutando de algo gustoso, buscan un ambiente divertido con una temática llamativa.

En El Rincón del Ilalo bar restaurante, el producto esencial que se vende es la experiencia de poder degustar comida típica ecuatoriana innovadora preparada con profesionalismo y un buen manejo de (BPM) en un ambiente seguro, acogedor, agradable y llamativo en donde pueden no solo degustar un plato de comida, sino también disfrutar de un momento de recreación entre familia y amigos.

3.6.2 Producto real.

El Rincón del Ilalo manejará una gran variedad de platillos típicos ecuatorianos con una esencia tradicional entre los que están:

- Hornado Ilalo, un plato tradicional del Carchi su principal característica es el caldo salado que lleva el aliño el cual es macerado el cerdo 24 horas para lograr la concentración de jugos, el hornado va acompañado de: mote cocido, tortilla de papa, y agrio(ensalada de tomate, cebolla perla y limón).
- Fritada Sancochada Ilalo, un plato tradicional de Atuntaqui, la fritada va acompañado de: papas con cascara, tostado, choclo, maduro, aguacate y agrio (ensalada de tomate, cebolla paiteña y limón).
- Caldo de gallina Ilalo un plato tradicional de Ecuador, el cual se sirve con una presa de gallina, papa cocida, una porción de arroz, picadillo (cebolla blanca, cilantro).

3.6.3 Características.

Para la elaboración de cada uno de los platos de El Rincón del Ilalo bar restaurante hay una ardua labor de innovación, creación y compromiso de cada uno de los empleados del restaurante. En la cocina, los alimentos son preparados bajo específicos manuales de BPM, bioseguridad e inocuidad con el fin de brindar a los clientes un producto final de primera, mientras que en el área de servicio los empleados están siempre a la disposición de los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades y dudas durante su visita al establecimiento.

3.6.4 Calidad.

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Tiempos de cocción por producto.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

3.6.5 Estilo.

El Rincón del Ilalo Bar Restaurante maneja un estilo rústico pero elegante, tratando de revalorizar la cultura y tradición del Ecuador la combinación de estos dos puntos hace referencia a la aplicación que tenemos en los diferentes platos tanto en la cocina local con un estilo vanguardista enfocado en la presentación de los platos. El tipo de servicio que se ofrecerá será americano o emplatado por lo tanto se servirá directamente a la mesa.

3.7 Marca.

El Rincón del Ilalo bar restaurante es un nombre formado en referencia al sector de Tumbaco el cual es una parroquia con diversa tradición y cultura. Por otro lado lo relacionamos con el cerro Ilalo el cual es un atractivo turístico donde se puede observar la diversidad de la flora y fauna con la gentileza de las personas que lo habitan también se resalta sabor con tradición en base a la comida típica de cada sector y así llevar a los clientes un verdadero plato típico. Con este nombre se da la bienvenida a todas las personas amantes de la comida tradicional a experimentar una nueva y novedosa aventura para probar los productos elaborados en el establecimiento.

3.7.1 Producto aumentado.

Lo que diferencia a El Rincón del Ilalo bar restaurante de su competencia es su concepto y estilo innovador, en donde los clientes que buscan deleitarse de un plato de comida típica ecuatoriana donde puedan observar música en vivo de músicos folclóricos en un ambiente agradable, además de tener la oportunidad de divertirse tomándose fotos con los diferentes adornos tradicionales que cuenta el establecimiento, El Rincón del Ilalo bar restaurante también brinda precios accesibles, para que el dinero no sea impedimento para visitar este lugar.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El chef administrador y el ayudante de cocina usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

- **Chef administrador.**



Ilustración 15. Gonzalez, D. (2020). *Diseño uniforme chef administrador*. Quito.

- * Chaqueta negra de mangas cortas con detalles en rojo y los sellos distintivos de la empresa.
- * Faldón negro con líneas blancas verticales.
- * Pantalón negro de cocina.
- * Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- * Toca de chef.
- * Pico de loro (opcional).
- * Medias negras largas.
 - **Ayudante de cocina.**



Ilustración 16. Gonzalez, D. (2020). *Diseño uniforme ayudante de cocina*. Quito.

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

Personal del área de servicio.

Tanto el mesero como el cajero - recepcionista usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

- **Mesero y cajero – recepcionista.**

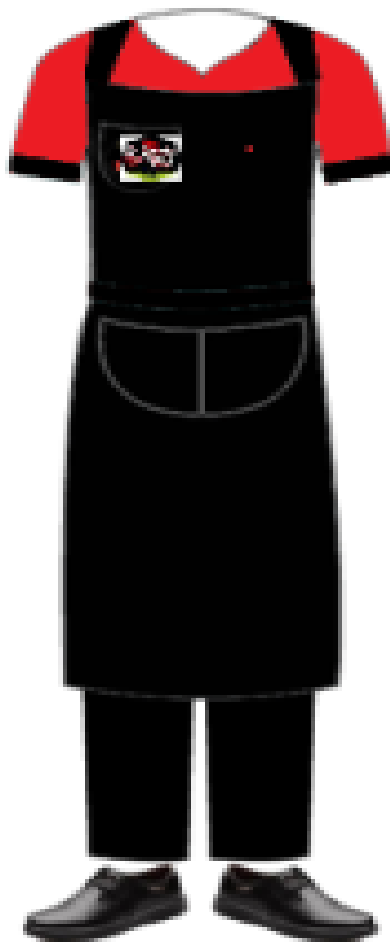


Ilustración 17. Gonzalez, D. (2020). *Diseño uniforme, personal del área deservicio*. Quito.

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

3.8.2 Materiales de identificación.

Imagotipo



Ilustración 18. Gonzalez, D. (2020). *Imagotipo. El Rincon del Ilaó.*

Elementos a destacar:

- Gorro de chef hace referencia a la cocina vanguardia y un estudio para la realización de los platos típicos.
- El vaso de cerveza hace referencia a los diferentes cocteles, sangrías, bebidas tradicionales.
- El eslogan sabor con tradición hace referencia a los diferentes platillos y bebidas típicas que se ofrecerán.

Colores usados

- Tonos blanco y rojo para resaltar el nombre del bar-restaurante.
- Tono rojo resalta el champiñón de chef y el vaso de cerveza.
- Tono verde claro resalta el eslogan del bar -restaurant.

Elementos a destacar:

- Tipo de letra: Billion Dremis, Bradley Hand Bol, Bree Serif la fuente varía según la topografía del logo, que pueden regularse según el uso. Se eligió esta fuente por lo rústico del diseño.
- Colores usados: El relleno del logotipo tiene un color blanco, verde claro y negro.
- El Isotipo es claro en resaltar la relación entre la comida típica vanguardista con las diferentes bebidas en un ambiente agradable.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa



Ilustración 19. Gonzalez, D. (2020). *Anverso tarjeta de presentación*. Quito.

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del chef administrador, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento.



Ilustración 20. Gonzalez, D. (2020). *Reverso tarjeta de presentación*. Quito.

Hoja membretada.

Otro elemento de la identidad corporativa será la papelería, esto servirá para usar en asuntos como oficios, cartas y declaraciones formales a empresas o socios, para ello se ha elaborado una hoja membretada presentada a continuación.



Ilustración 21. Gonzalez, D. (2020). *Hoja membretada*. Quito.

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de El Rincón del Ilalo bar restaurante es su establecimiento ubicado en la parroquia de Tumbaco, en la calle Vicente Rocafuerte y Abdón Calderón.

- **Promoción.**
 - * El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp.
 - * Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.
- **Contacto.**
 - * Tarjetas de presentación.
 - * E-mail.
 - * WhatsApp.
 - * Facebook.
- **Correspondencia.**
 - * A través de mail corporativo.
- **Negociación.**
 - * Directa en el establecimiento con cita previa.
 - * A través de videoconferencia. (Zoom).
 - * Vía telefónica.

- **Financiamiento.**

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$7.00
Publicidad instagram	2 veces por semana	\$10.00
Publicidad Facebook	2 veces por semana	\$10.00
TOTAL		\$27.00
TOTAL ANUAL		\$324.00

Tabla 14. Financiamiento publicidad

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, no solo El Rincón del Ilalo bar restaurante, sino también todo establecimiento turístico y de restauración, es la emergencia sanitaria nacional a causa del COVID 19.

Todo establecimiento debe cumplir con las medidas necesarias de bioseguridad, sobretodo en el proceso de producción, en donde se involucra la compra de materia prima, elaboración de los productos y la entrega del plato final al cliente. Ya que en todos estos pasos los empleados manipulan directamente cada uno de los productos.

La oportunidad más grande que tiene El Rincón del Ilalo bar restaurante es la de posicionarse en un mercado que debido a la emergencia por el COVID 19 ha ido en caída, si bien es cierto que a raíz de la emergencia sanitaria los establecimientos de restauración se han visto perjudicados, a tal manera de que muchos de ellos tuvieron que cerrar sus puertas, el día de hoy es todo lo contrario, el país de a poco está tratando de regresar a la normalidad, y con esto los nuevos establecimientos de comida están surgiendo y creciendo debido a los nuevos sistemas de servicios que se vieron obligados a implementar.

Uno de estos es la tecnología, que ayuda a: tomar y realizar reservaciones, elegir platos en menús digitales, así como también para el pago realizados mediante banca móvil o transferencias bancarias, sin dejar de resaltar la gran ayuda que brindan las redes sociales para una publicidad digital que puede llegar a centenares de personas, es por eso también que una de las grandes oportunidades que tiene El Rincón del Ilalo bar restaurante es la de posicionarse en un mercado digital cada vez más creciente.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

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

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

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

A continuación, se presentan los costos de 3 recetas:

- Hornado.
- Fritada.
- Caldo de gallina.

- **Hornado**



		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Hornado		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/12/2020		Chef: Diego Gonzalez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Carne de cerdo	g	\$5.00	200	\$1.00
Mote	g	\$1.90	130	\$0.247
Papa	g	\$0.60	150	\$0.09
Tomate	g	\$1.60	20	\$0.32
Cebolla paitaña	g	\$1.00	20	\$0.02
Limón	u	\$1.00 (10unidades)	1	\$0.10
Panela molida	g	\$0.90	5	\$0.0045
Sal	g	\$0.60	25	\$0.015
Ají	u	\$0.25 (5unidades)	1	\$0.05
Cebolla blanca	g	\$1.00 (8unidades)	0.5	\$0.006
Comino molido	g	\$2.84	5	\$0.14
Ajo	u	\$0.25 (10dientes)	3	\$0.075
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2.068
			10% imprevistos	\$0.206
			Total neto	\$2.274
			Gasto de fab. 15%	\$0.341
			Factor costo 33,33%	\$0.757
			M.O. 45%	\$1.023
			G. Admin 12%	\$0.272
			45% utilidad	\$1.023
			Subtotal	\$5.69
			12% IVA	\$0.682
			10% servicio	\$0.569
Total	\$6.968			

Tabla 15. Gonzalez, D. (2020). Hornado, receta estándar de costos, Quito.

- Fritada

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Fritada	Código: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	30/12/2020	Chef: Diego Gonzalez		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Carne de cerdo	g	\$5.00	200	\$1.00
Mote	g	\$1.90	130	\$0.247
Papa	g	\$0.60	150	\$0.09
Maduro	unidad	\$1.00 (5unidades)	1	\$0.20
Tostado	g	\$1.20	20	\$0.048
Tomate	g	\$1.60	20	\$0.032
Cebolla paiteña	g	\$1.00	20	\$0.02
Sal	g	\$0.60	25	\$0.015
Limón	unidad	\$1.00 (10 unidades)	1	\$0.10
Ajo	unidad	\$0.25 (10 dientes)	1	\$0.05
Aceite	g	\$1.80	300	\$0.54
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2.342
			10% imprevistos	\$0.234
			Total neto	\$2.576
			Gasto de fab. 15%	\$0.386
			Factor costo 33,33%	\$0.858
			M.O. 45%	\$1.159
			G. Admin 12%	\$0.309
			45% utilidad	\$1.159
			Subtotal	\$6.447
			12% IVA	\$0.773
			10% servicio	\$0.644
Total	\$7.864			

Tabla 16. Gonzalez, D. (2020). Fritada, receta estándar de costos. Quito.

- Caldo de gallina



		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Caldo de gallina campera	Código: 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	17/12/2020	Chef: Diego Gonzalez		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Gallina campera	unidad	\$14.00 (1gallina)	500	\$1.40
Papa	g	\$0.60	150	\$0.09
Cebolla blanca	g	\$1.00(8unidades)	0.05	\$0.006
Arrocillo	g	\$0.60 libra	10	\$0.012
Zanahoria	g	\$0.50 libra	10	\$0.01
Alverja	g	\$1.20 libra	10	\$0.024
Papa nabo	g	\$0.25 unidad	10	\$0.025
Sal	g	\$0.60	10	\$0.006
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.573
			10% imprevistos	\$0.157
			Total neto	\$1.73
			Gasto de fab. 15%	\$0.259
			Factor costo 33,33%	\$0.576
			M.O. 45%	\$0.778
			G. Admin 12%	\$0.207
			45% utilidad	\$0.778
			Subtotal	\$3.55
			12% IVA	\$0.426
			10% servicio	\$0.355
Total	\$4.331			

Tabla 17. Gonzalez, D. (2020). Caldo de gallina campera, receta estándar de costos. Quito.

• **Hornado**


		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Hornado						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
200	g	Carne de cerdo	Debe ser de color rosado claro y la grasa es blanca, no tiene olor raro y la carne es firme y elástica Temperatura Fresco 5 °C Congelado -18°C		Con cuero y hueso			
130	g	Mote	Lavado		Pelado			
150	g	Papa	lavado		Pelado			
20	g	Tomate	lavado		Picado			
20	g	Cebolla paiteña	lavado		Picado			
1	u	Limón	lavado		Exprimido el jugo			
5	g	Panela molida	-		-			
25	g	Sal	-		-			
1	u	Ají	Lavado		Picado			
0.5	g	Cebolla blanca	Lavado		-			
5	g	Comino molido	-		-			
3	u	Ajo	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Ponemos a marinar la carne de cerdo en un recipiente con los aliños ajo, comino y sal. Para luego proceder a hornear.						
		2. Cocinar el mote, las papas y aplastarlas.						
		3. Colocar en un recipiente la cebolla paiteña en brunoise y los tomates junto con el jugo de limón.						
		4. Las papas aplastadas procedemos a hacerle tortilla para freírlas junto con la manteca que sale del hornado.						
		5. Por último se sirve en un plato acompañado de mote cocido hornado y encurtido.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
200	420	4	16	64	-	-	-	0

Tabla 18. Gonzalez ,D. (2020). Hornado, receta estándar de producción. Quito

- **Fritada**

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Fritada						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
200	unidad	Carne de cerdo	Debe ser de color rosado claro y la grasa es blanca, no tiene olor raro y la carne es firme y elástica Temperatura Fresco 5 °C Congelado -18°C		Cortada pedazos con hueso y cuero			
130	g	Mote	Pelado y lavado		-			
150	g	Papa	Lavado		Cortada			
1	u	Maduro	Lavado		Picado			
20	g	Maíz	-		-			
20	g	Tomate	Lavado		Picado			
20	g	Cebolla paiteña	Lavado		Picado			
25	g	Sal	-		-			
1	u	Limón	-		-			
1	u	Ajo	-		-			
300	ml	Aceite	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Sancochar la carne de cerdo con agua y sal ajo hasta que empiece a dorar agregar aceite hasta que termine su cocción.						
		2. Cocinar el mote las papas reservarlo.						
		3. Poner el maíz en remojo secarlo y freír hasta que este listo.						
		4. Freír el maduro.						
		5. En un recipiente poner el tomate y la cebolla paiteña en brunoise junto con el limón.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
200	600	-	21.80	50.40	-	152	140	-

Tabla 19. Gonzalez ,D. (2020). Fritada, receta estándar de producción. Quito

- **Caldo de gallina campera**


		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Caldo de gallina campera						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
500	g	Gallina campera	Debe ser de color claro con piel amarilla o blanca, no tiene olor raro y la carne es firme y elástica Fresco 5 °C Congelado -18°		Refrigerado			
150	g	Papa	Lavado		Picado			
0.05	g	Cebolla blanca	Limpio		picado			
10	g	Arrocillo	lavado		-			
10	g	Zanahoria	Limpio		Picado			
10	g	Alverja	Limpio		Picado			
10	g	Papa nabo	Lavado		Picado			
10	g	Sal	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar la gallina en agua con sal ajo						
		2. Incorporamos el papa nabo, la zanahoria y la alverja y lo dejamos cocinar con la gallina,						
		3. Ponemos la papa y lo dejamos cocinar rectificamos la sal.						
		4. En un recipiente picamos la cebolla blanca y el cilantro.						
		5. Servimos el plato acompañado de picadillo.						
Porción (ml)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
500	770	-	20.7	75.65	65.15	285	216	3.5

Tabla 20. Gonzalez, D. (2020). Caldo de gallina campera, receta estándar de producción. Quito.

3.10 Implementación del negocio

3.10.1 Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$300	\$1800	\$3600

Tabla 21. Gonzalez, D. (2020). Arriendo del local.

3.10.2 Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial 3 quemadores con horno	1	\$600	\$600
Freidora con plancha y grill	1	\$600	\$600
Campana de acero inoxidable	1	\$1020	\$1020
Refrigeradora global	1	\$270	\$270
Enfriador indurama	1	\$300	\$300
Centralita de gas 2 tanques Con instalación de tubo de cobre	1	\$400	\$400
Tanques industriales de gas 5kg	2	\$100	\$100
Licuada oster	2	\$80	\$80
TOTAL			\$3370

Tabla 22. Gonzalez, D. (2020). Equipos industriales.

3.10.3 Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
laptop Dell 630 Con Ssd Versión 2020	1	\$690	\$690
Impresora EPSON l30150	1	\$300	\$300
Parlante	1	\$190	\$190
TOTAL			\$1180

Tabla 23. Equipos de computación

3.10.4 Muebles y enseres.

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escritorio oficina, mesa lineal con librero y repisas	1	\$75	\$75
Silla oficina giratoria	1	\$60	\$60
Archivador de acero color negro	1	\$64	\$64
Counter para recepción con cajón 1m alto x 110 ancho	1	\$165	\$165
Taburete counter	1	\$50	\$50
Cacerola 45	2	\$50	\$100
Lavadero industrial 2 pozos	1	\$420	\$420
Estantería metálica	1	\$380	\$380
Mesa de acero inoxidable	2	\$290	\$290
Salsero mediano	12	\$0.53	\$6.43
Cuchara metal para café	1	\$2.23	\$2.23
Sopera grande	12	\$1.78	\$21.42
Rayador cocina metálico	1	\$2.68	\$2.68
Plato postre	12	\$1.21	\$14.46
Plato cuadrado	12	\$2.77	\$33.21
Plato cuadrado ovalado	12	\$4.02	\$48.21

Salero parrillero	6	\$0.30	\$1.80
Canastilla multiusos	6	\$0.53	\$6.43
Bowl resistente metalico	12	\$1.16	\$13.93
Tenedor metal	1 x 12	\$3.48	\$3.48
Cuchillo metal	1 x 12	\$6.25	\$6.25
Cuchara metal	1 x 12	\$3.39	\$3.39
Silla	24	\$7.59	\$182.14
Mesas	6	\$20.49	\$122.94
Cortador de papas industrial	1	\$29.46	\$29.46
Colador mango	1	\$5.80	\$5.80
Jarro	12	\$1.07	\$12.84
Vaso bebida	12	\$0.67	\$8.04
Balde comercial	1	\$10.63	\$10.63
Pinza cheff	3	\$1.79	\$5.37
Espumadera	1	\$2.63	\$2.63
TOTAL			\$2147.77

Tabla 24. Gonzalez, D. (2020). Muebles y enseres.

3.10.5 Equipos e implementos de seguridad.

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 2.5 Gal	1	\$160	\$160.00
Dispensador de alcohol y jabón líquido	2	\$11.99	\$23.98
Detector de humo	2	\$11.95	\$23.90
Detector de gas GLP	1	\$22.00	\$22.00
Rótulos de señalética (baño hombre y mujer, salida, precaución, extintor, aforo, peligro inflamable)	6	\$3.00	\$18.00
TOTAL			\$247.88

Tabla 25. Equipos industriales de seguridad

3.10.6 Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$4.00	\$4.00
Grapadora	1	\$8.00	\$8.00
Grapas (caja)	3	\$1.60	\$4.80
Caja 3 resaltadores	2	\$0.90	\$1.80
Esferos BIC caja 24 unidades (rojo, azul, negro)	1	\$5.50	\$5.50
Perforadora	1	\$2.50	\$2.50
Libreta	2	\$1.75	\$3.50
Carpeta de cartón 50 unidades	1	\$7.00	\$7.00
Tinta para impresora litro (negro, cyan, magenta, amarillo)	2	\$10.00	\$20.00
Tijera	1	\$1.00	\$1.00
TOTAL			\$58.10
TOTAL ANUAL			\$697.20

Tabla 26. Gonzalez, D. (2020). Suministros de oficina.

3.10.7 Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$15.00
Luz	\$22.00
Teléfono	\$8.00
Internet	\$23.00
TOTAL	\$68.00
TOTAL ANUAL	\$816.00

Tabla 27. Gonzalez, D. (2020). Servicios básicos.

3.10.8 Materiales de limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	2	\$3.50	\$7.00
Trapeador	2	\$3.00	\$6.00
Cloro 1 Gal	1	\$5.00	\$5.00
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$11.00	\$11.00
Fibra/lustre	5	\$0.75	\$3.75
Esponja lavaplatos	5	\$0.35	\$1.75
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$1.00	\$3.00
Lavavajillas líquido 500ml	2	\$3.00	\$6.00
Pala	1	\$3.00	\$3.00
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Papel higiénico jumbo 200 metros	2	\$1.50	\$3.00
Toalla de papel	2	\$2.00	\$4.00
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$9.50	\$9.50
TOTAL			\$68.99
TOTAL ANUAL			\$827.88

Tabla 28. Gonzalez, D. (2020). Materiales de limpieza.

3.11 Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener y el número de clientes o aforo que se manejará (20 personas). En la cocina, se ha considerado el espacio que necesitarán los cocineros para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. No se han agregado espacios específicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina, pero, si se han considerado espacios administrativos que incluyen una oficina y un espacio para que los trabajadores guarden sus pertenencias.

3.11.1 Estructura interna del establecimiento.

Plano arquitectónico del establecimiento

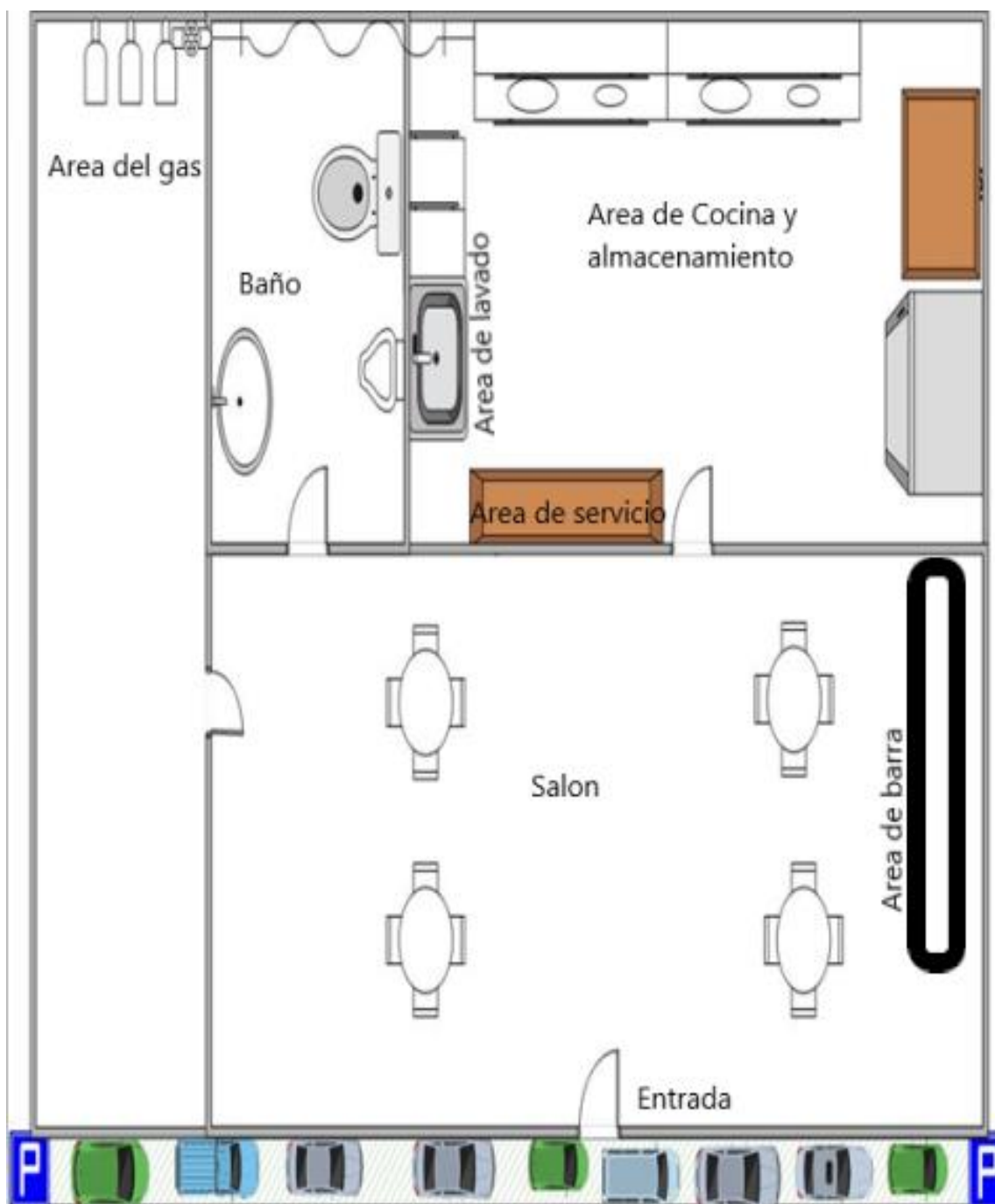


Ilustración 22. Gonzalez, D. (2020). *Plano arquitectonico del establecimiento*. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

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

4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI

RUC (Registro Único de Contribuyente)

Sirve para realizar alguna actividad económica de forma permanente u ocasional en el Ecuador. Corresponde al número de identificación asignado a todas aquellas personas naturales y/o sociedades, que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deben pagar impuestos (Registro Unico de Contribuyente, 2021)

Hoy en día el RUC es un documento indispensable para realizar un sinnúmero de trámites, los más importantes en el campo tributario:

La emisión de facturas y la realización de declaraciones de impuestos por internet. Solo teniendo un RUC asignado, el contribuyente puede solicitar autorización al SRI para emitir facturas según la actividad económica registrada (y por ende vender bienes y servicios); de la misma forma, se necesita el RUC para realizar declaraciones de impuestos por internet a través del portal del SRI, y evitar así sanciones (Vallejo, 2014).

Se lo obtiene en el Servicio de Rentas Internas

Se necesita:

- 1 Copia de cédula.
- 2 Papeleta de votación.
- 3 Formulario de la actividad a la que vamos a pertenecer.
- 4 Se estipula si es persona natural o jurídica.
- 5 Natural: una sola persona.
- 6 Jurídica: sociedades (Servicio de Rentas Internas, 2021)

4.2 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), es la entidad pública adscrita al Ministerio de Salud Pública (MSP) que se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénico – sanitarias de los productos de uso y consumo humano, además de brindar servicios que facilitan la obtención de permisos de funcionamiento y Notificaciones Sanitarias (Agencia Nacional de Regulacion, Control y vigilancia Sanitaria, 2020).

Se necesita para este permiso:

- 1 RUC.
- 2 Carnets ocupacionales.
- 3 Plano arquitectónico (escala de 1 a 30 de la infraestructura).
- 4 Foto de la fachada.
- 5 Cédula y papeleta de votación vigentes.
- 6 Curso de manipulación de alimentos.
- 7 Llenar formulario en página del ARCSA (Agencia Nacional de Regulacion, Control y vigilancia Sanitaria, 2020)

4.3 Carnet ocupacional

- 1 Examen de Biometría Hemática
- 2 Examen coproparasitario
- 3 Examen EMO
- 4 Examen de glucosa
- 5 Examen de triglicéridos
- 6 Examen de ácido úrico
- 7 Control médico.
- 8 Foto tamaño carnet.
- 9 \$ 0.50 ctvs (Ministerio de Salud Publica, 2020).

4.4 Municipio de Quito

El Municipio se encarga de entregar los siguientes documentos:

- 1 Línea de fábrica:** documento que informa mediciones exactas del plano arquitectónico y del terreno.
- 2 Permiso de suelo:** permiso que avala que la infraestructura este apta para el negocio que se requiere.
- 3 Patente:** codificación y nombre de la actividad económica social (Municipio de Quito, 2020).

Dentro de esto esta:

- 1 El permiso de bomberos realiza la inspección de la infraestructura.
- 2 RUC.
- 3 Copia de cédula y papeleta de votación.
- 4 Permiso de rotulación.
- 5 Foto de la fachada y rótulo (si es de madera, metal, colores, etc.) (Municipio de Quito, 2020).

4.5 Permiso Cuerpo de Bomberos:

Para los propietarios de los nuevos negocios, es necesario conocer que los permisos de funcionamiento otorgado por el Cuerpo de Bomberos es un requisito indispensable para la autorización que otorga la municipalidad.

Por otra parte, además de ser un documento necesario, es un mecanismo para garantizar la seguridad del negocio para que este se encuentre con los debidos implementos de seguridad y sea apto para ejercer la actividad económica dispuesta.

Los permisos de funcionamiento se deben renovar cada año.

Para obtener el permiso de funcionamiento de su local usted debe seguir el siguiente proceso:

1. Adquirir un formulario de solicitud de Inspección que se lo compra en las oficinas de recaudación de la institución, y entregarlo lleno con los datos de su negocio en las mismas ventanillas

2. Esperar que el Inspector realice la visita a su negocio, generalmente lo hace en 24 horas después de haber sido entregada la solicitud
3. Una vez realizada la inspección de su negocio y haber sido autorizado, se debe acercar a recaudación con los siguientes requisitos:
4. Informe de inspección del Cuerpo de Bomberos del GADMR
5. Copia del RUC o RISE
6. Copia del pago del Impuesto Predial del año en curso.
7. Copia del pago de la Tasa de Bomberos del año en curso.
8. Copia de la cédula y papeleta de votación
9. Permiso de funcionamiento anterior en caso de ser renovación del permiso (Cuerpo de Bomberos, 2020).

4.6 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IES

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

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

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

4.7 Requisitos de constitución para una empresa

- Aprobación de nombre ante la **Superintendencia de Compañías**
- Elaboración de Minuta de la escritura de constitución y del nombramiento.
- Agenciamiento y cierre de escritura en la Notaría.
- Trámite de aprobación e inscripción de la escritura en el Registro Mercantil con el nombramiento del Representante Legal
- Notificación y obtención en la Superintendencia de Compañías de la nómina de accionistas, Certificado de Cumplimiento de Obligaciones y Número de Expediente.
- Obtención del Registro Único de Contribuyentes ante el SRI.

- Elaboración de Libro de Acciones y Accionistas y títulos de acciones con sus respectivos talonarios (Lexproec, 2020).

Documentos e información requerida

- Copia a color de cédula y votación, y/o pasaporte actualizado de los accionistas, (mínimo 2).
- Copia de cédula y votación, y/o pasaporte del representante legal (puede ser uno de los accionistas).
- Distribución del paquete accionario.
- Copia de planilla de servicios básicos con la dirección fiscal.
- Borrador de la actividad principal de la compañía.
- Tres posibles nombres para la compañía (no todo nombre es aceptado) (Lexproec, 2020).

5. 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 en el restaurante.

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

El Rincón del Ilalo bar restaurante tendrá como una de sus principales prioridades reducir en lo máximo la contaminación del medio ambiente con la utilización de materiales reciclables y biodegradables, además de emplear tachos de basura categorizados en vidrio, papel, reciclables y residuos que estén colocados tanto en la cocina como en la entrada del restaurante que éste a la vista de los clientes para reducir la contaminación del establecimiento.

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 del área de cocina, campanas, posillero, etc. se realizara con productos químicos que producirán agua residual, que sin un correcto sistema de tuberías provocará 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 10 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 del restaurante 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.

Servicios de reciclaje

- **Contenedor verde.** Cristal y vidrio.
- **Contenedor azul.** Envases y materiales de cartón y papel.
- **Contenedor amarillo.** Envases y materiales de plástico y de latón, latas de conserva y/o bebida.
- **Contenedor gris/marrón.** El contenedor marrón está destinado para los residuos orgánicos (Gestion Residuos Restaurantes, 2019)

Dentro de los residuos de los restaurantes encontramos una tipología con un tratamiento especial: los “residuos grasos”. Dentro estos residuos, que para ser reciclados deben ser recogidos por una empresa profesional autorizada, encontraríamos los aceites de freidoras y otro tipo de grasas animales y vegetales relacionadas con el tratamiento, cocinado o consumo de alimentos. (Gestion Residuos Restaurantes, 2019)

5.3 Impacto social.

Generar fuentes de trabajo.

El Rincón del Ilalo bar restaurante generará 4 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.

El Rincón del Ilalo bar restaurante contará con empleados de diferente género, jóvenes y personas mayores, siempre y cuando cumplan con los requerimientos, normas y políticas del restaurante.

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.

El Rincón del Ilalo bar restaurante 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.

El Rincón del Ilalo bar restaurante responderá a las necesidades fisiológicas de alimentación hacia 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 laboral 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.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el capítulo presente se detallará el análisis financiero del proyecto, donde se permitirá definir la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico.

6.2. Inversiones

La inversión es el capital empleado en cualquier actividad o negocio legal con el objetivo de mantenerlo e irlo incrementarlo poco a poco y por ende tener recepción de beneficios posteriores.

Se encuentra una Inversión que consta de **Activos Fijos:** que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$6945,65

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	3617,88
Equipos de Computación	1180,00
Muebles - enseres	2147.77
Total	6945,65

Tabla 29. Gonzalez, D. (2020). Inversiones.

6.3. Activos diferidos

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$450 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, traslado, etc.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$450

Tabla 30. Gonzalez, D. (2020). Activos diferidos.

6.4. Capital de trabajo

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

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos \$25849,68, servicios básicos el valor de \$816, material de oficina \$697,20, material de limpieza \$827,88, el alquiler de local por \$3600, publicidad con \$324, costo de materia prima de \$2500, gastos financieros \$3864,95, y el total de Inversión es de \$45875,95.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	25849,68
Servicios Básicos	816
material oficina	697,2
material limpieza	827,88
servicio auto	0
alquiler local	3600
publicidad	324
adquisición de materia prima	2500
gastos financieros	3.864,95
TOTAL INVERSION	45875,36

Tabla 31. Gonzalez, D. (2020). Capital de trabajo.

Activos Fijos.	6945,65
Activo Diferido.	450
Capital de Trabajo.	38479,71
Total Inversión	45875,36

Tabla 32. Gonzalez, D. (2020). Detalles de inversión.

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$45875,36

6.5. Sueldos

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

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente chef	620	7440	703,08	903,96	7640,88
Ayudante de cocina	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Mesero	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cajero / repcionista	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	1820	21840	2063,88	2653,56	22429,68

Tabla 33. Gonzalez, D. (2020). Sueldos. (2020).

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
gerente chef	620	400	620	1020
ayudante de cocina	400	400	400	800
mesero	400	400	400	800
cajero / repcionista	400	400	400	800
TOTAL	1820	1600	1820	3420

Tabla 34. Gonzalez, D. (2020). Decimos. (2020).

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
22429,68	3420	25849,68

Tabla 35. Gonzalez, D. (2020). Sueldos totales.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$25849,68 anual, mientras que mensual será de \$2154,14

6.6. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$969,86.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	3617,88	10%	361,788
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	1180	33,33%	393,294
Muebles y Enseres	2147,77	10%	214,777
			969,86

Tabla 36. Gonzalez, D. (2020). Depreciación de activos fijos.

6.7. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$90, ya que el monto por constitución equivale a \$450.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	450	20%	90

Tabla 37. Gonzalez, D. (2020). Amortizaciones.

6.8. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$18268,61 que equivale a una estructura del 60%; costo 13% con una tasa de descuento de 5,2%; por otra parte el Capital Financiero \$27606,75 que con una estructura del 60%, el costo 14% que otorga el 8,4 % de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$45875,36 que en la suma absoluta nos

da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,6% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	18268,61	40%	13%	5,2%	
Capital Financiero	27606,75	60%	14%	8,4%	
TOTAL INVERSION	45875,36	100%		13,6%	TMAR

Tabla 38. Gonzalez, D. (2020). Capital. (2020).

6.9. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

MONTO	27606,75			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	27606,75
1	8041,39	3.864,95	4.176,45	23.430,30
2	8041,39	3.280,24	4.761,15	18.669,15
3	8041,39	2.613,68	5.427,71	13.241,44
4	8041,39	1.853,80	6.187,59	7.053,85
5	8041,39	987,54	7.053,85	0,00
		12.600,21		
2912,84		INTERES ANUAL		3.864,95
		INTERES SEMESTRAL		1932,47

Tabla 39. Gonzalez, D. (2020). Amortización.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de \$27606,75 con una tasa del 14% en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de \$8041,39 que corresponde al pago de interés y a su vez el pago capital de \$27606,75 que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.10. Punto de equilibrio

materia prima	208,33
arriendo	300
sueldos	2154,14
Ser. Básicos	68
	2730,47

Tabla 40. Gonzalez, D. (2020). Datos punto de equilibrio.

precio	5,69	
costo	2,07	
ganancia	3,62	MARGEN DE CONTRIBUCION

Tabla 41. Gonzalez, D. (2020). Margen de contribución.

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION			
PE=	754		
Menús de venta	754		
Venta diaria	25,1		
VENTA	754	5,69	4291,8
GASTO			2730,47
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Tabla 42. Gonzalez, D. (2020). Punto de equilibrio.

1500	8535	102420	ventas
1500	3105	37260	costo

Tabla 43. Gonzalez, D. (2020). Ventas /costos.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta $25,1 = 25$ menús diarios para no llegar a la quiebra, mientras que si se vende 125 menús diarios, es decir \$1500 al mes se lograra tener buena rentabilidad.

6.11. Costo de ventas

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

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		102420,00	105502,84	108678,48	111949,70	115319,39
COSTO DE VENTAS		37260,00	38381,53	39536,81	40726,87	41952,75
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		65160,00	67121,32	69141,67	71222,83	73366,64
GASTOS ADMINISTRATIVOS		25849,68	26627,76	27429,25	28254,87	29105,34
SERVICIOS BASICOS		816,00	840,56	865,86	891,92	918,77
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1525,08	1570,98	1618,27	1666,98	1717,16
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		3600,00	3708,36	3819,98	3934,96	4053,41
PUBLICIDAD		324,00	333,75	343,80	354,15	364,81
DEPRECIACIONES		969,86	969,86	969,86	969,86	969,86
AMORTIZACIONES		90,00	90,00	90,00	90,00	90,00
UTILIDAD OPERATIVA		31985,38	32980,04	34004,64	35060,09	36147,30
GASTOS FINANCIEROS		3864,95	3280,24	2613,68	1853,80	987,54
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		28120,44	29699,80	31390,96	33206,28	35159,76
BASE IMPOSITIVA		10193,66	10766,18	11379,22	12037,28	12745,41
UTILIDAD NETA		17926,78	18933,62	20011,74	21169,01	22414,34

Tabla 44. Gonzalez, D. (2020). Costo de ventas.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$17926,78 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$22414,34.

6.12. Flujo de caja

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

FLUJO DE CAJA	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		31985,38	32980,04	34004,64	35060,09	36147,30
DEPRECIACION		969,86	969,86	969,86	969,86	969,86
AMORTIZACION		90,00	90,00	90,00	90,00	90,00
- BASE IMPOSITIVA		10193,66	10766,18	11379,22	12037,28	12745,41
- GASTOS FINANCIEROS		3864,95	3280,24	2613,68	1853,80	987,54
- PAGO CAPITAL		4.176,45	4.761,15	5.427,71	6.187,59	7.053,85
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-45875,36	14.810,19	15.232,33	15.643,89	16.041,27	16.420,35

Tabla 45. Gonzalez, D. (2020). Flujo de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$14810,19, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$16420,35.

6.13. Cálculo del VAN y del TIR

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

6.13.1. VAN (Valor Actual Neto)

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el van es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$ 8888,91.

6.13.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

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

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 20,42 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 6,82% con el TMAR.

VAN	8.888,91
TIR	20,42%
TMAR	13,60%

Tabla 46. Gonzalez, D. (2020). VAN/ TIR.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1. Conclusiones

- Las conclusiones que se presentan a continuación hacen referencia a decisiones que se deben tomar para el proyecto y los beneficios que produce.
- Al realizar el estudio de mercado se pudo determinar nuestro segmento de mercado objetivo de acuerdo a preferencias y gustos por el ambiente y el tipo de comida, con estos resultados sabemos hacia que nicho de mercado o target debemos dirigirnos, tanto en publicidad como en promociones
- El punto de equilibrio del restaurante es un indicador muy importante ya que nos da la pauta para tomar decisiones sobre el volumen de ventas, el consumo promedio por personas o la cantidad de personas mínimas que debemos tener para no generar alguna pérdida dentro del restaurante. Se deberá tomar medidas correctivas en el caso de detectar que el volumen de ventas no esté llegando si quiera al punto de equilibrio.
- Cuando realizamos el balance de oferta y demanda, nos dimos cuenta que cada año va incrementando un alto índice, tanto de nuevos restaurantes como el nivel de la demanda, es por eso que la conclusión de este alto nivel de crecimiento es favorable para nuestro proyecto ya que crea un nuevo espacio para gente de nuestro segmento.
- Al hacer el estudio del talento humano que se requiere para el restaurante, se llegó a la conclusión de que lo beneficioso de este proyecto es que ofrece la posibilidad de incrementar nuevas plazas de trabajo.
- El valor del TIR es del 20.42% que representa la rentabilidad, ya que la TIR incluye en cálculo el valor actualizado neto, es decir datos que surgen de situaciones diferentes a lo largo de un período determinado del proyecto por lo que se torna dinámica y nos facilita tomar decisiones correctas y la planeación conjunta.

7.2. Recomendaciones

- Se debe realizar y hacer cumplir con todos los procesos propuestos para cada área, ya que debido al correcto cumplimiento se logrará un mejor servicio y la total satisfacción del comensal.
- El servicio al cliente es una de las cosas más mencionadas por los comensales es por tal razón que se tendrá un buen talento humano haciendo caso a las recomendaciones de los clientes para que así se sientan beneficiados y cree un sentido de amabilidad y cordialidad entre cliente y restaurante.
- El cumplimiento de las recetas estándar logrará que los platos sean preparados de la mejor manera y se evitara desperdicios.
- Realizar mantenimientos preventivos y correctivos cada cierto tiempo para evitar deterioros en los inmuebles.

7.3. Bibliografía

Agencia Nacional de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria. (2020). ARCSA. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de ARCSA: <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/#:~:text=La%20Agencia%20Nacional%20de%20Regulaci%C3%B3n,que%20facilitan%20la%20obtenci%C3%B3n%20de>

ARCSA. (s.f.). *Control sanitario*. Recuperado el 30 de Diciembre de 2020, de Control sanitario: <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/#:~:text=La%20Agencia%20Nacional%20de%20Regulaci%C3%B3n,que%20facilitan%20la%20obtenci%C3%B3n%20de>

BBC News Mundo. (13 de Abril de 2020). *Coronavirus en Ecuador | El inédito y cuestionado plan de emergencia económica del país contra la crisis del covid-19*. Recuperado el 04 de Febrero de 2021, de Coronavirus en Ecuador | El inédito y cuestionado plan de emergencia económica del país contra la crisis del covid-19: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-52275464>

Carrillo, V. (2010). CREACIÓN DE UN RESTAURANTE CON ESPECIALIZACIÓN EN COMIDA TÍPICA, EN LA ZONA DE TUMBACO, PROVINCIA DE PICHINCHA. (TESIS PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN GESTIÓN HOTELERA). UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL, Quito.

Cuerpo de Bomberos. (2020). *Permisos*. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de Permiso: <https://www.bomberosriobamba.gob.ec/index.php/servicios/permiso-de-funcionamiento-de-locales>

- Garcia, J. (2003). *Piramide de Maslow*. Recuperado el 26 de Febrero de 2021, de Piramide de Maslow: <https://psicologiaymente.com/psicologia/piramide-de-maslow>
- Garcia, P. (16 de Enero de 2017). *Como aplicar la responsabilidad social en una empresa*. Recuperado el 25 de Enero de 2020, de Como aplicar la responsabilidad social en una empresa: <https://negocios.uncomo.com/articulo/como-aplicar-la-responsabilidad-social-en-una-empresa-24171.html>
- Gestion Residuos Restaurantes. (20 de Junio de 2019). *Gestion de residuos*. Recuperado el 14 de Febrero de 2021, de Gestion de residuos: <https://www.gmcash.es/blog/gestion-de-residuos-en-la-cocina-que-hacer-con-ellos>
- Google maps. (2021). *Ubicacion*. Recuperado el 26 de Febrero de 2021, de Ubicacion: <https://www.google.com/maps/place/0%C2%B012'37.8%22S+78%C2%B024'20.1%22W/@-0.2109377,-78.4062572,19z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x0!8m2!3d-0.2105908!4d-78.4055959>
- Google maps. (2021). *Ubicacion*. Recuperado el 26 de Febrero de 2021, de Ubicacion: <https://www.google.com/maps/place/0%C2%B012'37.8%22S+78%C2%B024'19.9%22W/@-0.2111227,-78.4050482,17z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x0!8m2!3d-0.2104951!4d-78.4055364?hl=es>
- Grupo Cavala. (22 de Octubre de 2015). *Responsabilidad social corporativa*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2020, de Responsabilidad social empresarial: <https://responsabilidad-social-corporativa.com/la-responsabilidad-social-empresarial/>
- Heredia, V. (21 de Octubre de 2014). *Poblacion Economicamente Activa*. Recuperado el 05 de Febrero de 2021, de Poblacion Economicamente Activa: <https://www.elcomercio.com/actualidad/tumbaco-negocios-vivienda-habitantes-municipio.html#:~:text=De%20estos%2C%20unas%2040%20000,consolidado%20todo%20tipo%20de%20negocios.>
- Interempresas. (08 de Enero de 2018). *Innovación, clave del crecimiento de los platos preparados*. Recuperado el 25 de Enero de 2021, de Innovación, clave del crecimiento de los platos preparados: <https://www.interempresas.net/Alimentaria/Articulos/206255-Innovacion-clave-del-crecimiento-de-los-platos-preparados.html>
- Lexproec. (2020). *Requisitos para constituir compañías en Ecuador*. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de Requisitos para constituir compañías en Ecuador: <https://www.lexproec.com/asesoria-legal-en-materia-societaria.html>
- Ministerio de Salud Publica. (2020). *Requisitos carnet ocupacional*. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de Requisitos carnet ocupacional: <https://www.gob.ec/msp/tramites/emision-certificado-unico-salud-jovenes-adultos>
- Ministerio de Turismo. (Mayo de 2020). *Mintur protocolos*. Recuperado el 04 de Febrero de 2021, de Mintur protocolos: <https://enlacehoreca.com/mintur-entrega-protocolo-para-reapertura-de-establecimientos-de-ab/>

- Municipio de Quito. (2020). *Permiso*. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de Permiso: <https://www.gob.ec/gadmm/tramites/solicitud-patente-municipal-primera-vez-personas-naturales>
- Osc, G. (4 de Enero de 2018). *SRI*. Recuperado el 30 de Diciembre de 2020, de SRI: <https://guiaosc.org/que-es-el-registro-unico-de-contribuyentes-ruc/>
- PAUKER, P. D. (Julio de 2015). *Estudio de pre factibilidad para la creación de un restaurante*. Recuperado el 25 de Enero de 2021, de Estudio de pre factibilidad para la creación de un restaurante: http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/16119/1/63795_1.pdf
- Registro IESS. (2020). *Afiliacion*. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de Afiliacion: <https://www.gob.ec/iess/tramites/registro-dependientes-parte-empleador>
- Registro Unico de Contribuyente. (2021). *Que es el RUC*. Recuperado el 25 de Enero de 2021, de Que es el RUC: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC>
- Riva, F. (25 de Enero de 2021). *ISO 9000*. Obtenido de ISO 9000: <https://mdpsoluciones.com/la-evolucion-del-concepto-de-calidad-a-traves-del-tiempo-y-la-iso-9001/>
- Román, E. P. (05 de Octubre de 2018). *Reglamento turistico de alimentos y bebidas*. Recuperado el 04 de Enero de 2021, de Reglamento turistico de alimentos y bebidas: https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf
- Salud, O. P., & Alimentarius, C. (s.f.). *Protocolo de seguridad alimentaria*. Recuperado el 10 de Diciembre de 2020, de Protocolo de seguridad alimentaria: https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/03/PROTOCOLO_ESTABLECIMIENTOS_ALIM_COLECTIVA.pdf
- Seguridad Alimentaria. (22 de Agosto de 2018). *Qué pautas de higiene alimentaria debe cumplir un restaurante*. Recuperado el 26 de Enero de 2021, de Qué pautas de higiene alimentaria debe cumplir un restaurante: <https://csaconsultores.com/medidas-higiene-alimentaria-restaurante/>
- Servicio de Rentas Internas. (2021). *Requisitos*. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de Requisitos: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/requisitos-personas-naturales>
- Servicio Ecuatoriano de normalizacion. (25 de Enero de 2021). *El Sello de Calidad INEN*. Obtenido de El Sello de Calidad INEN: <https://www.normalizacion.gob.ec/el-sello-de-calidad-inen-brinda-excelencia-a-las-empresas/#:~:text=El%20Sello%20de%20Calidad%20INEN%20es%20el%20reconocimiento%20oficial%20que,un%20documento%20normativo%20de%20referencia.>
- SRI. (S/F). <https://www.sri.gob.ec>. Recuperado el 29 de Diciembre de 2020, de <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC>
- Travel, R. A. (s.f.). *Gastronomia del Ecuador*. Recuperado el 25 de Enero de 2021, de Gastronomía del Ecuador: <https://www.rebeccaadventuretravel.com/gastronomia-del-ecuador/?lang=es>

Vallejo, A. P. (09 de Octubre de 2014). *Registro Unico de Contribuyentes*. Recuperado el 11 de Febrero de 2021, de Registro Unico de Contribuyentes: <https://www.pbplaw.com/es/que-es-el-ruc/>

Visiones. (24 de Mayo de 2020). *COVID-19, una oportunidad para la innovación tecnológica*. Recuperado el 04 de Febrero de 2021, de COVID-19, una oportunidad para la innovación tecnológica: <https://www.caf.com/es/conocimiento/visiones/2020/05/covid19-una-oportunidad-para-la-innovacion-tecnologica/>

7.4. Anexos

Protocolos de seguridad alimentaria

Para asegurarnos de que la comida que servimos en un restaurante está libre de microorganismos peligrosos que podrían provocar molestias o enfermedades al consumidor debemos aplicar unas pautas basadas en estas líneas de actuación básicas (Seguridad Alimentaria, 2018).

Recepción y almacenamiento

Anexo 1. *Recepción y almacenamiento*

1	Durante la recepción hay que verificar que la mercancía se encuentra en perfecto estado y que podemos almacenar los alimentos de forma segura.
2	Las latas hinchadas, oxidadas, con abolladuras o aplastadas se desecharán.
3	Ante la sospecha de que el sabor, color o el olor de un producto o materia prima ha cambiado se descarta.
4	Debemos separar los alimentos cocinados de los crudos y ubicarlos en las cámaras de refrigeración o congelación si así lo precisan de inmediato.

. González, D. (2020). *Recepcion y almacenamiento*. Quito

Manipulación y preparación de alimentos.

Anexo 2. Manipulación y preparación de alimentos

1	Si un producto ya se ha descongelado no se puede volver a congelar excepto cuando el alimento ha sido totalmente cocido y se puede realizar una nueva congelación del mismo.
2	Para evitar contaminaciones cruzadas las tablas de corte para alimentos crudos y cocinados deben ser distintas y de plástico alimentario preferiblemente, en lugar de madera. Las tablas se deben lavar y enjuagar tras su uso.
3	Hay que lavar las frutas, verduras y hortalizas y más aún si se van a tomar crudas.
4	En el caso de recalentar alimentos hay que evitar hacerlo más de una vez.
5	Fundamental el respeto de las temperaturas de conservación de los alimentos para que no sobrepasen la llamada “zona de peligro” y se estropeen o pierdan su inocuidad. Según la OMS (Organización Mundial de la Salud) esa zona se encuentra entre los 5°C y los 60°C, cuando los microorganismos se multiplican con más rapidez. Recordemos que la refrigeración entre 0°C y 8°C aproximadamente y la congelación por debajo de 18°C ralentiza o evita este crecimiento siempre y cuando se realice adecuadamente y respetando la cadena de frío.
6	Cocinar por completo los alimentos para asegurar que los microorganismos desaparecen. En general se recomiendan alcanzar 70°C para que su inocuidad esté garantizada y los termómetros de control son muy útiles en esta tarea.

González, D. (2020). *Manipulación y preparación de alimentos*. Quito.

Desinfección en general del personal

Anexo 3. Lavados de manos

1	Desinfectar el calzado
2	Aumento de la frecuencia de lavado de manos con una duración mínima de cuarenta (40) segundos en cada lavada, y desinfección de las mismas.
3	Desinfectar objetos personales como: celular, gafas, lentes, etc. Utilizar de manera imprescindible mascarilla quirúrgica (simple) por un período máximo de 4 horas.
4	La mascarilla quirúrgica debe cubrir boca y nariz y se debe desechar una vez que esté mojada sucia, depositándola en el recipiente dispuesto para el manejo de residuos sólidos.
5	Los guantes deberán utilizarse cuando la actividad lo amerite. En caso que el uso sea necesario se recomienda que éstos sean desechables de forma diaria y se encuentren en buen estado (una vez usados se deben desechar en un recipiente dispuesto para el manejo de desechos sólidos y realizar lavado de manos). Por ningún motivo esto reemplazará el lavado de manos constante.
6	Colocarse el uniforme o ropa de trabajo limpia y buen estado de la misma para iniciar sus labores. En caso de no contar con uniforme, utilizar mandil.
7	El personal que manipula alimentos deberá estar correctamente uniformado, para acceder adecuadamente a sus áreas de trabajo.
8	Utilizar protección de cabello para el personal que lo requiera.
9	Evitar el contacto directo con pertenencias de las personas usuarias (solicitar a la persona usuaria que facilite la exposición de los documentos/ información, sin establecer contacto).
10	Mantener una aplicación constante de alcohol o alcohol gel, sobre todo al contacto de objetos.
11	Mantener el distanciamiento social entre el personal de trabajo, así como con las personas usuarias de al menos un (1) metro en espacios abiertos y dos (2) metros en espacios cerrados.

González, D. (2020). *Lavado de manos*. Quito.

Requisitos para el manejo de proveedores

Anexo 4. Requisito para el manejo de proveedores

1	Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberán levantar procedimientos de manejo de proveedores.
2	En lo posible los establecimientos deberán optar por proveedores que garanticen el cumplimiento de las normas de bioseguridad dictadas por el COE Nacional. Se recomienda solicitar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">- Uso de mascarilla al momento de la entrega.- Uso de guantes nuevos al momento de la entrega.- Desinfección de calzado.
3	Si no se cuenta con proveedores específicos, y las compras se hacen en un lugar de expendio colectivo (Ejemplo: mercados, supermercados, etc.) deberán tomarse las medidas necesarias para prevenir la contaminación durante la compra y una vez en el establecimiento. <ul style="list-style-type: none">- Uso de mascarilla y guantes al momento de hacer las compras- Desinfección de las compras una vez que lleguen al establecimiento- Cambio de vestimenta y desinfección de calzado una vez que se ingrese al establecimiento

González, D. (2020). *Consejos para el lavado de manos*. Quito.

Requisito para el servicio a domicilio

Anexo 5. Requisito para el servicio a domicilio

1	Observar lo establecido en el Protocolo que deben cumplir los establecimientos de alimentación colectiva y para quienes prepararen y entreguen alimentos, emitido por ARCSA.
2	De igual manera dar cumplimiento a lo establecido en la Guía de Bioseguridad para entregas a domicilio y atención al cliente, emitido por la MTT6.
3	Los alimentos deberán prepararse siguiendo las normas de seguridad alimentaria vigente.
4	El personal repartidor deberá cumplir las normas del establecimiento y mantener la distancia al menos de dos metros para el retiro de los pedidos.
5	Se deberá evitar aglomeraciones durante el retiro de pedidos.

6	Los procesos de entrega en domicilio deberán realizarse con mayores medidas de seguridad para prevenir tanto el contagio del cliente como de los repartidores.
7	Se deberán priorizar pagos con tarjetas de crédito o en línea. Cuando estas no sean posibles se deberá generar procedimientos de pago y firma de vouchers para evitar los contagios.
8	Todo personal que realice entregas a domicilio deberá informar si manifiesta algún síntoma relacionado con el COVID-19.
9	El repartidor deberá tener un dispensador personal de solución desinfectante, para su uso continuo. El repartidor deberá utilizar alcohol o alcohol gel antes y después de entregar el pedido.

González, D. (2020). Requisito para el servicio a domicilio. Quito.

Requisitos de limpieza y desinfección de instalaciones

Anexo 6. Requisitos de limpieza y desinfección de las instalaciones

1	Con base en la realidad de cada establecimiento, se deberá levantar procedimientos de limpieza y llevar los registros relacionados como garantía del cumplimiento.
2	Cada establecimiento deberá crear una frecuencia de limpieza que se ajuste a la realidad de su operación. Es recomendable que se establezcan horarios de limpieza y desinfección tanto del establecimiento, como del baño, cocina, etc.
3	Las superficies del baño y el sanitario deben limpiarse y desinfectarse al menos cuatro veces al día y según la frecuencia del uso, se deberá llevar el registro diario de limpieza y desinfección. Se deberá observar lo establecido en el Reglamento Sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos.
4	Se recomienda utilizar desinfectantes como el hipoclorito de sodio al 0.1% o alcohol al 70% para la limpieza de los objetos, superficies y materiales de uso constante; así como las superficies del baño.
5	Los paños utilizados para realizar la limpieza y desinfección deben ser lavados con abundante agua y jabón para asegurar su limpieza, los mismos deben estar limpios y desinfectados cada vez que se utilicen. Se podrá utilizar también material desechable para realizar la limpieza.

6	Se deberá realizar limpieza y desinfección constante de superficies, máquinas dispensadoras, picaportes de puertas, mostradores de bufettes, etc., y en general, cualquier superficie que esté expuesta a los clientes como empleados.
7	Realizar la desinfección diaria de los vehículos utilizados para el transporte y distribución de alimentos y quien lo realiza deberá utilizar la vestimenta que cumpla con las medidas de bioseguridad. Antes de la desinfección del vehículo, la persona designada para la limpieza deberá utilizar guantes y mascarilla.
8	El administrador del establecimiento de alimentos y bebidas: restaurantes y cafeterías mantendrá un estricto control del cumplimiento de este protocolo a través del registro de limpieza y desinfección de las áreas destinadas a la preparación de alimentos, el mismo que deberá ser revisado en los controles realizados por las autoridades competentes en control sanitario.

González, D. (2020). Requisito de limpieza y desinfección de las instalaciones. Quito.

Encuesta

Anexo 7. Encuesta

Encuesta El Rincón del Ujalo

Nombre del encuestador: _____	Nº de encuestador: _____
Nombre del encuestado: _____	Nº de encuesta: _____

Pregunta 1. ¿Qué tipo de restaurante frecuenta Ud.?

- Comida rápida
- Comida típica ecuatoriana
- Carnes y parrilladas

Pregunta 2. ¿Acostumbra a visitar algún bar restaurante que ofrezca comida típica?

- Si
- No

Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia asiste a un bar restaurante?

- Una vez a la semana
- Cada dos semanas
- Cada mes
- Cada dos meses o mas

Pregunta 4. ¿Cuánto gasta Ud. En el consumo de alimentos y bebidas al visitar un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?

- De 5.00 a 10.00 dolares
- De 10.00 a 25.00 dólares
- De 25 dolares en adelante

Pregunta 5. ¿Dentro de un establecimiento de comida típica ecuatoriana cuál es su platillo preferido?

- Hornado
- Fritada
- Caldo de gallina

Pregunta 6. ¿ Al momento de decidir dónde ir a comer, qué aspectos influyen en su elección? Puede marcar más de una opción.

- Precio
- Buena atencion
- Buena sazón
- Ambiente agradable
- Ubicación
- Todas las anteriores

Pregunta 7. ¿Por qué medio prefiere recibir información de un bar restaurante de comida típica ecuatoriana?

- Redes sociales
- Revistas
- Volantes
- Radio

Pregunta 8. ¿Cuanto estaría dispuesto a pagar por un plato de hornado en un bar restaurante ?

- \$ 4.50
- \$ 6.50
- \$ 8.00

□

González, D. (2020). Encuesta. Quito.