



**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de Comida Ecuatoriana ubicado en el sector El Recreo, Sur de Quito”**

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

**AUTOR:**

**Santiago Javier Guamán Morales**

**TUTOR:**

**Mgs. Teresa Cevallos Cabezas**

**D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021**

## **DEDICATORIA**

Quiero darle gracias a Dios el haberme permitido llegara hasta aquí, en el camino se me presentaron muchos obstáculos y caídas, de las cuales me levanté y salí adelante, lecciones que marcaron mi vida y me hicieron más fuerte. Esta tesis va dedicada a personas muy especiales en mi vida que son mi orgullo y mi motor para luchar día tras día.

### **A mi hija Adriana Sofía**

Hija, eres mi orgullo y mi motivación de todos los días, la luz de mi camino, la fuerza que necesito para levantarme y salir siempre adelante. Tu llegada a mi vida cambio desde el día que te vi nacer, te convertiste en el gran amor de mi vida.

### **A mis padres Javier y Martha**

Un hombre trabajador, responsable, luchador que me ha enseñado que a la vida se la lucha todos días. Gracias papá, por todo lo que has hecho por mí, has estado en las buenas y en las malas, siempre apoyándome cuando más te necesito. Gracias por todo el amor que me das.

Gracias mamá, por haberme dado la vida, por nunca haberme abandonado cuando más te necesite, al pequeño que siempre regañabas cuando hacia una travesura y felicitabas cuando obtenía un logro, ahora es un hombre de bien y útil a la sociedad.

### **A mis hermanas Cristina Guamán y Carolina Guamán**

A ustedes por su amor incondicional que me brindan todos los días, a pesar de que cada uno tomamos rumbos diferentes siempre nos apoyamos y estamos al pendiente. Gracias por los hermosos sobrinos que me dieron Gaby, Alejandra, Mateo, Pedrito, Lupita que son mi vida y mis segundos hijos.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecer a Dios por darme sabiduría para culminar este paso más en mi vida profesional, por las experiencias vividas durante toda la carrera, donde hubo tropiezos los cuales no impidieron que culmine con mi objetivo.

A mi querido Instituto Tecnológico Universitario que formó mi educación universitaria con excelentes docentes y chefs, los cuales me brindaron todos sus conocimientos para ser un gran profesional. En especial a la Mgs. Teresa Cevallos Cabezas por su apoyo y dedicación para que este proyecto sea posible.

A mis padres que, con mucho esfuerzo y trabajo siempre me apoyaron a lo largo de mi carrera universitaria, estuvieron conmigo en todo momento y siempre al pendiente de mí.

A toda mi familia que con sus palabras de apoyo siempre me impulsaron a ser mejor cada día.

A mis amigos los cuales gané a lo largo de mi educación, donde compartimos muchas experiencias dentro y fuera de clases, así como en los talleres que fueron el lugar donde más tiempo convivimos y lugar donde, mediante la cocina, demostrábamos toda nuestra pasión por la gastronomía.

A todos ellos va dedicado este trabajo, pues con esfuerzo y perseverancia logré culminar un peldaño en mi vida profesional.

## **AUTORIA**

Yo, Santiago Javier Guamán Morales, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Santiago Javier Guamán Morales

D.M. Quito, 12 de septiembre del 2021

**Mgs. Teresa Cevallos Cabezas**

**Tutor de Trabajo de Titulación**

### **CERTIFICACIÓN**

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

**Mgs. Teresa Cevallos Cabezas**

D.M. Quito, 12 de septiembre 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 **Mgs. Teresa Cevallos Cabezas** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el **Sr. Santiago Javier Guamán Morales** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

**SEGUNDA: UNO.** - El Sr. Santiago Javier Guamán Morales realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Estudio de Factibilidad para la creación de un restaurante de Comida Ecuatoriana ubicado en el sector El Recreo, Sur de Quito”** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Universitario ITI, bajo la dirección de la Mgs. Teresa Cevallos Cabezas

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

**TERCERA:** Los comparecientes, Mgs. Teresa Cevallos Cabezas en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y el Sr Santiago Javier Guamán Morales, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Estudio de Factibilidad para la creación de un restaurante de Comida Ecuatoriana ubicado en el sector El Recreo, Sur de Quito”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

**Mgs. Teresa Cevallos Cabezas**

**Santiago Guamán Morales**

D.M. Quito, 12 de septiembre del 2021

## INDICE DE CONTENIDO

|   |      |
|---|------|
| DEDICATORIA.....  | ii   |
| AGRADECIMIENTO.....                                       | iii  |
| AUTORÍA.....  | iv   |
| CERTIFICACIÓN.....  | v    |
| ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA..... | vi   |
| INDICE DE TABLAS.....                                     | xi   |
| INDICE DE GRAFICOS.....                                   | xiii |
| RESUMEN .....   | 15   |
| 2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....                          | 16   |
| 2.1 Creación de la empresa.....                           | 16   |
| 2.2 Descripción de la empresa.....                        | 16   |
| 2.2.1 Importancia.....                                    | 16   |
| 2.2.2 Características.....                                | 16   |
| 2.2.3 Actividad.....                                      | 16   |
| 2.3 Tamaño de la empresa.....                             | 16   |
| 2.4 Necesidades que satisfacer.....                       | 16   |
| 2.4.1 Necesidad fisiológica.....                          | 17   |
| 2.4.2 Necesidad de seguridad.....                         | 17   |
| 2.4.3 Necesidad social – Afiliación.....                  | 17   |
| 2.4.4 Necesidad de reconocimiento.....                    | 18   |
| 2.4.5 Necesidad de autorrealización.....                  | 18   |
| 2.5 Localización de la empresa.....                       | 18   |
| 2.6 Filosofía empresarial.....                            | 19   |
| 2.6.1 Misión.....   | 19   |
| 2.6.2 Visión.....   | 19   |
| 2.6.3 Objetivos.....                                      | 20   |
| 2.6.4 Metas.....  | 20   |
| 2.6.5 Estrategias.....                                    | 20   |
| 2.6.6 Políticas.....                                      | 20   |

|  |    |
|--|----|
| 2.6.7 FODA.....  | 21 |
| 2.7 Desarrollo organizacional.....                       | 22 |
| 2.7.1 Tipo de estructura.....                            | 22 |
| 2.7.2 Formalización.....                                 | 22 |
| 2.7.3 Centralización- Descentralización.....             | 23 |
| 2.7.4 Integración.....                                   | 23 |
| 2.8 Organigrama empresarial.....                         | 23 |
| 2.9 Funciones del personal.....                          | 24 |
| 3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING..... | 27 |
| 3.1 Objetivo de la mercadotecnia.....                    | 27 |
| 3.2 Investigación de mercado.....                        | 27 |
| 3.2.1 Modalidad.....                                     | 27 |
| 3.3 Plan de muestreo.....                                | 27 |
| 3.4 Análisis de encuestas.....                           | 28 |
| 3.4.1 Análisis general.....                              | 38 |
| 3.5 Entorno empresarial.....                             | 39 |
| 3.5.1 Micro entorno.....                                 | 39 |
| 3.5.2 Macro entorno.....                                 | 41 |
| 3.6 Producto y servicio.....                             | 43 |
| 3.6.1 Producto esencial.....                             | 43 |
| 3.6.2 Producto real.....                                 | 43 |
| 3.6.2.1 Características.....                             | 45 |
| 3.6.2.2 Calidad.....                                     | 45 |
| 3.6.2.3 Estilo.....                                      | 45 |
| 2.6.2.4 Marca.....                                       | 46 |
| 3.6.3 Producto aumentado.....                            | 46 |
| 3.7 Plan de introducción al mercado.....                 | 46 |
| 3.7.1 Uniformes.....                                     | 47 |
| 3.7.2 Materiales de identificación.....                  | 48 |
| 3.7.2.1 Logotipo.....                                    | 48 |



|  |    |
|--|----|
| 3.7.2.2 Tarjetas de presentación.....                            | 49 |
| 3.7.2.3 Hoja membretada.....                                     | 49 |
| 3.8 Canal de distribución.....                                   | 50 |
| 3.8.1 Publicidad.....  | 50 |
| 3.8.2 Financiamiento.....  | 51 |
| 3.9 Riesgos y oportunidades de negocio.....                      | 51 |
| 3.10 Fijación de precios.....                                    | 52 |
| 3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.....              | 52 |
| 3.10.2 Receta estándar de producción.....                        | 55 |
| 3.11 Capacidad instalada.....                                    | 57 |
| 3.11.1 Implementación de negocio.....                            | 57 |
| 3.12 Estudio arquitectónico.....                                 | 61 |
| 4. PROCESO EMPRESARIAL.....                                      | 62 |
| 4.1 RISE.....  | 62 |
| 4.2 LUAE.....  | 62 |
| 4.3 ARCSA.....   | 62 |
| 4.4 IESS.....  | 63 |
| 4.5 Ministerio de turismo.....                                   | 63 |
| 4.6 Ministerio del interior.....                                 | 62 |
| 4.7 Requisitos especiales.....                                   | 64 |
| 4.8 SAYCE.....   | 64 |
| 5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....                    | 65 |
| 5.1 Impacto ambiental.....                                       | 65 |
| 5.1.1 Posibles impactos ambientales.....                         | 64 |
| 5.1.1.1 Medidas para contrarrestar los impactos encontrados..... | 65 |
| 5.2 Impacto Social.....  | 66 |
| 6 PROCESO FINANCIERO.....  | 67 |
| 6.1 Introducción.....  | 67 |
| 6.2 Inversiones.....   | 67 |
| 6.3 Activos fijos.....   | 67 |

|  |    |
|--|----|
| 6.4 Activos diferidos.....             | 67 |
| 6.5 Capital de trabajo.....            | 67 |
| 6.6 Sueldos.....                       | 68 |
| 6.7 Depreciación de activos fijos..... | 69 |
| 6.8 Amortizaciones.....                | 69 |
| 6.9 Estructura de capital.....         | 70 |
| 6.10 Tabla de amortización.....        | 70 |
| 6.11 Punto de equilibrio.....          | 71 |
| 6.12 Costo de ventas.....              | 72 |
| 6.13 Flujo de caja.....                | 73 |
| 6.14 Cálculo del TIR y VAN.....        | 73 |
| 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES..... | 75 |
| 7.1 Conclusiones.....                  | 75 |
| 7.2 Recomendaciones.....               | 75 |
| 7.3 Bibliografía.....                  | 76 |
| 7.4 Anexos.....                        | 79 |

## INDICE DE TABLAS

|   |    |
|---|----|
| Tabla N°1.....                                    | 28 |
| Tabla N°2.....                                    | 29 |
| Tabla N°3.....                                    | 30 |
| Tabla N°4.....                                    | 31 |
| Tabla N°5.....                                    | 32 |
| Tabla N°6.....                                    | 33 |
| Tabla N°7.....                                    | 34 |
| Tabla N°8.....                                    | 35 |
| Tabla N°9.....                                    | 36 |
| Tabla N°10.....                                   | 37 |
| Tabla N°11 Financiamiento.....                    | 51 |
| Tabla N°12 Arriendo local.....                    | 57 |
| Tabla N°13 Equipos industriales.....              | 57 |
| Tabla N°14 Equipos de computación.....            | 57 |
| Tabla N°15 Muebles y enseres.....                 | 58 |
| Tabla N°16 Equipos industriales de seguridad..... | 59 |
| Tabla N°17 Suministros de oficina.....            | 59 |
| Tabla N°18 Servicios básicos.....                 | 59 |
| Tabla N°19 Materiales de limpieza.....            | 60 |
| Tabla N°20 Activos fijos.....                     | 67 |
| Tabla N°21 Activos diferidos.....                 | 67 |
| Tabla N°22 Capital de trabajo.....                | 68 |
| Tabla N°23 Sueldos.....                           | 68 |
| Tabla N°24 Sueldos décimos.....                   | 68 |
| Tabla N°25 Sueldos total decimos.....             | 68 |
| Tabla N°26 Depreciación activos fijos.....        | 69 |
| Tabla N°27 Amortizaciones.....                    | 69 |
| Tabla N°28 Estructura capital.....                | 70 |

|  |    |
|--|----|
| Tabla N°29 Tabla de amortización.....      | 70 |
| Tabla N°30 Punto de equilibrio.....        | 71 |
| Tabla N°31 Margen de contribución.....     | 71 |
| Tabla N°32 Punto de equilibrio.....        | 71 |
| Tabla N°33 Ventas proyectadas.....         | 72 |
| Tabla N°34 Costo de ventas.....            | 73 |
| Tabla N°35 Flujo de caja.....              | 73 |
| Tabla N°36 Porcentajes VAN, TIR, TMAR..... | 74 |

## INDICE DE GRÁFICOS

|  |    |
|--|----|
| Gráfico N°1 Pirámide de Maslow.....                  | 16 |
| Gráfico N°2 Ubicación de la empresa.....             | 19 |
| Gráfico N°3 Organigrama empresarial.....             | 23 |
| Gráfico N°4 Requerimiento Gerente chef .....         | 24 |
| Gráfico N°5 Requerimientos ayudante de cocina.....   | 25 |
| Gráfico N°6 Requerimientos mesero .....              | 26 |
| Gráfico N°7 Requerimientos cajero.....               | 26 |
| Gráfico N°8.....                                     | 28 |
| Gráfico N°9.....                                     | 29 |
| Gráfico N°10.....                                    | 30 |
| Gráfico N°11.....                                    | 31 |
| Gráfico N°12.....                                    | 32 |
| Gráfico N°13.....                                    | 33 |
| Gráfico N°14.....                                    | 34 |
| Gráfico N°15.....                                    | 35 |
| Gráfico N°16.....                                    | 36 |
| Gráfico N°17.....                                    | 37 |
| Gráfico N°18 Micro entorno.....                      | 39 |
| Gráfico N°19 Proveedores.....                        | 40 |
| Gráfico N°20 Macro entorno .....                     | 41 |
| Gráfico N°21 Menú Restaurante .....                  | 44 |
| Gráfico N°22 Uniforme chef .....                     | 46 |
| Gráfico N°23 Uniforme Ayudante de cocina.....        | 47 |
| Gráfico N°24 Uniforme mesero y cajero.....           | 47 |
| Gráfico N°25 Logotipo .....                          | 48 |
| Gráfico N°26 Tarjeta de presentación delantera ..... | 49 |
| Gráfico N°27 Tarjeta de presentación anterior.....   | 49 |

|   |    |
|---|----|
| Gráfico N°28 Hoja membretada .....                                    | 49 |
| Gráfico N°29 Receta estándar de costos tortillas con caucara .....    | 52 |
| Gráfico N°30 Receta estándar de costos caldo de gallina.....          | 53 |
| Gráfico N°31 Receta estándar de costos caldo de patas .....           | 54 |
| Gráfico N°32 Receta estándar de producción tortillas con caucara..... | 55 |
| Gráfico N°33 Receta estándar de producción caldo de gallina .....     | 56 |
| Gráfico N°34 Receta estándar de producción caldo de patas .....       | 56 |
| Gráfico N°35 Estudio arquitectónico .....                             | 61 |

# **“Estudio de Factibilidad para la creación de un restaurante de Comida Ecuatoriana ubicado en el sector El Recreo, Sur de Quito”**

Santiago Javier Guamán Morales

Mgs. Teresa Cevallos Cabezas

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

## **RESUMEN**

En la provincia de Pichincha, en el cantón Quito, al sur de la ciudad se efectuó un plan de negocio, el cual consiste en la creación de un restaurante de comida ecuatoriana para cubrir las necesidades del sector, el cual se localizará en las calles Abelardo Andrade y Joaquín Gutiérrez.

Para realizar el estudio de mercado y por la emergencia que está atravesando todo el mundo, se realizó encuestas digitales a varias personas jóvenes y adultas mediante las redes sociales Facebook y WhatsApp, pues hoy en día, la mayoría de las personas tienen acceso directo a las mismas. En dicha encuesta se dio a conocer la oferta que tendrá el restaurante dando como resultado una gran acogida ya que por el lugar no hay un negocio que cubra estas necesidades. Gracias a estos resultados se comenzó a armar el emprendimiento, basado en anuales de producción que permitirán cumplir todos los estándares de calidad y cubrir con las necesidades del cliente al momento de disfrutar de la comida.

Una vez planteados todos los requerimientos operativos se consideró los aspectos legales para su futuro funcionamiento, las estrategias de marketing para posicionar al Restaurante El Descanso en el mercado de servicio de alimentos y bebidas, los posibles impactos ambientales que se pueden reducir, los aspectos sociales como parte de la responsabilidad con la sociedad y las finanzas necesarias para la operatividad del negocio.

## 2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

### 2.1 Creación de la empresa

El Descanso, surge años atrás con la necesidad de alimentar a familias y trabajadores que laboraban en los alrededores del mercado El Camal, el cual era muy conocido por las faenas que se realizaban y donde se expendían todo tipo de carnes. Todos los días, habitualmente en horas de almuerzo o al finalizar la jornada laboral, asistían a deleitarse de las deliciosas elaboraciones que preparaba la señora Olimpia Morales e hijos, por lo que tomar el nombre que perteneció a un legado familiar y llevarlo a la actualidad es de mucho orgullo.

El Descanso busca brindar a sus comensales un lugar de unión familiar y hospitalidad en un ambiente en el cual se podrá escuchar música ecuatoriana con sus mejores exponentes, además de disfrutar deliciosas elaboraciones ecuatorianas con estándares de calidad, acompañadas de un buen servicio para que los clientes se sientan como en casa.

### 2.2 Descripción de la empresa

#### 2.2.1 Importancia

La gastronomía ecuatoriana tiene gran variedad de elaboraciones, ya que el Ecuador cuenta con diferentes regiones y en cada una de ellas resaltan varios platillos. La comida se compone de varios elementos como son el sabor, la textura, el olor, los cuales son representados en cada preparación, se sabe que la comida entra por los ojos, todo esto se acompaña con un excelente servicio, ambiente acogedor donde no solo se puede disfrutar de cada plato sino también un ambiente tranquilo y como en casa.

Hoy en día la gastronomía ecuatoriana va ganando y generando más importancia, el revalorizar sabores y tradiciones debe ser un objetivo principal para llevar al Ecuador a lo más alto en el ámbito culinario.

#### 2.2.2. Características

- **Responsabilidad Social:** El Descanso, consciente de lo que está atravesando el mundo, siempre precautela la seguridad de sus clientes, ante esta situación ha creado normas y un protocolo de seguridad para implementar en sus instalaciones, donde se manejan estrictas normas de sanidad, seguridad, almacenamiento y servicio de todos sus alimentos



- **Responsabilidad ambiental:** El Descanso tiene conocimiento de la contaminación global que atraviesa el planeta Tierra, por lo que ha implementado un sistema de reciclaje el cual consiste en separar los desechos que produce el restaurante, utilizando tachos de colores acorde a cada desperdicio como son el plástico, vidrio, papel, desechos orgánicos e inorgánicos. Con este sistema el restaurante aporta con una pequeña ayuda para cuidar el medio ambiente.
- **Profesionales apasionados con su trabajo:** La empresa tiene conocimiento que, para tener alimentos y atención de primera se debe contar con el personal apto en cada una de las áreas, profesionales con experiencia comprometidos con la empresa para desarrollar todas las tareas asignadas en las distintas áreas de trabajo.

### 2.2.3 Actividad

El Descanso es un restaurante que ofrece variedad de elaboraciones de la gastronomía de la sierra ecuatoriana, cuenta con el servicio para consumo en el establecimiento, así como el servicio de takeaway, además de contar con el servicio de bebidas tradicionales, gaseosas, bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

### 2.3 Tamaño de la empresa.

El Descanso es una pequeña empresa que desea posicionarse en el mercado con el tiempo, cumpliendo con todos los requerimientos y necesidades que tienen los clientes. La empresa cuenta con área administrativa, área de producción y área de servicio o salón.

### 2.4 Necesidades que satisfacer



Gráfico 1(Trejo, 2016). Pirámide de Maslow. En: <http://davidtejo.com/>

### **2.4.1 Necesidad Fisiológica**

El Descanso es una empresa que brinda alimentos y bebidas, tomando en cuenta las necesidades básicas de alimentación de los clientes.

### **2.4.2 Necesidad de Seguridad.**

Como primer punto, la seguridad alimentaria, consiste en mantener un control estricto de las buenas prácticas de manufactura denominadas como BPM; tanto en alimentos como en bebidas. Todo este control se llevará a cabo mediante un control estricto en todos los procedimientos de elaboraciones de alimentos desde la adquisición de la materia prima, control de temperatura, cadena de frío, almacenamiento hasta el producto final terminado que se servirá al cliente.

Como segundo punto está la seguridad del cliente, esta consiste en brindar al PAX un ambiente seguro y tranquilo, para que se sienta como en casa, además de disfrutar y compartir junto a su círculo de amistades y seres queridos.

Finalmente se toma en cuenta la seguridad de los trabajadores, se respetará y vigilará todos sus derechos que están vigentes en la constitución del Ecuador. La empresa estará pendiente de la salud psicológica y física, además de la relación laboral que tienen en cada una de sus áreas, esto se realiza con el fin de que los empleados se sientan bien y no afecte su desempeño laboral.

### **2.4.3 Necesidad social – Afiliación**

Como primera necesidad social está la interna, tiene como objetivo ofrecer un ambiente de trabajo adecuado y tranquilo, donde se pueda resaltar las habilidades y cualidades que tienen cada uno de los trabajadores. Un ambiente apto permitirá que los trabajadores se sientan a gusto y desarrollen todas sus capacidades y no afecte en la producción y actividades que tiene la empresa.

La segunda necesidad es externa, consiste en la relación empresa-cliente. La empresa busca tener una buena relación tanto con sus clientes como con sus proveedores. Para mantener productos de primera, se llevará a cabo un seguimiento donde se controlará todos los estándares de calidad y garantizar un producto final excelente; además se brindará capacitaciones a los trabajadores con el fin de mantener un servicio de alto nivel.

#### **2.4.4 Necesidad de Reconocimiento**

Se mantendrá los procedimientos, así como los ingredientes que tienen cada una de las elaboraciones respetando las recetas ya establecidas, para brindar platos con excelente calidad a un precio accesible para los futuros clientes.

#### **2.4.5 Necesidad de Autorrealización**

El Descanso tiene como objetivo llegar a ser reconocido por la gastronomía de la sierra ecuatoriana que ofrece, por sus elaboraciones y por mantener viva la comida tradicional conservando sus costumbres e ingredientes con los que están elaborados los deliciosos platos.

#### **2.5 Localización de la empresa**

Restaurante El Descanso se encuentra ubicado en las calles Abelardo Andrade S13239 y Joaquín Gutiérrez, en el barrio El Recreo, al sur de la ciudad de Quito, en la provincia de Pichincha.

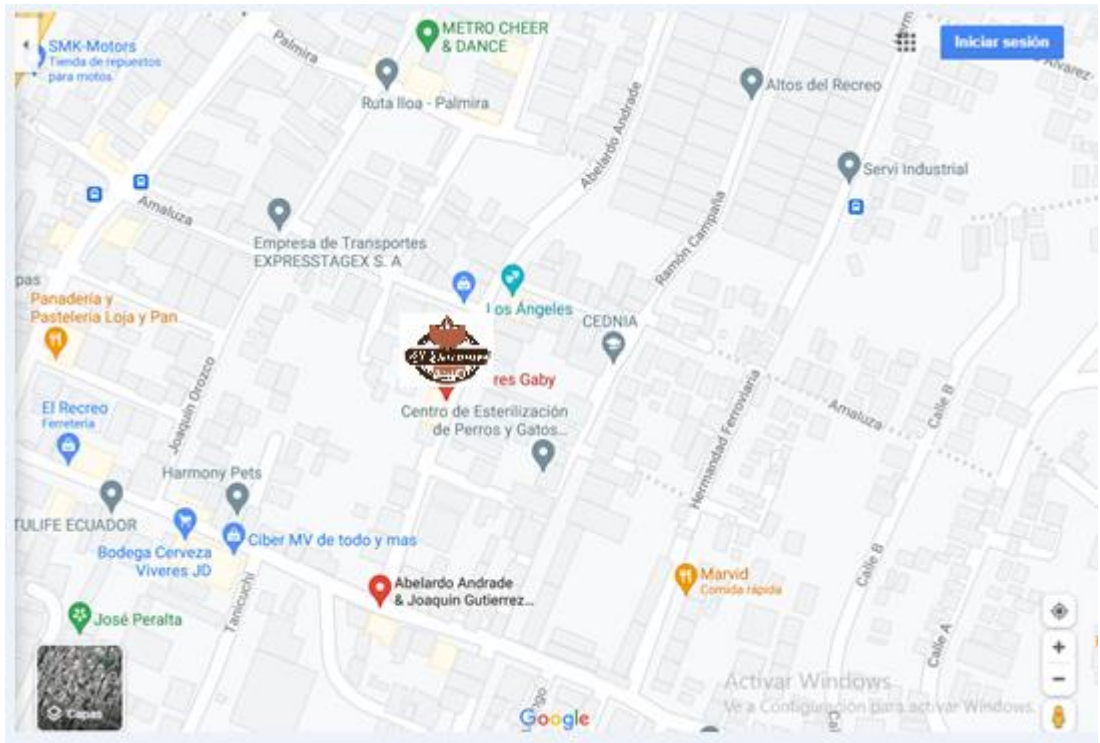


Gráfico 2 (Google, 2021)Ubicación de la empresa. En: <https://www.google.com.ec/>

## 2.6 Filosofía empresarial

### 2.6.1 Misión

El Descanso es un restaurante que ofrecerá una gastronomía de la sierra ecuatoriana, donde se mantendrá los procedimientos tradicionales e ingredientes que se utilizan para la elaboración de los diferentes platos que venderá, con personal altamente capacitado en cada área del restaurante para que los clientes sientan el calor de hogar y disfruten de un lugar donde puedan disfrutar la música ecuatoriana.

### 2.6.2 Visión

Ser un referente de la gastronomía de la sierra ecuatoriana en el sur de la ciudad y expandir sus servicios en otros lugares de Quito, así como a nivel nacional tener sucursales donde la gente pueda disfrutar de sus elaboraciones.

### **2.6.3 Objetivos**

- Crecer como empresa y expandir los servicios por toda la ciudad al alcance de todas las personas.
- Mantener estándares de calidad en cada una de las elaboraciones, además de brindar una atención de primera para que los clientes sientan la seguridad que están consumiendo alimentos confiables.
- Realizar constantes capacitaciones a los empleados para cumplir con las necesidades y expectativas de los clientes.
- Brindar una experiencia única a los clientes para que recomienden a otras personas el restaurante.

### **2.6.4 Metas**

- El Descanso se consolidará en un tiempo de 6 meses como una empresa sólida con productos que cumplan con las necesidades de los clientes.
- En 2 años abrir la primera sucursal en el norte de la ciudad de Quito manejando los mismos estándares de calidad que en la sucursal principal.

### **2.6.5 Estrategias**

- Realizar pequeños shows de música en vivo con artistas y grupos musicales.
- Celebrar días festivos en las instalaciones del restaurante, como es el día del Pasillo Ecuatoriano o la celebración del Inti-Raymi.
- Participar en concursos y ferias gastronómicas con los platos que se realizan en el restaurante para publicidad de la empresa.
- Realizar promociones mediante redes sociales, donde el cliente interactúe con la empresa.

### **2.6.6 Políticas**

#### **Trabajadores**

- El uniforme es de uso obligatorio en las instalaciones, el uniforme debe estar impecable al momento de ingresar a laborar.
- Ser responsables y puntuales con su horario de trabajo.

- Mantener buenos hábitos de higiene.
- No llegar en estado de embriaguez o bajo los efectos de sustancias estupefacientes.

- Están prohibidas las relaciones amorosas dentro de la empresa.
- Estar prestos a dar un servicio de calidad a los clientes.
- Está prohibido el uso de celulares dentro de la empresa, si existe alguna emergencia familiar se podrá usar el medio de comunicación que existe en el negocio.

### **La empresa**

- Velar por el bienestar y derechos de los trabajadores.
- Ser puntual con sus obligaciones hacia sus colaboradores.
- Fomentar valores a sus empleados para el mejoramiento de las relaciones laborales.

- Realizar un trabajo con responsabilidad y ética profesional.
- Elaborar productos que cumplan con todos los estándares de calidad.
- Realizar constantes capacitaciones a los empleados.
- Generar reconocimientos a los empleados por su trabajo en la empresa.

### **2.6.7 FODA**

#### **Fortalezas**

- Manejo de normas BPM.
- Personal altamente capacitado.
- Temática de restaurante única en el sector.
- Cumplir con protocolos de bioseguridad.

#### **Oportunidades**

- Adquisición de maquinaria de última generación.
- Posicionarse en el mercado.
- Expandir sucursales a otros lugares de la ciudad.
- Cero competencias en sus alrededores.

#### **Debilidades**

- No contar con patrocinadores para la empresa.

- Escases de clientes en los primeros meses.
- Falta de experiencia en el sector.
- Poco financiamiento en el proyecto.

#### **Amenazas**

- Cambio en la economía del país
- Incremento de precios de la materia prima
- Catástrofes naturales
- Incremento en los impuestos

## **2.7 Desarrollo organizacional**

### **2.7.1 Tipo de Estructura**

La empresa se manejará con una línea de dirección vertical, la cual consiste, desde la parte superior una persona principal que estará a cargo de controlar y supervisar las actividades y procedimientos que se llevarán a cabo en cada una de las áreas del restaurante, permitiendo llevar un control exhaustivo para brindar un servicio de calidad. La organización está compuesta en orden jerárquico de la siguiente manera:

- **Nivel Gerencial**

Chef- Gerente General

- **Nivel Operativo**

Ayudante de Cocina

Mesero/a

Cajero/a

### **2.7.2 Formalización**

El restaurante para el cumplimiento de todas sus actividades y procedimientos llevará un estricto control mediante manuales de operación, donde constan las normas, políticas y estatutos de la empresa teniendo en claro todos sus objetivos. Al igual dará cumplimiento a los reglamentos, derechos y obligaciones en el ámbito jurídico para la obtención de los permisos de funcionamiento.

### 2.7.3 Centralización – Descentralización.

**Centralización:** Se dará mayor énfasis en las áreas de elaboración, producción y servicio para satisfacción de los clientes, además posesionarse de manera fuerte en el mercado y hacia los competidores.

**Descentralización:** Esto permitirá otorgar la toma de decisiones, delegaciones y distintas funciones a nivel jerárquico, velando por el bienestar, crecimiento y posicionamiento de la empresa.

### 2.7.4 Integración

La integración se basa en un sistema de gestión que consiste en el control de compras, recepción de la materia prima, ventas, producción y elaboración de los productos. Se utilizará sistemas como LIFO y PEPS, lo que permitirán controlar la calidad de ingredientes utilizados en las elaboraciones, de igual manera se dará cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura (BPM). Todo esto se llevará en un registro de forma correcta el manejo de los recursos de la empresa, donde se podrá observar e informar cómo se lleva dichos procesos.

## 2.8 Organigrama Empresarial



Gráfico 3 Guamán, S.(2021). Organización Empresarial



## 2.9 Funciones del Personal

### Gerente Chef

**Nombre de la empresa:** Restaurante El Descanso

**Función Administrativa:** Gerente General

**Funciones:**

- Coordinación de tareas administrativas dentro del restaurante.
- Elaboración de recetas estándar.
- Manejo de costos de recetas
- Organización de las tareas diarias.
- Planear horarios de trabajo.
- Seguimiento y control de la marcha del restaurante y del trabajo del personal.
- Compra y adquisición de la materia.
- Control de temperaturas, características organolépticas, preparación de alimentos y presentación del producto final.

**Remuneración:** \$ 407

### Requerimientos

| PERFIL PROFESIONAL   | EXPERIENCIA   | CONOCIMIENTOS  | COMPETENCIAS   |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnología Superior en Gastronomía.</li><li>• Nivel de inglés: básico.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Experiencia mínima de 2 años en el cargo.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conocimientos en gastronomía de la sierra ecuatoriana.</li><li>• Manejo de costos de producción y recetas estándar.</li><li>• Manejo de temperaturas</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ética.</li><li>• Responsabilidad.</li><li>• Liderazgo.</li><li>• Comunicación efectiva.</li><li>• Manejo y solución de problemas.</li><li>• Delegación de tareas.</li><li>• Honestidad.</li><li>• Puntualidad.</li></ul> |

Gráfico 4 Guamán, S.(2021). Requerimientos Gerente Chef

## Ayudante de Cocina

**Nombre de la empresa:** Restaurante El Descanso

**Función Administrativa:** Nivel Operativo – Área de Producción

### Funciones:

- Asistir al chef en la elaboración de mise en place y elaboraciones.
- Cumplimiento de tareas asignadas por el Chef.
- Recepción, almacenamiento de la materia prima.
- Limpieza del área de cocina.
- Cortar, pesar y porcionar todas las carnes para las distintas elaboraciones.

**Remuneración:** \$402,32

### Requerimientos

| PERFIL PROFESIONAL   | EXPERIENCIA  | CONOCIMIENTOS   | COMPETENCIAS   |
|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Estudios superiores en Gastronomía o cursando.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Experiencia mínima de 1 año en el cargo.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Tipos de cortes</li><li>• Temperaturas</li><li>• Manejo de BPM</li><li>• Procesos de desinfección</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Responsable</li><li>• Honesto</li><li>• Trabajo en equipo</li><li>• Puntualidad</li><li>• Respetuoso</li></ul> |

Gráfico 5 Guamán, S. (2021). Requerimientos Ayudante de Cocina

## Mesero

**Nombre de la empresa:** Restaurante El Descanso

**Función Administrativa:** Nivel Operativo – Área de Servicio

### Funciones:

- Toma de pedidos a los clientes.
- Limpieza del área de servicio.
- Servicio de alimentos y bebidas.
- Conocimiento de composición, ingredientes de las elaboraciones de cada plato.
- Manejar el sistema de cobro.

**Remuneración:** \$403,36

## Requerimientos

| PERFIL PROFESIONAL   | EXPERIENCIA   | CONOCIMIENTOS   | COMPETENCIAS   |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudios superiores o cursando</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia mínima de 1 año en el cargo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de comandas</li> <li>• Servicio</li> <li>• Manejo de BPM</li> <li>• Procesos de desinfección</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable</li> <li>• Honesto</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Puntualidad</li> <li>• Respetuoso</li> <li>• Gentil</li> <li>• Amable</li> <li>• Interacción con el cliente</li> </ul> |

Gráfico 6 Guamán, S (2021). Requerimientos Mesero

## Cajero

**Nombre de la empresa:** Restaurante El Descanso

**Función Administrativa:** Nivel Operativo – Área de Servicio

**Funciones:**

- Manejo del sistema de cobro.
- Manejo de contabilidad.
- Manejo de programas contables.
- Apertura y cierre de caja.

**Remuneración:** \$402,32

## Requerimientos

| PERFIL PROFESIONAL  | EXPERIENCIA   | CONOCIMIENTOS   | COMPETENCIAS  |
|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudios superiores o cursando</li> <li>• Bachiller en el área contable</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Experiencia mínima de 1 año en el cargo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manejo de productos contables</li> <li>• Arqueo de caja</li> <li>• Atención de teléfono y reservaciones</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable</li> <li>• Honesto</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Puntualidad</li> <li>• Respetuoso</li> <li>• Atención al cliente</li> <li>• Comunicación</li> </ul> |

Gráfico 7 Guamán, S. (2021). Requerimientos Cajero

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

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

Establecer el restaurante El Descanso en el mercado, tiene como objetivo mantener las tradiciones de la cocina ecuatoriana, además de acompañar y ambientar el lugar con música ecuatoriana. Así también, se quiere dar a conocer las elaboraciones y el servicio que se ofrecerá a los futuros clientes mediante los diversos medios de comunicación en especial con las redes sociales que hoy en día son el medio más accesible y de difusión masiva.

#### **3.2 Investigación de mercado**

El Descanso realizó investigaciones utilizando medios físicos, destacando libros de cocina ecuatoriana y recetarios, en los cuales se tomaron aspectos como procesos e ingredientes que tienen cada una de las elaboraciones. Además, se realizó visitas de campo a las huecas y restaurantes típicos que son lugares concurridos por muchas personas, por su sabor, precio y tradición. Como olvidar los conocimientos de nuestra gastronomía ancestral y las máximas representantes que cada uno tenemos en nuestras familias que son nuestras abuelitas, donde se pudo obtener información relevante que en muchos de los libros no se encuentran.

##### **3.2.1 Modalidad**

Para esta investigación se utilizó un sistema de encuestas digitales de Google Forms mediante redes sociales, específicamente WhatsApp y Facebook, a una muestra de 131 personas. La encuesta tuvo 10 preguntas cerradas de tipo elección múltiple.

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

Esta encuesta se realizó a un grupo determinado de potenciales clientes, entre los cuales están presentes el género masculino y femenino de todas las edades. Debido a la emergencia del COVID-19 que el mundo atraviesa se utilizó herramientas tecnológicas y redes sociales como Facebook y WhatsApp; mediante un enlace que conducía a la encuesta de Google Forms. El propósito es conocer la viabilidad y la aceptación que tendrá el restaurante en la zona establecida, ya que en sus alrededores no existe ningún establecimiento de las características y servicio que tendrá la empresa. Mediante datos de los habitantes de la zona se aplicó la siguiente formula:

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

$$n = \frac{(1,96)^2 * 0,30 * 0,30 * 7840}{((0,05)^2 * (7840 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5)}$$

$$n = \frac{2711}{(19,5975 + 0,9604)}$$

$$n = \frac{2711}{20,5579}$$

$$n = 131,85$$

### 3.4 Análisis de la Encuesta

#### Pregunta 1

¿Cuál es su género?

| RESPUESTA    | CANTIDAD   | %          |
|--------------|------------|------------|
| Masculino    | 78         | 59,54      |
| Femenino     | 53         | 40,46      |
| <b>TOTAL</b> | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 1 Guamán, S. (2021). ¿Cuál es su género? Quito

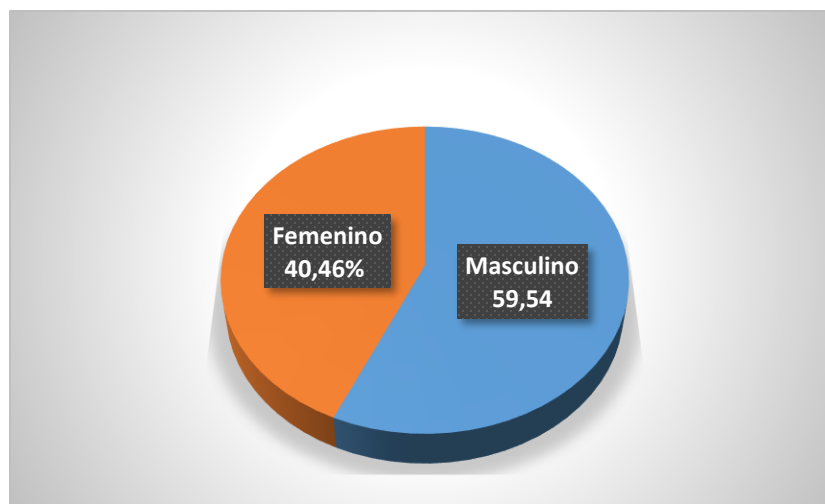


Gráfico 8 Pregunta 1. Género

**Análisis:** En esta pregunta da como resultado que, de las 131 personas encuestadas, el género femenino es el que más respondió a esta encuesta.

## Pregunta 2

Seleccione su edad de entre los siguientes rangos

| RESPUESTA      | CANTIDAD   | %          |
|----------------|------------|------------|
| 18-20 años     | 3          | 2,29       |
| 21-30 años     | 58         | 44,27      |
| 31-45 años     | 52         | 39,7       |
| 46 en adelante | 18         | 13,74      |
| <b>TOTAL</b>   | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 2 Guamán, S. (2021). Edad en rangos. Quito

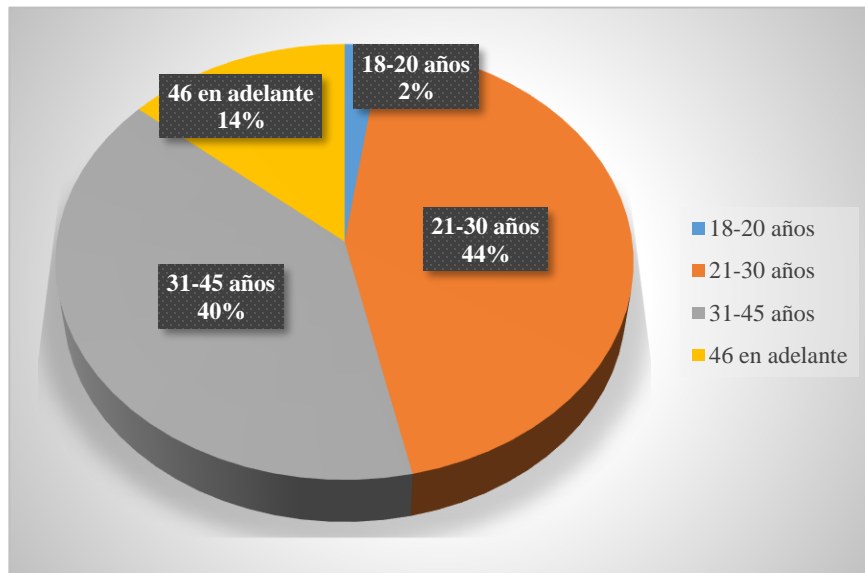


Gráfico 9 Guamán, S. (2021). Pregunta 2. Rangos de edad. Quito

**Análisis:** En esta pregunta se puede observar que, de 131 personas encuestadas, entre jóvenes de 18-20 no hubo acogida, al contrario que en el rango de 21-30 años y 31-45 años están los clientes potenciales, quienes disfrutarán de la gastronomía y están interesadas en la propuesta.

### Pregunta 3

¿Con qué frecuencia consume comida ecuatoriana?

| RESPUESTA    | CANTIDAD   | %          |
|--------------|------------|------------|
| 1-2 veces    | 24         | 18,32      |
| 3-5 veces    | 73         | 55,72      |
| 5-7 veces    | 34         | 25,95      |
| <b>TOTAL</b> | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 3 Guamán, S. (2021). Consumo comida ecuatoriana. Quito

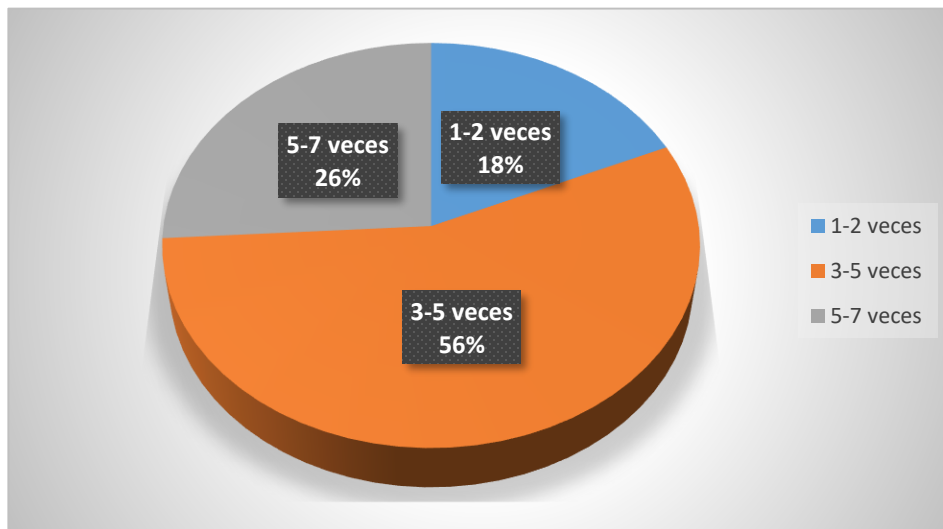


Gráfico 10. Guamán, S. (2021). Pregunta 3. Consumo comida ecuatoriana. Quito

**Análisis:** Se puede apreciar que de los 131 encuestados en su mayoría consumen comida ecuatoriana, esto ayuda al restaurante a que los clientes potenciales acudan al establecimiento semanalmente.

#### Pregunta 4

¿En qué momento del día consume platillos ecuatorianos?

| RESPUESTA    | CANTIDAD   | %          |
|--------------|------------|------------|
| Mañana       | 4          | 3,05       |
| Media mañana | 30         | 22,90      |
| Tarde        | 78         | 59,54      |
| Media tarde  | 12         | 9,16       |
| Noche        | 7          | 5,34       |
| <b>TOTAL</b> | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 4 Guamán, S. (2021). Consumo de platillos ecuatorianos. Quito

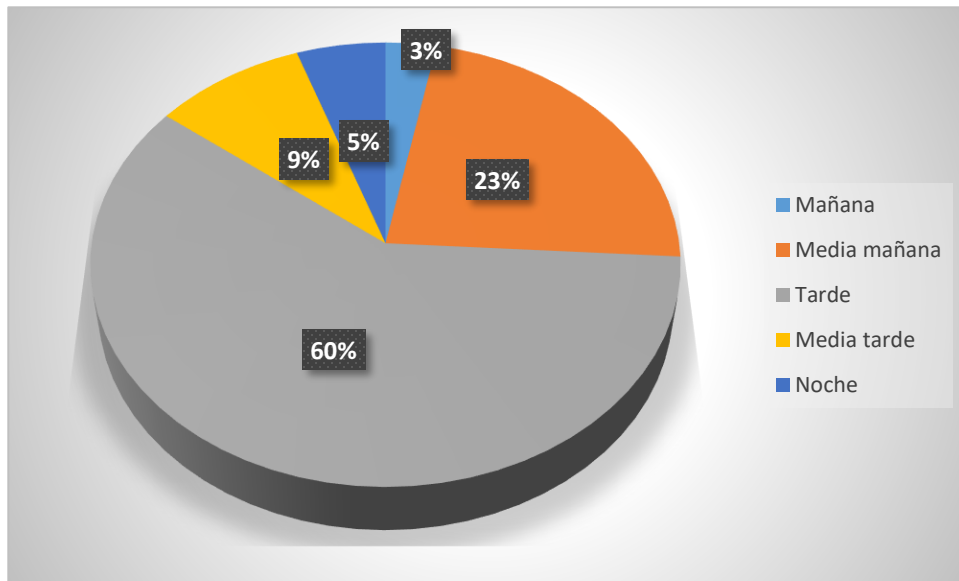


Gráfico 11. Pregunta 4. Consumo de platillos ecuatorianos. Quito

**Análisis:** En esta pregunta de las 131 personas encuestadas, en el horario de la tarde se puede observar que es donde la gente busca comida para degustar algún antojo o almorzar. Esto también ayuda para fijar el horario de atención al cliente.



### Pregunta 5

¿Cuál es el presupuesto que gasta al comprar comida ecuatoriana?

| RESPUESTA       | CANTIDAD   | %          |
|-----------------|------------|------------|
| \$5-10 dólares  | 83         | 63         |
| \$10-15 dólares | 31         | 24         |
| \$15-20 dólares | 17         | 13         |
| <b>TOTAL</b>    | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 5 Guamán, S. (2021). Presupuesto al comprar comida ecuatoriana. Quito

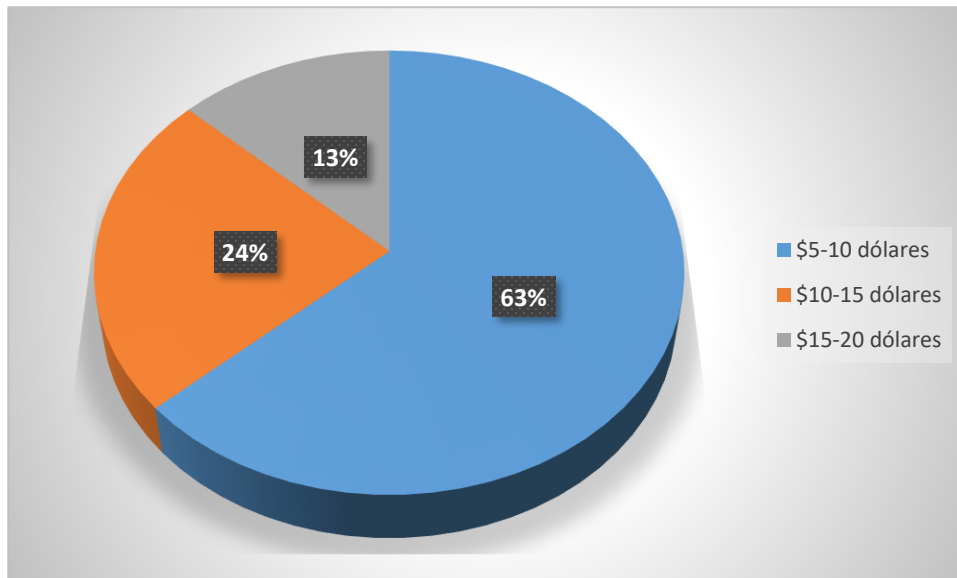


Gráfico 12 Guamán, S. (2021). Pregunta 5. Presupuesto al comprar comida ecuatoriana Quito

**Análisis:** Mediante esta pregunta se puede observar que la mayoría tiene un presupuesto al momento de comprar comida, es de gran ayuda este valor, ya que permite establecer los rangos de precios que sean accesibles a los clientes potenciales.

### Pregunta 6

¿Con qué frecuencia acude a un restaurante de comida ecuatoriana?

| RESPUESTA    | CANTIDAD   | %          |
|--------------|------------|------------|
| Cada semana  | 37         | 28,24      |
| Cada mes     | 82         | 62,59      |
| No acude     | 12         | 9,16       |
| <b>TOTAL</b> | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 6 Guamán, S. (2021). Frecuencia acude restaurante de comida ecuatoriana. Quito

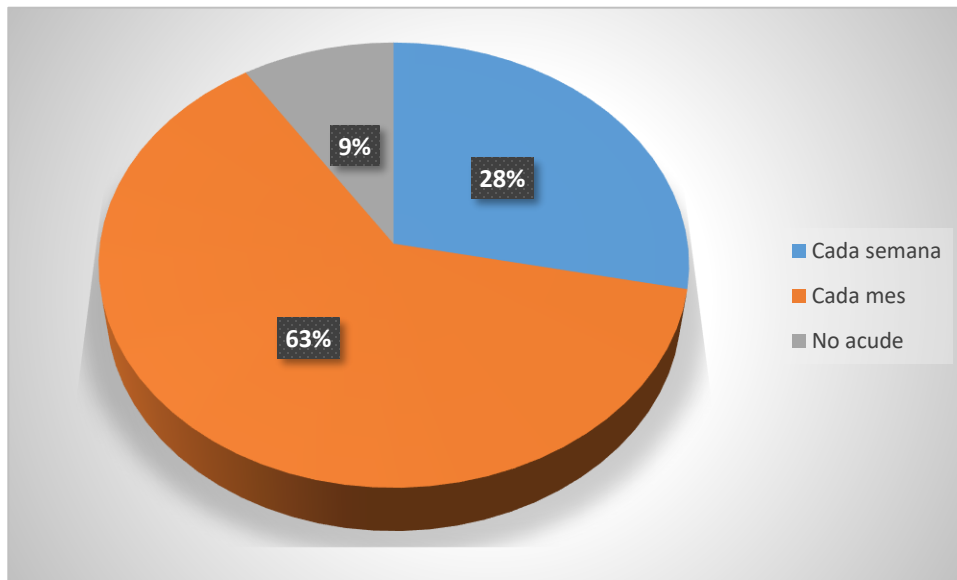


Gráfico 13. Pregunta 6. Frecuencia acude restaurante de comida ecuatoriana

**Análisis:** En esta pregunta se puede observar que, de las 131 personas encuestadas, el 63% acuden al mes a un restaurante de comida ecuatoriana, sin embargo, un considerable 28% acude de forma semanal, lo que indica que el restaurante podrá tener una buena acogida.

### Pregunta 7

¿Cuál de estos platos consume con más frecuencia?

| RESPUESTA             | CANTIDAD   | %          |
|-----------------------|------------|------------|
| Caldo de patas        | 23         | 17,56      |
| Tortillas con caucara | 67         | 51,14      |
| Cariucho de gallina   | 8          | 6,10       |
| Caldo de gallina      | 33         | 25,19      |
| <b>TOTAL</b>          | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 7 Guamán, S. (2021). Platos con consumo frecuente. Quito

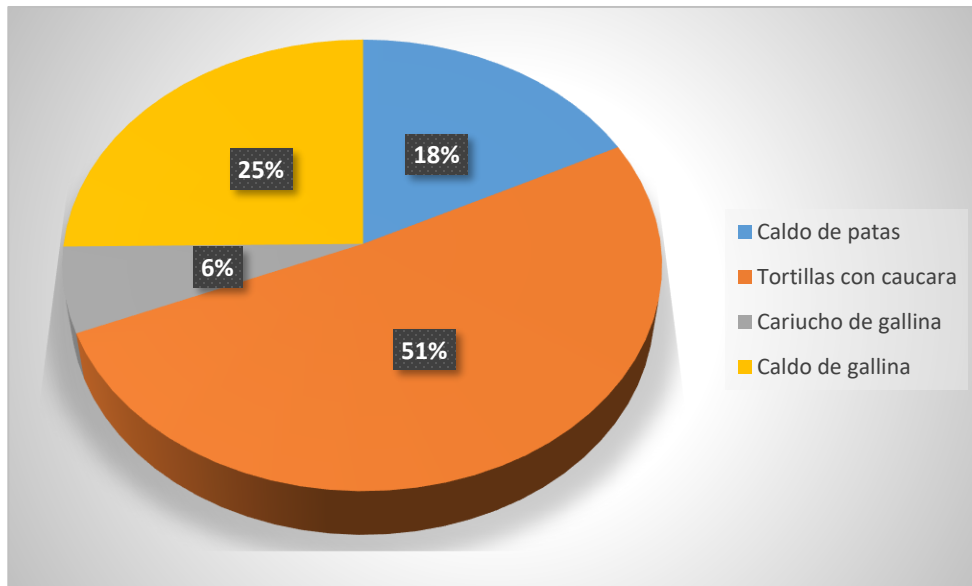


Gráfico 14 Guamán, S. (2021). Pregunta 7 Platos con consumo frecuente. Quito

**Análisis:** En esta pregunta, que se realizó a 131 personas, se obtuvo como resultado que el plato más consumido es tortillas con caucara, como segundo lugar está el caldo de gallina y como tercero caldo de patas. Esto ayuda a poner énfasis en estas elaboraciones y realizar promociones donde se incremente el consumo de otros platillos.

### Pregunta 8

¿Sabía Usted, qué el consumir el caldo de patas aporta algunos beneficios como colágeno y calcio, para la salud?

| RESPUESTA    | CANTIDAD   | %          |
|--------------|------------|------------|
| Si           | 107        | 82         |
| No           | 24         | 18         |
| <b>TOTAL</b> | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 8 Guamán, S. (2021). Consumo de caldo de patas, aporte de beneficios como colágeno y calcio para la salud. Quito

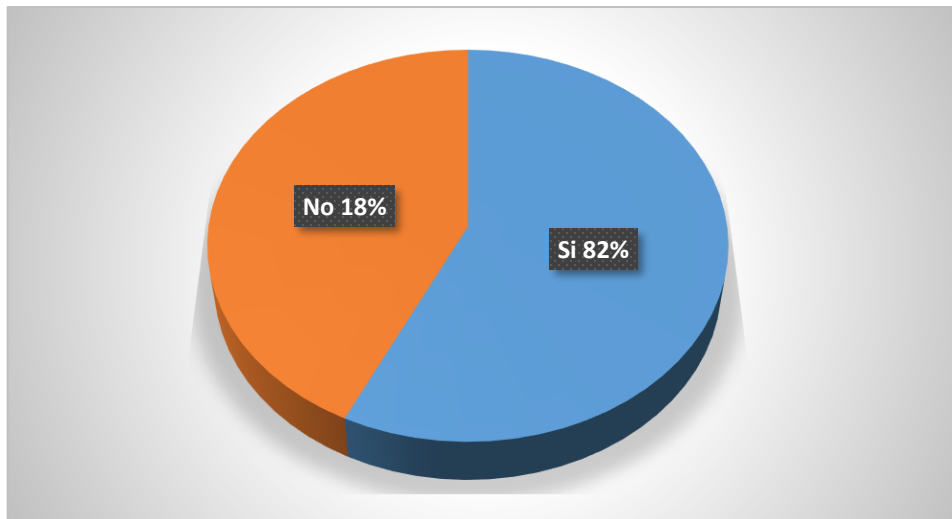


Gráfico 15. Pregunta 8. Consumo de caldo de patas, aporte de beneficios como colágeno y calcio para la salud. Quito

**Análisis:** En esta pregunta se puede observar que la mayoría de los encuestados saben de los beneficios para la salud que tiene el consumir el caldo de patas, conocimientos que tienen por los doctores o por el conocimiento ancestral.

### Pregunta 9

¿Al momento de escoger un menú para celebraciones o eventos importantes, la gastronomía ecuatoriana es parte de sus alternativas?

| RESPUESTA    | CANTIDAD   | %          |
|--------------|------------|------------|
| Si           | 100        | 76,33      |
| No           | 31         | 23,66      |
| <b>TOTAL</b> | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 9 Guamán, S. (2021). La gastronomía ecuatoriana como alternativa para celebraciones, eventos. Quito

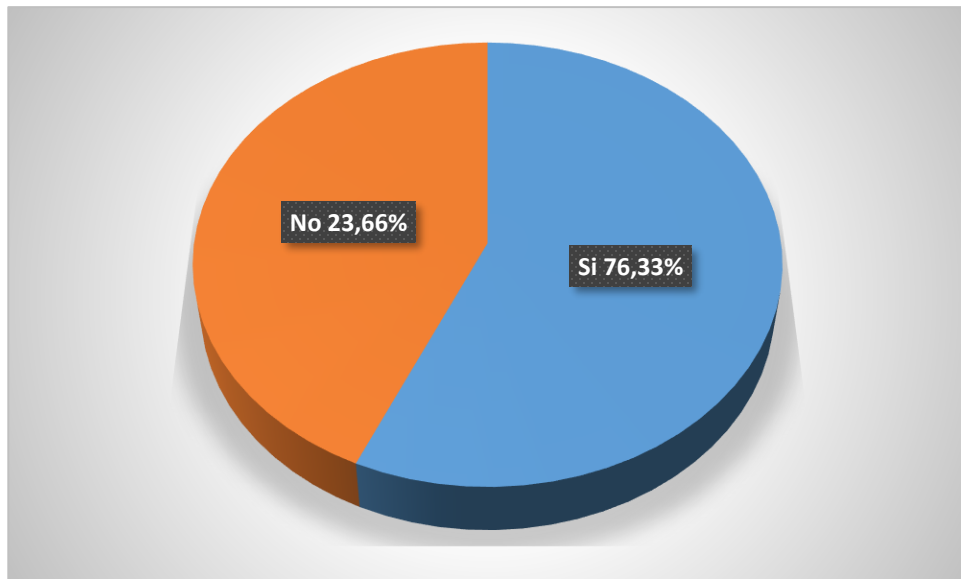


Gráfico 16. Pregunta 9. La gastronomía ecuatoriana como alternativa para celebraciones, eventos. Quito

**Análisis:** De las 131 personas encuestadas la mayoría respondió que al momento de celebrar o compartir eventos y ocasiones especiales, eligen como alternativa a la gastronomía ecuatoriana. Esto impulsa a que el restaurante ofrezca este tipo de servicios.

### Pregunta 10

¿Mientras degusta de la comida, le gustaría disfrutar de shows musicales?

| RESPUESTA    | CANTIDAD   | %          |
|--------------|------------|------------|
| Si           | 116        | 88,55      |
| No           | 15         | 11,45      |
| <b>TOTAL</b> | <b>131</b> | <b>100</b> |

Tabla 10 Guamán, S. (2021). Shows musicales entre comidas. Quito

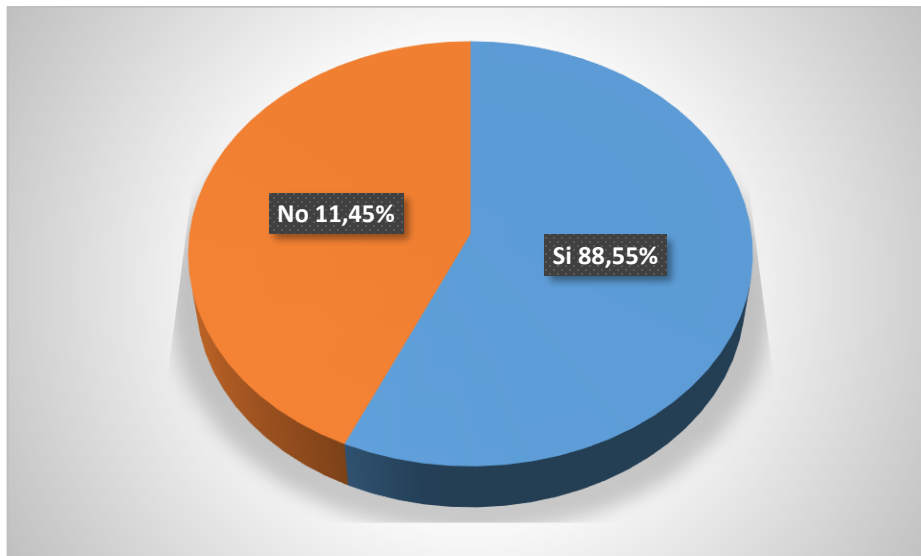


Gráfico 17. Pregunta 10. Shows musicales entre comidas. Quito

**Análisis:** De las 131 personas encuestadas, en su mayoría, disfruta escuchar música mientras degusta la comida, para estar acorde a la temática del restaurante tanto los shows como la música será de Ecuador.

### **3.4.1 Análisis General**

Como primer punto, se llegó a la conclusión que hay más acogida del género femenino que del género masculino, así como que los encuestados se encuentran en un rango de 21 a 30 años quienes se convierten en clientes potenciales del establecimiento.

En su mayoría consumen o prefieren la gastronomía ecuatoriana durante horario de la tarde, pero a la vez otro grupo de encuestados escogieron a mitad de la mañana. Esto para el restaurante es de gran ayuda ya que permite fijar un horario de atención en la cual las personas lleguen al restaurante a consumir los productos por satisfacer la necesidad de comer, o bien para celebrar y compartir momentos especiales junto a sus amigos o seres queridos.

Mediante esta encuesta, se pudo saber que las personas tienen un valor promedio aproximado para sus gastos al momento de adquirir alimentos y bebidas. Las elaboraciones que se presentaron en la encuesta, dan como resultado que el plato más consumido son las tortillas con caucara y como otras opciones son el caldo de gallina y el caldo de patas. Acorde a esta información los encuestados tienen conocimiento del valor y aporte para la salud que tiene el caldo de patas, el cual aporta colágeno y calcio para los huesos, además de ser uno de los platillos típicos de la gastronomía ecuatoriana.

Al momento de celebrar eventos, acontecimientos y fechas especiales los encuestados tienen como alternativa la gastronomía ecuatoriana y les gusta disfrutar de shows musicales mientras consumen comida tradicional.

Como conclusión, mediante el resultado de la encuesta, se analizó los datos obtenidos y da como resultado que, el restaurante El Descanso tendrá una buena acogida y cuenta con la aceptación en el mercado.

### 3.5 Entorno empresarial

#### 3.5.1 Micro entorno

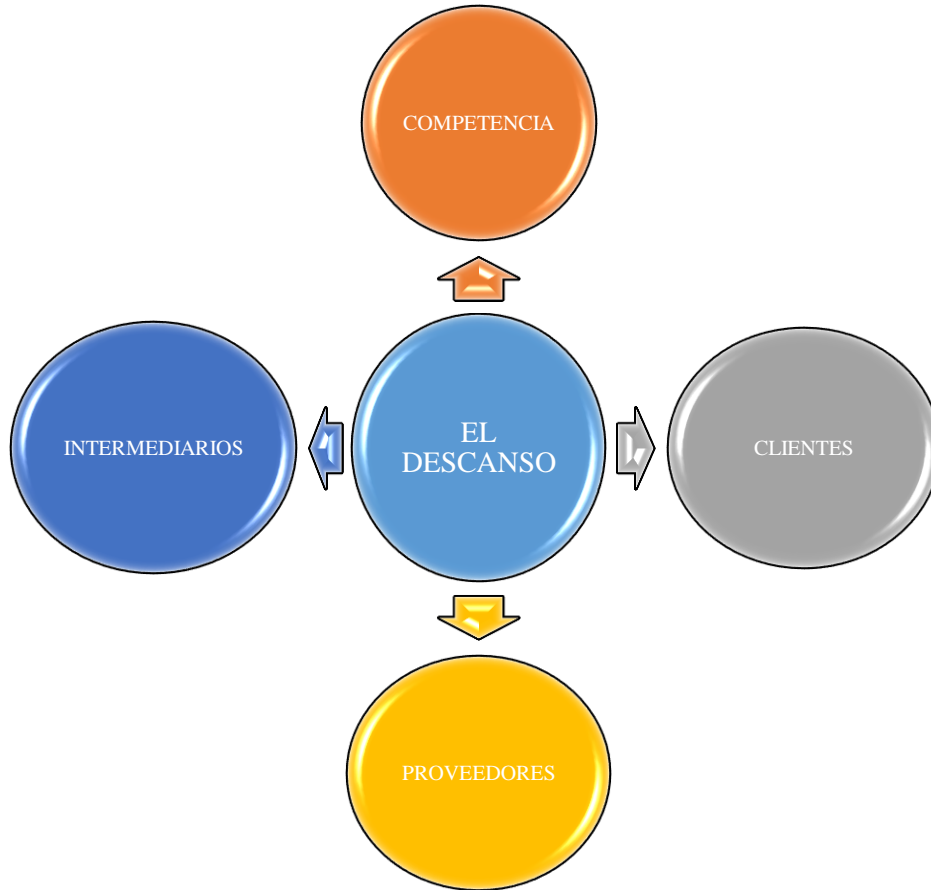


Gráfico 18. Guamán, S. (2021). Micro entorno de la empresa

#### **Competencia**

- **Competencia directa**

Se realizó un recorrido por el sector donde se ubicará el restaurante, se pudo encontrar una picantería donde se analizó que productos vendía, las instalaciones y la categoría a la que pertenece. El nombre del establecimiento es “Picantería Chapultepec”, este se encuentra en la dirección, Manglar Alto, s13-19 y Gerardo Reichel, se pudo observar que en este restaurante se vende platos típicos de la sierra ecuatoriana.



- **Competencia indirecta**

En el sector se encuentran algunos establecimientos de comida que se considera como competencia indirecta. En la calle Joaquín Gutiérrez y José Peralta (Barrio El Recreo), se encuentran establecimientos de comida que pueden ser considerados como competencia indirecta:

- Cevichería Viejo Bolo: este restaurante expende comida costeña como ceviches y encebollados.
- Las Menestras de Darwin: en este establecimiento se puede encontrar menestras y pinchos.
- Mack Ricco: es un asadero que ofrece combos de pollo asado, almuerzos y comida rápida como salchipapas y hamburguesas.

- **Clientes**

El descanso es una empresa que está dirigida al público en general para todas las edades desde los niños hasta la gente adulta.

- **Proveedores**

Al momento de escoger la materia prima se elegirá lo mejor, tomando en cuenta las características organolépticas de todos los productos, además que los proveedores cumplan con todos los parámetros y requerimientos.

| <b>Proveedor</b>         | <b>Producto</b>                  | <b>Beneficios</b>   |
|--------------------------|----------------------------------|---|
| <b>Titán Mayorista</b>   | Carnes y bebidas                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Créditos socios</li> <li>• Días con promociones</li> <li>• Productos de calidad</li> <li>• Control de temperaturas</li> <li>• BPM</li> </ul> |
| <b>Mercado Mayorista</b> | Vegetables, frutas<br>Tubérculos | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precios de mayorista</li> <li>• Días de feria</li> </ul>   |
| <b>Plastic fe</b>        | Desechables, plásticos           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precios</li> <li>• Facilidades de pago</li> </ul>  |

Gráfico 19. Guamán, S. (2021). Proveedores

- **Intermediarios**

Restaurante El Descanso venderá todos sus productos de forma directa sin la necesidad de tener intermediarios.

### 3.5.2 Macro entorno

Son todos los factores que la empresa no tiene control y pueden influenciar en el desempeño y desarrollo de sus funciones

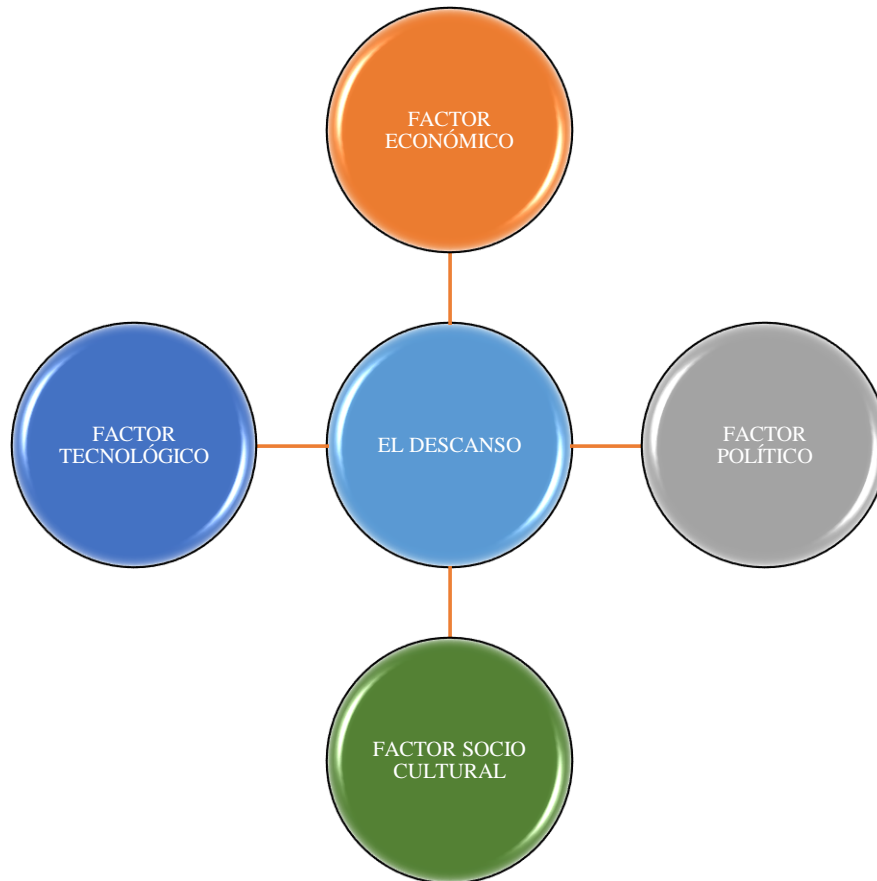


Gráfico 20. Guamán, S. (2021). Macro entorno

- **Factor Económico**

Hoy en día la economía del país se encuentra en declive por la emergencia sanitaria por Covid19 que a nivel mundial ha golpeado a todos los países. En Ecuador, esta crisis

afecta al sector hotelero, turístico y gastronómico, no solo por la pandemia, ya que el país arrastra una crisis desde el antiguo gobierno (Utpl, 2020). Muchos de los negocios de la industria del alojamiento y de alimentación han cerrado por falta de clientes debido a las restricciones que el gobierno ha tomado para evitar más contagios. Algunas empresas aún se mantienen en pie con un mínimo de personal y un aforo con restricciones, los cuales afectan a los ingresos y a la rentabilidad.

La empresa está sujeta a este factor, tomando en cuenta la situación que el país atraviesa, todos los precios están acordes al mercado, los que podrán variar dependiendo de la economía y los cambios que se presenten en el país.

- **Factor tecnológico**

La empresa debe estar pendiente de las nuevas tecnologías y aplicaciones que en la actualidad se manejan como son las redes sociales y aplicaciones de servicio de alimentos, las cuales son muy utilizadas para tener una mejor comunicación con los clientes y que los productos estén al alcance de todos. Esto permitirá un mejor desarrollo en la gestión del negocio y un mejor servicio al cliente.

La tecnología ayuda a mantener una mejor relación de comunicación con los proveedores y los clientes, además permite informar acerca de nuevas tendencias que van saliendo al mercado con respecto a la oferta gastronómica y sus respectivos rubros. Así también, la importancia que tienen las redes sociales en los establecimientos se basa en que permiten informar acerca de la empresa y a la vez transmitir las experiencias vividas por los clientes.

Con respecto a la tecnología de sistemas, se contará con un sistema de gestión de ventas que permitirá el registro de los productos vendidos y facilitará la administración del negocio.

- **Factor Socio cultural**

Con respecto a este factor, el restaurante mantendrá tradiciones y costumbres del Ecuador, además de utilizar productos autóctonos. Se dará un mayor realce a las fechas cívicas y a las especiales como son cumpleaños, Día de la madre, Día del padre que comúnmente son acontecimientos importantes y de celebración donde las ventas incrementan, ya que es un momento donde se comparte con toda la familia.

- **Factor Político**

Todos los establecimientos de A&B en Ecuador están regulados por el Ministerio de Turismo y deben cumplir con todos los permisos de funcionamiento como Patente Municipal, Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE), Permiso de Funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), entre otros.

Por motivos a la emergencia sanitaria que atraviesa el mundo, el Ministerio de Salud Pública (MSP) y el ARCSA han establecido manuales de sanidad, las cuales deben ser adoptadas por los establecimientos de A&B hasta nueva orden (Quito, 2020).

Restaurante El Descanso, en función de sus actividades cumplirá con todos los requerimientos y obligaciones que tiene con la Constitución de la República del Ecuador, acatando las leyes y normas que tienen los establecimientos de Alimentos y Bebidas de manera responsable y a tiempo.

### **3.6 Producto y Servicio**

Restaurante El Descanso, es un establecimiento que ofrece elaboraciones de la gastronomía ecuatoriana como platillos y bebidas tradicionales, las cuales se llevarán a cabo mediante procesos de alta calidad, desde la obtención de la materia prima controlando cadenas de temperatura, métodos de producción, normas BPM, procesos de bioseguridad con el fin de garantizar un producto seguro para los clientes. Además, cuenta con servicio a la mesa, reservas y servicio de takeaway (para llevar).

#### **3.6.1 Producto Esencial**

En la actualidad el cliente busca un lugar donde haya comodidad y tranquilidad, en el cual pueda disfrutar de buena comida, seguridad de los alimentos que está consumiendo, excelente ambiente, buen servicio y se sienta como en casa al momento de compartir con su familia y amigos, celebrando momentos especiales y únicos.

#### **3.6.2 Producto Real**

Restaurante El Descanso dispone de una oferta gastronómica entre las cuales se encuentran platillos y bebidas tradicionales como los que se detallan a continuación:

- **Tortillas con caucara:** un plato muy tradicional en la cultura quiteña, acompañadas con el tradicional ají de piedra, se lo puede encontrar en huecas y en mercados de la ciudad.
- **Caldo de Gallina:** Este caldo es muy tradicional en la gastronomía ecuatoriana, se lo recetaba para subir las defensas del cuerpo, en mujeres no podía faltar en la dieta luego de haber dado a luz y muchas más costumbres del Ecuador (Correo, 2017)
- **Caldo de Patas:** un caldo que tiene algunos beneficios para la salud como son el colágeno y calcio, muy tradicional en la gastronomía ecuatoriana (Publimetro, 2018)..



Gráfico 21. Guamán, S. (2021). Menú del restaurante

### **3.6.2.1 Características**

En cada una de las elaboraciones se aplican estrictos controles de calidad mediante manuales operativos, manuales de normas BPM y procesos de bioseguridad, los cuales garantizan productos seguros para el consumo, además de empleados comprometidos con su trabajo. En el área de servicio el personal está capacitado y apto para atender las necesidades del cliente.

### **3.6.2.2 Calidad**

El Descanso cuenta con manuales operativos para las elaboraciones de los distintos tipos de platillos que ofrece, como el Manual de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), donde constan los siguientes puntos:

- Manejo de cadenas de frío.
- Temperaturas de cocción y almacenamiento de alimentos.
- Sistema PEPS.
- Normas para empleados dentro del establecimientos.
- Manejo de ETAS.
- Manual de desinfección y limpieza de cada área de trabajo.
- Manual de bioseguridad.
- Manual puntos críticos de control de alimentos (Andrade & López, 2013)

### **3.6.2.3 Estilo**

El restaurante El Descanso tiene una temática en base a la cultura ecuatoriana, se podrá encontrar instrumentos de cocina como son pilches, cucharas de palo, ollas de barro y otros implementos que se usaban en las cocinas antiguamente, los que adornarán cada rincón del restaurante. El servicio con el que contará el establecimiento será americano, el cual consiste en servir los platillos ya emplatados desde la cocina, los cuales se servirán del lado derecho del cliente (Larrosa, 2021).

#### **3.6.2.4 Marca**

El nombre del restaurante El Descanso, proviene de un nombre tradicional de la familia Morales, el descanso era una pequeña picantería donde asistían empleados que trabajan en los alrededores del mercado conocido como El Camal. En la hora del almuerzo o a media tarde se podía ver a los clientes servirse las tradicionales tortillas con caucara o el caldo de gallina. El nombre se trae a la actualidad para seguir con la tradición. El lugar está acorde con la temática de la cocina ecuatoriana y esta presto a recibir con las manos abiertas a los clientes potenciales.

#### **3.6.3 Producto aumentado**

El descanso maneja un estilo tradicional a partir de su decoración, además de ofrecer shows donde participarán artistas y músicos que se enfocan en géneros musicales ecuatorianos. También se celebrarán festivales especiales como el Inti Raymi, ya que los productos utilizados en las elaboraciones provienen de la tierra y en la tradición ecuatoriana se da las gracias a la pacha mama por las cosechas. El establecimiento maneja precios accesibles a todo el público.

### **3.7 Plan de introducción al mercado**

#### **3.7.1 Uniformes**

Este uniforme lo portará el Chef y el ayudante de cocina, el cual será proporcionado por el establecimiento, donde estará presente el logo del restaurante. El uniforme constará de las siguientes partes:

##### **Chef**

- Toca de Chef.
- Pico de loro blanco.
- Chaqueta manga larga color blanco.
- Pantalón negro.
- Medias negras.
- Zapatos antideslizantes color negro.



Gráfico 22 Guamán, S. (2021). Uniforme Chef

### **Ayudante de Cocina**

- Cofia color blanca.
- Pico de loro negro.
- Chaqueta manga larga color marrón.
- Pantalón negro.
- Medias negras.
- Zapatos antideslizantes color negro.



Gráfico 23 Guamán, S. (2021). Uniforme Ayudante de cocina

### **Área de Servicio**

Para el área de servicio, el uniforme lo proporcionará el establecimiento donde el mesero y el cajero utilizarán el mismo diseño. Este se diferenciará del área de cocina con las siguientes características:

#### **Cajero**

- Camisa blanca
- Pantalón negro
- Delantal color marrón
- Medias largas negras
- Zapatos negros

#### **Mesero**

- Camiseta blanca
- Pantalón negro
- Delantal color marrón
- Medias largas negras
- Zapatos negros



Gráfico 24. Guamán, S. (2021). Uniforme Mesero



## 3.7.2 Materiales de identificación

### 3.7.2.1 Logotipo



Gráfico 25. Guamán, S. (2021). Logotipo de restaurante

#### Elementos para destacar

- La olla de barro representa a la cultura ecuatoriana, implemento en la cocina ancestral donde se cocinaba antiguamente.
- El escudo en base a la madera, este representa al establecimiento con decoración rústica.
- Colores usados en el logotipo
- El color marrón representa el color de alimentos cocidos, además de representar el color de la olla de barro.
  - El color café representa la seguridad, estabilidad y soporte del negocio.
  - El color blanco representa la paz y la limpieza.

El logotipo tiene todas estas características en base a un restaurante con una temática ecuatoriana donde lo tradicional es la imagen que quiere transmitir al público en general.

### 3.7.2.2 Tarjetas de Presentación

En la parte principal se encuentran el logo de la empresa y los datos de la persona a cargo del restaurante, así también el número de contacto, el correo electrónico y la dirección del establecimiento.



Gráfico 26 Guamán, S. (2021). Tarjeta de presentación delantera



Gráfico 27 Guamán, S. (2021). Tarjeta de presentación anterior

### 3.7.2.3 Hoja membretada

Otra carta de presentación del restaurante es la papelería, se usará para realizar oficios, hojas de contratos y la documentación respectiva de la empresa.



Gráfico 28 Guamán, S. (2021). Hoja membretada

### 3.8 Canal de distribución

El punto de distribución será desde el lugar donde se encuentra el establecimiento al sur de la ciudad de Quito, en el barrio El Recreo, en las calles Abelardo Andrade S13-239 y Joaquín Gutiérrez.

#### 3.8.1 Publicidad

- La publicidad se realizará en medios digitales, a través de las redes sociales Facebook y WhatsApp.
- Cuando la empresa tenga más renombre en el mercado se realizará publicidad mediante medios de comunicación como radio, prensa, televisión.
- **Contactos**
  - Email: [santiago.uio92@hotmail.com](mailto:santiago.uio92@hotmail.com)
  - Redes Sociales: WhatsApp, Facebook.

- Tarjetas de presentación.
- **Contrataciones**
  - Vía telefónica.
    - Número convencional: 022642408.
    - Celular: 0962796995.
  - Plataforma Zoom.
  - Forma directa en el establecimiento.

### 3.8.2 Financiamiento

| Descripción              | Valor           | Cantidad     | Total          |
|--------------------------|-----------------|--------------|----------------|
| Anuncios en Facebook     | \$ 3<br>diarios | 21 días      | \$63           |
| Tarjetas de presentación | \$3,50          | 100 unidades | \$3,50         |
| Letrero                  | \$120           | 1            | \$120          |
| <b>Total</b>             |                 |              | <b>\$187</b>   |
| <b>Total anual</b>       |                 |              | <b>\$2.238</b> |

Tabla 11 Guamán, S. (2021) Financiamiento

### 3.9 Riesgos y oportunidades de negocio

Unos de los elementos de riesgo que tiene el restaurante es la emergencia por Covid19 que el país aún atraviesa y la aparición de una nueva variante de esta enfermedad. A pesar de que el sector hotelero como el de alimentos y bebidas se van levantando poco a poco, pero con la nueva cepa se corre el riesgo de volver a una cuarentena y esto perjudicaría al establecimiento.

Otro posible riesgo es la competencia de otros establecimientos no cercanos al establecimiento, pero dentro del entorno como son la Picantería Chapultepec y Los hornados de San Bartolo.

La mayor oportunidad de la empresa es ser el único establecimiento en el sector en ofrecer platillos típicos ecuatorianos a pesar de que la competencia se encuentra en otros barrios aledaños y que son muy concurridos. Un factor que en la actualidad es de gran ayuda son las redes sociales, donde se puede promocionar lo que el restaurante oferta y conocer promociones, festivales y fechas importantes que atraigan clientes.

### 3.10 Fijación de Precios

#### 3.10.1 Fijación de precios por receta estándar

La receta se basa para una persona, en esta consta el precio por kilogramo, precio de la materia prima, sumado a esta se agrega los valores de imprevisto, costo neto, gastos de fabricación, factor costo, mano de obra, gastos administrativos, IVA y servicio.

#### Tortillas con Caucara



|  |   | RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS |                    |                         |
|---|---|---------------------------|--------------------|-------------------------|
| <b>NOMBRE DEL PLATO:</b>  | Tortillas con caucara   |                           | <b>CÓDIGO: 002</b> |                         |
| <b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>  | 18/8/2021   |                           | <b>CHEF:</b>       | Santiago Guaman Morales |
| INGREDIENTE   | MEDIDA  | COSTO (Kg)                | CANTIDAD           | TOTAL (\$)              |
| Papa Chola  | g   | 0,80                      | 300                | 0,24                    |
| Achiote   | ml  | 3,61                      | 8                  | 0,03                    |
| Manteca de chanco   | g   | 2,00                      | 8                  | 0,02                    |
| Queso fresco  | g   | 3,60                      | 10                 | 0,04                    |
| Cebolla blanca  | g   | 1,50                      | 5                  | 0,01                    |
| Caucara   | g   | 2,25                      | 250                | 0,56                    |
| Ajo   | g   | 1,00                      | 3                  | 0,00                    |
| Comino  | g   | 4,00                      | 1                  | 0,00                    |
| Aceite  | ml  | 2                         | 8                  | 0,02                    |
| Remolacha   | g   | 2                         | 45                 | 0,09                    |
| Lechuga   | g   | 1                         | 30                 | 0,03                    |
| Sal   | c/n   | c/n                       | c/n                | c/n                     |
| <b>FOTOGRAFÍA</b>   |  |                           | <b>Total Bruto</b> | <b>1,03</b>             |
| 10 % Imprevisto   |   |                           | 0,10               |                         |
| <b>Costo Neto</b>   |   |                           | <b>1,14</b>        |                         |
| Gasto de fabr. 15%  |   |                           | 0,17               |                         |
| Factor Costo 33,33%   |   |                           | 0,38               |                         |
| M.O. 45%  |   |                           | 0,51               |                         |
| G. Adm. 12%   |   |                           | 0,23               |                         |
| 100% Utilidad   |   |                           | 1,14               |                         |
| <b>Sub total</b>  |   |                           | <b>3,56</b>        |                         |
| 12 % I.V.A.   |   |                           | 0,43               |                         |
| 10 % Servicio   | 0,36  |                           |                    |                         |
| <b>Total</b>  | <b>4,35</b>   |                           |                    |                         |

Gráfico 29 Guamán, S. (2021). Receta estándar costos Tortillas con caucara

## Caldo de Gallina



|   |                  | RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS |                        |                         |
|--|------------------|---------------------------|------------------------|-------------------------|
| NOMBRE DEL PLATO:  | Caldo de gallina |                           | CÓDIGO: 003            |                         |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN:  | 18/8/2021        |                           | CHEF:                  | Santiago Guaman Morales |
| INGREDIENTE  | MEDIDA           | COSTO (Kg)                | CANTIDAD               | TOTAL (\$)              |
| Gallina  | g                | 3,07                      | 300                    | 0,92                    |
| Papa chola   | g                | 0,80                      | 100                    | 0,08                    |
| Apio   | g                | 1,50                      | 6                      | 0,01                    |
| Ajo  | g                | 1,00                      | 3                      | 0,00                    |
| Zanahoria  | g                | 1,00                      | 30                     | 0,03                    |
| Cebolla blanca   | g                | 1,00                      | 25                     | 0,03                    |
| Arveja   | g                | 2,00                      | 30                     | 0,06                    |
| Arrocillo  | g                | 0,70                      | 30                     | 0,02                    |
| Cilantro   | g                | 1,50                      | 5                      | 0,01                    |
| Huevo  | u                | 0,15                      | 1                      | 0,15                    |
| Sal  | c/n              | c/n                       | c/n                    | c/n                     |
| FOTOGRAFÍA   |                  |                           | <b>Total Bruto</b>     | <b>1,31</b>             |
|  |                  |                           | 10 %<br>Imprevisto     | 0,13                    |
|  |                  |                           | <b>Costo Neto</b>      | <b>1,44</b>             |
|  |                  |                           | Gasto de fabr.<br>15%  | 0,22                    |
|  |                  |                           | Factor Costo<br>33,33% | 0,48                    |
|  |                  |                           | M.O. 45%               | 0,65                    |
|  |                  |                           | G. Adm. 12%            | 0,29                    |
|  |                  |                           | 100 %<br>Utilidad      | 1,44                    |
|  |                  |                           | <b>Sub total</b>       | <b>4,50</b>             |
|  |                  |                           | 12 % I.V.A.            | 0,54                    |
|  |                  |                           | 10 % Servicio          | 0,45                    |
| <b>Total</b>   | <b>5,49</b>      |                           |                        |                         |

Gráfico 30 Guamán, S. (2021). Receta estándar costos Caldo de Gallina

## Caldo de Pata



|   |               | RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS |                     |                         |
|--|---------------|---------------------------|---------------------|-------------------------|
| NOMBRE DEL PLATO:  | Caldo de pata |                           | CÓDIGO: 003         |                         |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN:  | 18/8/2021     |                           | CHEF:               | Santiago Guaman Morales |
| INGREDIENTE  | MEDIDA        | COSTO (Kg)                | CANTIDAD            | TOTAL (\$)              |
| Pata de res  | g             | 2,07                      | 300                 | 0,62                    |
| Mote   | g             | 1,40                      | 150                 | 0,21                    |
| Ajo  | g             | 1,00                      | 5                   | 0,01                    |
| Cebolla blanca   | g             | 1,00                      | 15                  | 0,02                    |
| Oregano  | g             | 9,00                      | 2                   | 0,02                    |
| Mani   | g             | 3,00                      | 30                  | 0,09                    |
| Achiote  | g             | 3,61                      | 3                   | 0,01                    |
| Comino   | g             | 4,00                      | 1                   | 0,00                    |
| Leche  | ml            | 0,80                      | 60                  | 0,05                    |
| Sal  | c/n           | c/n                       | c/n                 | c/n                     |
| FOTOGRAFÍA   |               |                           | Total Bruto         | <b>1,02</b>             |
|  |               |                           | 10 % Imprevisto     | 0,10                    |
|  |               |                           | <b>Costo Neto</b>   | <b>1,12</b>             |
|  |               |                           | Gasto de fabr. 15%  | 0,17                    |
|  |               |                           | Factor Costo 33,33% | 0,37                    |
|  |               |                           | M.O. 45%            | 0,51                    |
|  |               |                           | G. Adm. 12%         | 0,22                    |
|  |               |                           | 100 % Utilidad      | 1,12                    |
|  |               |                           | <b>Sub total</b>    | <b>3,52</b>             |
|  |               |                           | 12 % I.V.A.         | 0,42                    |
|  |               |                           | 10 % Servicio       | 0,35                    |
| <b>Total</b>   | <b>4,30</b>   |                           |                     |                         |

Gráfico 31 Guamán, S. (2021). Receta estándar costos Caldo de pata

### 3.10.2 Receta estándar de producción

#### Tortillas con Caucara

|   |                 | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN   |                            |               |                               |                 |            |            |
|--|-----------------|---|----------------------------|---------------|-------------------------------|-----------------|------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA  |                 | Tortillas con caucara   |                            |               |                               |                 |            |            |
| CANTIDAD   | UNIDAD          | INGREDIENTES  | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL |               | PUNTOS DE CONTROL             |                 |            |            |
| 300  | g               | Papa chola  | Lavar, pelar               |               | Cocción en agua               |                 |            |            |
| 8  | ml              | Achiote   |                            |               |                               |                 |            |            |
| 8  | g               | Manteca de chancho  |                            |               |                               |                 |            |            |
| 10   | g               | Queso fresco  | Rallar                     |               |                               |                 |            |            |
| 5  | g               | Cebolla blanca  | Lavar, pelar, cortar       |               |                               |                 |            |            |
| 250  | g               | Caucara   | Adobada                    |               | Fritura 160°F                 |                 |            |            |
| 3  | g               | Ajo   |                            |               |                               |                 |            |            |
| 1  | g               | Comino  |                            |               |                               |                 |            |            |
| 8  | ml              | Aceite  |                            |               |                               |                 |            |            |
| 45   | g               | Remolacha   | Lavar                      |               | Cocción olla de presión 130°F |                 |            |            |
| 30   | g               | Lechuga   | Desinfectada               |               | Solución desinfectada         |                 |            |            |
| c/n  | c/n             | Sal   |                            |               |                               |                 |            |            |
| FOTOGRAFÍA   |                 | PROCEDIMIENTO   |                            |               |                               |                 |            |            |
|  |                 | 1. Lavar, pelar y cortar las papas por la mitad, colocar en agua en ebullición por 20 min, agregar sal.   |                            |               |                               |                 |            |            |
|  |                 | 2. Adobar la carne con ajo, sal, achiote y comino.  |                            |               |                               |                 |            |            |
|  |                 | 3. Colocar en una olla de presión con agua en ebullición la remolacha, tapar y cocinar por 30 min.        |                            |               |                               |                 |            |            |
|  |                 | 4. Lavar la lechuga y cortar en chifonade, pelar la cebolla y cortar en brunoise, rayar el queso          |                            |               |                               |                 |            |            |
|  |                 | 5. Escumir las papas, pasar por un pasa puré. Para los llapingachos, realizar pequeñas bolas, realizar un |                            |               |                               |                 |            |            |
|  |                 | 6. En un sartén freir la carne hasta dorarse.   |                            |               |                               |                 |            |            |
|  |                 | 7. Freir las tortillas con un poco de aceite hasta dorarse.   |                            |               |                               |                 |            |            |
| Porción (g)  | Calorías (kcal) | Hierro (mg)   | Grasas (g)                 | Proteínas (g) | Carbohidratos (g)             | Colesterol (mg) | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 668  | 17,23           | 22,39   | 7,77                       | 1,64          | 2,07                          | 1,27            | 0,34       | 2,02       |

Gráfico 32 Guamán, S. (2021). Receta estándar de producción Tortillas con caucara



## Caldo de Gallina



|  |                 | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN   |                            |               |                        |                 |            |            |
|---|-----------------|---|----------------------------|---------------|------------------------|-----------------|------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA   |                 | Caldo de Gallina  |                            |               |                        |                 |            |            |
| CANTIDAD  | UNIDAD          | INGREDIENTES  | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL |               | PUNTOS DE CONTROL      |                 |            |            |
| 300   | gr              | Gallina   | Lavar, destripar           |               | Cocción en agua 165°F  |                 |            |            |
| 100   | gr              | Papa chola  | Lavar, pelar               |               | Cocción en agua        |                 |            |            |
| 6   | gr              | Apio  | Lavar y picar              |               |                        |                 |            |            |
| 3   | gr              | Ajo   |                            |               |                        |                 |            |            |
| 30  | gr              | Zanahoria   | Lavar, pelar               |               |                        |                 |            |            |
| 25  | gr              | Cebolla blanca  | Lavar, picar               |               |                        |                 |            |            |
| 30  | gr              | Arveja  |                            |               |                        |                 |            |            |
| 30  | gr              | Arrocillo   |                            |               |                        |                 |            |            |
| 5   | gr              | Cilantro  |                            |               |                        |                 |            |            |
| 1   | u               | Huevo   |                            |               | Cocción en agua 12 min |                 |            |            |
| c/n   | c/n             | Sal   |                            |               |                        |                 |            |            |
| FOTOGRAFÍA  |                 | PROCEDIMIENTO   |                            |               |                        |                 |            |            |
|  |                 | 1. Lavar, destripar la gallina, llevar a cocción con apio, zanahoria, arveja, ajo, cebolla blanca |                            |               |                        |                 |            |            |
|   |                 | 2. Lavar, pelar las papas, cocinar en agua en ebullición por 20 min, agregar sal                  |                            |               |                        |                 |            |            |
|   |                 | 3. Agregar el arrozillo al caldo, rectificar sabores  |                            |               |                        |                 |            |            |
|   |                 | 4. Escurrir las papas y reservar  |                            |               |                        |                 |            |            |
|   |                 | 5. Cocinar el huevo por 12 min  |                            |               |                        |                 |            |            |
|   |                 | 6. Picar el cilantro, la cebolla blanca en brunoise   |                            |               |                        |                 |            |            |
| Porción (g)   | Calorías (kcal) | Hierro (mg)   | Grasas (g)                 | Proteínas (g) | Carbohidratos (g)      | Colesterol (mg) | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 530   | 36,96           | 2514,23   | 1580,67                    | 139,82        | 246,57                 | 59,28           | 1,35       | 1487,93    |

Gráfico 33 Guamán, S. (2021). Receta estándar producción Caldo de gallina

## Caldo de Pata

|  |                 | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN  |                            |               |                       |                 |            |            |
|---|-----------------|--|----------------------------|---------------|-----------------------|-----------------|------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA   |                 | Caldo de pata  |                            |               |                       |                 |            |            |
| CANTIDAD  | UNIDAD          | INGREDIENTES   | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL |               | PUNTOS DE CONTROL     |                 |            |            |
| 300   | gr              | Pata de res  | Lavar                      |               | Cocción en agua 165°F |                 |            |            |
| 150   | gr              | Mote   | Enjuagar 1 día antes       |               | Cocción en agua       |                 |            |            |
| 5   | gr              | Ajo  |                            |               |                       |                 |            |            |
| 15  | gr              | Cebolla blanca   | Lavar, picar               |               | Sofrito               |                 |            |            |
| 2   | gr              | Orégano  |                            |               |                       |                 |            |            |
| 30  | gr              | Mani   | Procesar                   |               |                       |                 |            |            |
| 3   | gr              | Achiote  |                            |               |                       |                 |            |            |
| 1   | gr              | Comino   |                            |               |                       |                 |            |            |
| 60  | gr              | Leche  |                            |               |                       |                 |            |            |
|   | c/n             | Sal  |                            |               |                       |                 |            |            |
| FOTOGRAFÍA  |                 | PROCEDIMIENTO  |                            |               |                       |                 |            |            |
|  |                 | 1. Lavar, cocinar la pata con ajo, cebolla blanca, después de una hora agregar el mote |                            |               |                       |                 |            |            |
|   |                 | 2. Picar la cebolla en brunoise  |                            |               |                       |                 |            |            |
|   |                 | 3. Licuar el mani con la leche   |                            |               |                       |                 |            |            |
|   |                 | 4. Hacer un sofrito con cebolla, achiote, sal, ajo, comino                             |                            |               |                       |                 |            |            |
|   |                 | 5. Agregar el mani con la leche, el orégano  |                            |               |                       |                 |            |            |
|   |                 | 6. Rectificar sabores  |                            |               |                       |                 |            |            |
| Porción (g)   | Calorías (kcal) | Hierro (mg)  | Grasas (g)                 | Proteínas (g) | Carbohidratos (g)     | Colesterol (mg) | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 566   | 20,00           | 435,21   | 446,58                     | 106,92        | 259,71                | 72,01           | 82,84      | 835,96     |

Gráfico 34 Guamán, S. (2021). Receta estándar producción Caldo de pata

### 3.11 Capacidad instalada

#### 3.11.1 Implementación de negocio

- **Arriendo Local**

| <b>Pago Mensual</b> | <b>Pago Semestral</b> | <b>Pago Anual</b> |
|---------------------|-----------------------|-------------------|
| \$200               | \$1.200               | \$2.400           |

Tabla 12 Guamán, S (2021) Arriendo local

- **Equipos Industriales**

| <b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>  |                 |                       |                    |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Descripción</b>           | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor Total</b> |
| Cocina con cuatro quemadores | 1               | \$520                 | \$520              |
| Horno industrial 3 latas     | 1               | \$159                 | \$159              |
| Campana extractora de olores | 1               | \$200                 | \$200              |
| Frigorífico vertical mixto   | 1               | \$1790                | \$1790             |
| Microondas                   | 1               | \$109                 | \$109              |
| Molino eléctrico             | 1               | \$139                 | \$139              |
| Licadora Oster               | 1               | \$90                  | \$90               |
| Batidora Kitchen Aid         | 1               | \$300                 | \$300              |
| <b>TOTAL</b>                 |                 |                       | <b>\$3307</b>      |

Tabla 13 Guamán, S. (2021) Equipos Industriales

- **Equipos de Computación**

| <b>EQUIPOS DE COMPUTACION</b> |                 |                       |                    |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Descripción</b>            | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor Total</b> |
| Laptop Dell Inspiron          | 1               | \$719                 | \$719              |
| Impresora Epson Tm U220       | 1               | \$283                 | \$283              |
| <b>TOTAL</b>                  |                 |                       | <b>\$1002</b>      |

Tabla 14 Guamán, S. (2021) Equipos de computación

- **Muebles y Enseres**

| <b>MUEBLES Y ENSERES</b>  |                 |                       |                    |
|---|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Descripción</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor Total</b> |
| Ablandador de carne   | 1               | \$14,03               | \$14,03            |
| Aplastador de carne   | 2               | \$10,42               | \$20,84            |
| Balanza digital 9kg   | 1               | \$80,62               | \$80,62            |
| Balanza gramera   | 1               | \$7,99                | \$7,99             |
| Bandeja para cubiertos  | 1               | \$9,26                | \$9,26             |
| Barra magnética de 38 Cm para cuchillos   | 1               | \$30                  | \$30               |
| Batidor de mano   | 3               | \$7,05                | \$21,15            |
| Bowls 14x3,5 cm   | 3               | \$2,6                 | \$7,8              |
| Bowls 32 cm   | 3               | \$4,85                | \$14,55            |
| Colador chino 21x22 cm  | 3               | \$26                  | \$78               |
| Cucharón sopero   | 5               | \$1,12                | \$5,6              |
| Espátula  | 2               | \$4,77                | \$9,54             |
| Espumadera  | 3               | \$4,11                | \$12,33            |
| Cubiertos tramon set cubiertos x16 (cuchara, tenedor cuchillo trincherero, cuchara de sopa) | 6               | \$7,5                 | \$45               |
| Lavabo industrial de 2 pozos  | 1               | \$330                 | \$330              |
| Mesas de trabajo 114 m x 50 cm  | 2               | \$119                 | \$238              |
| Olla de presión   | 2               | \$15                  | \$30               |
| Olla Umco Industrial (50,2 Litros)  | 2               | \$70                  | \$140              |
| Pelador de vegetales  | 2               | \$2                   | \$4                |
| Plato tendido   | 2,8             | \$40                  | \$112              |
| Plato poste   | 1,23            | \$40                  | \$49,2             |
| Plato Sopero  | 1,36            | \$40                  | \$54,4             |
| Sartén de aluminio  | 2               | \$27,89               | \$55,78            |
| Set de cuchillos tramontina 9 unidades  | 1               | \$25                  | \$25               |
| Set de tablas de picar varios colores   | 5               | \$7                   | \$35               |
| Termómetro  | 2               | \$4,7                 | \$9,4              |
| Vasos de cristal jugo   | 40              | \$0,72                | \$28,8             |
| Mesas rectangulares de 4 puestos  | 4               | \$125                 | \$500              |
| Anaqueles 6 lockers   | 1               | \$300                 | \$300              |
| <b>TOTAL</b>  |                 |                       | <b>\$2268,29</b>   |

Tabla 15 Guamán, S (2021). Muebles y enseres

- **Equipos industriales de seguridad**

| <b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b> |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Descripción</b>                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor Total</b> |
| Extintores de fuego                      | 1               | \$22,99               | \$22,99            |
| Extintores de humo                       | 1               | \$12                  | \$12               |
| Rótulos de emergencia                    | 1               | \$3,36                | \$3,36             |
| Botiquín de primeros auxilios            | 1               | \$32                  | \$32               |
| <b>TOTAL</b>                             |                 |                       | <b>\$70,35</b>     |

Tabla 16 Guamán, S (2021). Equipos industriales de seguridad

- **Suministros de oficina**

| <b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>   |                 |                       |                    |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Descripción</b>              | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor Total</b> |
| Caja Grapas #10                 | 3               | \$0,35                | \$1,05             |
| Caja Clips                      | 3               | \$0,80                | \$2,40             |
| Esferos gráficos                | 10              | \$0,39                | \$3,90             |
| Rollos papel para impresora     | 5               | \$1                   | \$5                |
| Caja resaltadores 6 unidades    | 1               | \$6,99                | \$6,99             |
| Carpetas archivadoras           | 3               | \$2,80                | \$8,40             |
| Kit perforadora, grapadora      | 1               | \$10                  | \$10               |
| Tinta negra Epson               | 2               | \$12,53               | \$25,06            |
| Resma de papel bond 10 unidades | 1               | \$27,50               | \$27,50            |
| <b>TOTAL</b>                    |                 |                       | <b>\$90,30</b>     |
| <b>TOTAL ANUAL</b>              |                 |                       | <b>\$1.083,60</b>  |

Tabla 17 Guamán, S. (2021) Suministros de oficina

- **Servicios básicos**

| <b>SERVICIOS BÁSICOS</b> |                     |
|--------------------------|---------------------|
| <b>Descripción</b>       | <b>Pago Mensual</b> |
| Arriendo                 | \$300               |
| Luz                      | \$35                |
| Teléfono                 | \$25                |
| Internet                 | \$40                |
| DIRECTV                  | \$40                |
| Gas industrial           | \$10                |
| <b>TOTAL</b>             | <b>\$450</b>        |
| <b>TOTAL ANUAL</b>       | <b>\$5400</b>       |

Tabla 18 Guamán, S. (2021) Servicios básicos

- **Materiales de limpieza**

| <b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>            |                 |                       |                    |
|--|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Descripción</b>                       | <b>Cantidad</b> | <b>Valor Unitario</b> | <b>Valor Total</b> |
| Desengrasante industrial                 | 3               | \$14,62               | \$43,86            |
| Desinfectante aromático                  | 2               | \$6                   | \$12               |
| Galón cloro 1000 ml                      | 2               | \$4                   | \$8                |
| Escobas plásticas                        | 3               | \$2,99                | \$8,97             |
| Tachos de basura colores                 | 4               | \$25,99               | \$103,96           |
| Pala metálica                            | 2               | \$4,98                | \$9,96             |
| Trapeadores                              | 3               | \$3,89                | \$11,67            |
| Papel industrial cocina                  | 3               | \$4,90                | \$14,70            |
| Papel higiénico industrial               | 2               | \$2,50                | \$5                |
| Esponjas lava platos                     | 6               | \$0,60                | \$3,60             |
| Lavaplatos limón axion                   | 3               | \$1,67                | \$5,01             |
| Detergente floral                        | 2               | \$1,53                | \$3,06             |
| Guantes plásticos                        | 4               | \$1,85                | \$7,40             |
| Jabón liquido                            | 2               | \$4,19                | \$8,38             |
| Fundas de basura industrial paquete 10 u | 3               | \$1,88                | \$5,64             |
| <b>TOTAL</b>                             |                 |                       | <b>\$251,21</b>    |
| <b>TOTAL ANUAL</b>                       |                 |                       | <b>\$3.014,52</b>  |

Tabla 19 Guamán, S. (2021) Materiales de limpieza

### 3.12 Estudio arquitectónico

El área del restaurante se compone de áreas de cocina y de servicio. Dentro de la cocina se encuentran las áreas de cocina caliente y fría, en el salón se encuentran mesas y aparadores auxiliares, además de baños para hombres y mujeres, por separado.

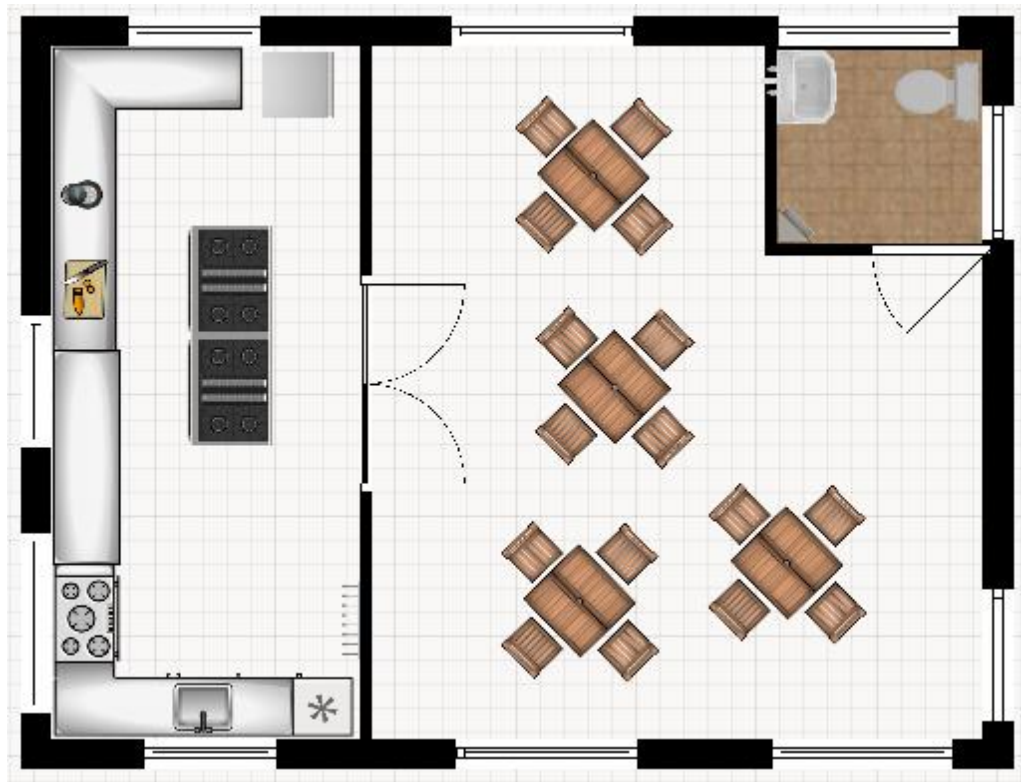


Gráfico 35 Guamán, S (2021) Estudio arquitectónico

## **4. PROCESO EMPRESARIAL**

Toda empresa que se dedica a actividades económicas debe contar con permisos que le permitan cumplir con sus obligaciones. Entre ellas tenemos:

### **4.1 RISE**

- Ser persona natural.
- No tener ingresos mayores a USD 60 mil en el año, o si se encuentra bajo relación de dependencia el ingreso por este concepto no supere la fracción básica del impuesto a la Renta gravado con tarifa cero por ciento (0%) para cada año.
- No dedicarse a alguna de las actividades restringidas.
- No haber sido agente de retención durante los últimos 3 años.
- Cédula de identidad (SRI, 2021).

### **4.2 LUAE**

- Inscripción del RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
- Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
- Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica) (Quito M. d., 2021).

### **4.3 ARCSA**

- Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).
- Cédula de identidad.
- Papeleta de votación.
- Permiso de bomberos de la ciudad de Quito.

- **Pago de \$96 por categoría (ARCSA, 2021).**

#### **4.4 IESS**

- Solicitud de Entrega de Clave impresa.
- Copia del RUC (Excepto para empleadores domésticos).
- Copia de Cédula (Representante legal).
- Copia de Papeleta de Votación (Representante legal).
- Copia de Pago (Servicio Básico, agua, luz o teléfono).
- Calificación Artesanal (Personal) (IESS, 2021).

#### **4.5 Ministerio de Turismo**

- Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural.
- Obtener el certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso y un documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio (Turismo, 2021).

#### **4.6 Ministerio del Interior**

- Registro del representante legal del establecimiento realizado en la página web del Ministerio del Interior.
- Cédula de identidad en el caso de personas ecuatorianas y pasaporte para las personas extranjeras.
- Nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil o poder notariado, en el caso de que actúe en representación del propietario.
- Registro único de contribuyentes (RUC).
- Patente Municipal, licencia única de actividades económicas o su equivalente.
- Permiso de Cuerpo de Bomberos (para locales de consumo de alimentos preparados supermercados, tiendas y abacerías y centros de entretenimiento (Gobierno, 2021).



#### **4.7 Requisitos Especiales**

- Comprobante de pago por recuperación de costos administrativos por concepto de otorgamiento del Permiso Anual de Funcionamiento.
- Informe previo y favorable de inspección del local o establecimiento, realizado por el/la Intendente o su delegado.
- Declaración juramentada del representante legal del establecimiento que exprese que los fondos y los activos utilizados, directa o indirectamente, en el local o establecimiento correspondiente, no provienen de actividades ilícitas, tales como narcotráfico o lavado de activos, entre otras; esta declaración deberá detallar que el solicitante no actuará como testaferro. La declaración juramentada deberá estar suscrita dentro del mismo periodo fiscal para el cual se solicita el Permiso Anual de Funcionamiento (para centros de diversión para mayores de 18 años, licorerías y depósitos de bebidas alcohólicas al por mayor)
- Comprobante de pago por recuperación de costos administrativos por concepto del otorgamiento del Permiso Anual de Funcionamiento (para centros de diversión para mayores de 18 años, licorerías y depósitos de bebidas alcohólicas al por mayor) (Interior, 2021)

#### **4.8 SAYCE**

- Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, abonarán anualmente, de acuerdo al siguiente detalle:
  - De lujo, el equivalente al 45% de un Salario Básico Unificado.
  - De primera, el equivalente al 36% de un Salario Básico Unificado.
  - De segunda, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado.
  - De tercera y cuarta categoría, al 18% de un Salario Básico Unificado.
- Este pago no incluye las presentaciones de artistas en vivo que se cobrarán por cada una y de acuerdo al numeral 39 (SAYCE, 2018).

## **5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**

El impacto ambiental hoy en día está afectando a todo el mundo, la empresa tiene el compromiso de cuidar el medio ambiente, concientizando el uso de los desperdicios que se generara cada día, se manejarán proyectos como el reciclaje, uso de desperdicios orgánicos e inorgánicos, de esta manera aporta a reducir el impacto de contaminación que el planeta ha atravesado en los últimos años.

El impacto social está dentro de todos los ámbitos profesionales y forma parte de toda la comunidad, la igualdad de género estará presente en todas las actividades, en la empresa existirá aspectos positivos como negativos, pero la empresa dará una respuesta positiva ante este tipo de problemas.

Restaurante El Descanso mantendrá como prioridad la reducción y minimización del impacto ambiental, donde desarrollará procesos de reciclaje mediante el uso de tachos de colores para diferenciar la basura y separadores de desechos orgánicos e inorgánicos. También controlará los desperdicios que genere el establecimiento, así como el uso de productos amigables con el medio ambiente tales como utensilios, empaques, fundas biodegradables.

### **5.1 Impacto ambiental**

#### **5.1.1 Posibles impactos ambientales**

- **Desperdicio de agua:** El no cuidar el agua puede causar un impacto ambiental en el futuro, ya que si hay un desperdicio excesivo y consumo este con los años desaparecerá para las próximas generaciones.
- **Consumo de electricidad:** El exceso de consumo de energía que produce cierto tipo de maquinaria industrial, puede causar que los desperdicios de residuos derivados del consumo eléctrico en un futuro sean difíciles de tratar.
- **Contaminación de basura:** El no mantener un manejo adecuado de desperdicios de basura, este afecta al medio ambiente ya que mucha de la basura va a ríos, mares donde son difíciles de limpiar al igual que muchos se demoran en descomponerse.

#### **5.1.1.1 Medidas para contrarrestar los impactos encontrados**

### **Desperdicio de agua**

- Colocar sensores en los lavabos de los baños para controlar el uso de agua.
- Uso de productos de limpieza, desinfección que no afecten al medio ambiente.

### **Consumo de electricidad**

- Utilizar focos ahorradores en las instalaciones del restaurante.
- Ubicar sensores en los servicios higiénicos.

### **Contaminación de basura**

- Usar empaques biodegradables para el servicio de takeaway.
- Colocar tachos de colores los cuales diferencien la basura y desperdicios.
- Colocar trampas de grasa en los pozos de la cocina.
- Métodos de reciclaje de basura orgánica e inorgánica.

## **5.2 Impacto Social**

- **Bajo normas sociales:** Restaurante El Descanso se rige a todas las normas, derechos y obligaciones legales que rige el Código del Trabajo y la Constitución del Ecuador para dar cumplimiento a las mismas.
- **Igualdad de género:** La empresa dará acogida a todas las personas de todas las edades sin importar género, religión, creencias o cultura, siempre que cumplan con los perfiles establecidos por la empresa.
- **Remuneraciones para empleados:** La empresa remunerará de forma justa y bajo la ley a sus colaboradores, además premiará a los empleados que más se destaquen en sus actividades, con bonos y órdenes de consumo con el objetivo de incentivar su trabajo.
- **Generar trabajo:** La empresa trabajará con agricultores, artesanos y distribuidores de materia prima como son los mercados, proveedores independientes y ferias libres bajo las políticas y exigencias de la empresa.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1 Introducción

En este capítulo se detallará el análisis financiero de la empresa donde se presenta la factibilidad del proyecto en el ámbito económico y dar un primer paso hacia su inicialización.

### 6.2 Inversiones

Una inversión es una cantidad limitada de capital que está a disposición de terceros, puede ser de una empresa o conjunto de acciones, que tiene como finalidad el incremento de ganancias mediante un proyecto empresarial. (BBVA, 2019).

### 6.3 Activos fijos

Están compuestos por los equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, dando como resultado un valor total de **\$6647,64**.

| <b>ACTIVOS FIJOS</b>            |                  |
|---------------------------------|------------------|
| Edificio                        | \$0              |
| Vehículo                        | \$0              |
| Equipos Industriales/ seguridad | \$3377,35        |
| Equipos de Computación          | \$1002           |
| Muebles - enseres               | \$2268,29        |
| <b>Total</b>                    | <b>\$6647,64</b> |

Tabla 20 Guamán, S. (2021) Activos fijos

### 6.4 Activos diferidos

Este valor concierne a los valores de gasto de inversión para la creación de la empresa. Dentro de los activos diferidos están los gastos de constitución, entre los cuales constan permisos de funcionamiento, patente, ARCSA y SAYCE.

| <b>ACTIVOS DIFERIDOS</b> |       |
|--------------------------|-------|
| Gastos de Constitución   | \$400 |

Tabla 21 Guamán, S. (2021) Activos diferidos

### 6.5 Capital de trabajo

Consta de todos los recursos a utilizar en el tiempo de un año como, por ejemplo: sueldos, servicios básicos, material de oficina, entre otros.

| <b>CAPITAL DE TRABAJO</b>    |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Sueldos                      | \$23118,26        |
| Servicios básicos            | \$5400            |
| Material oficina             | \$1083,6          |
| Material limpieza            | \$3014,52         |
| Servicio auto                | \$0               |
| Alquiler local               | \$2400            |
| Publicidad                   | \$2238            |
| Adquisición de materia prima | \$3000            |
| Gastos financieros           | \$3.500,00        |
| <b>Total inversión</b>       | <b>\$50802,02</b> |

Tabla 22 Guamán, S. (2021) Capital de trabajo

## 6.6 Sueldos

En el siguiente cuadro se detalla los sueldos de los empleados con todos los beneficios de ley.

| <b>PERSONAL</b>    | <b>SUELDOS</b> | <b>ANUAL</b>   | <b>IESS EMP.</b> | <b>IESS EMPRESA</b> | <b>GASTO SUELDOS ANUAL</b> |
|--------------------|----------------|----------------|------------------|---------------------|----------------------------|
| Gerente chef       | \$407          | \$4884         | \$461,538        | \$593,406           | \$5015,868                 |
| Ayudante de cocina | \$402,32       | \$4827,84      | \$456,23088      | \$586,58256         | \$4958,19168               |
| Mesero             | \$403,36       | \$4840,32      | \$457,41024      | \$588,09888         | \$4971,00864               |
| Cajero             | \$402,32       | \$4827,84      | \$456,23088      | \$586,58256         | \$4958,19168               |
| <b>Total</b>       | <b>\$1615</b>  | <b>\$19380</b> | <b>\$1831,41</b> | <b>\$2354,67</b>    | <b>\$19903,26</b>          |

Tabla 23 Guamán, S. (2021) Sueldos

| <b>PERSONAL</b>    | <b>SUELDOS</b> | <b>DECIMO 4°</b> | <b>DECIMO 3°</b> | <b>TOTAL DECIMOS</b> |
|--------------------|----------------|------------------|------------------|----------------------|
| Gerente chef       | \$407          | \$400            | \$407            | \$807                |
| Ayudante de cocina | \$402,32       | \$400            | \$402,32         | \$802,32             |
| Mesero             | \$403,36       | \$400            | \$403,36         | \$803,36             |
| Cajero             | \$402,32       | \$400            | \$402,32         | \$802,32             |
| <b>Total</b>       | <b>\$1615</b>  | <b>\$1600</b>    | <b>\$1615</b>    | <b>\$3215</b>        |

Tabla 24 Guamán, S. (2021) Sueldos décimos

| TOTAL SUELDOS | TOT. DECIMOS | TOT ANUAL  |
|---------------|--------------|------------|
| \$19903,26    | \$3215       | \$23118,26 |

Tabla 25 Guamán, S. (2021) Sueldos total décimos

### 6.7 Depreciación de activos fijos

En esta tabla se da conocer el valor de depreciación por el desgaste y el pasar del tiempo de los siguientes activos: Equipos industriales 10%, equipos de computación 33,33% y muebles y enseres 10%, que dan como resultado un valor de \$898,53.

| DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS |           |                   |                 |
|----------------------------|-----------|-------------------|-----------------|
|                            |           | %<br>DEPRECIACION | DEPRECIACION    |
| Equipos Industriales       | \$3377,35 | 10%               | \$337,735       |
| Edificio                   | \$0       | 20%               | \$0             |
| Vehículos                  | \$0       | 5%                | \$0             |
| Equipos de Computación     | \$1002    | 33,33%            | \$333,9666      |
| Muebles y Enseres          | \$2268,29 | 10%               | \$226,829       |
| <b>Total</b>               |           |                   | <b>\$898,53</b> |

Tabla 26 Guamán, S. (2021) Depreciación activos fijos

### 6.8 Amortizaciones

Este valor lo recupera la empresa por constitución, la amortización de la empresa es de un 20% y este equivale a \$80 dólares por el monto de constitución de \$400.

| AMORTIZACIONES         |       |                            |      |
|------------------------|-------|----------------------------|------|
|                        |       | PORCENTAJE<br>AMORTIZACION |      |
| Gastos de Constitución | \$400 | 20%                        | \$80 |

Tabla 27 Guamán, S. (2021) Amortizaciones

### 6.9 Estructura de capital

La estructura capital para este proyecto está conformada de la siguiente manera: **capital propio** con un valor de \$25802,02 que equivale en un 51%, con un costo del 12% con una tasa de descuento del 6%, mientras el **capital financiero** tiene un valor de \$25000 que equivale al

49%, con un costo del 14% con tasa de descuento del 6,9%. Como **total de la inversión** da una cantidad de **\$50802,02** que equivale al 100%, el **TMAR (tasa mínima de rendimiento)**, es la suma de las tasas de rendimiento que da como resultado de 13% que es el valor de la factibilidad de la empresa

| <b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b> |                   |                   |              |              |             |
|------------------------------|-------------------|-------------------|--------------|--------------|-------------|
|                              |                   | <b>Estructura</b> | <b>Costo</b> | <b>TD</b>    |             |
| Capital propio               | \$25802,02        | 51%               | 12%          | 6,1%         |             |
| Capital financiero           | \$25000           | 49%               | 14%          | 6,9%         |             |
| <b>Total inversión</b>       | <b>\$50802,02</b> | <b>100%</b>       |              | <b>13,0%</b> | <b>TMAR</b> |

Tabla 28 Guamán, S. (2021) Estructura capital

### 6.10 Tabla de amortización

Esta tabla indica el monto de \$25.000 con una tasa del 14% en el plazo de 5 años, el primer año de una cuota de \$3500 al pago de interés y a su vez el pago capital de \$25.000 que al final de los 5 años da como saldo 0.

| <b>TABLA DE AMORTIZACION</b> |                  |                          |                     |                   |
|------------------------------|------------------|--------------------------|---------------------|-------------------|
| Monto                        | 25000            |                          |                     |                   |
| Tasa                         | 14%              |                          |                     |                   |
| Plazo                        | 5                |                          |                     |                   |
| <b>PERIODO</b>               | <b>DIVIDENDO</b> | <b>PAGO INTERES</b>      | <b>PAGO CAPITAL</b> | <b>SALDO</b>      |
| 0                            | -                | -                        | -                   | \$25000           |
| 1                            | \$7282,09        | \$3.500,00               | \$3.782,09          | \$21.217,91       |
| 2                            | \$7282,09        | \$2.970,51               | \$4.311,58          | \$16.906,33       |
| 3                            | \$7282,09        | \$2.366,89               | \$4.915,20          | \$11.991,13       |
| 4                            | \$7282,09        | \$1.678,76               | \$5.603,33          | \$6.387,80        |
| 5                            | \$7282,09        | \$894,29                 | \$6.387,80          | \$0,00            |
|                              |                  | \$11.410,44              |                     |                   |
|                              |                  | <b>Interés anual</b>     |                     | <b>\$3.500,00</b> |
|                              |                  | <b>Interés semestral</b> |                     | <b>\$1750,00</b>  |

Tabla 29 Guamán, S. (2021) Tabla de amortización

### 6.1 Punto de equilibrio

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de menús que se va a vender para tener una rentabilidad, se establece un punto de venta de 1117 menús para que el negocio no cierre, si se logra vender un total de 37 menús diarios con un valor de \$2826,51 al mes para que la empresa tenga una rentabilidad.

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Materia prima     | \$250            |
| Arriendo          | \$200            |
| Sueldos           | \$1926,51        |
| Servicios básicos | \$450            |
| <b>Total</b>      | <b>\$2826,51</b> |

Tabla 30 Guamán, S. (2021) Punto de equilibrio

|          |               |                        |
|----------|---------------|------------------------|
| Precio   | \$3,56        |                        |
| Costo    | \$1,03        |                        |
| Ganancia | <b>\$2,53</b> | Margen de contribución |

Tabla 31 Guamán, S. (2021) Margen de contribución

| <b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b> |        |        |                  |
|---|--------|--------|------------------|
| PE=   | \$1117 |        |                  |
| Menús de venta                                  | 1117   |        |                  |
| Venta diaria                                    | 37     |        |                  |
| Venta   | 1117   | \$3,56 | \$3977,2         |
| Costo   | 1117   | \$1,03 | \$1150,7         |
| Gasto   |        |        | <b>\$2826,51</b> |
| <b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>                      |        |        | <b>0</b>         |

Tabla 32 Guamán, S. (2021) Punto de equilibrio

En esta tabla podemos observar que el restaurante se proyecta que venda las siguientes cantidades. Con el primer valor 2500 menús con el valor costo de venta \$3,56 que da como



resultado \$8900 y en un año se obtenga el valor de \$106.800, con el segundo valor 2500 multiplicado por \$1,03 que es el valor costo del cual obtenemos \$2575 y en el lapso de un año este genere un valor de \$30.900.

| <b>VENTAS PROYECTADAS</b> |        |        |        |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| 2500                      | \$8900 | 106800 | ventas |
| 2500                      | \$2575 | 30900  | costo  |

Tabla 33 Guamán, S. (2021) Ventas proyectadas

## 6.2 Costo de ventas

El costo de ventas está basado en un periodo de 5 años, el cual tendrá ventas para conocer el monto del primer año.

| <b>COSTO DE VENTAS</b>         | <b>0</b> | <b>1</b>    | <b>2</b>    | <b>3</b>    | <b>4</b>    | <b>5</b>    |
|--------------------------------|----------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Ventas                         |          | \$106800,00 | \$110014,68 | \$113326,12 | \$116737,24 | \$120251,03 |
| Costo de ventas                |          | \$30900,00  | \$31830,09  | \$32788,18  | \$33775,10  | \$34791,73  |
| Utilidad bruta en ventas       |          | \$75900,00  | \$78184,59  | \$80537,95  | \$82962,14  | \$85459,30  |
| Gastos administrativos         |          | \$23118,26  | \$23814,12  | \$24530,92  | \$25269,31  | \$26029,91  |
| Servicios básicos              |          | \$5400,00   | \$5562,54   | \$5729,97   | \$5902,44   | \$6080,11   |
| Material de oficina y limpieza |          | \$4098,12   | \$4221,47   | \$4348,54   | \$4479,43   | \$4614,26   |
| Alquiler auto                  |          | \$0,00      | \$0,00      | \$0,00      | \$0,00      | \$0,00      |
| Alquiler                       |          | \$2400,00   | \$2472,24   | \$2546,65   | \$2623,31   | \$2702,27   |
| Publicidad                     |          | \$2238,00   | \$2305,36   | \$2374,76   | \$2446,24   | \$2519,87   |
| Depreciaciones                 |          | \$898,53    | \$898,53    | \$898,53    | \$898,53    | \$898,53    |
| Amortizaciones                 |          | \$80,00     | \$80,00     | \$80,00     | \$80,00     | \$80,00     |
| Utilidad operativa             |          | \$37667,09  | \$38830,32  | \$40028,57  | \$41262,88  | \$42534,35  |
| Gastos financieros             |          | \$3500,00   | \$2970,51   | \$2366,89   | \$1678,76   | \$894,29    |
| Utilidad antes de impuestos    |          | \$34167,09  | \$35859,81  | \$37661,68  | \$39584,12  | \$41640,06  |
| Base impositiva                |          | \$12385,57  | \$12999,18  | \$13652,36  | \$14349,25  | \$15094,52  |
| Utilidad neta                  |          | \$21781,52  | \$22860,63  | \$24009,32  | \$25234,88  | \$26545,54  |

Tabla 34 Guamán, S. (2021) Costo de ventas

La tabla está contempla que 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas den como resultado en el primer año rendirán una utilidad neta de \$21781,52 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$26545,54.

### 6.3 Flujo de caja

El flujo de caja corresponde en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado llevando así al control de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de fluidez que tiene la empresa.

|                         | 0           | 1           | 2           | 3           | 4           | 5           |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Utilidad operativa      |             | \$37667,09  | \$38830,32  | \$40028,57  | \$41262,88  | \$42534,35  |
| Depreciación            |             | \$898,53    | \$898,53    | \$898,53    | \$898,53    | \$898,53    |
| Amortización            |             | \$80,00     | \$80,00     | \$80,00     | \$80,00     | \$80,00     |
| - Base impositiva       |             | \$12385,57  | \$12999,18  | \$13652,36  | \$14349,25  | \$15094,52  |
| - Gastos financieros    |             | \$3500,00   | \$2970,51   | \$2366,89   | \$1678,76   | \$894,29    |
| - Pago capital          |             | \$3.782,09  | \$4.311,58  | \$4.915,20  | \$5.603,33  | \$6.387,80  |
| + Valor de salvamento   |             |             |             |             |             | \$0         |
| + Capital de trabajo    |             |             |             |             |             | \$0         |
| - Reposición de activos |             |             |             | \$0         |             |             |
| = Flujo neto de caja    | -\$50802,02 | \$18.977,96 | \$19.527,58 | \$20.072,65 | \$20.610,08 | \$21.136,27 |

Tabla 35 Guamán, S. (2021) Flujo de caja

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$18.977,96; mientras que para el quinto año este aumentará a \$21.136,27.

### 6.4 Cálculo del TIR y VAN

Para finalizar el análisis financiero como último paso tenemos el cálculo del VAN y el TIR, el cual consiste en que VAN (Valor Actual Neto), es el indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual y trasladando todas las cantidades futuras al presente, mientras que el VAN consiste en 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; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$19.484,14.

El TIR (Tasa Interna de Retorno) es la tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad 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 27,36 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 12,98% con el TMAR.

|      |             |
|------|-------------|
| VAN  | \$19.484,14 |
| TIR  | 27,36%      |
| TMAR | 12,98%      |

Tabla 36 Guamán, S. (2021) Porcentajes VAN, TIR, TMAR

## **7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **7.1 Conclusiones**

- Restaurante El Descanso se manejará con un reglamento de trabajo, donde están establecidas las normas para el personal, las cuales se deben ejecutar durante la jornada laboral, con el fin de cumplir las metas planteadas y satisfacer las necesidades básicas de las personas que visiten el restaurante.
- Para obtener un desarrollo óptimo la empresa contará con un personal altamente capacitado, esto se lo consigue mediante charlas y procesos de formación donde se tratará temas acerca del buen servicio, el desempeño en cada una de las áreas de cocina, el trabajo en equipo y la ética profesional para que así se cumpla con todas las necesidades del cliente y a su vez sienta seguridad y tranquilidad al momento de comer.
- Para la creación del Restaurante El Descanso se realizó un estudio de mercado en el sector donde se va a ubicar la empresa, por la emergencia sanitaria que el mundo está atravesando se realizó encuestas virtuales utilizando redes sociales donde se presentó la oferta que se va a ofrecer y los servicios con los que contaría. Esto fue de gran ayuda ya que con los datos obtenidos se elaboró un plan estratégico para la realización de este proyecto.
- Por la pandemia se elaboró un plan de bioseguridad que se manejará dentro de la empresa, en el ámbito del personal de trabajo la utilización de implementos de seguridad para la elaboración y servicio de alimentos; además de protocolos que se utilizará en el área de servicio para los clientes.
- En el ámbito económico El Descanso cuenta con un capital propio y una inversión bancaria, los cuales generarán ingresos a corto, mediano y largo plazo.

### **7.2 Recomendaciones**

- Cumplir con todos los procesos ya establecidos por la empresa para establecerse en el mercado.
- Realizar análisis y balances donde se puedan evidenciar el desempeño que tiene la empresa, en el caso de presentar fallas dar solución rápida con diferentes tipos de estrategias que no afecten al desarrollo del negocio y en un futuro no se repitan.

### 7.3 Bibliografía


- Andrade, J., & López, A. (2013). *MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CIUDAD DE CALI-COLOMBIA*. CALI-COLOMBIA. Obtenido de [http://bibliotecadigital.usb.edu.co:8080/bitstream/10819/2096/1/Manual\\_%20Elaboracion\\_Comida\\_Restaurantes\\_Andrade\\_2013.pdf](http://bibliotecadigital.usb.edu.co:8080/bitstream/10819/2096/1/Manual_%20Elaboracion_Comida_Restaurantes_Andrade_2013.pdf)
- ARCSA. (2021). *ARCSA*. Obtenido de ARCSA: <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- BBVA. (2019). Obtenido de BBVA: <https://www.bbva.com/es/significan-los-numeros-las-cuentas-cuentas-corrientes-codigo-cuenta-cliente/>
- Correo, D. (06 de 01 de 2017). *Correo*. Obtenido de Correo: <https://www.diariocorreo.com.ec/2034/portada/caldo-de-gallina-criolla-tradicion-que-se-mantiene-en-los-hogares-ecuatorianos>
- Gobierno, M. d. (2021). *Ministerio de Gobierno*. Obtenido de <https://www.ministeriodegobierno.gob.ec/permiso-anual-de-funcionamiento/>
- IESS. (2021). *IESS*. Obtenido de IESS: <https://ecuadorec.com/registro-nuevo-empleador-en-el-iess-requisitos/>
- Interior, M. d. (2021). *Ministerio del Interior*. Obtenido de Ministerio del Interior: <https://www.gob.ec/cgreg/tramites/otorgamiento-permiso-funcionamiento-locales-establecimientos-no-se-encuentran-categorizados-turisticos>
- Larrosa, P. (3 de 7 de 2021). *La Verdad*. Obtenido de La Verdad: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/cuales-son-caracteristicas-servicio-americano--20070130000000-nt.html#:~:text=RESPUESTA%3A%20Servicio%20Emplatado%20o%20americano,invitado%20por%20el%20lado%20derecho.>
- Publimetro. (08 de 04 de 2018). *Publimetro*. Obtenido de Publimetro: <https://www.publimetro.pe/vida-y-estilo/2018/04/09/beneficios-nutritivos-consumir-caldo-patita-72688-noticia/>
- Quito, M. d. (2021). *Municipio del Distrito Metropolitano de Quito*. Obtenido de Municipio del Distrito Metropolitano de Quito: <https://www.quito.gob.ec/index.php/administracion-zonales/administracion-eugenio-espejo>

- Quito, P. (20 de 01 de 2020). *Permisos Quito*. Obtenido de Permisos Quito: [https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/#:~:text=PERMISO%20DE%20FUNCIONAMIENTO%20DEL%20MINISTERIO,MINISTERIO%20DE%20TURISMO%20\(seg%C3%BAn%20categorizaci%C3%B3n\)](https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-restaurantes-ventas-de-comidas-quito/#:~:text=PERMISO%20DE%20FUNCIONAMIENTO%20DEL%20MINISTERIO,MINISTERIO%20DE%20TURISMO%20(seg%C3%BAn%20categorizaci%C3%B3n))
- SAYCE. (2018). *SAYCE*. Obtenido de <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/por-comunicacion-publica/tarifas-sector-alojamiento-alimentos-y-bebidas/>
- SRI. (2021). *SRI*. Obtenido de SRI: <https://www.sri.gob.ec/regimen-impositivo-simplificado-rise#requisitos>
- Turismo, M. (2021). *Ministerio Turismo*. Obtenido de Ministerio Turismo: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos-turisticos/110-registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas>
- Utpl. (01 de 05 de 2020). *UTPL blog*. Obtenido de UTPL blog: <https://noticias.utpl.edu.ec/covid-19-en-ecuador-potenciales-impactos-en-la-pobreza>

## 7.1 Anexos

### 7.1.1 Equipos industriales

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432289473-cocina-industrial-4-quemadores-hierro-fundido...  
también puede interesarte: cocina - cocinas usadas - waflera - cocina industrial - dispensador agua  
Ver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros [Compartir](#) | [Vender uno igual](#)



Nuevo | 12 vendidos  
**Cocina Industrial 4 Quemadores Hierro Fundido**  
U\$S 520  
Pago a acordar con el vendedor  
[Más información](#)  
Entrega a acordar con el vendedor  
Quito, Pichincha (Quito)  
[Ver costos de envío](#)  
¡Última disponible!  
[Comprar ahora](#)

Gráfico 35. Guamán, S (2021) Equipos industriales. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431727567-horno-industrial-acero-inoxidable-mixto-3-latas-a-gas-nuevo...  
Nuevo | 139 vendidos  
**Horno Industrial Acero Inoxidable Mixto 3 Latas A Gas Nuevo**  
U\$S 159<sup>99</sup>  
Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)  
Entrega a acordar con el vendedor  
Quito, Pichincha (Quito)  
[Ver costos de envío](#)  
Cantidad: 1 unidad (3 disponibles)  
[Comprar ahora](#)

Gráfico 36. Guamán, S (2021) Equipos industriales. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431576007-frigorifico-vertical-mixto-congelador-y-enfriador-...  
 Nuevo | 2 vendidos  
**Frigorífico Vertical Mixto Congelador Y Enfriador**  
 U\$S 1.790  
 Pago a acordar con el vendedor  
 Más información  
 Entrega a acordar con el vendedor  
 Quito, Pichincha ( Quito )  
 Ver costos de envío  
 Cantidad: 1 unidad (9 disponibles)  
 Comprar ahora  
 12 meses de garantía de fábrica.


Gráfico 37. Guamán, S (2021) Equipos industriales. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431967390-microondas-hamilton-beach-25-litros-mega-promo-...  
 También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - waflera - cocina industrial - dispensador agua  
 Volver al listado | Hogar y Muebles > Electrodomésticos > Hornos, Cocinas y Microondas > Otros  
 Compartir | Vender uno ig  
 Nuevo | 39 vendidos  
**Microondas Hamilton Beach 25 Litros Mega Promojj**  
 U\$S 109  
 Pago a acordar con el vendedor  
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
 Más información  
 Entrega a acordar con el vendedor  
 Quito, Pichincha ( Quito )  
 Ver costos de envío  
 Cantidad: 1 unidad (561 disponibles)  
 Comprar ahora  
 Activar Windows

Gráfico 38. Guamán, S (2021) Equipos industriales. Ecuador



articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431700581-brentwood-molino-de-carne-electrico-400w-2v-molador-potente-... JM?searchVariation=89572748566#searchVariation=8957...



Nuevo | 47 vendidos

**Brentwood Molino De Carne Eléctrico 400w 2v Molador Potente**

U\$S 139

**Pago a acordar con el vendedor**  
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)

**Entrega a acordar con el vendedor**  
Quito, Pichincha ( Quito )  
[Ver costos de envío](#)

Color: blanco

Cantidad: **1 unidad** (487 disponibles)

**Comprar ahora**

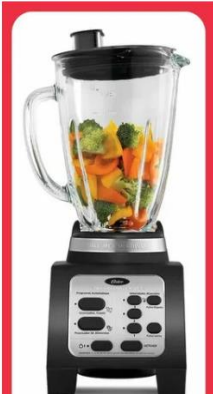
Gráfico 39. Guamán, S (2021) Equipos industriales. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432378319-licuadora-oster-negra-100-original-reversible-a-domicilio-... JM#position=3&search\_layout=grid&type=item&tracking\_id=07a...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - waflera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | ... > ... > Pequeños Electrodomésticos > Para Cocina > Preparación de Bebidas > Licuadoras

Compartir | Vender uno igual



Nuevo | 207 vendidos

**Licuadora Oster Negra 100% Original Reversible A Domicilio.**

U\$S 92<sup>50</sup>

**Pago a acordar con el vendedor**  
[Más información](#)

**Envío gratis a todo el país**  
Quito, Pichincha ( Quito )  
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (83 disponibles)  
Puedes comprar hasta 25 unidades

**Comprar ahora**

Gráfico 40. Guamán, S (2021) Equipos industriales. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431912312-batidora-de-pie-kitchenaid-pro-5-plus-tazon-de-5-cuartos-\_JM#position=25&search\_layout=grid&type=item&tracking\_id=6...

Nuevo | 13 vendidos

**Batidora De Pie Kitchenaid Pro 5 Plus Tazon De 5 Cuartos**

U\$S 300

Pago a acordar con el vendedor [Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (5 disponibles)

**Comprar ahora**

Información sobre el vendedor

92% | 9 años | Vendo 377

Gráfico 41. Guamán, S (2021) Equipos industriales. Ecuador

## 7.1.2 Muebles y enseres

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432394282-lavabo-industrial-de-doble-pozo-inox-\_JM#position=22&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=d53e3047-ad25-43bf...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - wafiera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros

Compartir | Vender uno igual

Nuevo | 6 vendidos

**Lavabo Industrial De Doble Pozo Inox**

U\$S 330

Pago a acordar con el vendedor [Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (5 disponibles)

**Comprar ahora**

Información sobre el vendedor

Gráfico 42. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432137552-tabla-picar-plastica-reforzada-37x28-JM#position=11&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=66269208-ec5-4d16...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - wafiera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros

Compartir | Vender uno igual



**TABLA DE PICAR**

**POLIMERO PLENO**

• No cambia de color  
• Libre de Bifenilo A  
• Fácil de sujetar  
• EXTRA Resistentes  
• Grato aliméntico

En diversos colores:

PLASTI-LEBON

Peso: 682 gr  
Alto: 37 cm  
Ancho: 28 cm  
Grosor: 0,7 cm

Nuevo | 13 vendidos

**Tabla Picar Plastica Reforzada 37x28**

U\$S 7

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 unidad (94 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Activar Windows


Gráfico 43. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-432284706-juego-de-cuchillos-cocina-tramontina-brazil-9-pcs-JM#position=40&search\_layout=grid&type=item&tracking\_id=5e80b47...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - wafiera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | ... > ... > Utensilios de Preparación > Cortadores y Railadores > Cortadoras y Trituradoras

Compartir | Vender uno igual



**TRAMONTINA**

THE RIGHT KNEE MAKES ALL THE DIFFERENCE.  
EL CUCHILLO CORRECTO HACE TODA LA DIFERENCIA.

JUEGO DE CUCHILLOS 9 pc.

Nuevo | 26 vendidos

**Juego De Cuchillos Cocina Tramontina. Brazil. 9 Pcs.**

U\$S 25

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo.  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 unidad (29 disponibles)

[Comprar ahora](#)

3 meses de garantía de fábrica.  
Activar Windows  
Ve a Configuración para activar Windows


Gráfico 44. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431933269-batidor-manual-acero-delgado-25-cm-sunex-impoexito-JM#position=14&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=b4...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - wafiera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros

Compartir | Vender uno igual



**IMPOEXITO**  
COCINA PROFESIONAL HOGAR

**COD:M1225H**

Nuevo

**Batidor Manual Acero Delgado 25 Cm Sunex Impoexito**

U\$S 7<sup>05</sup>

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo.  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 unidad (10 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Gráfico 45. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

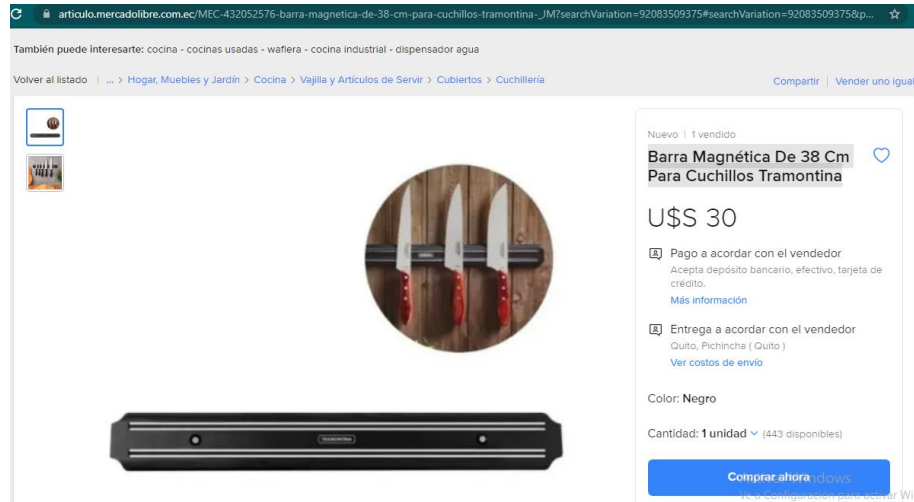


Gráfico 46. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

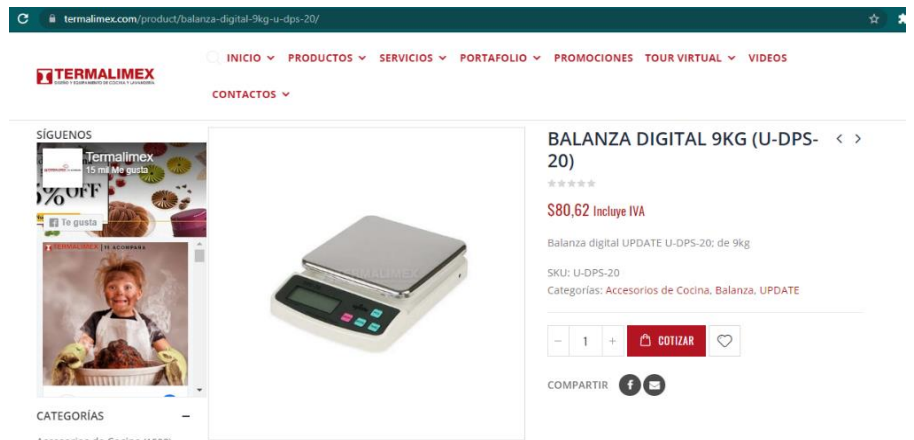


Gráfico 47. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador



Gráfico 48. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

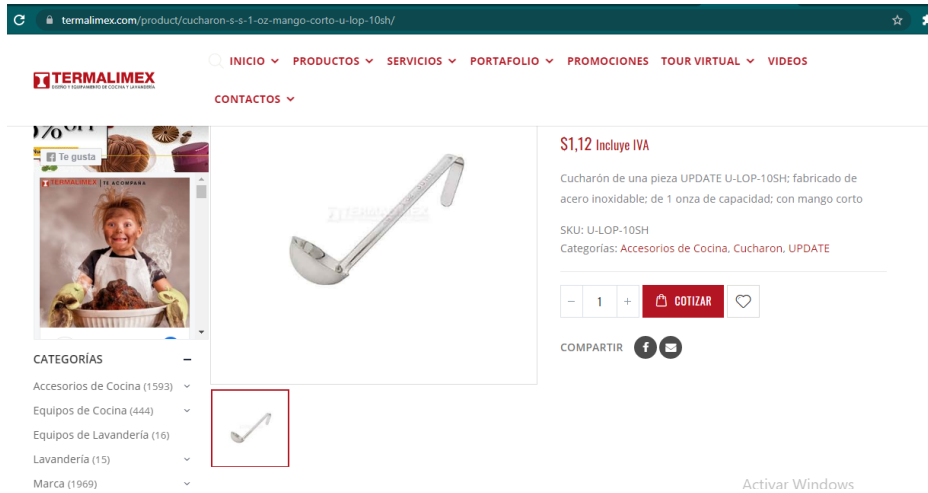


Gráfico 49. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador



Gráfico 50. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador




Gráfico 51. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

termalimex.com/product/ablandador-de-carne-s-s-mango-madera-u-mt-al/

INICIO PRODUCTOS SERVICIOS PORTAFOLIO PROMOCIONES TOUR VIRTUAL VIDEOS CONTACTOS

TERMALIMEX

SÍGUENOS



ABLANDADOR DE CARNE S/S MANGO MADERA (U-MT-AL)

★★★★★

**\$14,03 Incluye IVA**

Ablandador de carne manual UPDATE U-MT-AL; cabeza fabricada en acero inoxidable pulido; con mango de madera

SKU: U-MT-AL  
Categorías: Accesorios de Cocina, Preparación, UPDATE, Utensilios, Varios

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR

CATEGORÍAS

Gráfico 52. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

termalimex.com/product/aplastador-de-papa-mango-madera-niquelado-u-pmrd-24/

INICIO PRODUCTOS SERVICIOS PORTAFOLIO PROMOCIONES TOUR VIRTUAL VIDEOS CONTACTOS

TERMALIMEX

SÍGUENOS



APLASTADOR DE PAPA MANGO MADERA NIQUELADO (U-PMRD-24)

★★★★★

**\$10,42 Incluye IVA**

Aplastador de papa UPDATE U-PMRD-24; mango de madera niquelado; longitud 61 cm

SKU: U-PMRD-24  
Categorías: Accesorios de Cocina, Preparación, Varios

- 1 + **COTIZAR**

CATEGORÍAS

Gráfico 53. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

termalimex.com/product/sarten-aluminio-mango-aislado-25-4-cm-5813810/

INICIO PRODUCTOS SERVICIOS PORTAFOLIO PROMOCIONES TOUR VIRTUAL VIDEOS CONTACTOS

TERMALIMEX

SÍGUENOS



SARTÉN ALUMINIO MANGO AISLADO 25.4 CM (5813810)

★★★★★

**\$27,89 Incluye IVA**

Sartén HALCO 5813810; fabricado de aluminio en acabado natural; de 25.4 cm de diámetro; mango aislado

SKU: 5813810  
Categorías: Accesorios de Cocina, HALCO, Ollas y Sartenes

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR

CATEGORÍAS

Gráfico 54. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador



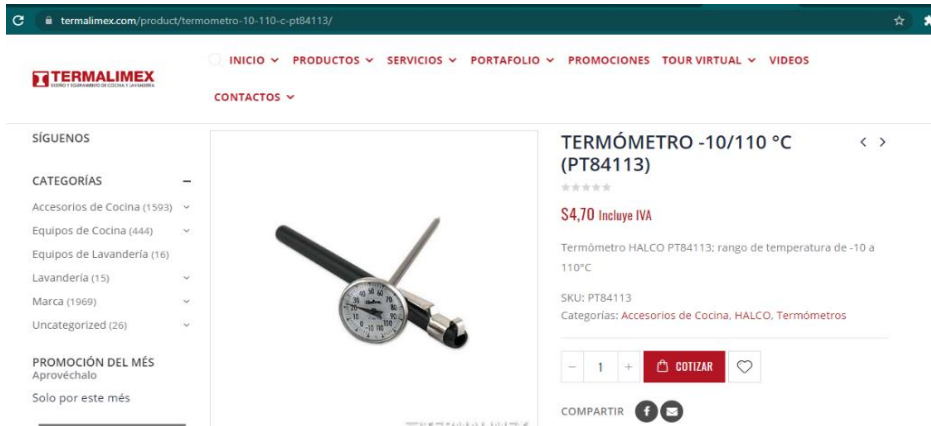


Gráfico 55. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

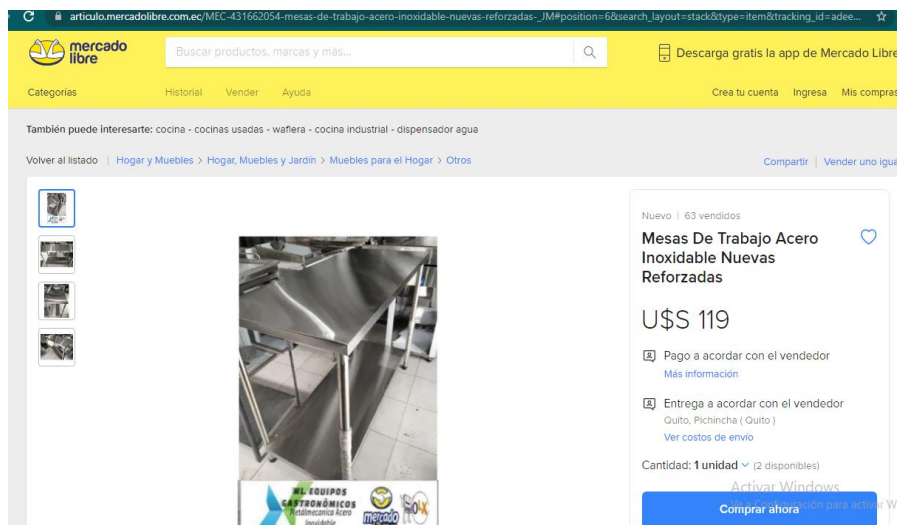


Gráfico 56. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

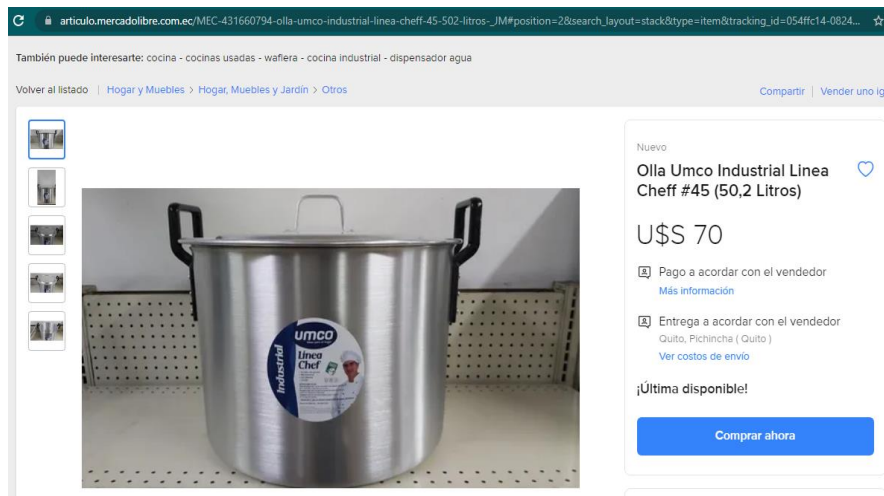



Gráfico 57. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-39003165-pelador-de-verduras-y-frutas-multifuncion...JM#position=278&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=ee41c146-ad11-4...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - waflera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | ... > ... > Utensilios de Preparación > Cortadores y Ralladores > Cortadoras y Trituradoras



Nuevo | 2 vendidos

**Pelador De Verduras Y Frutas Multifunción**

U\$S 2

Pago a acordar con el vendedor  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 unidad (997 disponibles)

**Comprar ahora**


12 meses de garantía de fábrica.

Gráfico 58. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431951143-juego-de-cubiertos-tramontina-set-de-cubiertos-x16...JM#position=32&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=0eac...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - waflera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros



Nuevo

**Juego De Cubiertos Tramontina Set De Cubiertos X16**

U\$S 7<sup>50</sup>

Pago a acordar con el vendedor  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 unidad (3 disponibles)

**Comprar ahora**


Activar Windows

Gráfico 59. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431694897-vasos-de-cristal-variedad-por-mayor-desde-045...JM#position=2&search\_layout=stack&type=item&tracking\_id=249685fc-5...

También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - waflera - cocina industrial - dispensador agua

Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros



Nuevo | 4 vendidos

**Vasos De Cristal Variedad Por Mayor Desde 0.45**

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor  
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
[Más información](#)

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

Cantidad: 1 unidad (496 disponibles)


**Comprar ahora**

Activar Windows

Gráfico 60. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador



articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431644239-plato-para-postre-llano-redondo-restaurante...  
 También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - wafiera - cocina industrial - dispensador agua  
 Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Otros



**ENVIOS A DOMICILIO**

**PRECIO POR UNIDAD \$1.37 USD**  
**PRECIO POR MAYOR \$1.23 USD**

**PLATO POSTRE LLANO REDONDO**

**18CM**

Nuevo  
**Plato Para Postre Llano Redondo; Restaurante**  
 U\$S 1<sup>37</sup>

Pago a acordar con el vendedor  
 Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.  
 Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
 Ver costos de envío


Cantidad: 1 unidad (300 disponibles)

**Comprar ahora**

Activar Windows  
 Ve a Configuración para activar Windows

Gráfico 61. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431992638-mesas-para-comedor-restaurante-sillas-de-comedor-mueble-de-...  
 También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - wafiera - cocina industrial - dispensador agua  
 Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Muebles para el Hogar > Otros



**FABRIMUEBLES**  
 Diseño y Manufactura Para Oligo y  
 Nuevo fabricadolibre.com.ec  
 fabricadolibre.com

Nuevo | 35 vendidos  
**Mesas Para Comedor, Restaurante Sillas De Comedor- Mueble De**

U\$S 125

Pago a acordar con el vendedor  
 Acepta depósito bancario, efectivo.  
 Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
 Pedro Moncayo, Pichincha ( Quito )  
 Ver costos de envío


Cantidad: 1 unidad (65 disponibles)

**Comprar ahora**

Activar Windows  
 Ve a Configuración para activar Windows

Gráfico 62. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-431968033-anaquel-o-lockers-de-6-servicios-con-divisiones-internas-...  
 También puede interesarte: cocina - cocinas usadas - wafiera - cocina industrial - dispensador agua  
 Volver al listado | Hogar y Muebles > Hogar, Muebles y Jardín > Muebles para el Hogar > Otros



Nuevo  
**Anaquele O Lockers De 6 Servicios Con Divisiones Internas**

U\$S 300

Pago a acordar con el vendedor  
 Acepta depósito bancario, efectivo.  
 Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
 Quito, Pichincha ( Quito )  
 Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (6 disponibles)

**Comprar ahora**

Activar Windows  
 Ve a Configuración para activar Windows

Gráfico 63. Guamán, S (2021) Muebles y enseres. Ecuador

### 7.1.3 Equipos de seguridad

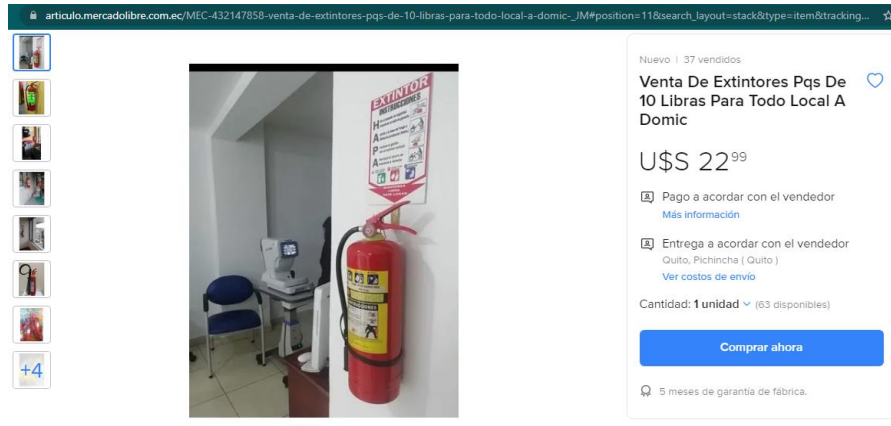


Gráfico 64. Guamán, S (2021) Equipos de seguridad. Ecuador

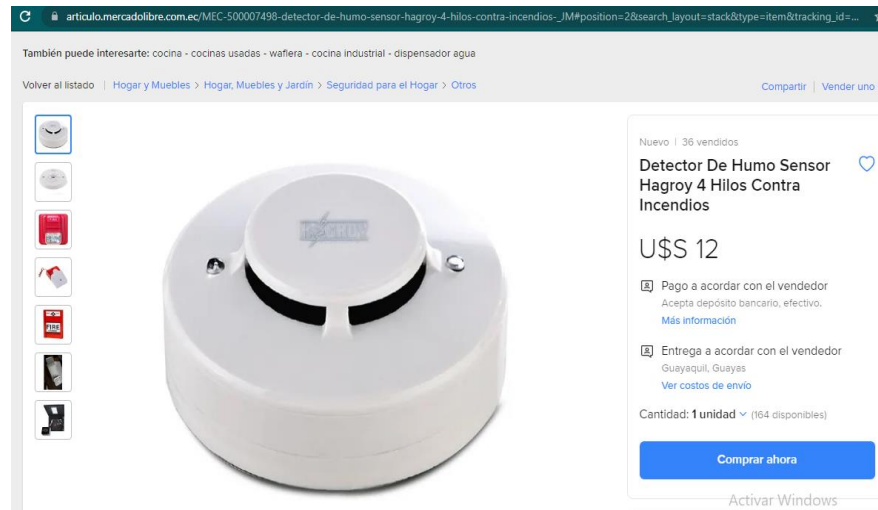


Gráfico 65. Guamán, S (2021) Equipos de seguridad. Ecuador

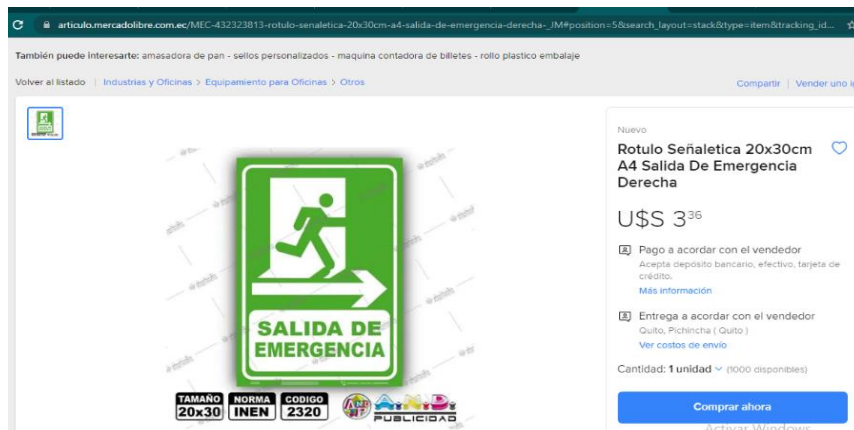


Gráfico 66. Guamán, S (2021) Equipos de seguridad. Ecuador

## 7.1.4 Equipos de computación

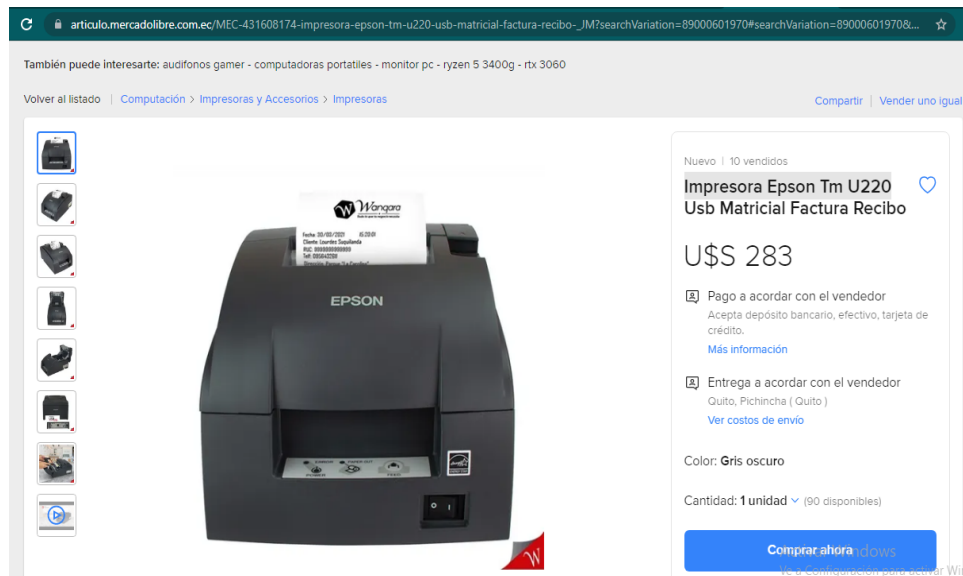


Gráfico 67. Guamán, S (2021) Equipos de computación. Ecuador



Gráfico 68. Guamán, S (2021) Equipos de computación. Ecuador

## 7.1.5 Equipo de oficina

The screenshot shows a product listing on Mercado Libre. The main image displays several boxes of Xerox paper. Text overlays on the image include 'IMPORTADORES DIRECTOS', '\$27,00', 'DESCUENTOS A PARTIR 5 CAJAS', 'CADELIZ', 'PROVEEDORA PAPELERIA Y OFICINA AL POR MAYOR Y MENOR', 'ENVIO GRATIS X 3 CAJAS', and 'CATALOGO DIGITAL DISPONIBLE 2021'. The right sidebar contains the following information: 'Nuevo | 1117 vendidos', 'Papel Bond Xerox 75gr A4 Caja Xerox 10 Resmas', 'U\$S 27<sup>50</sup>', 'Pago a acordar con el vendedor', 'Entrega a acordar con el vendedor', 'Cantidad: 1 unidad (1883 disponibles)', and a 'Comprar ahora' button.

Gráfico 69. Guamán, S (2021) Equipos de oficina. Ecuador

The screenshot shows a product listing for 'Carpetas Archivadores'. The main image is a black three-ring binder with the brand name 'UNICO' on the spine. The right sidebar contains: 'Nuevo | 2 vendidos', 'Carpetas Archivadores', 'U\$S 2<sup>80</sup>', 'Pago a acordar con el vendedor', 'Entrega a acordar con el vendedor', '¡Última disponible!', and a 'Comprar ahora' button.

Gráfico 70. Guamán, S (2021) Equipos de oficina. Ecuador

The screenshot shows a product listing for 'Rollo Papel Térmico, Químico, Bond 57, 75, 79mm Oferta'. The main image shows several rolls of white thermal paper. The right sidebar contains: 'Nuevo | 15 vendidos', 'Rollo Papel Térmico, Químico, Bond 57, 75, 79mm Oferta', 'U\$S 1', 'Pago a acordar con el vendedor', 'Envío gratis a todo el país', 'Color: Blanco', 'Cantidad: 1 unidad (985 disponibles)', and a 'Comprar ahora' button.

Gráfico 71. Guamán, S (2021) Equipos de oficina. Ecuador

superpaco.com/shop/product/boligrafo-punta-media-4991?page=5&category=1187


Dale vida a tus ideas

INICIO CATEGORÍAS RECOMENDADOS QUIENES SOMOS TIEMPOS DE ENTREGA CONTÁCTANOS MÁS INFORMACIÓN

Productos / Bolígrafos / Bolígrafo punta media

### Bolígrafo punta media

Tinta base de aceite, punta 1.0mm. Cuerpo hexagonal plástico con tapa



Color

■ ■ ■ ■

1

Precio

**\$ 0.39**

COMPRAR

Hola soy Abby, tu as virtual  
¿en qué puedo ay

Bolígrafo punta media, ancho de línea 0.4mm, cuerpo hexagonal para

Gráfico 72. Guamán, S (2021) Equipos de oficina. Ecuador

superpaco.com/shop/product/0000013296-grapas-10-ref-1188-8349?search=grapas

Dale vida a tus ideas

INICIO CATEGORÍAS RECOMENDADOS QUIENES SOMOS TIEMPOS DE ENTREGA CONTÁCTANOS MÁS INFORMACIÓN

Productos / Grapas #10 ref.1188

### Grapas #10 ref.1188

Grapas metálicas #10 caja de 1000uni



1

Precio

**\$ 0.35**

COMPRAR

Hola soy Abby, virtual

Gráfico 73. Guamán, S (2021) Equipos de oficina. Ecuador

superpaco.com/shop/product/0000063950-resaltador-pastel-jgox06un-ref-0141-900-462-5068?search=resaltadores

Iniciar Sesión

Superpaco Dale vida a tus ideas


Buscar...

INICIO CATEGORÍAS RECOMENDADOS QUIENES SOMOS TIEMPOS DE ENTREGA CONTÁCTANOS MÁS INFORMACIÓN

Productos / Resaltador pastel Jgox06un ref.0141-900-462

### Resaltador pastel Jgox06un ref.0141-900-462

Escolar Punta biselada Jgox6Un.



1

Precio

**\$ 6.99**

COMPRAR

Hola soy Abby, tu asesora virtual  
¿en qué puedo ayudart

Activar Windows  
Ve a Configuración para activa

Gráfico 74. Guamán, S (2021) Equipos de oficina. Ecuador

## 7.1.6 Materiales de limpieza

The screenshot shows a product listing on Mercado Libre. The product is 'C2-20 Desengrasante Y Descarbonizante Líquido Biodegradable' by the brand 'DQUIM'. The price is U\$S 14<sup>62</sup>. The listing includes a 'Comprar ahora' button and details about payment and delivery options. A green circular badge indicates 'BIODEGRADABLE 100%'. The product image shows a white plastic jug with a yellow cap and a label that reads 'DESENGRASANTE Y DESCARBONIZANTE INDUSTRIAL C2-20'.

Gráfico 75. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador

The screenshot shows a product listing for 'Productos De Limpieza'. The price is U\$S 6. The listing includes a 'Comprar ahora' button and details about payment and delivery options. The product image shows several large plastic jugs in various colors (pink, green, blue, white) with labels. One label clearly shows 'ALCOHOL'.

Gráfico 76. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador

The screenshot shows a product listing for 'Papel Limpion Industrial 150mt'. The price is U\$S 4<sup>90</sup>. The listing includes a 'Comprar ahora' button and details about payment and delivery options. The product image shows a roll of brown industrial paper.

Gráfico 77. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador



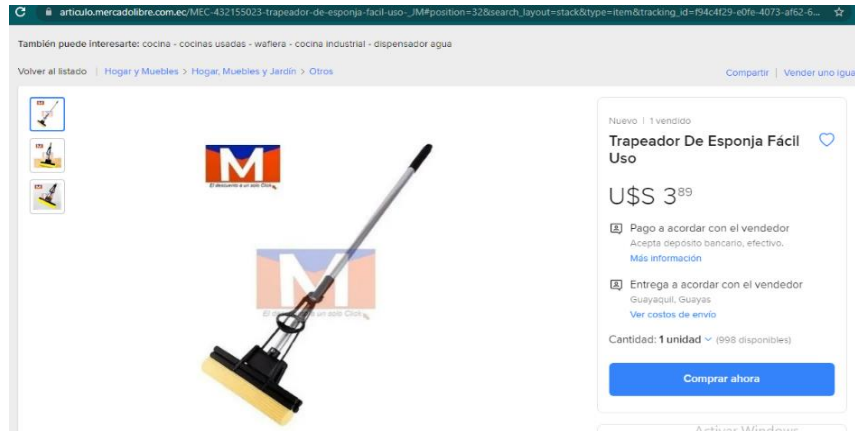


Gráfico 78. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador



Gráfico 79. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador



Gráfico 80. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador

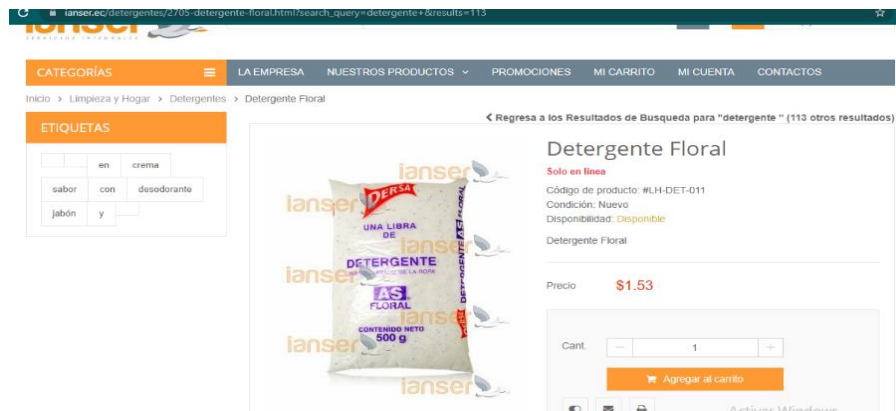


Gráfico 81. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador

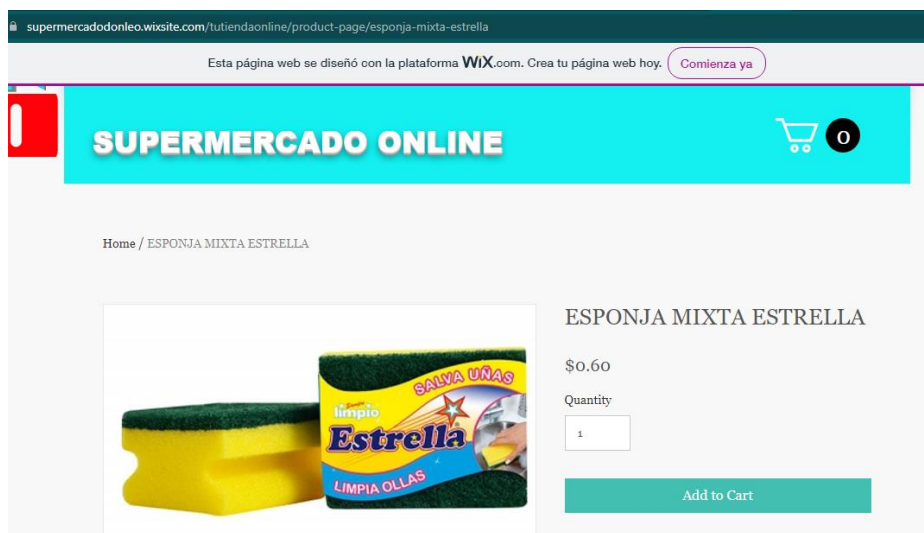


Gráfico 82. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador

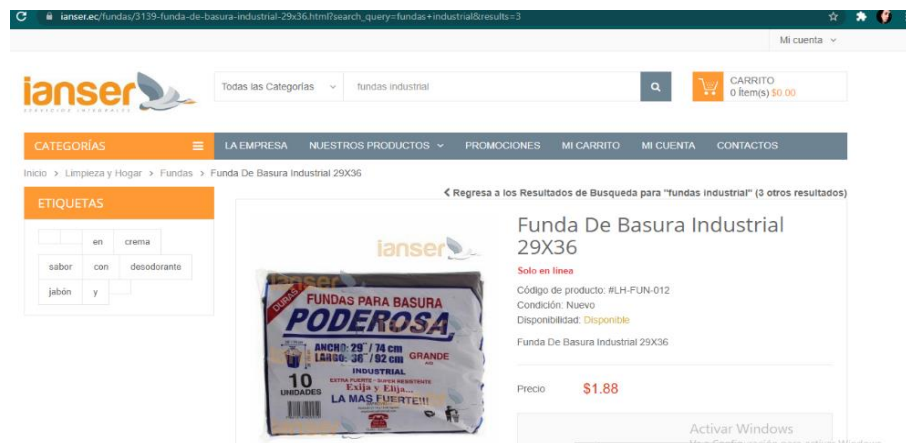


Gráfico 83. Guamán, S (2021) Materiales de limpieza. Ecuador