



**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería basado en una temática rústica, con especialidad en productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, en el sector de Carcelén – Zona Industrial, Ciudad de Quito.”**

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

**AUTOR:**

**Myuriel Desirée Taipe Rodríguez**

**TUTOR:**

**Mgs. Santiago Baldeón**

**D.M. Quito, 07 de septiembre del 2021**

## DEDICATORIA

A mis padres, *Sandra y Patricio* que, por su amor, traducido en un constante apoyo en la lucha diaria por alcanzar mis sueños.

A mi hermana, *Abigail*: amiga, compañera y confidente incondicional cuya fortaleza en sus abrazos y palabras han sido un impulso para no rendirme.

A mis abuelitos *Amada, Holger, Magdalena y Yolanda*, en cuyos valores me he formado, así como sus palabras de aliento, han dado fruto en mis logros.

A mi hermana en la Fe, *Sor Pierina*, de la Congregación de las Hermanas Doroteas, ya que sus enseñanzas me ayudaron en una época difícil para no dejar de luchar por mis nobles propósitos.

Para todos ellos mi enorme gratitud.

**MYURIEL**

## AGRADECIMIENTO

A *Dios*, por estar cada día a mi lado, brindándome sabiduría, paciencia y fuerza para culminar esta etapa de mi vida.

Al *Instituto Tecnológico Internacional Universitario - ITI*, por abrirme las puertas para formar parte de esta gran familia, así como también a su personal docente, administrativo y de servicio por su trabajo constante en pos de nuestra formación.

Al *Mgs. Santiago Baldeón*, por su acertada dirección.

Al *MSc. Christian Carvajal* que con sus invaluable conocimientos fue soporte permanente en el desarrollo de este proyecto.

**MYURIEL**

## **AUTORÍA**

Yo, Myuriel Desirée Taipe Rodríguez autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Myuriel Desirée Taipe Rodríguez

D.M. Quito, 07 de septiembre del 2021

**Mgs. Santiago Baldeón**  
**Tutor de Trabajo de Titulación**

## **CERTIFICACIÓN**

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

Mgs. Santiago Baldeón.

D.M. Quito, 07 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: El Mgs. Santiago Baldeón y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. Myuriel Desirée Taipe Rodríguez por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. – La Srta. Myuriel Desirée Taipe Rodríguez realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería basado en una temática rústica, con especialidad en productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, en el sector de Carcelén – Zona Industrial, Ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Mgs. Santiago Baldeón.

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

TERCERA: Los comparecientes, Mgs. Santiago Baldeón en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. Myuriel Desirée Taipe Rodríguez como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería basado en una temática rústica, con especialidad en productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, en el sector de Carcelén – Zona Industrial, Ciudad 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. Santiago Baldeón**

**Myuriel Desirée Taipe Rodríguez**

D.M. Quito, 07 de septiembre del 2021

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>DEDICATORIA</b> .....	ii
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	iii
<b>AUTORÍA</b> .....	iv
<b>CERTIFICACIÓN</b> .....	v
<b>ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA</b> .....	vi
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	x
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	xii
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	xiv
<b>RESUMEN</b> .....	15
<b>2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL</b> .....	17
2.1 Creación de la empresa .....	17
2.2 Descripción de la empresa .....	17
2.2.1 Importancia .....	17
2.2.2 Características .....	17
2.2.3 Actividad .....	18
2.3 Tamaño de la empresa .....	18
2.4 Necesidades que satisfacer .....	19
2.4.1 Necesidad fisiológica .....	19
2.4.2 Necesidad de Seguridad .....	19
2.4.3 Necesidad Social .....	20
2.4.4 Necesidad de autoestima o reconocimiento .....	20
2.4.5 Necesidad de autorrealización .....	20
2.5 Localización de la empresa .....	20
2.6 Filosofía Empresarial .....	21
2.6.1 Misión .....	21
2.6.2 Visión .....	21
2.6.3 Objetivos .....	21
2.6.4 Meta .....	22
2.6.5 Estrategias .....	22
2.6.6 Políticas .....	22
2.7 Desarrollo Organizacional .....	25
2.7.1 Tipo de estructura .....	25

2.7.2	Formalización.....	25
2.7.3	Centralización – Descentralización .....	26
2.7.4	Integración.....	26
2.8	Organigrama Empresarial .....	26
2.9	Funciones del personal.....	27
<b>3.</b>	<b>PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING .....</b>	<b>32</b>
3.1	Objetivo de mercadotecnia .....	32
3.2	Investigación de mercado .....	32
3.2.1	Modalidad.....	32
3.3	Plan de muestreo.....	33
3.4	Análisis de las encuestas.....	34
3.4.1	Análisis General .....	44
3.5	Entorno Empresarial .....	44
3.5.1	Micro entorno.....	44
3.5.2	Macro entorno .....	51
3.6	Producto y Servicio.....	52
3.6.1	Producto Esencial.....	53
3.6.2	Producto Real .....	53
3.6.3	Características .....	53
3.6.4	Calidad .....	53
3.6.5	Estilo .....	54
3.7	Marca .....	54
3.7.1	Producto Aumentado.....	55
3.8	Plan de introducción al mercado.....	55
3.8.1	Distintivos y Uniformes .....	55
3.8.2	Materiales de identificación .....	57
3.8.3	Canal de distribución y puntos de venta.....	60
3.8.4	Riesgo y oportunidades del negocio.....	61
3.9	Fijación de precios.....	61
3.9.1	Fijación de precios por receta estándar .....	61
3.10	Recetas estándar de producción.....	65
3.11	Implementación del negocio.....	68
3.12	Estudio arquitectónico .....	73
<b>4.</b>	<b>PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....</b>	<b>77</b>



<b>5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL</b> .....	84
5.1 Objetivo de Área .....	84
5.2 Impacto Ambiental .....	84
5.3 Impacto Social .....	85
<b>6. PROCESO FINANCIERO</b> .....	86
6.1 Introducción .....	86
6.2 Activos Fijos .....	86
6.3 Activos Diferidos .....	86
6.4 Capital de trabajo .....	87
6.5 Inversiones .....	87
6.6 Sueldos .....	88
6.7 Depreciación Activos Fijos .....	89
6.8 Amortizaciones .....	90
6.9 Estructura capital .....	90
6.10 Tabla de amortización .....	90
6.11 Punto de equilibrio .....	91
6.12 Costo de ventas .....	93
6.13 Flujo de caja .....	93
6.14 Cálculo del TIR (Tasa Interna de Retorno) y el VAN (Valor Anual Neto) .....	94
<b>7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....	95
7.1 Conclusiones .....	95
7.2 Recomendaciones .....	95
7.3 Bibliografía .....	96
7.4 Anexos .....	98

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N°. 1. Resultados de la pregunta N°. 1.....	34
Tabla N°. 2. Resultados de la pregunta N°. 2.....	35
Tabla N°. 3. Resultados de la pregunta N°. 3.....	36
Tabla N°. 4. Resultados de la pregunta N°. 4.....	37
Tabla N°. 5. Resultados de la pregunta N°. 5.....	38
Tabla N°. 6. Resultados de la pregunta N°. 6.....	39
Tabla N°. 7. Resultados de la pregunta N°. 7.....	40
Tabla N°. 8. Resultados de la pregunta N°. 8.....	41
Tabla N°. 9. Resultados de la pregunta N°. 9.....	42
Tabla N°. 10. Resultados de la pregunta N°. 10.....	43
Tabla N°. 11. Tabla de Proveedores.....	47
Tabla N°. 12. Distintivos y Uniformes del Chef Administrador y Ayudante de cocina de la cafetería “Tradición y Sabor”.....	55
Tabla N°. 13. Distintivos y Uniformes del Mesero y Cajero de la cafetería “Tradición y Sabor”.....	56
Tabla N°. 14. Características del imago tipo de la Cafetería “Tradición y Sabor”. .....	57
Tabla N°. 15. Tabla de canal de distribución y puntos de venta de la Cafetería “Tradición y Sabor”.....	60
Tabla N°. 16. Financiamiento de tarjetas de presentación y publicidad por medio de redes sociales de la cafetería “Tradición y Sabor”. .....	61
Tabla N°. 17. Receta Estándar de Costos de la empanada de verde rellena con jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores. ....	62
Tabla N°. 18. Receta Estándar de Costos de la empanada de yuca rellena con pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas.....	63
Tabla N°. 19. Receta Estándar de Costos de la empanada al horno rellena de queso fresco. ....	64
Tabla N°. 20. Receta Estándar de Producción de la empanada de verde rellena con jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores.....	65
Tabla N°. 21. Receta Estándar de Producción de la empanada de yuca rellena con pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas. ....	66
Tabla N°. 22. Receta Estándar de Producción de la empanada al horno rellena de queso fresco.....	67
Tabla N°. 23. Arriendo del local de la cafetería “Tradición y Sabor”.....	68
Tabla N°. 24. Equipos Industriales de la cafetería “Tradición y Sabor”.....	68
Tabla N°. 25. Muebles y Enseres de la cafetería “Tradición y Sabor”. .....	69
Tabla N°. 26. Equipos Industriales de seguridad de la cafetería “Tradición y Sabor”.....	71

Tabla N°. 27. Equipos de computación de la cafetería “Tradición y Sabor”	71
Tabla N°. 28. Suministros de oficina de la cafetería “Tradición Y Sabor”	72
Tabla N°. 29. Servicios Básicos de la cafetería “Tradición y Sabor”	72
Tabla N°. 30. Materiales de limpieza de la cafetería “Tradición y Sabor”	72
Tabla N°. 31. Simbología a detalle de lo que se podrá visualizar en el mapa superior de la cafetería “Tradición y Sabor”	76
Tabla N°. 32. Activos fijos de la cafetería “Tradición y Sabor”	86
Tabla N°. 33. Activos diferidos de la cafetería “Tradición y Sabor”	87
Tabla N°. 34. Capital de trabajo de la cafetería “Tradición y Sabor”	87
Tabla N°. 35. Total de inversión de la cafetería “Tradición y Sabor”	88
Tabla N°. 36. Cálculo del gasto de sueldos del personal de la cafetería “Tradición y Sabor”	88
Tabla N°. 37. Cálculo de los décimos del personal de la cafetería “Tradición y Sabor”	89
Tabla N°. 38. Cálculo del total anual de los sueldos del personal de la cafetería “Tradición y Sabor”	89
Tabla N°. 39. Depreciación de activos fijos de la cafetería “Tradición y Sabor”	89
Tabla N°. 40. Amortizaciones de la cafetería “Tradición y Sabor”	90
Tabla N°. 41. Estructura del capital de la cafetería “Tradición y Sabor”	90
Tabla N°. 42. Tabla de amortización de la cafetería “Tradición y Sabor”	91
Tabla N°. 43. Tabla de Costos Fijos de la cafetería “Tradición y Sabor”	91
Tabla N°. 44. Margen de Contribución de la cafetería “Tradición y Sabor”	92
Tabla N°. 45. Punto de Equilibrio de la cafetería “Tradición y Sabor”	92
Tabla N°. 46. Ventas Proyectadas de la cafetería “Tradición y Sabor”	93
Tabla N°. 47. Costo de Ventas de la cafetería “Tradición y Sabor”	93
Tabla N°. 48. Flujo de Caja de la cafetería “Tradición y Sabor”	94
Tabla N°. 49. Cálculo de TIR y el VAN de la cafetería “Tradición y Sabor”	94
Tabla N°. 50. Equipos Industriales a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”	99
Tabla N°. 51. Muebles y Enseres a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”	100
Tabla N°. 52. Equipos Industriales de Seguridad a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”	106
Tabla N°. 53. Suministros de oficina a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”	107

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N°. 1. Pirámide de Maslow. Fuente: López, B. de (2019). Cognifit Salud, Cerebro y Neurociencia.....	19
Figura N°. 2. Ubicación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Google maps. (2021). .....	21
Figura N°. 3. Organigrama Empresarial. Fuente: Taipe, M. (2021). .....	26
Figura N°. 4. Descripción General del puesto de Gerente Chef. Fuente: Taipe, M. (2021). .....	27
Figura N°. 5. Descripción General del puesto de Ayudante de cocina. Fuente: Taipe, M. (2021). .....	28
Figura N°. 6. Descripción General del puesto de Recepcionista / Cajero (a). Fuente: Taipe, M. (2021).....	29
Figura N°. 7. Descripción General del puesto de Mesero (a). Fuente: Taipe, M. (2021). .	30
Figura N°. 8. Descripción General del puesto de Auxiliar de Servicios Varios. Fuente: Taipe, M. (2021).....	31
Figura N°. 9. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 1. Fuente: Taipe, M. (2021).....	34
Figura N°. 10. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 2. Fuente: Taipe, M. (2021).....	35
Figura N°. 11. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 3. Fuente: Taipe, M. (2021).....	36
Figura N°. 12. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 4. Fuente: Taipe, M. (2021).....	37
Figura N°. 13. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 5. Fuente: Taipe, M. (2021).....	38
Figura N°. 14. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 6. Fuente: Taipe, M. (2021).....	39
Figura N°. 15. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 7. Fuente: Taipe, M. (2021).....	40
Figura N°. 16. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 8. Fuente: Taipe, M. (2021).....	41
Figura N°. 17. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 9. Fuente: Taipe, M. (2021).....	42
Figura N°. 18. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 10. Fuente: Taipe, M. (2021).....	43
Figura N°. 19. Ubicación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Google Maps. (2021). .....	45
Figura N°. 20. Anverso de la tarjeta de presentación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021).....	58
Figura N°. 21. Reverso de la tarjeta de presentación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021).....	58

Figura N°. 22. Hoja membretada de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taípe, M. (2021). .....	59
Figura N°. 23. Plano referencial de la estructura de la cafetería “Tradición y Sabor” junto a la simbología. Fuente: Taípe, M. (2021). .....	74
Figura N°. 24. Plano referencial de la estructura de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taípe, M. (2021). .....	75
Figura N°. 25. Formato de la encuesta (Preguntas 1 – 3). Fuente: Taípe, M. (2021). .....	98
Figura N°. 26. Formato de la encuesta (Preguntas 4 – 6). Fuente: Taípe, M. (2021). .....	98
Figura N°. 27. Formato de la encuesta (Preguntas 7 – 10). Fuente: Taípe, M. (2021). .....	99

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N. 1. FODA de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021). .....	24
Gráfico N. 2. Niveles Empresariales de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021). .....	25
Gráfico N. 3. Esquema microentorno de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021). .....	44
Gráfico N. 4. Esquema macroentorno de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021). .....	51

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería basado en una temática rústica, con especialidad en productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, en el sector de Carcelén – Zona Industrial, Ciudad de Quito.”**

Myuriel Desirée Taipe Rodríguez

Mgs. Santiago Baldeón

D.M. Quito, 07 de septiembre del 2021

## **RESUMEN**

La elaboración de un proyecto de factibilidad para la implementación de una cafetería basada en una temática rústica, con especialidad en productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, ubicada en el sector de Carcelén – Zona Industrial, permitirá conocer y satisfacer las necesidades alimenticias de los clientes del sector, además de brindarles un espacio donde por un instante cambie su rutina.

El presente documento está desarrollado en siete capítulos, los cuales contienen varios aspectos referentes al tema central de la tesis, que guían a que el proyecto de factibilidad se desarrolle de manera precisa y ordenada, además; ayuda a que el lector entienda como se expone dicho proyecto.

En el capítulo 2 hace referencia a la **organización empresarial**, la cual agrupa entre otras, la creación, descripción (importancia, características, actividad), tamaño, necesidades a satisfacer (fisiológicas, de seguridad, social, de autoestima o reconocimiento, y de autorrealización), localización, filosofía (misión, visión, objetivos, meta, estrategias, políticas de los trabajadores y la empresa), FODA, desarrollo organizacional (tipo de estructura, formalización, centralización – descentralización, integración), organigrama empresarial y se finaliza con las funciones del personal.

En el capítulo 3 trata sobre el **proceso de investigación de mercados y marketing**, abarcando el objetivo de mercadotecnia, investigación de mercado (modalidad), plan de muestreo, análisis de las encuestas (análisis general), entorno empresarial (micro entorno, competencia directa e indirecta, sustitutos, proveedores, intermediarios, clientes, macro entorno), producto y servicio (producto esencial, real, características, calidad, estilo), marca (producto aumentado), plan de introducción al mercado (distintivos y uniformes, materiales

de identificación, canales de distribución y puntos de venta, riesgos y oportunidades del negocio), fijación de precios (por receta estándar de producción y costos), implementación del negocio y para finalizar el estudio arquitectónico.

En el capítulo 4 el estudio sobre el **proceso de derecho empresarial**, abarca los trámites y requisitos de funcionamiento: SRI - Servicio de Rentas Internas, ARCSA - Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, etc.

En el capítulo 5, el **proceso de impacto ambiental y social**, habla sobre el ámbito ambiental a fin de evitar o prevenir daños, que pueda causar la elaboración de los productos, al medio ambiente y en cuanto al ámbito social, generar igualdad de género en el establecimiento.

El capítulo 6, el cual hace referencia al **proceso financiero**, comienza por una pequeña introducción y sigue con los activos fijos, activos diferidos, capital de trabajo, inversiones, sueldos, depreciación de activos fijos, amortizaciones, estructura de capital, tabla de amortización, punto de equilibrio, costo de ventas, flujo de caja y se finaliza con el cálculo del TIR (Tasa Interna de Retorno) y el VAN (Valor Anual Neto).

En el capítulo 7 se recoge las **conclusiones y recomendaciones**; además se añade la **bibliografía y anexos**.



## 2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

### 2.1 Creación de la empresa

“Tradición y Sabor” su nombre nace al combinar las costumbres y sabores degustados en los diferentes sitios visitados; además de experiencias alimenticias compartidas en familia como: tamales, quimbolitos, empanadas, etc. La cafetería surge como una necesidad de brindar servicio de alimentación y bebidas, elaborados con estándares de calidad y medidas de bioseguridad, para los trabajadores del sector de Carcelén – Zona Industrial. El lugar dispone de un ambiente con temática rústica, que les permite sentirse en calma, logrando que por un instante las personas se olviden de su vida rutinaria y disfruten de un ambiente agradable con una comida exquisita y sin tener que movilizarse grandes distancias.

### 2.2 Descripción de la empresa

#### 2.2.1 Importancia

Degustar, probar, saborear, ingerir, son acciones que el ser humano realiza al momento de consumir un alimento o bebida.

El sector de Carcelén – Zona Industrial no cuenta con una cafetería especializada en: tamales, quimbolitos, empanadas, etc.; por ello, “Tradición y Sabor” con una temática rústica, tiene la oportunidad de brindar dichos alimentos a los trabajadores de nivel socio económico medio alto del sector, como: técnicos, jefes de área, gerentes, etc.

#### 2.2.2 Características

**Responsabilidad Social:** Los dueños de la cafetería comprenden la situación que está atravesando el país y el mundo, por eso incluyen: la aplicación de un protocolo de bioseguridad para los clientes internos y externos, ofrecen productos y servicios de calidad a precios razonables, mantienen una relación de colaboración con los proveedores, planifican capacitaciones que permita a los trabajadores crecer profesionalmente y promueven la igualdad de oportunidades y permanencia del puesto de trabajo.

**Investigación e Innovación:** Los dueños de la cafetería incluyen productos tradicionales y clásicos que les gustan a los clientes, pero constantemente y de acuerdo a necesidades se investigará e innovará el sabor del relleno de los productos.

**Responsabilidad Ambiental:** Los dueños de la cafetería cuidan el medio ambiente y tienen en cuenta la creciente contaminación, no solo a nivel nacional sino también a nivel internacional, por ello han implementado el ahorro del consumo de energía y agua potable, prevención de emisiones contaminantes, colocación de basureros de reciclaje dentro del local, cajas, vasos y sorbetes de material biodegradable, así como capacitaciones al personal relacionados con este tema.

**Profesionales apasionados con su trabajo:** La elaboración de un plato no solo dependerá de prender la estufa, el horno, la plancha o cortar productos orgánicos, sino de trabajar con pasión a través de la aplicación continua del coaching y mentoring, para ofrecer un servicio con calidez a los clientes que visiten el lugar.

### 2.2.3 Actividad

“Tradición y Sabor” es un establecimiento de alimentos y bebidas, específicamente una cafetería con temática rústica, que ofrece productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, etc.; para servirse o para llevar, así como bebidas sin alcohol como: jugos, aguas aromáticas, variedades de café y chocolate.

## 2.3 Tamaño de la empresa

La cafetería “Tradición y Sabor” es una pequeña empresa que contará con tres áreas básicas: área administrativa, productiva y de soporte.

Estas áreas contarán con el siguiente staff:

- Un chef (gerente)
- Un ayudante de cocina
- Un mesero (a)
- Un recepcionista - cajero (a)
- Un auxiliar de servicios varios

## 2.4 Necesidades que satisfacer



Figura N°. 1. Pirámide de Maslow. Fuente: López, B. de (2019). Cognifit Salud, Cerebro y Neurociencia.

### 2.4.1 Necesidad fisiológica

“Tradición y Sabor” es un establecimiento de alimentos y bebidas, que permite satisfacer la necesidad alimenticia de los clientes, que se toman un corto tiempo de descanso durante el horario de trabajo.

### 2.4.2 Necesidad de Seguridad

“Tradición y Sabor” ofrece a los clientes seguridad en varios ámbitos, los cuales son:

**Seguridad alimentaria:** Abarca las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y normas de bioseguridad actualizado por la situación vigente a nivel mundial, desde la adquisición de la materia prima, hasta la entrega del producto al cliente.

**Seguridad física del cliente:** Comprende la seguridad que debe implementarse en todo el local, como: cámaras de seguridad, códigos de seguridad en las apps de delivery y grabación de las llamadas al momento que realicen los pedidos a domicilio.

**Seguridad de los trabajadores:** Se garantiza y respeta los derechos a los trabajadores, mediante el cumplimiento de todas las leyes y reglamentos del trabajador, vigentes en el Ecuador.

### **2.4.3 Necesidad Social**

“Tradición y Sabor” piensa a nivel interno y externo del restaurante. El pensar de forma interna se relaciona con el empleado y consiste en hacerle sentir parte de una familia, en estimularle su creatividad, sus habilidades, fomentar el crecimiento cognitivo relacionado a su trabajo y generar una cultura organizacional, a través de valores establecidos. En cambio, pensar de forma externa es pensar en el cliente, en satisfacer sus necesidades alimenticias, creando confianza y fidelidad.

### **2.4.4 Necesidad de autoestima o reconocimiento**

“Tradición y Sabor” busca tener un reconocimiento por parte de los clientes, mediante el uso de estrategias, como: descuentos en días especiales (cumpleaños, día de la madre, etc.), invitaciones a eventos exclusivos para clientes fieles, muestras de estima en redes sociales (mensajes, reels, etc.).

### **2.4.5 Necesidad de autorrealización**

“Tradición y Sabor” llegará a ser reconocido por los trabajadores del Sector de Carcelén Industrial, por ser un establecimiento de alimentos y bebidas, con un ambiente cálido ubicado cerca de su lugar de trabajo.

## **2.5 Localización de la empresa**

La cafetería “Tradición y Sabor” estará ubicado en Ecuador, provincia de Pichincha, ciudad de Quito, Sector Carcelén Industrial, al norte de la ciudad, específicamente en la Avenida Galo Plaza Lasso y Sebastián Moreno.

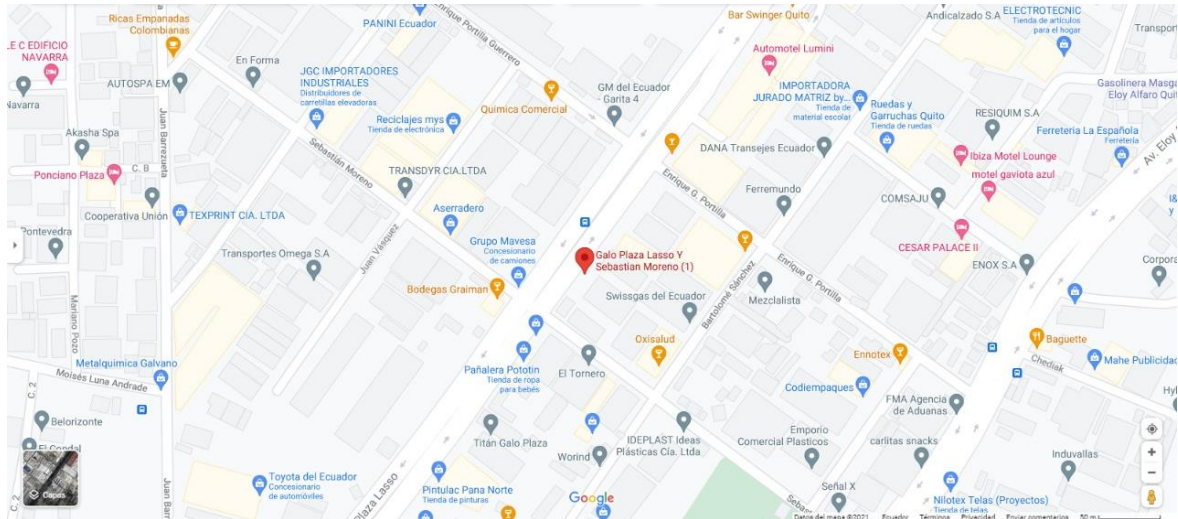


Figura N°. 2. Ubicación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Google maps. (2021).

## 2.6 Filosofía Empresarial

### 2.6.1 Misión

“Tradición y Sabor” es una cafetería enfocada al servicio de alimentos y bebidas, con especialidad en productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, para satisfacer las necesidades alimenticias de los trabajadores del sector de Carcelén – Zona Industrial, a través de una variedad de productos y servicios de calidad.

### 2.6.2 Visión

“Tradición y Sabor” en cinco años logrará ser un establecimiento de alimentos y bebidas reconocido por el sabor de sus productos, el cual conquistará el paladar de los trabajadores de la zona industrial de Carcelén, de la ciudad de Quito, permitiendo obtener prestigio en el mercado.

### 2.6.3 Objetivos

- Elaborar productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, etc., a buen precio, mediante el uso de recetas estándar, para satisfacer las necesidades de los clientes.

- Diseñar una temática atractiva, con especialidad en productos tradicionales para cumplir con la misión y visión de la cafetería.
- Difundir los productos elaborados en la cafetería “Tradición y Sabor” mediante el uso de las redes sociales, para incrementar la rentabilidad.

#### **2.6.4 Meta**

A través de la cafetería “Tradición y Sabor”, se busca satisfacer las necesidades alimenticias de los trabajadores del sector de Carcelén - Zona Industrial, mediante la elaboración de productos tradicionales de calidad, así como también dar un servicio eficiente, que promueva llegar a más personas de manera presencial y a través de las redes sociales.

#### **2.6.5 Estrategias**

- Crear un menú atractivo con temática rústica, donde se incluya los productos tradicionales que se ha investigado y así los clientes soliciten con más frecuencia.
- Llegar a más segmentos de mercado en el país, mediante una alianza estratégica, inicialmente con cadenas de establecimientos pequeños, para ofrecer los productos de la cafetería.
- Desarrollar la investigación de mercado, que permita satisfacer las necesidades de los clientes relacionados con los productos y servicios que ofrece la cafetería “Tradición y Sabor”.

#### **2.6.6 Políticas**

### **Los Trabajadores**

- Los trabajadores deben llegar a tiempo a la cafetería, de esa manera cumplirán con el horario y las tareas establecidas por la misma.
- Los trabajadores deben tener un trato respetuoso y amable hacia sus compañeros de trabajo y a los clientes.
- Los trabajadores deben utilizar el uniforme únicamente dentro del establecimiento.

- Los trabajadores deben respetar el uniforme de trabajo que se le entrega, por ello mientras estén con el uniforme, los trabajadores, no pueden fumar, tomar o hacer cualquier otra acción fuera del establecimiento que afecte la imagen del mismo.
- Los trabajadores deben cuidar de la mejor manera su aseo y presentación personal.
- Los trabajadores no podrán llegar al lugar de trabajo bajo efectos de bebidas alcohólicas o sustancias estupefacientes.

### **La Empresa**

- La cafetería se hace responsable de respetar los derechos humanos de cada trabajador, mediante mecanismos que ayude a evitar el irrespeto a los mismos.
- “Tradición y Sabor” se hace responsable de capacitar a sus trabajadores constantemente, para que no exista dificultad al momento de trabajar en el establecimiento y mucho menos quejas por parte de clientes por mal servicio o producto.
- La cafetería se hace responsable de la seguridad completa de cada trabajador y cliente del establecimiento.
- La cafetería se hace responsable de cumplir con todas las obligaciones y requisitos para que el establecimiento funcione correctamente.
- La cafetería mantendrá estándares altos de calidad, en cuanto a la elaboración de los productos para evitar que algún cliente se enferme.
- La cafetería mantendrá un trato amable, de respeto y calidez, hacia sus compañeros de trabajo y hacia los clientes.

### 2.6.6.1 FODA



Gráfico N. 1. FODA de la cafetería "Tradición y Sabor". Fuente: Taipe, M. (2021).



## 2.7 Desarrollo Organizacional

### 2.7.1 Tipo de estructura

#### *Diferenciación*

“Tradición y Sabor” tiene una estructura de tipo vertical, ya que está formado por tres partes, lo cual facilita la ejecución, proyección, control y supervisión de productos y el desempeño de cada trabajador, con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes.

Al ser una estructura vertical o jerárquica se dividirán en tres áreas, las cuales son: área administrativa, área productiva y área de soporte.



Gráfico N. 2. Niveles Empresariales de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021).

### 2.7.2 Formalización

“Tradición y Sabor” se regirá a normativas, manuales de procesos, fichas técnicas de procedimientos, políticas, estrategias y su propia misión y visión; de esa manera logrará crear su propia identidad y buscará cumplir el ordenamiento jurídico vigente, el cumplimiento de impuestos a tiempo, el costo del seguro social (propietario y empleados) y la legislación social.

“Tradición y Sabor” comenzará a operar desde el instante en que sea constituida legalmente, con un permiso de funcionamiento y que haya cumplido con los requisitos emitidos por los entes de control legislativo y tributario.

### 2.7.3 Centralización – Descentralización

“Tradición y Sabor” tiene sus actividades centradas en las áreas de recepción, producción y distribución, ya que de estas áreas dependerá la satisfacción del cliente y el progreso de cada año de la empresa para llegar al paladar de todo ecuatoriano.

La cafetería empezará su proceso de distribución de funciones desde la gerencia hasta los trabajadores del nivel operativo, permitiendo así de parte y parte las mejores sugerencias, participaciones, y toma de decisiones en beneficio del establecimiento y del cliente.

### 2.7.4 Integración

“Tradición y Sabor” basa su integración organizacional mediante liderazgo y planificación, para gestionar el proceso de compras, ventas, recepción, producción y distribución, mediante el uso de kardex, ya que, con ello la cafetería llevará el control de entradas y salidas de los productos. En este tipo de procesos se recomienda la participación de todos los miembros del establecimiento por áreas para que sea justo y equitativo.

## 2.8 Organigrama Empresarial

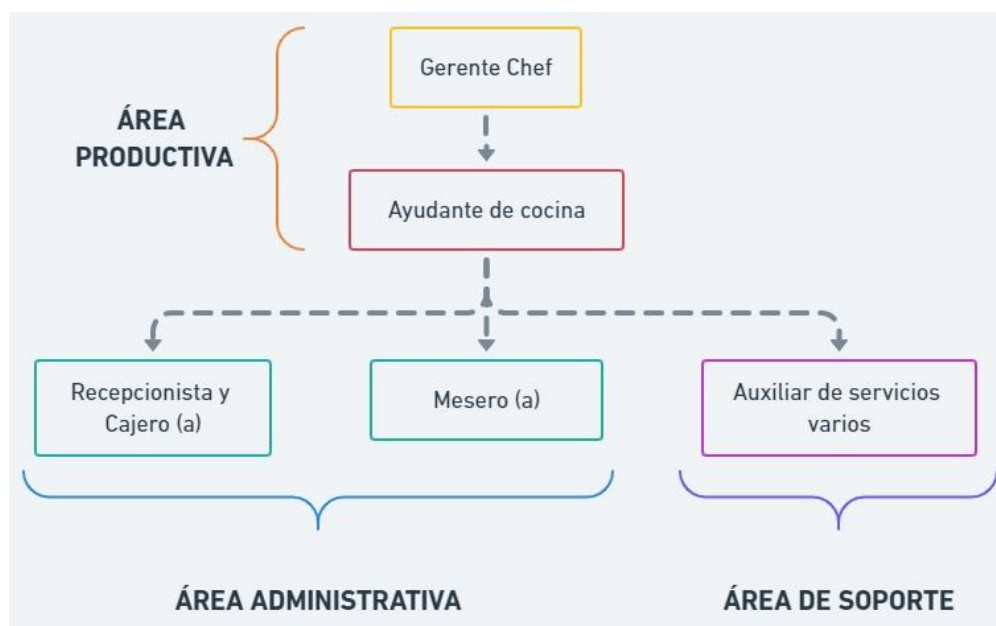


Figura N°. 3. Organigrama Empresarial. Fuente: Taipe, M. (2021).

## 2.9 Funciones del personal

### PUESTO DEL GERENTE CHEF

**Empresa:** “Tradición y Sabor”

**Unidad Administrativa:** Área Productiva

**Descripción del puesto:** En dicho puesto el profesional del área debe ser versátil en la planificación, dirección y preparación de todo tipo de platillos, además de la elaboración de menús y supervisión del área de cocina.

**Nombre del puesto:** Gerente Chef

**Funciones del puesto:** Supervisar y dirigir al personal de la cocina, planificar, dirigir, y en ocasiones preparar, distintos platillos, establecer una red de proveedores, llevar el inventario y realizar órdenes necesarias para el abastecimiento de insumos, inspeccionar y verificar los suministros, así como las áreas de trabajo, con la finalidad de garantizar su funcionalidad, limpieza y cumplir con los estándares aplicables al área de la cocina.

**Sueldo:** \$ 600

### Descripción General



Figura N°. 4. Descripción General del puesto de Gerente Chef. Fuente: Taipe, M. (2021).

## PUESTO DEL AYUDANTE DE COCINA

**Empresa:** “Tradición y Sabor”

**Unidad Administrativa:** Área Productiva

**Descripción del puesto:** En dicho puesto el ayudante de cocina colabora con el chef o cocinero, en la preparación de los alimentos. Entre las funciones principales que desempeña se destaca el mantenimiento de la higiene, el orden de la cocina y los utensilios.

**Nombre del puesto:** Ayudante de cocina

**Funciones del puesto:** Trabaja bajo la supervisión del chef ejecutivo realizando tareas como: limpiar, pelar, cortar verduras, mezclar ingredientes, colaborar en la conservación de las materias primas y los productos de uso en la cocina. Se debe dedicar exclusivamente a preparar la comida, ayudar con el almacenamiento de alimentos, elaborar el inventario y en ocasiones ayudar a limpiar la cubertería y cristalería o prestar apoyo puntual durante el servicio de comidas.

**Sueldo:** \$ 400

### Descripción General



Figura N°. 5. Descripción General del puesto de Ayudante de cocina. Fuente: Taípe, M. (2021).

## PUESTO DEL RECEPCIONISTA / CAJERO (A)

**Empresa:** “Tradición y Sabor”

**Unidad Administrativa:** Área Administrativa

**Descripción del puesto:** En dicho puesto la persona será responsable en ofrecer a todo cliente de un establecimiento de alimentos y bebidas, un servicio personalizado y efectivo, brindándole toda la información necesaria acerca de los servicios que ofrece el establecimiento, garantizando los más estándares de calidad y calidez.

**Nombre del puesto:** Recepcionista / Cajero (a)

**Funciones del puesto:** Deberá crear un ambiente acogedor para recibir de manera amigable al cliente, empleado y proveedores cuando lleguen al establecimiento. Se hará cargo de las llamadas telefónicas, correos electrónicos, correspondencia y/o faxes entrantes y salientes, responder a solicitudes de información sobre el establecimiento ya sea en persona, vía telefónica o por correo electrónico y debe cerciorarse que en todo momento se sigan los procedimientos de seguridad del establecimiento.

**Sueldo:** \$ 400

### Descripción General



Figura N°. 6. Descripción General del puesto de Recepcionista / Cajero (a). Fuente: Taipe, M. (2021).

## PUESTO DEL MESERO (A)

**Empresa:** “Tradición y Sabor”

**Unidad Administrativa:** Área Administrativa

**Descripción del puesto:** En dicho puesto la persona estará encargada de procesar los pedidos de los clientes y servir los pedidos en las mesas que se le haya asignado, de observar a sus clientes para ver sus reacciones y verificar si requieren algo adicional, procurando de esa manera que los clientes queden satisfechos con el servicio prestado.

**Nombre del puesto:** Mesero (a)

**Funciones del puesto:** Están encargados de dar la bienvenida a los clientes, guiarlos a sus mesas de ser necesario y brindarles un excelente servicio, desde la entrega y descripción de menús, recomendaciones de bebidas para acompañar las comidas de ser necesario y tomar nota de los pedidos. Son el enlace entre la cocina y el comedor, retirar platos y cubertería de las mesas, limpiar y reordenar las mesas una vez que se hayan retirado los clientes, pero sobre todo deben mantener un ambiente armónico para el máximo disfrute de la clientela, con el fin de que los clientes regresen al establecimiento.

**Sueldo:** \$ 400

### Descripción General

#### EDUCACIÓN

- Tecnología Superior en Gastronomía o Licenciado (a) en Gastronomía.
- Al menos un idioma medianamente fluido, de preferencia inglés.



#### EXPERIENCIA

Mínimo 2 años trabajando en el área de servicio al cliente.



#### COMPETENCIAS DEL PUESTO

- Puntualidad.
- Respeto.
- Responsabilidad.
- Trabajo en equipo
- Honestidad.
- Compromiso
- Hospitalidad
- Disponibilidad
- Organización
- Limpieza



#### CURSOS ADICIONALES

- Manejo de paquetería office (sistema operativo de recepción).
- Técnicas de servicio.
- Administración en establecimientos de alimentos y bebidas (procesos contables, dominio de kardex).
- Curso de servicio al cliente.
- Curso de operaciones de caja en la venta.
- Curso de manipulación de alimentos.



Figura N°. 7. Descripción General del puesto de Mesero (a). Fuente: Taipei, M. (2021).

## PUESTO DEL AUXILIAR DE SERVICIOS VARIOS

**Empresa:** “Tradición y Sabor”

**Unidad Administrativa:** Área de Soporte

**Descripción del puesto:** Realizar las labores de aseo y limpieza, para brindar comodidad a los funcionarios en los sitios de trabajo del área a la cual está prestando los servicios, conforme a las normas y procedimientos vigentes.

**Nombre del puesto:** Auxiliar de servicios varios

**Funciones del puesto:** Estará a cargo de asear la cafetería, antes del ingreso de los trabajadores y empleados y velando siempre que se mantenga aseada, mantener los baños y lavamanos en perfectas condiciones de aseo y limpieza, mantener limpios los muebles, enseres, ventanas, vidrios, cortinas, paredes y todo elemento accesorio de la cafetería, realizar labores propias de los servicios generales que demande la cafetería, responder por el inventario y buen uso de los bienes muebles e inmuebles a su cargo y desempeñar las demás funciones que le sean asignadas por el jefe inmediato, las que reciba por delegación y aquellas inherentes al desarrollo de la dependencia.

**Sueldo:** \$ 400

### Descripción General



Figura N°. 8. Descripción General del puesto de Auxiliar de Servicios Varios. Fuente: Taipe, M. (2021).

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

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

Conocer la preferencia de los clientes en relación a una cafetería con temática rústica, que ofrecerá productos y servicios de calidad logrando fidelizar a los consumidores, para ingresar a nuevos segmentos, sectores y mercados.

#### **3.2 Investigación de mercado**

La investigación de mercado en la que se basa la cafetería “Tradición y Sabor”, se divide en dos partes; la investigación cuantitativa, en el cual Qualtrics (s/a) señaló que “es un método común para recopilar datos objetivos, que pueden ayudar a describir, explicar y predecir fenómenos mediante datos numéricos”. Para esta investigación cuantitativa se utiliza la encuesta, cuyo método ayuda a conocer la preferencia del consumidor en cuanto a productos que consume frecuentemente, así como sus rellenos, promociones que más le atraigan y la ambientación que ofrece el establecimiento. La investigación de laboratorio o trabajo es aquel método, que se utiliza para el estudio del producto y consiste en un proceso que se debe realizar dentro del lugar de trabajo donde se encuentran los materiales necesarios para la elaboración de los productos y comprobar: sabores, texturas, aromas y colores de estos.

##### **3.2.1 Modalidad**

La recolección de datos de las encuestas se realiza de forma electrónica, durante un fin de semana y aplicado aleatoriamente a los empleados que laboran en la empresa del Grupo Mavesa, ubicada en Carcelén, Zona Industrial. Dicha encuesta cuenta con diez preguntas cerradas.



### 3.3 Plan de muestreo

El plan de encuesta fue realizado de forma electrónica a los colaboradores de una de las empresas del Grupo Mavesa la misma que se encuentra ubicada en el sector de Carcelén – Zona Industrial, a fin de evitar contagios debido a las condiciones de riesgo de la actual pandemia.

Mediante la fórmula del cálculo de muestreo se calcula el total de encuestas a realizar:

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

Dónde:

n = tamaño de la muestra

N = Población segmentada

Z = Nivel de confianza: Es considerado un valor constante que, si no se tiene su valor, se colocará un 95% de confianza o también equivale el (1.96).

P = Proporción de defectos esperados: Cuando no se tiene un valor exacto, suele utilizarse un valor constante de 50% (0.5).

Q = Probabilidad negativa: Cuando no se tiene un valor exacto, suele utilizarse un valor constante de 50% (0.5).

e = Error de estimación: Cuando no se tiene un valor exacto, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), en este caso se colocará el 5% (0.05).

$$n = \frac{108 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (108 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{103.723}{1.2279}$$

$$n = 84.47$$

El resultado obtenido de la aplicación de la relación matemática es: 84.47 encuestas; pero para obtener un resultado exacto se redondea a un valor de 84 encuestas.

### 3.4 Análisis de las encuestas

El formato de la encuesta aplicado a los 84 encuestados se puede observar en el Anexo N°. 1 y la tabulación correspondiente se describe a continuación.

**Pregunta N°. 1 - De los siguientes productos tradicionales ¿Cuáles consume habitualmente?**

Tabla N°. 1. Resultados de la pregunta N°. 1.

OPCIONES DE RESPUESTAS	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Tamales	36	19
Quimbolitos	24	13
Empanadas	65	35
Bolones	51	28
Chigüiles	9	5
<b>Total</b>	<b>185</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 1. Taipe, M. (2021)

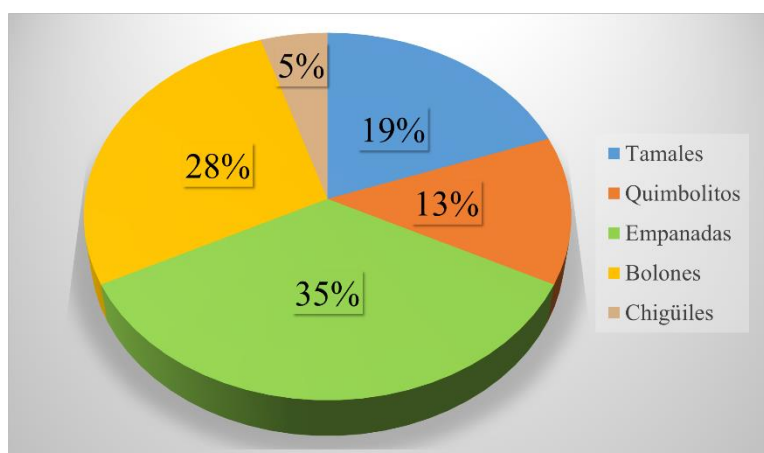


Figura N°. 9. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 1. Fuente: Taipe, M. (2021).

**Análisis:** La pregunta N°. 1 es de opción múltiple por lo cual se ha obtenido 185 respuestas que dan como resultado que el 35% de encuestados consumen habitualmente empanadas, el 28% de encuestados consumen bolones, el 19% de encuestados consumen tamales, el 13% de encuestados consumen quimbolitos y el 5% de encuestados consumen chigüiles, infiriendo que los productos que más consumirían los clientes en la cafetería “Tradición y Sabor” serían: empanadas, bolones y tamales.

**Pregunta N°. 2 - Con base en la pregunta anterior, ¿con qué frecuencia consume dichos productos?**

Tabla N°. 2. Resultados de la pregunta N°. 2.

OPCIONES DE RESPUESTA	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Una vez a la semana	36	43
Dos a tres veces por semana	36	43
Cuatro o más veces por semana	12	14
<b>Total</b>	<b>84</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 2. Taipe, M. (2021)

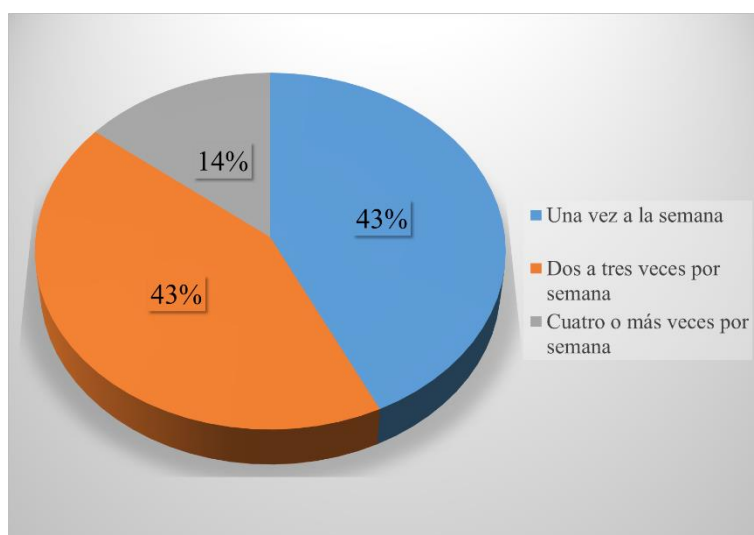


Figura N°. 10. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 2. Fuente: Taipe, M. (2021).

**Análisis:** De los datos obtenidos se puede observar que, de las 84 personas encuestadas, el 43% consumen una vez a la semana los productos mencionados en la primera pregunta, de igual forma 43% consume dos a tres veces por semana los productos y un 14% de los encuestados consumen cuatro o más veces por semana los productos; por ende, la mayoría de clientes asistirían a la cafetería “Tradición y Sabor” tres veces por semana para consumir los productos, en diferentes días.

**Pregunta N°. 3 - En relación a los tamales, empanadas, bolones, ¿Qué tipo de rellenos le gusta más?**

Tabla N°. 3. Resultados de la pregunta N°. 3.

OPCIONES DE RESPUESTAS	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Queso	58	24
Carne de res	54	23
Pollo	66	28
Camarón	17	7
Queso y chicharrón	43	18
Piña	0	0
Verduras	0	0
<b>Total</b>	<b>238</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 3. Taípe, M. (2021)

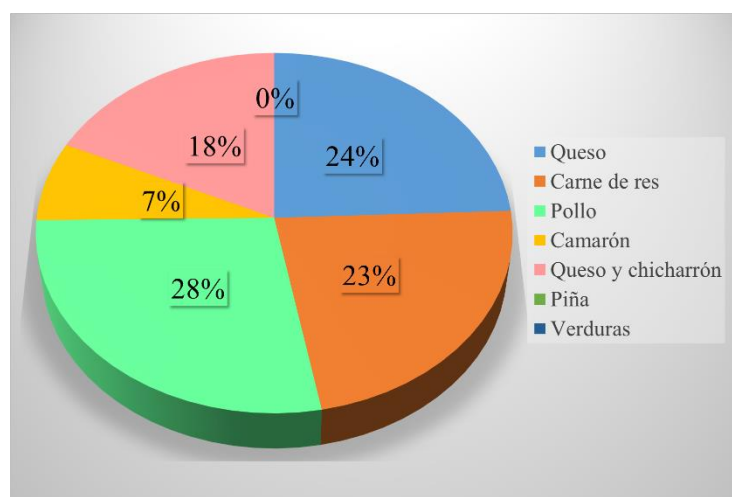


Figura N°. 11. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 3. Fuente: Taípe, M. (2021).

**Análisis:** La pregunta N°. 3 es de opción múltiple por lo cual se ha obtenido 238 respuestas que dan como resultado que el 28% de encuestados les gusta más los tamales, empanadas, bolones, rellenos de pollo, al 24% de encuestados les gusta más los productos rellenos de queso, al 23% de encuestados les gusta más los productos rellenos de carne de res, al 18% de encuestados les gusta más los productos rellenos de queso y chicharrón, al 7% de encuestados les gusta más los productos rellenos de camarón y a ninguno de los encuestados les gusta los productos rellenos de piña y verduras, infiriendo que los rellenos que más consumirían los clientes que visitarían la cafetería, serían: pollo, queso y carne de res.

**Pregunta N°. 4 - ¿Le gustaría probar tamales, empanadas, bolones, con nuevos rellenos?**

Tabla N°. 4. Resultados de la pregunta N°. 4.

OPCIONES DE RESPUESTA	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Si	83	99
No	1	1
<b>Total</b>	<b>84</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 4. Taípe, M. (2021)

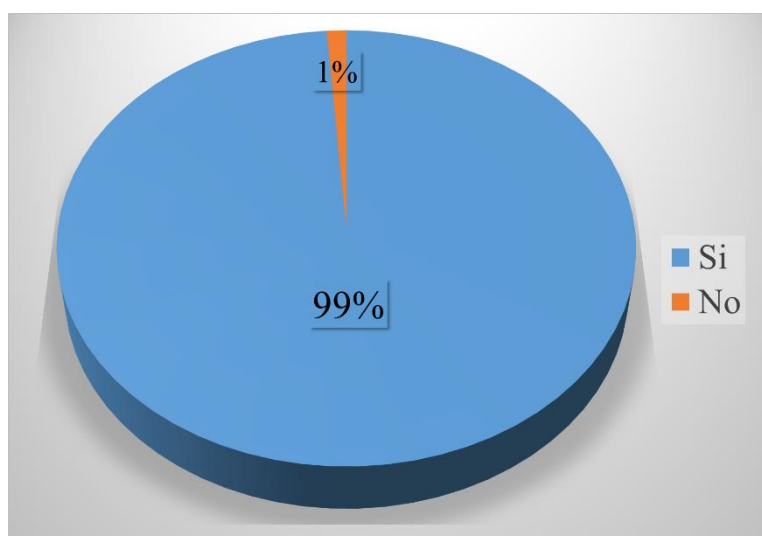


Figura N°. 12. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 4. Fuente: Taípe, M. (2021).

**Análisis:** De los datos obtenidos se puede observar que, de las 84 personas encuestadas, al 99% de encuestados si les gustaría probar los productos tradicionales como: tamales, empanadas y bolones con nuevos rellenos y al 1% no les gustaría probar los productos tradicionales con nuevos rellenos; por ende, a la mayoría de clientes si les gustaría experimentar nuevos sabores al visitar la cafetería “Tradición y Sabor”.

**Pregunta N°. 5 - De existir nuevos rellenos. ¿Cuáles de las siguientes opciones le gustaría probar?**

Tabla N°. 5. Resultados de la pregunta N°. 5.

OPCIONES DE RESPUESTAS	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores	62	45
Pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas	58	42
Choclo, jamón, carne de res y verduras	17	13
<b>Total</b>	<b>137</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 5. Taípe, M. (2021)

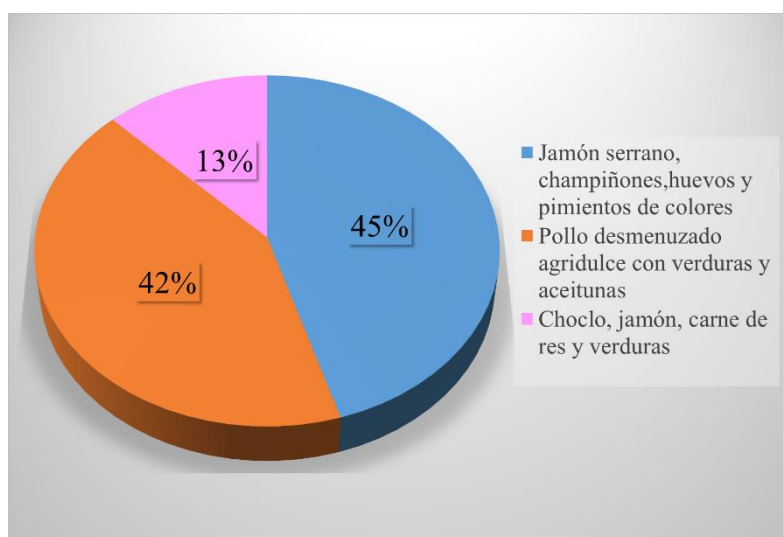


Figura N°. 13. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 5. Fuente: Taípe, M. (2021).

**Análisis:** La pregunta N°. 5 es de opción múltiple por lo cual se ha obtenido 137 respuestas que dan como resultado que el 45% de encuestados les gustaría probar los productos tradicionales con relleno de jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores, al 42% de encuestados les gustaría probar los productos tradicionales con relleno de pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas y al 13% de encuestados les gustaría probar los productos tradicionales con relleno de choclo, jamón, carne de res y verduras, infiriendo que los clientes que visiten la cafetería “Tradición y Sabor” les gustaría probar productos tradicionales con relleno de jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores y pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas.

**Pregunta N°. 6 - Considerando la entrega a domicilio, ¿En cuál de los siguientes empaques preferiría recibir su producto?**

Tabla N°. 6. Resultados de la pregunta N°. 6.

OPCIONES DE RESPUESTAS	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Empaque N°.1	32	20
Empaque N°.2	25	15
Empaque N°.3	30	18
Empaque N°.4	77	47
<b>Total</b>	<b>164</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 6. Taipe, M. (2021)

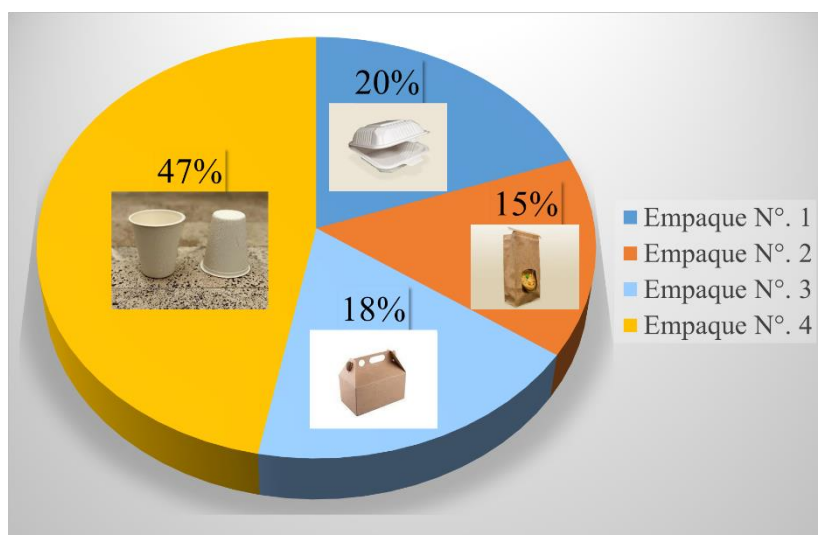


Figura N°. 14. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 6. Fuente: Taipe, M. (2021).

**Análisis:** La pregunta N°. 6 es de opción múltiple por lo cual se ha obtenido 164 respuestas que dan como resultado que el 47% de encuestados preferirían el empaque N°. 4 para la entrega a domicilio de sus productos, el 20% de encuestados preferirían el empaque N°. 1, el 18% de encuestados preferirían el empaque N°. 3 y en menor cantidad, el 15% de encuestados preferirían el empaque N°. 2, infiriendo que para la entrega a domicilio los clientes preferirían los empaques 1,3 y 4.

**Pregunta N°. 7 - ¿Usted sabía que los tamales, quimbolitos y empanadas aportan al cuerpo energía y en algunos casos vitaminas?**

Tabla N°. 7. Resultados de la pregunta N°. 7.

OPCIONES DE RESPUESTA	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Si	36	43
No	48	57
<b>Total</b>	<b>84</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 7. Taipe, M. (2021)

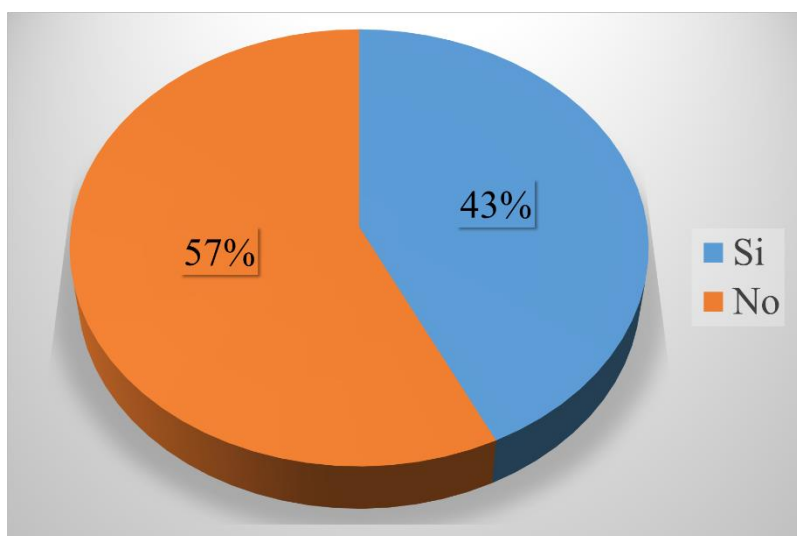


Figura N°. 15. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 7. Fuente: Taipe, M. (2021).

**Análisis:** De los datos obtenidos se puede observar que, de las 84 personas encuestadas, el 43% de encuestados si conocían que los tamales, quimbolitos y empanadas aportan al cuerpo energía y en algunos casos vitaminas y el 57% de encuestados no conocían que los tamales, quimbolitos y empanadas aportan al cuerpo energía y en algunos casos vitaminas; por ende, con la aplicación de esta encuesta se pudo conocer que la mayoría de los encuestados no conocían de los aportes que brinda los tamales, quimbolitos y empanadas.



**Pregunta N°. 8 - ¿Estaría dispuesto a visitar una cafetería con decoración rústica (madera, piedra, mármol, etc.), mientras degusta los productos?**

Tabla N°. 8. Resultados de la pregunta N°. 8.

OPCIONES DE RESPUESTA	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Si	84	100
No	0	0
<b>Total</b>	<b>84</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 8. Taipe, M. (2021)

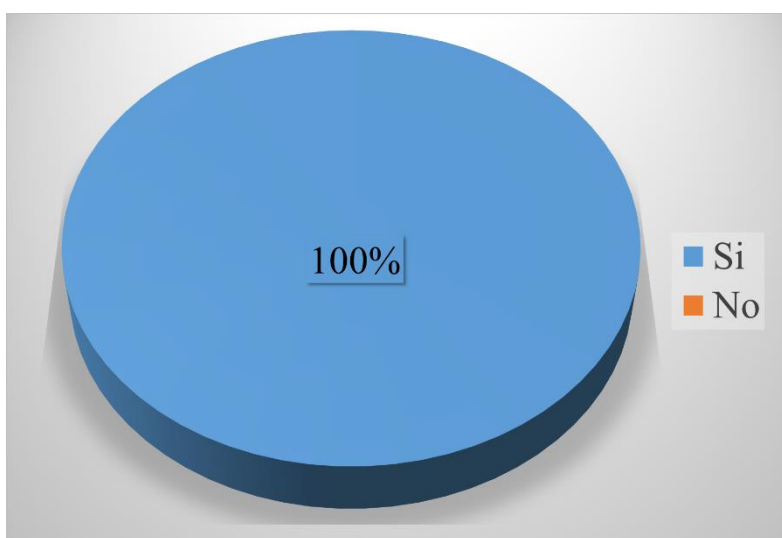


Figura N°. 16. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 8. Fuente: Taipe, M. (2021).

**Análisis:** De los datos obtenidos se puede observar que, de las 84 personas encuestadas, el 100% si estarán dispuestos a visitar una cafetería con decoración rústica (madera, piedra, mármol, etc.), mientras degustan los productos como: tamales, quimbolitos, empanadas, etc.; por ende, si sería posible implementar una cafetería con temática rústica, en Carcelén – Zona Industrial.

**Pregunta N°. 9 - ¿En qué red social le gustaría consultar los diferentes productos y promociones que ofrece la cafetería?**

Tabla N°. 9. Resultados de la pregunta N°. 9.

OPCIONES DE RESPUESTAS	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Instagram	37	26
Facebook	57	40
Twitter	6	4
Tik Tok	42	30
<b>Total</b>	<b>142</b>	<b>100</b>

*Nota:* Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 9. Taípe, M. (2021)

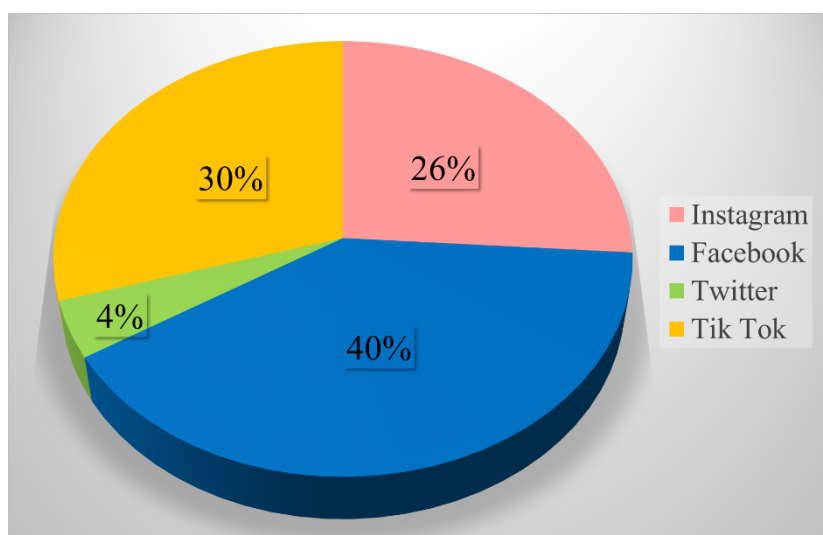


Figura N°. 17. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 9. Fuente: Taípe, M. (2021).

**Análisis:** La pregunta N°. 9 es de opción múltiple por lo cual se ha obtenido 142 respuestas que dan como resultado que el 40% de encuestados prefieren Facebook como red social donde consultar los diferentes productos y promociones que ofrece la cafetería, el 30% de encuestados prefieren Tik Tok, el 26% de encuestados prefieren Instagram y en menor cantidad el 4% de encuestados prefieren Twitter, infiriendo que las dos redes sociales más influyentes para el público donde pueden encontrar los productos y promociones de la cafetería “Tradición y Sabor”, es Facebook y Tik Tok.

**Pregunta N°. 10 - De las siguientes promociones; ¿Cuál le atrae más para adquirir los productos?**

Tabla N°. 10. Resultados de la pregunta N°. 10.

OPCIONES DE RESPUESTAS	CANTIDAD RESPUESTAS	PORCENTAJE (%)
Por su cumpleaños, reclame su obsequio	34	21
Lunes, hasta las 10h00, 2x1 en empanadas	32	20
3x2 cada fin de mes en productos más vendidos	56	34
Cupones de descuento cada mes para los clientes fieles	40	25
<b>Total</b>	<b>162</b>	<b>100</b>

Nota: Opciones, Cantidad de respuestas y Porcentaje de respuestas de la pregunta N°. 10. Taipe, M. (2021)

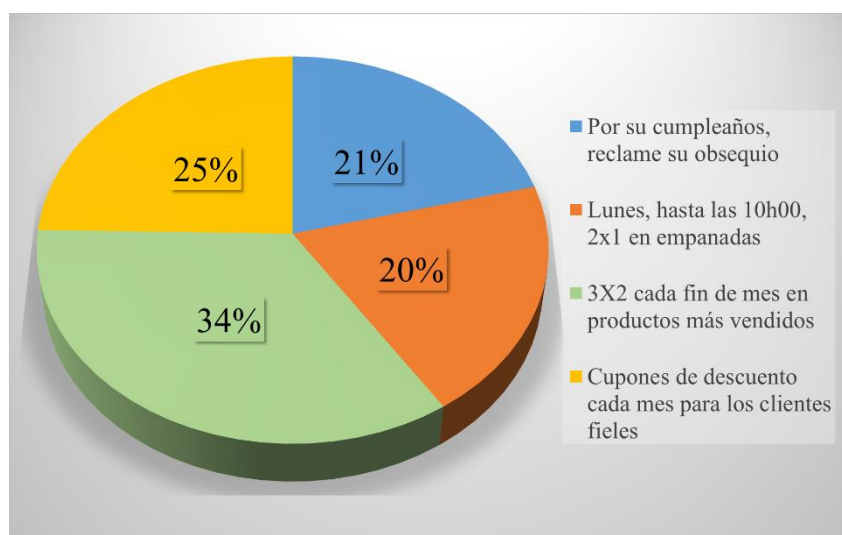


Figura N°. 18. Gráfico de resultados de la pregunta N°. 10. Fuente: Taipe, M. (2021).

**Análisis:** La pregunta N°. 10 es de opción múltiple por lo cual se ha obtenido 162 respuestas que dan como resultado que el 34% de encuestados les atrae más la promoción de 3X2 cada fin de mes en productos más vendidos, al 25% de encuestados les atrae los cupones de descuento cada mes para los clientes fieles, al 21% de encuestados les atrae la promoción por su cumpleaños, reclame su obsequio y al 20% de encuestados les atrae lunes, hasta las 10h00, 2X1 en empanadas.

### 3.4.1 Análisis General

“Tradición y Sabor” se proyecta como un emprendimiento, que fue analizado sobre los hábitos de consumo de los futuros clientes que se encuentran en el sector de Carcelén Industrial, específicamente cerca del Grupo Mavesa, los cuales identifican su preferencia en empanadas, bolones y tamales de forma diaria priorizando sus gustos en rellenos de queso, pollo y carne, pero que no se alejan de opciones de nuevos rellenos como jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores y pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas y esperan que su producto venga en empaques biodegradables. El target de clientes esta consiente del beneficio nutricional que estos productos traen a su dieta y buscan su consumo en un lugar tranquilo y con decoración rústica. El acceso a estos productos esperan tenerlo a través de las redes sociales en las cuales incluso se oferte promociones siendo atractivo para la mayoría de ellos, como aquella promoción de 3x2 cada fin de mes en productos más vendidos, entre otros.

### 3.5 Entorno Empresarial

#### 3.5.1 Micro entorno

Franquet (2016) señaló que el micro entorno es “aquella fuerza externa y cercana a la empresa, que tienen un impacto directo en su capacidad de servir su producto o servicio al cliente final.” Los elementos que influyen en el micro entorno entre otros son: clientes, proveedores, competidores, sustitutos e intermediarios, etc., por ello la cafetería “Tradición y Sabor” establece un esquema que interrelaciona estos elementos con el fin de evaluar el impacto y su influencia.



Gráfico N. 3. Esquema micro entorno de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipei, M. (2021).



- **Competencia Indirecta**

Quiroa (2020) señaló que la competencia indirecta “es cuando en un mercado las empresas compiten produciendo productos sustitutos para cubrir una misma necesidad de los clientes”.

En referencia a la definición, se identifica que existe competencia indirecta para el giro de negocio de la cafetería “Tradición y Sabor”.

En la Calle Mariano Cardenal y Juan Barrezueta se ha identificado un establecimiento de alimentos y bebidas esquinero llamado “Ricas Empanadas Colombianas”, donde su principal producto son las empanadas colombianas.

### **Sustitutos**

Roldán (2017) señaló que los sustitutos son bienes “que puede satisfacer la misma necesidad que otro. De esta forma, a ojos del consumidor, el bien sustituto puede reemplazar la función de otro, sean o no similares en cuanto a sus características o precio”, en este caso satisfacer las necesidades alimentarias de los trabajadores de Carcelén – Zona Industrial.

En referencia a la definición, se identifica que existe sustitutos para el giro de negocio de la cafetería “Tradición y Sabor”.

En la calle Enrique G. Portilla y Fernando de Vera se encuentra una tienda de venta de víveres (snacks, bebidas no alcohólicas, etc.).

### **Proveedores**

Dentro de la Gastronomía los proveedores son de gran importancia, pues la calidad de la materia prima, precio y disponibilidad, son fundamentales para el éxito del giro de negocio de un establecimiento de alimentos y bebidas; conforme a esto en la Tabla N°.11., se observa los proveedores de la cafetería “Tradición y Sabor”.

Tabla N°. 11. Tabla de Proveedores.

<b>PROVEEDORES</b>					
<b>Productos</b>	<b>Nombre del proveedor</b>	<b>Persona designada</b>	<b>Número de teléfono</b>	<b>Correo electrónico</b>	<b>Dirección</b>
<b>Carnes blancas y rojas</b>	Avitalisa	Avitalisa	(02) 2379365 - (02) 2100121	ventas@avitalisa.com	C.B y Camino San Juanito - Tolontag (Sector de Pintag)
	Cárnicos La Comarca	Cárnicos La Comarca	2486183	....	Calle Sabanilla oe1-97 y galo plaza laso (sector parque de los recuerdos), Quito, Ecuador
	Pronaca	Pronaca	(593-2) 3976400	....	....
<b>Productos orgánicos</b>	IBD Food Service	IBD Food Service	4503787 / 0982655 262 / 0984166 939	....	Calle Abdón Calderón Garaicoa y 17 de Septiembre
	Aleproca-Hortana	Aleproca-Hortana	6012625 / 2390490 / 2390209	....	Aleproca Hortana, Vía Pronaca
	Mercado de Carcelén Alto	Mercado de Carcelén Alto	9589363 02	....	Calle By Calle N - Quito - Carcelén Alto
<b>Condimentos y aceite</b>	Super foods	Super foods	(593)2- 289- 0982	superfoods@superfoodsecuador.com	Avenida González Suarez N27-378 planta baja del Edificio "BELLO HORIZONTE".
	Aromas y Especias	Aromas y Especias	02 281 1059 / 098 464 0395	aromasyespecias@gmail.com	Capt. Ramón Borja E6-211 y Gonzalo Zaldumbide, Local 1. Sector La Kennedy
	La Fabril S.A Quito	La Fabril S.A Quito	1800- 322745	experienciadeciente@lafabril.com.ec	Av. José Andrade y Joaquín Mancheno - (Quito - Ecuador)
<b>Bebidas no alcohólicas</b>	Arca Continental	Arca Continental	1800- 26-2226	....	Panamericana Nte. km 12, Quito 170202
	Proglobal	Proglobal	2481702 / 2802074	....	Av. Eloy Alfaro, Calle A, Local #10

	Aibe	Aibe	(593-2) 393 8221 / 393 8223	info@aibe. ec	Av. De los Shyris N9-38 y Bélgica, Edificio Shyris Century, Oficina 12 D (Quito - Ecuador)
<b>Mantequilla</b>	Grupo Superior	Grupo Superior	(593-2) 2469369 / (593-2) 2442519	....	Av. De la Prensa N56-87 y Pasaje Manuel Herrera. Quito - Ecuador
	Vita	Vita	1800 848 253	servicioalcliente@pqsa.ec	C/Pedro Pinto E4-197 y Av. Napo (Luluncoto)
	Miraflores	Miraflores	(02) 393- 4880	....	Panamericana Norte Km 13 Parque Industrial Delta y el Arenal. Parroquia Calderón
<b>Cereales</b>	Grupo Superior	Grupo Superior	(593-2) 2469369 / (593-2) 2442519	....	Av. De la Prensa N56-87 y Pasaje Manuel Herrera. Quito - Ecuador
	Moderna Alimentos	Moderna Alimentos	(02) 298 5100	sosmoderna@moderna.com.ec	San Gabriel 0e7-89 y Valderrama esquina.
	Santa Lucía	Santa Lucía	(593) 267 0757 / 267 0759	info@santa-lucia.ec	Av. Maldonado S13-178 y Joaquín Gutiérrez
<b>Champiñones</b>	The Fungus Garden	Biólogo. Ricardo Viteri	9994586 44	info@thefungusgarden.com	Vía Calacalí – Rayocucho “km 2”
	Invedelca S.A	Invedelca S.A	593 (2) 368-04- 30	....	Ecuador, Pichincha, Quito , Km 28 Vía Panamericana Sur, Aloag
	Güipi	Güipi	3930990 /1700 484 747	INFO@GUIPI.ORG / JVALENCIA@GUIPI.ORG	Panamericana Sur KM.12. Tambillo, Ecuador
<b>Huevos</b>	Selecto	Selecto	(02) 253- 2563 / 253- 2537	ventas1@selecto.ec	Huachi N60-134 y Flavio Alfaro, Quito - Ecuador
	La estación del huevo	La estación del huevo	099 036 8778	....	José Figueroa N63 OE8-13 - Quito 170103 Ecuador
	Granja Integral G14	Granja Integral G14	(03) 305 7884	ventas@granjaintegralg14.com	Tumbaco, Gonzalo Díaz de Pineda N1-149 y Abdón Calderón



<b>Embutidos</b>	Pronaca	Pronaca	(593-2) 3976400	....	Calle De los Naranjos y De los Granados (Quito - Ecuador)
	La Europea	La Europea	07- 2860770 ext. 3021	pedidos@l aeuropea.c om.ec	Av. General Enríquez y Calle Tanicuchi Esquina
	Piggis	Piggis	9586241 36	recepcion @piggis.co m	Calle N Lote 4 y Av. General Enríquez
<b>Conservas</b>	Snob	Snob	(02) 389- 5613 / (02) 389- 5615	info@sipia. com.ec	Av. Interoceánica Km 21 S/N Saturdino Puente, Puenbo-Pichincha
	Camari	Camari	(593-2) 2523- 613 / 2549- 407 / 2567- 112	....	Antonio de Marchena OE2-38 y Versalles, Santa Clara / Quito - Ecuador
	Dibeal	Dibeal	(+593) 2 248 2944	info@dibe al.com	Av. Galo Plaza Lasso Km 5,5 y Avellaneda
<b>Salsas y Aderezos</b>	Marcellos	Marcellos	(02) 248 - 2410 / 1800 - 725727	ventas@ma rcellos.com .ec	Antonio Basantes OE1-137 y Antonio Flor Panamericana Norte
	Pronaca	Pronaca	(593-2) 3976400	....	Calle De los Naranjos y De los Granados (Quito - Ecuador)
	IBD Food Service	IBD Food Service	4503787 / 0982655 262 / 0984166 939	.....	Calle Abdón Calderón Garaicoa y 17 de Septiembre
<b>Hielo</b>	Fábrica de Hielo Sahara Ice	Fábrica de Hielo Sahara Ice	(593)2- 225- 6722	secretaria @saharaice .com.ec	Francisco Montalvo Oe9-166 y Los Eucaliptos
	Frigus Hielo Purificado	Frigus Hielo Purificado	250 7659 / 099 202 2372 / 096 283 3576	prangel.uio @outlook.c om	Calama E5 10 y Juan León Mera

	Puro Hielo	Puro Hielo	(593)2-222-1912	.....	Eloy Alfaro 860 y, Polonia, Quito 170519
<b>Animación y video</b>	Haiku Audiovisual	Haiku Audiovisual	(593)09 9-935-3459	INFO@HA IKUAUDIOVISUAL. COM	Orellana 670 y San Javier
	Medium Multimedia	Medium Multimedia	(593)09 9-274-0721 / (593)09 9-560-4349	ASESORIA @MEDIUM MULTIMEDIA.COM	Gaspar de Villaroel E10-121 y Av. 6 de Diciembre-Edificio plaza 6-piso 10-oficina #102-Quito-Ecuador.
	JB Electronic's	JB Electronic's	099-972-5330 / 099-850-5219	audiovideoymas@gmail.com	Cumbaya-Quito-Ecuador.

*Nota:* Productos, Nombre del proveedor, Persona designada, Número de teléfono, Correo electrónico y Dirección de proveedores de la cafetería “Tradición y Sabor”. Taipe, M. (2021)

### **Intermediarios**

La cafetería “Tradición y Sabor” si cuenta con intermediarios, como son las apps de delivery (Rappi, Uber, etc.), pero también es considerado un comercializador directo, ya que al momento en que llamen al teléfono del establecimiento directamente uno de los empleados se dirigirá a la entrega personalizada del producto al consumidor.

### **Clientes**

La cafetería “Tradición y Sabor” es un establecimiento con temática rústica dirigido a los trabajadores del sector de Carcelén – Zona Industrial, para los cuales se ha identificado y establecido variantes del producto ofertado específicamente con rellenos no convencionales como, por ejemplo: relleno de jamón serano, jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores.

### 3.5.2 Macro entorno

Franquet (2016) señaló al macro entorno como una “fuerza externa que va a tener un impacto indirecto sobre la organización y que existen independientemente de que haya actividad comercial o no; permite afrontar las amenazas y aprovechar las oportunidades”.

Por ello existe factores en el macro entorno que deben ser aprovechados o minimizados su impacto. En este caso la cafetería “Tradición y Sabor” ha implementado los siguientes factores, los cuales son:

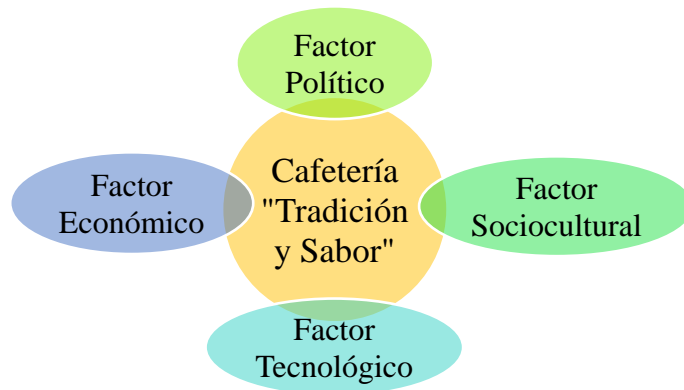


Gráfico N. 4. Esquema macro entorno de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021).

#### **Factor Político**

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas se regulan a través de las normas, reglamentos, disposiciones, que regulan el tipo de actividad, así como la categoría del establecimiento y son emitidos por el Ministerio de Turismo (Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas), Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Ministerio de Salud Pública (MSP), los cuales emiten regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), incluyendo además regulaciones de bioseguridad conforme a la evolución de la pandemia (COVID – 19). Los factores políticos incidirán en el giro de negocio tanto en cuanto impidan un crecimiento sostenido del mismo, por ejemplo, con políticas que limiten dicho crecimiento.

### **Factor Económico**

Para “Tradición y Sabor” siendo un emprendimiento joven y en fase de posicionamiento el factor económico es una amenaza dado que obligaría a modificar precios, calidad y/o cantidad, lo cual es un alto factor de riesgo. El objetivo es mantener la calidad traducida en sabor, por lo que se proyectarían mantener el sabor del producto con presentaciones y nomenclaturas diversas, como alternativas dentro del mismo giro de negocio.

### **Factor Tecnológico**

El desarrollo de la tecnología influye en el giro de negocio de “Tradición y Sabor” como: visualización de menú en códigos QR. Para personas con discapacidad visual pantallas hablantes donde les indique el producto que requieren. En WhatsApp visualizar el menú en la zona de información del contacto, de esa manera ayudaría a localizar de manera más fácil los productos que ofrece la cafetería.

### **Factor Sociocultural**

Ciertas restricciones en varias culturas nivel mundial afectan al giro de negocio de “Tradición y Sabor” por ello disponen de alternativas para suplir las necesidades de estas culturas, por ejemplo, el reemplazo del café y el té por aguas aromáticas o chocolate caliente, y el reemplazo de la carne de choncho por pollo.

## **3.6 Producto y Servicio**

La cafetería “Tradición y Sabor” se dedica a la elaboración de productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, etc., incluyendo rellenos originales y nuevos, para satisfacer las necesidades de los clientes; dichos productos son elaborados con estándares de calidad y medidas de bioseguridad. En cuanto a la parte del servicio que ofrece el establecimiento, cuenta con un ambiente rústico para que el cliente se olvide de su vida rutinaria, también la cafetería ofrece servicio de take away delivery (entrega a domicilio) y take away service (servicio para llevar).

### **3.6.1 Producto Esencial**

Quiroa (2019) señaló que el producto esencial es también conocido como “producto básico, al cual se le considera como primer nivel de un producto y es el bien o servicio que cubre la necesidad; por ejemplo, el agua pura puede satisfacer la sed”; por ello, en este caso el producto esencial en la cafetería “Tradición y Sabor” son los productos tradicionales como: empanadas, bolones, tamales, etc., ya que podrá satisfacer las necesidades alimenticias de los trabajadores del sector de Carcelén – Zona Industrial.

### **3.6.2 Producto Real**

Quiroa (2019) señaló que el producto real “se encuentra en el segundo nivel de un producto y se refiere a la forma como el producto se presenta al mercado, eso quiere decir con que beneficios, elementos o atributos (embalaje, marca, funcionamiento y servicio) llega el producto al consumidor”; en este caso algunos de los productos que se pueden encontrar en la cafetería “Tradición y Sabor” y que son considerados productos reales son:

Las empanadas, bolones y tamales, a los cuales se les puede añadir una gran variedad de relleno como: queso, pollo, jamón, etc., se los puede acompañar con alguna bebida al gusto del consumidor como: café, jugo, agua aromática, etc. y empaquetados en empaques biodegradables que ayudan al cuidado del medio ambiente.

### **3.6.3 Características**

Para conocer las características de un producto y servicio de la cafetería “Tradición y Sabor” se ha identificado la parte tangible (forma, tamaño, color) lo cual es atractivo para el consumidor y la parte intangible (marca, imagen, servicio) mediante el uso de normas de buenas prácticas de manufactura y normas de bioseguridad, para que el producto y servicio al cliente sea de calidad.

### **3.6.4 Calidad**

La calidad de los productos de la cafetería es analizado y adaptado mediante el uso de normas de Buenas Prácticas de Manufactura, en los que se toma en cuenta los siguientes parámetros:

- Procedimientos de fabricación
- Limpieza y desinfección de los productos y del establecimiento
- Higiene del personal
- Manipulación de los alimentos
- Control y registro de almacenamiento
- Medidas para eliminar la contaminación
- Tiempos de cocción por producto
- Análisis de puntos críticos de control
- Tipos y medios de contaminación de alimentos
- Punto crítico de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

### **3.6.5 Estilo**

“Tradición y Sabor” maneja un estilo campestre, fusionando los productos tradicionales con el campo, la cafetería tendrá una temática rústica, por ende, los nombres de los productos tendrán el mismo nombre para guardar la tradición y sabor del mismo, la presentación del producto será llamativa en relación a lo campestre, de esa manera al consumidor le llamará la atención y deseará consumir más de un producto; en cuanto al servicio del alimento se lo hará al estilo “americano” eso quiere decir que los alimentos se emplatan en la cocina y se los sirve directamente a la mesa del consumidor.

### **3.7 Marca**

“Tradición y Sabor” busca mantener a primera instancia una referencia directa de lo que se pueda encontrar dentro de la oferta de alimentos y bebidas. “Tradición” se utiliza porque con sus productos se busca recuperar experiencias alimenticias compartidas en familia y que pasa de generación en generación. En cuanto a “Sabor” se usa el término pues este remarca la tradición de la oferta de alimentos y bebidas, con una sazón única que el cliente querrá repetirse o degustar otro relleno.

### 3.7.1 Producto Aumentado

Lo que le hace diferente a la cafetería “Tradición y Sabor” de otros establecimientos de alimentos y bebidas dentro del mismo giro de negocio, es su ambientación ya que, al tener una temática rústica, permite que los consumidores se sientan en calma, logrando que por un instante se olviden de su rutina mientras disfrutan de una comida exquisita con diferentes rellenos y de calidad.


## 3.8 Plan de introducción al mercado


### 3.8.1 Distintivos y Uniformes

- **Área de Cocina**

El personal de la cafetería “Tradición y Sabor” llevarán los siguientes uniformes los cuales por situaciones de bioseguridad incluye mascarilla.

Tabla N°. 12. Distintivos y Uniformes del Chef Administrador y Ayudante de cocina de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>CHEF ADMINISTRADOR</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toca de Chef</li> <li>• Chaqueta de color blanco con mangas cortas, detalle en el cuello y filos inferiores de la manga de color naranja. Incluye logo de la cafetería.</li> <li>• Mascarilla de color negro; incluye logo de la cafetería.</li> <li>• Pantalón de cocina de color negro.</li> <li>• Delantal de color negro; incluye logo de la cafetería en la parte superior media del delantal.</li> <li>• Zapatos de cocina antideslizantes de color negro.</li> </ul>	

<b>AYUDANTE DE COCINA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gorro tipo champiñón</li> <li>• Chaqueta de color blanco con mangas cortas, detalle en el cuello y filos inferiores de la manga de color naranja. Incluye logo de la cafetería.</li> <li>• Mascarilla de color negro; incluye logo de la cafetería.</li> <li>• Pantalón de cocina de color negro.</li> <li>• Delantal de color negro; incluye logo de la cafetería en la parte superior media del delantal.</li> <li>• Zapatos de cocina antideslizantes de color negro.</li> </ul>	

*Nota:* Características e imágenes de los uniformes del Chef Administrador y Ayudante de cocina de la cafetería “Tradición y Sabor”.

Taípe, M. (2021).

- **Área de Servicio**

Tabla N°. 13. Distintivos y Uniformes del Mesero y Cajero de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>MESERO Y CAJERO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Camiseta de color blanco; incluye logotipo de la empresa en el lado izquierdo parte superior.</li> <li>• Mascarilla de color negro; incluye logo de la cafetería.</li> <li>• Delantal de servicio en color negro.</li> <li>• Pantalón de casimir de color negro.</li> <li>• Zapatos de cocina antideslizantes de color negro.</li> </ul>	

*Nota:* Características e imágenes de los uniformes del Mesero y Cajero de la cafetería “Tradición y Sabor”. Taípe, M. (2021).




### 3.8.2 Materiales de identificación

En este acápite se hace referencia a las características del logotipo, tarjetas de presentación y hoja membretada de la Cafetería “Tradición y Sabor”.

#### Imago tipo

Tabla N°. 14. Características del imago tipo de la Cafetería “Tradición y Sabor”.

	<b>Nombre del logotipo:</b> Tradición y Sabor
	<b>Slogan:</b> Elección Irresistible
	Los colores usados en la elaboración del logotipo son: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Café</b> - De fondo en el imago tipo.</li> <li>• <b>Negro</b> – En las letras del logotipo y slogan.</li> <li>• <b>Naranja y amarillo</b> – En la imagen de las empanadas, para aumentar el deseo de consumir los productos.</li> </ul>
	Las imágenes usadas en el imago tipo tienen los siguientes significados <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Empanadas</b> – Producto estrella de la cafetería.</li> <li>• <b>Madera de fondo</b> – Temática rústica que ofrece la cafetería.</li> </ul>

*Nota:* Nombre, Slogan, Colores usados e imágenes del imago tipo de la cafetería “Tradición y Sabor”. Taipe, M. (2021)

#### Tarjetas de presentación

Las tarjetas de presentación que la cafetería entregará se compone de dos lados.

En el anverso se podrá apreciar el imago tipo junto al logotipo y slogan de la cafetería.



Figura N°. 20. Anverso de la tarjeta de presentación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021).

En el reverso se podrá encontrar el nombre del chef propietario, dirección, mail, contacto y redes sociales de la cafetería, adicionalmente se podrá encontrar un código QR donde los consumidores podrán escanearlo y ver una breve descripción de los productos que ofrece la cafetería.



Figura N°. 21. Reverso de la tarjeta de presentación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021).

### Hoja membretada

La hoja membretada servirá para que la cafetería elabore solicitudes o pedidos de manera formal a empresas o socio, está compuesta de la imagen, logo, slogan, dirección, teléfono y dirección de la cafetería, la cual se podrá visualizar a continuación.

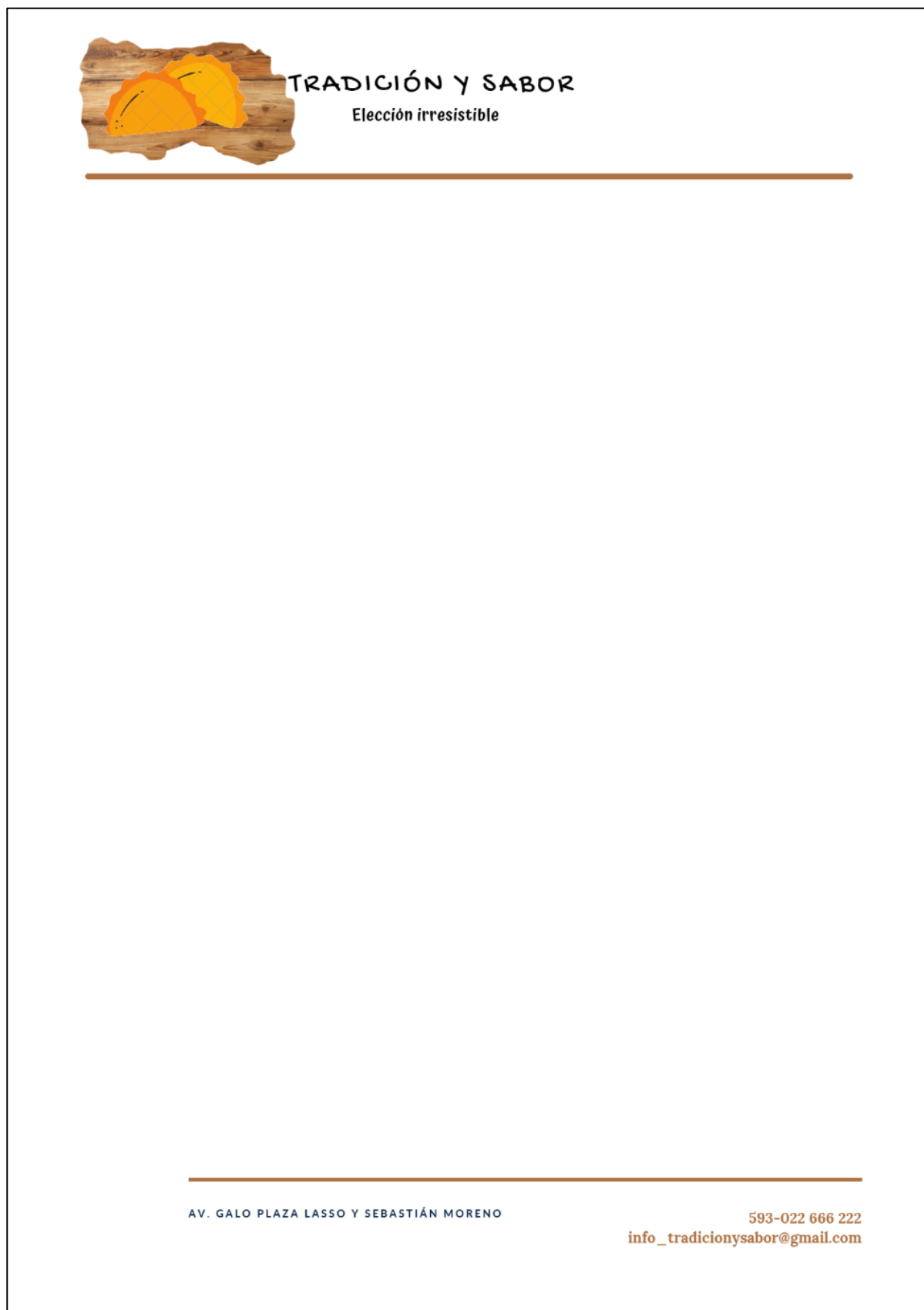


Figura N°. 22. Hoja membretada de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taipe, M. (2021).

### 3.8.3 Canal de distribución y puntos de venta

El canal de distribución y punto de venta físico de la cafetería “Tradición y Sabor” es su establecimiento, ubicado en la ciudad de Quito en el sector de Carcelén – Zona Industrial específicamente en la Av. Galo Plaza Lasso y Sebastián Moreno.

Tabla N°. 15. Tabla de canal de distribución y puntos de venta de la Cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>Promoción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Con frecuencia mediante redes sociales más utilizadas como Facebook y Tik Tok.</li> <li>• Se repartirá volantes en tiendas, supermercados, etc., para llegar a más consumidores.</li> <li>• Una vez establecido la cafetería se colocará vallas publicitarias fuera del establecimiento.</li> </ul>
<b>Contacto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarjetas de presentación</li> <li>• Teléfono de la cafetería</li> <li>• WhatsApp</li> <li>• Facebook</li> <li>• Instagram</li> </ul>
<b>Correspondencia</b>	Se recibirá de forma virtual por medio del mail o de ser necesario presencialmente.
<b>Negociación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por medio de video llamadas (Zoom).</li> <li>• Vía telefónica</li> <li>• De ser necesario se hará de forma presencial bajo previa cita.</li> </ul>

*Nota:* Promoción, Contacto, Correspondencia y forma de negociación de la cafetería “Tradición y Sabor”. Taipe, M. (2021).

- **Financiamiento**

En la siguiente tabla se podrá observar el costo de la elaboración de las tarjetas de presentación y publicidad por medio de redes sociales de la cafetería “Tradición y Sabor”.

Tabla N°. 16. Financiamiento de tarjetas de presentación y publicidad por medio de redes sociales de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>Tarjetas de presentación</b>	100 unidades	\$15,00
<b>Hojas membretadas</b>	100 unidades	\$3,00
<b>Publicidad en Facebook</b>	12 meses	\$240,00
<b>Publicidad en Instagram</b>	12 meses	\$240,00
<b>Total Anual</b>		<b>\$498,00</b>

*Nota:* Financiamiento de tarjetas de presentación, hoja membretada y publicidad en Facebook e Instagram de la cafetería “Tradición y Sabor”. Taípe, M. (2021).

### 3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

Un riesgo actual, el cual no solo afecta a la cafetería “Tradición y Sabor”, sino a todo establecimiento de alimentos y bebidas y a la parte turística, es la pandemia del COVID – 19; en la cual todo establecimiento para el cuidado de todos los empleados y consumidores deben seguir las normas de bioseguridad (lavado de manos, gel, alcohol, distanciamiento mínimo 2 metros), pero también deben seguir normas de seguridad alimentaria los empleados, en la provisión y manipulación de la materia prima, elaboración de los productos y entregas al consumidor.

Las oportunidades que tiene la cafetería “Tradición y Sabor” son: posicionarse en un mercado que ha caído por causa del COVID – 19 y el uso de nuevos sistemas tecnológicos para la entrega de servicios, con aplicaciones delivery móviles, que permitiría lograr el acceso a un mercado digital.

## 3.9 Fijación de precios

### 3.9.1 Fijación de precios por receta estándar



Los precios de las recetas estándar presentadas a continuación, fueron calculadas para un PAX. En este cálculo se toma en cuenta algunos aspectos como el costo por kilogramo de cada producto, imprevistos, mano de obra, gastos de elaboración (servicios básicos), gastos administrativos, utilidad, IVA y costo de servicio.

En tres recetas presentadas a continuación se evidencia el cálculo de los valores mencionados anteriormente, definiendo así el precio final de cada producto.

Las recetas calculadas son:

### Empanada de verde rellena con jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores

Tabla N°. 17. Receta Estándar de Costos de la empanada de verde rellena con jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores.

 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>Nombre del plato</b>	Empanada de verde rellena con jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores		Código: 001	
<b>Fecha de actualización</b>	13 de agosto de 2021		Chef: Myuriel Taipe	
INGREDIENTES	MEDIDAS	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
PLÁTANO VERDE	gr	2,00	52,13	0,104
HUEVO	gr	1,75	7,88	0,014
CEBOLLA PAITEÑA	gr	3,66	7,81	0,029
TOMATE RIÑÓN	gr	1,61	7,81	0,013
AGUA	ml	0,50	7,81	0,004
MANTEQUILLA	gr	3,33	0,31	0,001
CEBOLLA PERLA	gr	1,70	2,25	0,004
PIMIENTO AMARILLO	gr	2,50	2,25	0,006
PIMIENTO VERDE	gr	2,00	1,06	0,002
PIMIENTO ROJO	gr	2,50	1,44	0,004
CHAMPIÑONES	gr	10,30	3,44	0,035
PASTA DE TOMATE	gr	8,70	0,94	0,008
JAMÓN SERRANO	gr	10,00	2,5	0,025
SAL	gr	0,45	0,31	0,000
PIMIENTA	gr	3,65	0,06	0,000
COMINO	gr	4,10	0,07	0,000
ACEITE	ml	3,50	0,07	0,000
FOTOGRAFÍA			<b>Total Bruto</b>	0,25
			<b>Imprevistos (10%)</b>	0,02
			<b>Costo neto</b>	0,27
			<b>Gasto de fabricación (15%)</b>	0,04
			<b>Factor costo (33,33%)</b>	0,09
			<b>M.O (45%)</b>	0,12
			<b>Gasto Admi (12%)</b>	0,03
			<b>Utilidad (45%)</b>	0,12
			<b>Subtotal</b>	0,69
			<b>IVA (12%)</b>	0,08
			<b>Servicio (10%)</b>	0,00
	<b>Total</b>	<b>0,77</b>		

Nota: Ingredientes, Medidas, Costo (KG), Cantidad, Total y Fotografía de la receta estándar de costos. Taipe, M. (2021).

## Empanada de yuca rellena con pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas



Tabla N°. 18. Receta Estándar de Costos de la empanada de yuca rellena con pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>Nombre del plato</b>	Empanada de yuca rellena con pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas		<b>Código: 002</b>	
<b>Fecha de actualización</b>	14 de agosto de 2021		<b>Chef: Myuriel Taipe</b>	
INGREDIENTES	MEDIDAS	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
YUCA	g	0,39	115,1	0,045
AGUA	g	0,50	53,75	0,027
SAL	g	0,45	0,38	0,000
SALSA DE TOMATE	g	4,29	7,5	0,032
AZÚCAR	g	1,50	1,25	0,002
VINAGRE BLANCO	ml	2,46	3,5	0,009
SALSA DE SOYA	ml	4,50	0,75	0,003
MAICENA	g	3,90	1,13	0,004
PIMIENTA	g	3,65	0,05	0,000
POLLO	g	3,93	15,5	0,061
ACEITUNAS	g	21,23	2	0,042
CEBOLLA PERLA	g	1,70	1	0,002
PIMIENTO ROJO	g	2,50	1	0,003
PIMIENTO VERDE	g	2,00	1	0,002
PIMIENTO AMARILLO	g	2,50	1	0,003
MANTEQUILLA	g	3,33	5	0,017
ACEITE	ml	1,00	50	0,050
FOTOGRAFÍA			<b>Total Bruto</b>	0,30
			<b>Imprevistos (10%)</b>	0,03
			<b>Costo neto</b>	0,33
			<b>Gasto de fabricación (15%)</b>	0,05
			<b>Factor costo (33,33%)</b>	0,11
			<b>M.O (45%)</b>	0,15
			<b>Gasto Admi (12%)</b>	0,04
			<b>Utilidad (45%)</b>	0,15
			<b>Subtotal</b>	0,83
			<b>IVA (12%)</b>	0,10
			<b>Servicio (10%)</b>	0,00
			<b>Total</b>	<b>0,93</b>

*Nota:* Ingredientes, Medidas, Costo (KG), Cantidad, Total y Fotografía de la receta estándar de costos. Taipe, M. (2021).

## Empanada al horno rellena de queso fresco

Tabla N°. 19. Receta Estándar de Costos de la empanada al horno rellena de queso fresco.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>Nombre del plato</b>	Empanada al horno rellena de queso fresco		<b>Código: 003</b>	
<b>Fecha de actualización</b>	15 de agosto de 2021		<b>Chef: Myuriel Taipe</b>	
INGREDIENTES	MEDIDAS	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
HARINA	g	1,83	50	0,092
SAL	g	0,45	1,25	0,001
MARGARINA	g	4,75	5,5	0,026
LECHE	ml	1,5	12,5	0,019
AGUA	ml	0,5	4,25	0,002
QUESO	g	4	15	0,060
ACHIOTE	ml	5,26	1,25	0,007
FOTOGRAFÍA			<b>Total Bruto</b>	0,21
			<b>Imprevistos (10%)</b>	0,02
			<b>Costo neto</b>	0,23
			<b>Gasto de fabricación (15%)</b>	0,03
			<b>Factor costo (33,33%)</b>	0,08
			<b>M.O (45%)</b>	0,10
			<b>Gasto Admi (12%)</b>	0,03
			<b>Utilidad (45%)</b>	0,10
			<b>Subtotal</b>	0,57
			<b>IVA (12%)</b>	0,07
			<b>Servicio (10%)</b>	0,00
			<b>Total</b>	<b>0,63</b>



*Nota:* Ingredientes, Medidas, Costo (KG), Cantidad, Total y Fotografía de la receta estándar de costos. Taipe, M. (2021).



### 3.10 Recetas estándar de producción



A continuación, se podrá visualizar las tres recetas estándar para producción. En dichas recetas se toma en cuenta algunos aspectos como cantidad, unidad, ingredientes, puntos críticos de control, puntos de control, procedimiento, fotografía y parte nutricional.

Tabla N°. 20. Receta Estándar de Producción de la empanada de verde rellena con jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Empanada de verde rellena con jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
52,13	g	Plátano verde	4°C - 18°C		cocinado			
7,88	g	Huevo	4°C - 18°C		brunoise fine			
7,81	g	Cebolla paiteña	picada		brunoise			
7,81	g	Tomate riñón	picado		brunoise			
7,81	ml	Agua	potable		al ambiente			
0,31	g	Mantequilla	4°C - 18°C		derretida			
2,25	g	Cebolla perla	picada		brunoise fine			
2,25	g	Pimiento amarillo	picada		brunoise fine			
1,06	g	Pimiento verde	picada		brunoise fine			
1,44	g	Pimiento rojo	picada		brunoise fine			
3,44	g	Champiñones	picada		brunoise			
0,94	g	Pasta de tomate	4°C - 18°C		fresco			
2,5	g	Jamón serrano	picada		brunoise			
0,31	g	Sal	4°C - 18°C		yodada			
0,06	g	Pimienta	4°C - 18°C		molida			
0,07	g	Comino	4°C - 18°C		molida			
0,07	ml	Aceite	4°C - 18°C		girasol			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar el plátano verde de 20 a 30 minutos o hasta que su textura sea suave.						
		2. Cocinar los champiñones.						
		3. Preparar el mise en place cortando la cebolla perla, los pimientos de colores y el jamón serrano.						
		4. Una vez cocinados los champiñones, cernir y reservar.						
		5. Cortar el tomate riñón y la cebolla paiteña, luego licuar con un poco de agua los dos ingredientes.						
		6. En una hornilla colocar un sartén, agregar la mantequilla y luego colocar la cebolla perla hasta que dore, agregar los pimientos de colores y dorar por un par de minutos.						
		7. Añadir la preparación licuada en el sartén y aliñar con sal, pimienta y comino.						
		8. Probar el relleno, agregar los champiñones y el jamón.						
		9. Dejar espesar la preparación por unos minutos.						
		10. Una vez cocinado el plátano verde aplastar hasta formar una masa suave.						
		11. Colocar un film encima del mesón, agregar la masa, doblar el film y estirar la masa.						
		12. Añadir el relleno previamente preparado.						
		13. Doblar el film con la masa hasta formar una empanada y luego con un molde dar forma a la empanada.						
		14. Encima de una plancha caliente con un poco de aceite colocar la empanada y dejar por unos minutos hasta dorarle un poco.						
		15. Y listo para servirse.						
Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Coolesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	77,33	0,41	2,10	2,24	13,79	31,81	163,62	1,79



Nota: Cantidad, Unidad, Ingredientes, Puntos críticos de control, Puntos de control, Procedimiento, Fotografía y parte nutricional de la receta de estándar de producción. Taipe, M. (2021).

Tabla N°. 21. Receta Estándar de Producción de la empanada de yuca rellena con pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Empanada de yuca rellena con pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
115,1	g	Yuca	4°C - 18°C			cocinado y rallado		
53,75	g	Agua	potable			al ambiente		
0,38	g	Sal	4°C - 18°C			yodada		
7,5	g	Salsa de tomate	4°C - 18°C			fresco		
1,25	g	Azúcar	fresco			granulada		
3,5	ml	Vinagre blanco	4°C - 18°C			líquido		
0,75	ml	Salsa de soya	al ambiente			líquido		
1,13	g	Maicena	4°C - 18°C			en polvo		
0,05	g	Pimienta	4°C - 18°C			molida		
15,5	g	Pollo	picada			desmenuzado		
2	g	Aceitunas	picada			rondelle		
1	g	Cebolla perla	picada			brunoise fine		
1	g	Pimiento rojo	picada			brunoise fine		
1	g	Pimiento verde	picada			brunoise fine		
1	g	Pimiento amarillo	picada			brunoise fine		
50	ml	Aceite	4°C - 18°C			girasol		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar y rallar la yuca por partes iguales.						
		2. Con un pedazo de lienzo, escurrir la yuca rallada sacando todo el líquido y la yuca cocinada aplastar.						
		3. Cocinar el pollo a 74°C (165°F) y luego desmenuzar.						
		4. Cortar la cebolla, pimientos y aceitunas.						
		5. Preparar la salsa agridulce, poniendo en un bowl la salsa de tomate, azúcar, vinagre, salsa de soya, agua, maicena y mezclar.						
		6. Llevar al fuego por 5 minutos o hasta punto de nappé (punto de la salsa).						
		7. En un sartén colocar la mantequilla y hacer un sofrito con la cebolla y pimientos.						
		8. Agregar el pollo y luego la salsa agridulce.						
		9. Para finalizar agregar las aceitunas, dejar por un par de minutos y listo el relleno.						
		10. Encima de un film estirar la masa, agregar el relleno y sellar la empanada.						
		11. Freír la empanada a 180°C y escurrir el exceso de aceite.						
		12. Servir y a disfrutar.						
Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	672,62	0,69	52,97	3,68	47,08	19,38	387,62	2,19

Nota: Cantidad, Unidad, Ingredientes, Puntos críticos de control, Puntos de control, Procedimiento, Fotografía y parte nutricional de la receta de estándar de producción. Taipe, M. (2021).

Tabla N°. 22. Receta Estándar de Producción de la empanada al horno rellena de queso fresco.

 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Empanada al horno rellena de queso fresco						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL			PUNTOS DE CONTROL		
50	g	Harina	trigo			cernida		
1,25	g	Sal	4°C - 18°C			yodada		
5,5	g	Margarina	4°C - 18°C			derretida		
12,5	ml	Leche	0 - 4°C			entera (fresca)		
4,25	ml	Agua	potable			al ambiente		
15	g	Queso	rallado			fresco		
1,25	ml	Achiote	4°C - 18°C			líquido		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Rallar el queso y añadir el achiote, mezclar bien los dos ingredientes y reservar.						
		2. Enmantear un molde para horno.						
		3. Precalear el horno a 180°C.						
		4. Para la masa, añadir en la harina sal, margarina, leche y agua.						
		5. Mezclar bien los ingredientes hasta formar una masa suave y no pegajosa.						
		6. Estirar con un bolillo la masa y colocar el queso anteriormente preparado.						
		7. Cerrar la empanada y sellarlo utilizando un tenedor.						
		8. Colocar la empanada en el molde enmantecado.						
		9. Colocar en el horno precalentado 5 a 8 min.						
		10. Sacar del horno, dejar enfriar por unos minutos y está listo para servirse.						
Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
100	257,79	0,73	7,23	9,61	37,71	13,70	536,79	1,20

*Nota:* Cantidad, Unidad, Ingredientes, Puntos críticos de control, Puntos de control, Procedimiento, Fotografía y parte nutricional de la receta de estándar de producción. Taipe, M. (2021).

### 3.11 Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Tabla N°. 23. Arriendo del local de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>ARRIENDO DEL LOCAL</b>		
<b>PAGO MENSUAL</b>	<b>PAGO SEMESTRAL</b>	<b>PAGO ANUAL</b>
\$1.000,00	\$6.000,00	\$12.000,00

*Nota:* Pago mensual, Pago semestral y Pago Anual del arriendo del local. Taipe, M. (2021).

- **Equipos Industriales**

Los equipos industriales se podrán visualizar en el Anexo N°. 2.

Tabla N°. 24. Equipos Industriales de la cafetería “Tradición y Sabor”

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Refrigerador con Congelador en la parte inferior, capacidad de 682Lts, con compresor linear inverter, de acero negro inoxidable y marca LG.	1	\$3.999,00	\$3.999,00
Cocina Industrial de 6 quemadores de acero inoxidable	1	\$325,00	\$325,00
Campana para cocina industrial	1	\$260,00	\$260,00
Freidora Industrial de Papas	1	\$97,00	\$97,00
Horno De 3 Bandejas Industrial de acero inoxidable	1	\$330,00	\$330,00
Horno Microondas Samsung Bigplus 32 Litros	1	\$165,00	\$165,00
Fregadero Pyramis Sparta Acero Inoxidable	1	\$99,57	\$99,57
Congelador Vertical Indurama Cvi-520	1	\$985,00	\$985,00
Gas Industrial de 75 kg	1	\$70,00	\$70,00
Vitrina grande para exhibición de comidas	1	\$170,00	\$170,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$6.330,57</b>

*Nota:* Descripción, Cantidad, Valor Unitario y Valor Total de los equipos industriales de la cafetería. Taipe, M. (2021).

- **Muebles y enseres**

Los muebles y enseres se podrán visualizar en el Anexo N°. 3.

Tabla N°. 25. Muebles y Enseres de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Mueble para platos	1	\$150,00	\$150,00
Organizador de armario de 3 niveles ultrazinc	1	\$32,99	\$32,99
Mesas de Acero Inoxidable	3	\$140,00	\$420,00
Torrey parte control digital de alta precisión escala, acero inoxidable	1	\$129,00	\$129,00
Licuada industrial de 10 Litros - Skymesen Original	1	\$336,00	\$336,00
Máquina De Café Espresso Semiautomática De 2 Grupos Nuova Sim	1	\$2.260,00	\$2.260,00
Rodillo// Bolillo profesional de acero inoxidable	2	\$16,99	\$33,98
Plástico Film Alimentos Darnel 18 - 45cm x 1400M	1	\$43,00	\$43,00
Sets De Bowls X5 Acero Inoxidable	2	\$30,00	\$60,00
Tabla de picar en acero inoxidable 304	2	\$28,00	\$56,00
Espumadera Araña Dia 20cm X 41cm Sunex Impoexito	1	\$9,99	\$9,99
Cuchara de café (U-WH-51)	24	\$0,31	\$7,44
Barra magnética de 38 cm para cuchillos - Tramontina	1	\$30,00	\$30,00
Tenedores Tramontina Mango Blanco 6 Piezas	2	\$5,75	\$11,50
Cuchillo De Mesa Sierra Para Asado Docena Tramontina	1	\$38,95	\$38,95
Taza Kraya Verde Oliva	12	\$7,06	\$84,72
CREAM Ceramic plate- Flat dinner plate for every day - Modern minimalist design - cream glaze plate - stoneware, handmade ceramic	4	\$20,63	\$82,52
Juego de Vasos ópera 6 Piezas	2	\$7,25	\$14,50
Familia Toalla De Cocina Acolchamax Grande a Domicilio	1	\$2,64	\$2,64
Rollo papel institucional 300M eco natural	1	\$8,50	\$8,50
Salero / Pimentero de madera de acacia Natural Billi	7	\$12,59	\$88,13
Set De Platos Para Salsas De Porcelana Con Base De Madera	4	\$9,99	\$39,96
Servilletas 25X25 Familia Acolchamax 300 Uni	1	\$1,99	\$1,99
Taburetes De Madera y Metal	6	\$35,00	\$210,00
Juego de mesa rústica redonda para cuatro personas	3	\$379,00	\$1.137,00
Juegos De Centro De Sala Mesas Vintage	2	\$180,00	\$360,00
Juego De Sala Lineare	2	\$550,00	\$1.100,00
Basurero con tapa vaivén Twirla Umbra	2	\$11,69	\$23,38

Caja de madera - porta servilletas	7	\$4,65	\$32,55
Sartén aluminio 3 QT (U-ASAU-3)	2	\$32,12	\$64,24
Juego De Ollas Magefesa 10 Piezas En Acero Inoxidable	1	\$125,00	\$125,00
Olla De Acero Tipo Tamalera De Acero Inoxidable	2	\$35,00	\$70,00
Bandeja para transporte de vajilla (8111TGG)	1	\$9,64	\$9,64
Base para facturas (U-CS-36)	1	\$2,25	\$2,25
Bandeja para cubiertos 4 compartimentos (8114TGG)	1	\$9,26	\$9,26
Chaira	1	\$7,75	\$7,75
Colador chino 8 plg s/s grueso (U-CC-8C)	1	\$29,36	\$29,36
Pala Ac. Inox. 6 oz (U-BS-9)	1	\$2,61	\$2,61
Dispensador de jugo (U-BDP-3G)	1	\$65,31	\$65,31
Cobertor para porta bandejas	1	\$33,36	\$33,36
Charol redondo antideslizante 11 plg negro (U-GT-1100BK)	1	\$6,25	\$6,25
Contenedor policarbonato cuadrado 6QT con tapa	1	\$20,68	\$20,68
Espátula rígida s/s mango madera (446EH)	1	\$11,13	\$11,13
Dispensador de sobres de azúcar negro (U-SPH-BK)	7	\$1,02	\$7,14
Guante para alta temperatura 400°F 13 plg (U-TFR-13)	2	\$6,23	\$12,46
Termómetro Digital 0 Gra/200 Gra C	1	\$47,39	\$47,39
Timer 60 minutos	1	\$16,45	\$16,45
Parrilla niquelada 25.4x20.3x2.2 cm (575537)	1	\$3,39	\$3,39
Porta bandejas aluminio 10 repisas (U-APR-10HD)	1	\$217,40	\$217,40
Porta comanda s/s 45 cm (U-CHS-18)	1	\$7,55	\$7,55
Porta menú acrílico 5x7 plg (U-ACH-57)	7	\$4,57	\$31,99
Raspador de masa de acero y mango plástico (574268)	1	\$4,49	\$4,49
Jarra acero inoxidable 2 Lt (11058)	2	\$21,31	\$42,62
Jarra café s/s 24 onz (U-TCD-24)	2	\$11,46	\$22,92
Pozo s/s desechos café 6 plg (U-KB-166)	1	\$26,63	\$26,63
Bandeja de 1/3 de 2.5" profundidad	2	\$19,61	\$39,22
Cuchara sólida de acero para servicio 38.1 cm (2770)	2	\$2,15	\$4,30
Cremera s/s 5 oz SKU U-BC-5	2	\$2,18	\$4,36
Empaque para delivery	100	\$0,25	\$25,00
Cajita To-go	100	\$0,36	\$36,00
Empaque papel kraft	100	\$0,04	\$4,00
Vasos Estándar Biodegradables 8 onz (260 ml)	100	\$0,07	\$7,00

Set de cuchillos para cocina profesional Tramontina x 9 uni	1	\$31,99	\$31,99
Tacho Contenedor Basurero Para Basura Reciclaje 53 Litros	2	\$25,99	\$51,98
<b>TOTAL</b>			<b>\$7.905,86</b>

*Nota:* Descripción, Cantidad, Valor Unitario y Valor Total de los muebles y enseres de la cafetería. Taipe, M. (2021).

- **Equipos industriales de seguridad**

Los equipos industriales de seguridad se podrán visualizar en el Anexo N°. 4.

Tabla N°. 26. Equipos Industriales de seguridad de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor de 10Lb (ideal para negocio)	1	\$19,00	\$19,00
Detector De Humo A Batería. Precio Con Iva.	2	\$12,00	\$24,00
Bandeja piso 1mm	3	\$32,48	\$97,44
Dispensador acero inoxidable para gel	3	\$123,20	\$369,60
Termómetro infrarrojo clínico (CMA02)	1	\$84,41	\$84,41
Rotulos, Letreros Y Señalética En General (Baños, salida de emergencia, normas de bioseguridad, extitntor, aforo)	5	\$1,00	\$5,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$599,45</b>

*Nota:* Descripción, Cantidad, Valor Unitario y Valor Total de los equipos industriales de seguridad de la cafetería. Taipe, M. (2021).

- **Equipos de computación**

Los equipos de computación se podrán visualizar en el Anexo N°. 5.

Tabla N°. 27. Equipos de computación de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Combo Táctil para sistema de facturación - Modelo Illarí	1	\$1.598,00	\$1.598,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$1.598,00</b>

*Nota:* Descripción, Cantidad, Valor Unitario y Valor Total de los equipos de computación de la cafetería. Taipe, M. (2021).

- **Suministros de oficina**

Los suministros de oficina se podrán visualizar en el Anexo N°. 6.

Tabla N°. 28. Suministros de oficina de la cafetería “Tradición Y Sabor”.

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Grapadora K.w. 5860 26/6 Metal - Utiles De Oficina Papeleria	1	\$3,20	\$3,20
esferos (rojo, negro y azul)	3	\$0,25	\$0,75
Rollo térmico para factura	1	\$66,00	\$66,00
Perforadora K.w. 90eo. Oficina Papeleria Estudiante	1	\$2,81	\$2,81
Cinta 3m Scotch Mágica	3	\$2,24	\$6,72
Cinta Adhesiva Transparente 18mm X 36 Yard. 12 Unidades	1	\$0,23	\$0,23
Carpeta o folder mediana	2	\$1,49	\$2,98
<b>TOTAL</b>			<b>\$82,69</b>

*Nota:* Descripción, Cantidad, Valor Unitario y Valor Total de los suministros de oficina de la cafetería. Taipe, M. (2021).

- **Servicios básicos**

Tabla N°. 29. Servicios Básicos de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PAGO MENSUAL</b>	<b>PAGO ANUAL</b>
Agua	\$30,00	\$360,00
Luz eléctrica	\$30,00	\$360,00
Teléfono	\$10,00	\$120,00
Internet	\$30,00	\$360,00
<b>TOTAL</b>		<b>\$1.200,00</b>

*Nota:* Descripción, Cantidad, Valor Unitario y Valor Total de los servicios básicos de la cafetería. Taipe, M. (2021).

- **Materiales de limpieza**

Tabla N°. 30. Materiales de limpieza de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Coche de Limpieza con depósito de agua de 36 litros	1	\$70,06	\$70,06
Cepillo cafetera poliéster 25 pulgadas longitud blanco (40673)	2	\$4,93	\$9,86
Colgador para escobas (U-MBR-16)	1	\$17,52	\$17,52



Escurreador piso 30 pulgadas (U-FS-30P)	1	\$15,43	\$15,43
Trapeador fibra mixta mediano (369551B-00)	1	\$11,98	\$11,98
Letrero doble cara de piso mojado	1	\$11,20	\$11,20
Escobas	1	\$1,00	\$1,00
Galón de Cloro	1	\$4,00	\$4,00
Gel Antibacterial Galón Con Registro Sanitario	1	\$7,00	\$7,00
Alcohol Al 70% Galón Al Mayor Y Menor Con Registro Sanitario	1	\$7,00	\$7,00
Desinfectante Bacterac   Alimenticio Con Amonio Cuaternario	1	\$15,78	\$15,78
Esponja Salva uñas Mixtas Mi Comisariato 2 Unds	2	\$0,82	\$1,64
Fundas Basura Industrial 23x28 Negro Desechos Comunes X10	1	\$2,00	\$2,00
Lustre Fibra Verde a Domicilio	2	\$0,20	\$0,40
Jabón Liquido De Manos Antibacterial Sparza	1	\$3,63	\$3,63
Papel Jumbo 200 M 2 Hojas X 12 Und	1	\$18,00	\$18,00
Toalla Z Manos Dispensador Papel Institucional Baño	1	\$2,00	\$2,00
Pala	1	\$1,00	\$1,00
Detergente líquido para lavavajillas 1.7L Aroma Fresco Cascade	1	\$8,09	\$8,09
Caneca Desengrasante Industrial Concentrado Al 99%	1	\$36,50	\$36,50
<b>TOTAL</b>			<b>\$244,09</b>

*Nota:* Descripción, Cantidad, Valor Unitario y Valor Total de los materiales de limpieza de la cafetería. Taipe, M. (2021).

### 3.12 Estudio arquitectónico

Para el diseño de la cafetería “Tradición y Sabor” se tomó en cuenta, el número de trabajadores con el que va a contar la cafetería, el aforo que se manejará (26 personas).

La cafetería estará dividida en siete espacios, área para servicio de la comida a domicilio, área de cocina, área de servicio al cliente, salón, baños, parqueaderos y entrada. La parte arquitectónica de la parte de afuera de la cafetería será como una casa antigua, la entrada estará compuesta de macetas con flores a los lados y un piso de hormigón y la puerta será de madera. Para finalizar, en la parte inferior se insertará dos mapas, en el primero con la ayuda de la simbología se podrá visualizar los siete espacios que conforman la cafetería, el segundo con la ayuda de la simbología de la Tabla N°. 31, se podrá visualizar a detalle lo que tiene la cafetería y sus cantidades.

### Estructura interna del establecimiento

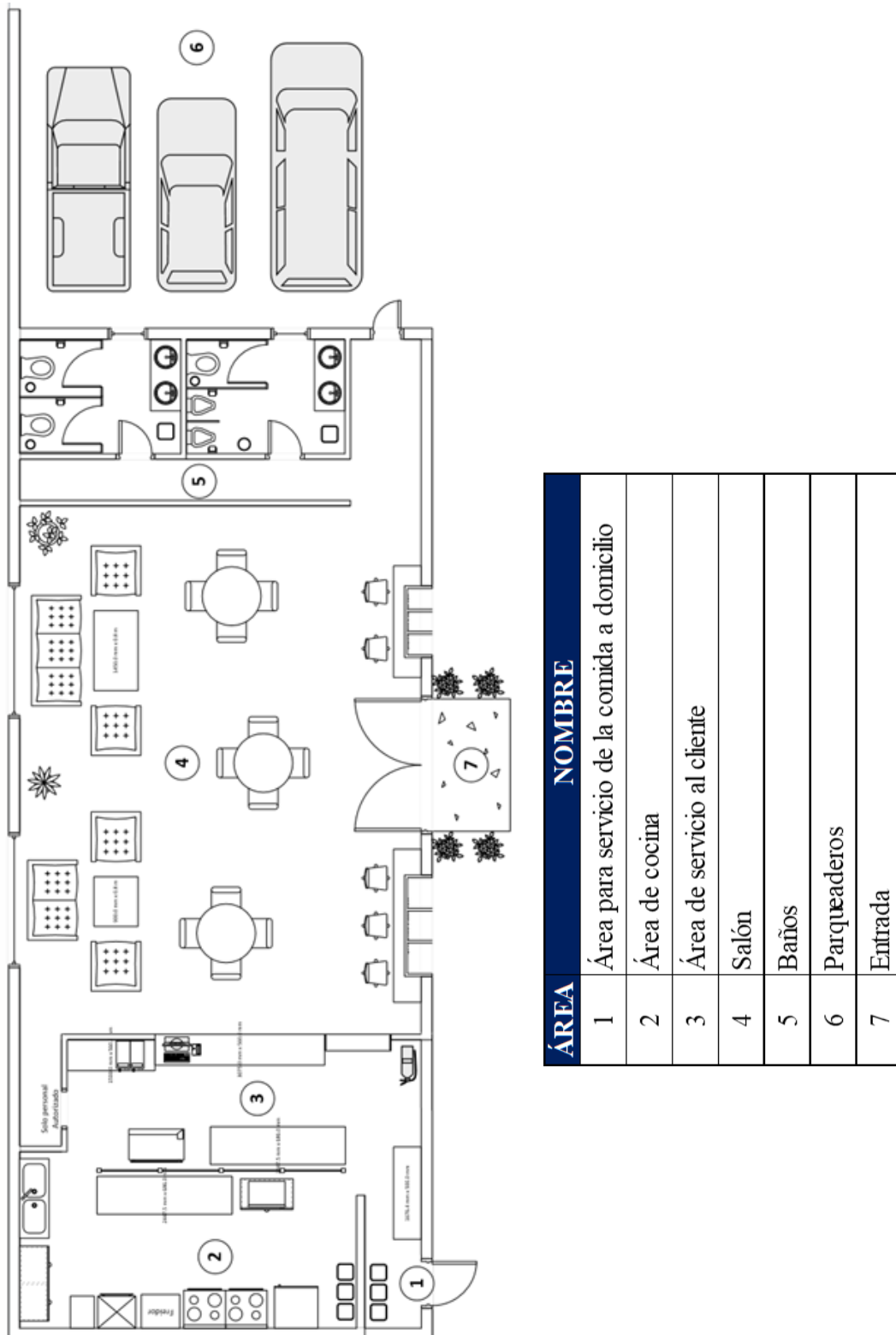


Figura N°. 23. Plano referencial de la estructura de la cafetería “Tradición y Sabor” junto a la simbología. Fuente: Taipe, M. (2021).

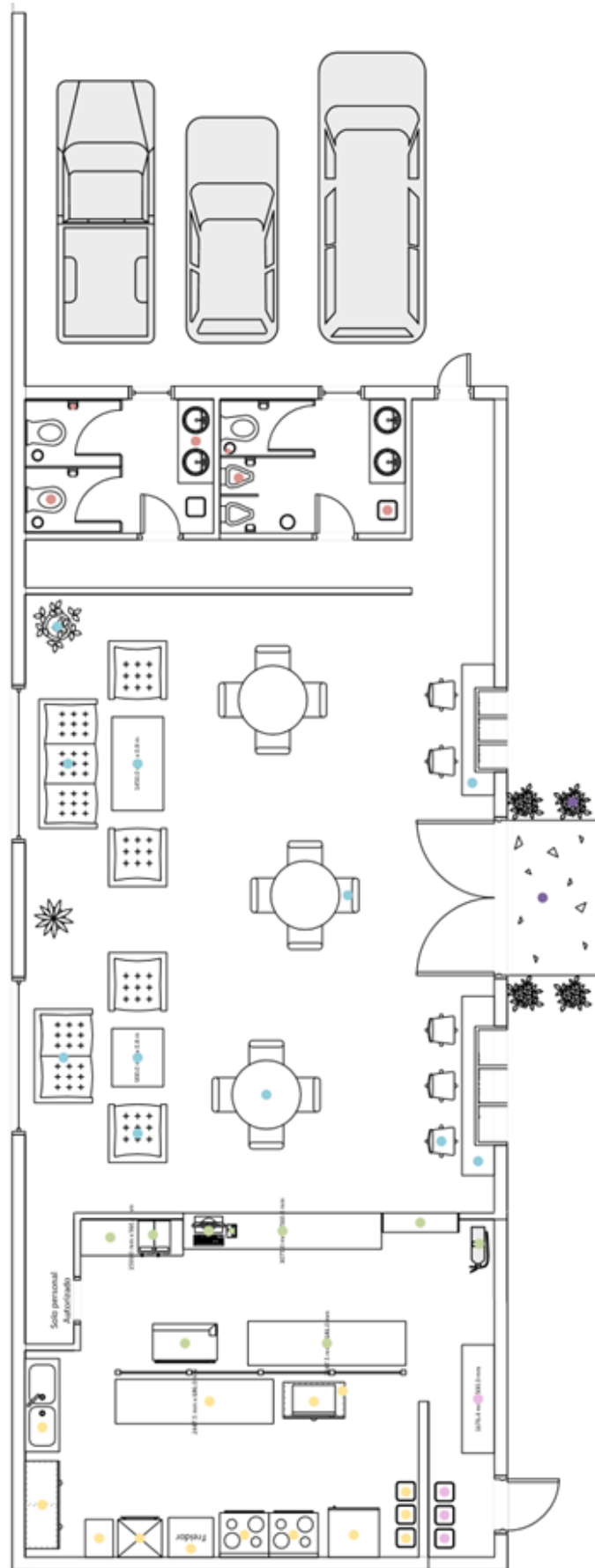


Figura N°. 24. Plano referencial de la estructura de la cafetería “Tradición y Sabor”. Fuente: Taípe, M. (2021).

Tabla N°. 31. Simbología a detalle de lo que se podrá visualizar en el mapa superior de la cafetería “Tradición y Sabor”

NOMBRE	COLOR	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	
Área para servicio de la comida a domicilio		Basurero	3	
		Mesa para guardar los pedidos	1	
Área de cocina		Basureros	3	
		Refrigerador	1	
		Cocina Industrial	2	
		Freidora	1	
		Horno	1	
		Mueble para platos	2	
		Lava platos Industrial	1	
		Mesa de trabajo	1	
		Microondas	1	
		Mesa para poner las bandejas	1	
	Área de servicio al cliente		Refrigerador	1
			Mesa para preparar alimentos	1
		Vitrina para visualización de alimentos	1	
		Mesa de servicio de alimentos	1	
		Caja	1	
		Teléfono	1	
		Máquina de café	1	
		Extintor	1	
Salón		Mesa para 3 personas	1	
		Mesa para 4 personas	3	
		Mesa para 2 personas	1	
		Mesa para 5 o 6 personas	1	
		Sillas	12	
		Sillón para 1 persona	4	
		Sillón para 3 personas	1	
		Sillón para 2 personas	1	
		Taburete alto	5	
		Plantas	2	
Baños		Inodoro	3	
		Urinario	2	
		Dispensador de papel	5	
		Lavabo doble	2	
		Papelera redonda	4	
		Papelera cuadrada	2	
Parqueaderos				
Entrada		Camino de homigón	1	
		Plantas	4	

Nota: Nombre, Color, Descripción y Cantidad de los productos que se encuentra en la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

A continuación, se describen los trámites y requisitos de funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas, específicamente de una cafetería.

- **SRI (Servicio de Rentas Internas)**

El Servicio de Rentas Internas (SRI) señala que al iniciar una actividad comercial donde sus ventas anuales previstas son mayores de \$60.000, se debe sacar el Registro Único del Contribuyente (RUC), iniciando el trámite de manera presencial o a través del portal de Servicios de Rentas Internas (SRI), lo cual ayuda a ahorrar tiempo en la presentación de dichos trámites; en los dos métodos es sin ningún costo.

### **Requisitos obligatorios**

*Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial*

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Escritura pública de constitución
- Nombramiento del representante legal
- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público

*Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea*

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Escritura pública de constitución
- Solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC) sociedades, sector privado y público.

### **Pasos a seguir para realizar el trámite**

*Trámite a través del canal presencial*

1. Acudir al centro de atención del SRI.

2. Solicitar el turno.
3. Esperar el turno.
4. Acudir a la ventanilla de atención.
5. Presentar los requisitos y documentación de respaldo.
6. Recibir contestación.

*Trámite a través del Portal SRI en línea.*

1. Ingresar a la opción SRI en línea del portal: web [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec).
2. Escoger en el panel de control "SRI en línea".
3. Seleccionar "Iniciar sesión".
4. Ingresar el número de RUC y clave.
5. Seleccionar en el menú "Trámites y notificaciones".
6. Escoger la opción "Ingreso de trámites y anexos".
7. Seleccionar el servicio del trámite que desea ingresar.
8. Escoger y cargar los requisitos y anexos solicitados.
9. Completar la información del detalle del trámite que requiere ingresar.
10. Ingresar los datos para la notificación.
11. Terminar la carga del trámite en la opción "Finalizar".
12. Seleccionar la opción "Aceptar".

- **LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejército de Actividades Económicas en el Distrito Metropolitano de Quito)**

El Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito (GADDMQ) (2021) señala que la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE) “es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, al desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito. Este permiso se otorga mediante dos procesos: Emisión y Renovación”.

El proceso para obtener el permiso por parte de la LUAE puede iniciarse a través de la página web del Municipio de Quito o con la presentación del formulario impreso lleno y firmado en cualquiera de sus Administraciones Zonales. Una vez otorgada tiene validez de un año calendario.

En este caso se debe presentar los requisitos para su emisión (primera vez).

- Formulario único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE.
- Copia de RUC actualizado.
- Copia de Cédula de Ciudadanía o Pasaporte y Papeleta de Votación de las últimas elecciones.
- Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (cuando se requiera).
- Certificado Ambiental (cuando se requiera).

### **Pasos a seguir para realizar el trámite**

1. Seleccione "LUAE Digital" en el portal de servicios en línea:  
[https://pam.quito.gob.ec/MDMQ\\_PORTAL\\_LUAE\\_WEB/Autenticacion/AutenticacionPatentes.asp](https://pam.quito.gob.ec/MDMQ_PORTAL_LUAE_WEB/Autenticacion/AutenticacionPatentes.asp).
2. Digite el número de RUC y la clave de la patente.  
Seleccione el tipo de trámite que va a realizar; "Emisión" o "Renovación".

- **Inscripción en el Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET) en el Distrito Metropolitano de Quito**

El Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito (GADDMQ) (2021) señala que el costo para el registro va de \$80.00 a \$150.00, dependiendo el giro de negocio; para completar satisfactoriamente el trámite se debe cumplir los siguientes requisitos:

- Presentación de la cédula original o pasaporte para verificación de información
- Formulario de inscripción, firmado por el contribuyente o representante legal (sociedades).
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos.
- Copia u original de una planilla de servicios básicos donde ejecuta la actividad económica, o contrato de arrendamiento legalizado.
- Presentación del Certificado del RUC del contribuyente.
- Presentación del Certificado del RUC del contador. (Para Personas Naturales o Jurídicas obligadas a llevar contabilidad).

### **Pasos a seguir para realizar el trámite**

1. El contribuyente puede descargar el formulario de solicitud en el portal tributario <https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info>.
2. Llenar el formulario de Inscripción o actualización del Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET).
3. Ingresar el formulario con los requisitos establecidos para el efecto en los balcones de servicios de cualquier Administración Zonal del Distrito Metropolitano de Quito (previa cita con turno).
4. Puede hacerlo a través del portal web <https://pam.quito.gob.ec/PAM/Inicio.aspx>, en la parte superior derecha debajo de iniciar sesión, se encuentra el recuadro "Tomar turno virtual". o por el contact center 1800 510 510.
5. Solicitar clave electrónica en la página web: [http://pam.quito.gob.ec/PAM/Formularios%20PAM/Tributario/F003\\_Formulario\\_Inscripcion\\_Actualizacion\\_Sociedades.pdf](http://pam.quito.gob.ec/PAM/Formularios%20PAM/Tributario/F003_Formulario_Inscripcion_Actualizacion_Sociedades.pdf).

- **ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria)**

Para obtener el permiso de funcionamiento por parte de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), se deben seguir los siguientes pasos:

- Se debe ingresar a la siguiente página <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>.
- Crear usuario y contraseña.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos del establecimiento en este caso de la Cafetería “Tradición y Sabor”.
- Buscar la actividad económica del establecimiento.
- Hacer clic en aceptar y declarar.
- El pago para el permiso de funcionamiento por parte del ARCSA, depende del giro de negocio, va de \$100.00 a \$200.00 y se puede hacer por la siguiente cuenta del ARCSA

Cuenta del ARCSA: Banco del Pacífico N° 07465068.

RUC del ARCSA: 1768169530001.



Nota: El Banco del Pacifico remitirá la información de pago a la agencia, por lo que la orden de pago generada y pagada, NO tendrá que ser escaneada ni cargada en la página de permisos.

Nota: Si el pago fue realizado en BANECUADOR B.P. donde no exista una agencia del Banco Pacifico, se deberá escanear la papeleta del depósito y subir la información del pago al Sistema Automatizado de Permisos de Funcionamiento.

- Para finalizar, después de 48 horas de ser válido el pago, se deberá revisar el portal del ARCSA para obtener el permiso de funcionamiento e imprimirlo.

- **IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)**

Para el registro de nuevo empleador se debe seguir el siguiente procedimiento:

- Ingresar a la página web del IESS [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec).
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

Para la obtención de la clave patronal de acceso al portal del IESS se debe cumplir los siguientes requisitos obligatorios y especiales

**Requisitos obligatorios**

- Fotografía o escaneado de la 'Solicitud de clave', firmada y con toda información solicitada.
- Fotografía o escaneado del 'Acuerdo de responsabilidad y uso de la información' firmado y con toda información solicitada.
- Fotografía o escaneado, con datos legibles, de la cédula de ciudadanía (de los dos lados).

### **Requisitos Especiales**

- Código de identificación para extranjeros.

### **Requisitos para la Afiliación al IESS de un trabajador**

- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación del patrono y del empleado (a color).
- Copia del contrato de trabajo debidamente legalizado en el Ministerio de Trabajo.
- Copia del comprobante del último pago de agua, luz o teléfono del patrono.
- **Ministerio de Turismo**

Para obtener el permiso de funcionamiento por parte del Ministerio de Turismo se debe categorizar al establecimiento, en este caso es una cafetería y se divide en: (2) dos tazas y (1) una taza, siendo (2) dos tazas la mayor categoría y (1) una taza la menor categoría.

Los requisitos que se necesita para hacer el trámite se dividen en:

### **Requisitos Obligatorios**

- Contar con un Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Llenar el formulario de solicitud de permiso de funcionamiento seleccionando la actividad de Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>).

### **Requisitos Especiales**

- Contar con la categorización otorgada por el Ministerio de Turismo (MINTUR).

El trámite del permiso de funcionamiento se lo puede realizar siguiendo los siguientes pasos.

- Ingresar al sistema de permiso de funcionamiento (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>)
- Crear usuario y contraseña.
- Clic en mis Trámites.
- Llenar formulario de solicitud (seleccione las actividades que se encuentran registradas en el mismo establecimiento, es decir en la misma dirección. En caso de

tener otra actividad en diferente dirección, por favor solicitar un nuevo permiso de funcionamiento), dar clic en guardar y continuar.

- Adjuntar requisitos, cuando aplique; dar clic en guardar y continuar.
- Leer y aceptar los términos y condiciones de uso.
- Dar clic en solicitar permisos de funcionamiento.
- Imprimir la orden de pago. \* El Pago deberá realizarse al siguiente día hábil de la creación de la misma.
- Efectuar el pago y adjuntar el comprobante (cuando el pago se efectúa en el Banco del Pacífico no necesita adjuntar el comprobante).
- Descargar e imprimir el Permiso de Funcionamiento.
  
- **Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos (SAYCE)**

La página oficial Sayce (s/a) señala que “emiten una licencia de autorización por el uso del repertorio musical, en representación y por mandato de sus afiliados. El dinero que cancelan es destinado a los autores y compositores, creadores de las obras musicales, como única remuneración por permitir que los usuarios utilicen su música”. Su costo por derecho de reproducción es de \$100.00 y no se necesita ningún requisito más.

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

### **5.1 Objetivo de Área**

Tradición y Sabor tiene como objetivo evitar o prevenir daños, que pueda causar la elaboración de los productos, al medio ambiente; por lo que, al momento de elaborar los productos alimenticios, se utilizará solamente la materia prima que se vaya a necesitar, además no se utilizará ningún condimento, para evitar que les haga daño a los comensales.

Cuando los comensales ingresen a la cafetería podrán botar basura en tachos diferenciados por colores y clasificados para: plásticos, papeles y productos orgánicos.

Con respecto al impacto social, se analizará el sector en donde se ubicará la cafetería, para así poder identificar y analizar cosas positivas y negativas cuando la cafetería esté en funcionamiento.

### **5.2 Impacto Ambiental**

#### **Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar la cafetería**

- Contaminación de afluentes de aguas servidas por derrames y/o vertidos de aceites y grasas resultantes de la preparación (frituras).
- Contaminación de afluentes de aguas servidas por eliminación de detergentes usados en la limpieza general del establecimiento.
- Contaminación por generación de basura propia del giro de negocio.

#### **Medidas para contrarrestar los impactos generados por la cafetería**

- Donar los alimentos que sobran a las personas que lo necesiten.
- Elaborar y actualizar un inventario “primera entrada primera salida” (FIFO) con el fin de evitar desperdicios de alimentos y, en consecuencia, ahorrar el máximo de dinero para la siguiente compra.
- Reciclar la basura en contenedores de colores (plástico, cartón, orgánico, vidrio).

### **5.3 Impacto Social**

#### **Igualdad de género**

Fernández (2018) menciona que “el implementar la igualdad de género es uno de los objetivos estratégicos en las políticas de Recursos Humanos”; por ello, los beneficios que aportan para que la Cafetería “Tradición y Sabor” gestione adecuadamente la igualdad de género es, entre otros:

- Mejora de resultados empresariales
- Mejora de la imagen de la empresa
- Fomenta innovación
- Equidad interna

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1 Introducción

En el presente capítulo se detalla el proceso financiero de la cafetería “Tradición y Sabor”, en el cual se puntualiza activos fijos y diferidos, capital de trabajo, sueldos, inversiones, depreciación de activos fijos, amortizaciones, estructura del capital, tabla de amortización, punto de equilibrio, costo de ventas, flujo de caja, cálculo de la Tasa Interna de Retorno (TIR) y del Valor Anual Neto (VAN).

### 6.2 Activos Fijos

Sevilla (2016) señaló que el activo fijo “está formado por todos los activos de la sociedad que no se hacen efectivos en un periodo superior a un año”. En el caso de la cafetería “Tradición y Sabor” los activos fijos se pueden visualizar en la siguiente tabla.

Tabla N°. 32. Activos fijos de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>INVERSIONES</b>	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	\$0,00
Vehículo	\$0,00
Equipos Industriales y Seguridad	\$6.930,02
Equipos de Computación	\$1.598,00
Muebles y Enseres	\$7.905,86
<b>Total Activos fijos</b>	<b>\$16.433,88</b>

*Nota:* Edificio, Vehículo, Equipos Industriales y Seguridad, Equipos de computación y Muebles – Enseres de la cafetería.

Taípe, M. (2021).

### 6.3 Activos Diferidos

Sánchez (2019) señaló que un activo diferido es “aquel bien o servicio por el que ya se ha realizado un pago, pero del que no se ha disfrutado su uso”. En este caso los activos diferidos de la cafetería son los gastos de constitución descritos en la siguiente tabla.

Tabla N°. 33. Activos diferidos de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	\$ 400,00
<b>Total Activos diferidos</b>	<b>\$ 400,00</b>

*Nota:* Gastos de constitución de la cafetería. Taipe, M. (2021).

#### 6.4 Capital de trabajo

Westreicher y Sánchez (2020) señalaron que el capital de trabajo “es una magnitud contable referida a aquellos recursos económicos con los que cuenta una empresa dentro de su patrimonio para afrontar compromisos de pago en el corto plazo y relacionados con su actividad económica”. En el caso de la cafetería “Tradición y Sabor” el capital de trabajo se puede visualizar en la siguiente tabla.

Tabla N°. 34. Capital de trabajo de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	\$30.512,80
Servicios Básicos	\$1.200,00
Material de Oficina	\$82,69
Material de Limpieza	\$244,09
Servicio Auto	\$0,00
Arriendo del Local	\$12.000,00
Publicidad	\$498,00
Adquisición de Materia Prima	\$3.000,00
Gastos Financieros	\$4.200,00
<b>Total Capital de Trabajo</b>	<b>\$68.571,46</b>

*Nota:* Sueldos, Servicios básicos, Material de oficina, Material de limpieza, Servicio auto, Arriendo del local, Publicidad, Adquisición de materia prima y Gastos financieros de la cafetería. Taipe, M. (2021).

#### 6.5 Inversiones

Banco Bilbao Vizcaya Argentaria S.A (2018) señaló que una inversión “es una cantidad limitada de dinero que se pone a disposición de terceros, de una empresa o de un conjunto de acciones, con la finalidad de que se incremente con las ganancias que genere ese proyecto empresarial”. En este caso el total de inversión de la cafetería, es la suma del total de activos fijos más activos diferidos y capital de trabajo, que se pueden visualizar en la siguiente tabla.

Tabla N°. 35. Total inversión de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>INVERSIONES</b>	
Total Activos Fijos	\$16.433,88
Total Activos Diferidos	\$400,00
Total Capital de Trabajo	\$68.571,46
<b>Total Inversión</b>	<b>\$85.405,34</b>

*Nota:* Total Activos Fijos, Total Activos Diferidos y Total del Capital de Trabajo de la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 6.6 Sueldos

Caballero (2015) señaló que sueldo “es la remuneración recibida por una persona como pago por su trabajo”. En este caso el detalle de sueldos y décimos de los trabajadores de la cafetería se pueden visualizar en las siguientes tablas.

En la Tabla N°. 36 se coloca los sueldos de cada persona por mes y año, se calcula el IESS del empleador multiplicando el sueldo anual por el 9,45%, el IESS empresarial se calcula del sueldo anual del personal por el 12,15% y el gasto de sueldos anual se calcula del sueldo anual menos el IESS del empleador y sumando el IESS empresarial.

Tabla N°. 36. Cálculo del gasto de sueldos del personal de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Gerente chef	\$600,00	\$7.200,00	\$680,40	\$874,80	\$7.394,40
Ayudante de cocina	\$400,00	\$4.800,00	\$453,60	\$583,20	\$4.929,60
Mesero (a)	\$400,00	\$4.800,00	\$453,60	\$583,20	\$4.929,60
Cajero (a)	\$400,00	\$4.800,00	\$453,60	\$583,20	\$4.929,60
Auxiliar de servicios varios	\$400,00	\$4.800,00	\$453,60	\$583,20	\$4.929,60
<b>TOTAL</b>	<b>\$2.200,00</b>	<b>\$26.400,00</b>	<b>\$2.494,80</b>	<b>\$3.207,60</b>	<b>\$27.112,80</b>

*Nota:* Personal, Sueldos mensual y anual, IESS Emp, IESS empresa y Gasto sueldos anual de la cafetería. Taipe, M. (2021).

En la Tabla N°. 37 se coloca los sueldos del personal por mes, el décimo cuarto que es un salario básico unificado, el décimo tercero que es el mismo sueldo de cada persona y se calcula el total de décimos sumando el décimo cuarto más el décimo tercero.



Tabla N°. 37. Cálculo de los décimos del personal de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DÉCIMO 4to</b>	<b>DÉCIMO 3ro</b>	<b>TOTAL DÉCIMOS</b>
Gerente chef	\$600,00	\$400,00	\$600,00	\$1.000,00
Ayudante de cocina	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
Mesero (a)	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
Cajero (a)	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
Auxiliar de servicios varios	\$400,00	\$400,00	\$400,00	\$800,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$2.200,00</b>	<b>\$2.000,00</b>	<b>\$2.200,00</b>	<b>\$4.200,00</b>

*Nota:* Personal, Sueldos, Décimo 4to, Décimo 3ro y Total Décimos de la cafetería. Taipe, M. (2021).

En la Tabla N°. 38 se coloca el total de sueldos, total de décimos y el total anual de sueldos, sumando el total de sueldos más el total de décimos.

Tabla N°. 38. Cálculo del total anual de los sueldos del personal de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOTAL DÉCIMOS</b>	<b>TOTAL ANUAL</b>
\$27.112,80	\$4.200,00	\$31.312,80

*Nota:* Total sueldos, Total décimos y Total anual de sueldos de la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 6.7 Depreciación Activos Fijos

Vázquez (2016) señaló que “la depreciación es la pérdida de valor de un bien como consecuencia de su desgaste con el paso del tiempo”. En la Tabla N°. 39 se coloca todos los activos fijos, el porcentaje de depreciación y el cálculo de depreciación que resulta de multiplicar los activos fijos por el porcentaje de depreciación.

Tabla N°. 39. Depreciación de activos fijos de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACION</b>	<b>DEPRECIACION</b>
Equipos Industriales y Seguridad	\$6.930,02	10%	\$693,00
Edificio	\$0,00	20%	\$0,00
Vehículos	\$0,00	5%	\$0,00
Equipos de Computación	\$1.598,00	33,33%	\$532,61
Muebles y Enseres	\$7.905,86	10%	\$790,59
		<b>TOTAL</b>	<b>\$2.016,20</b>

*Nota:* Activos fijos, Porcentaje de depreciación y Total de depreciación de la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 6.8 Amortizaciones

La amortización es un valor que recupera la empresa por gastos de constitución. En este caso el porcentaje de amortización es de un 20% que a su vez equivale a \$80.00, ya que el monto de constitución es de \$400.00.

Tabla N°. 40. Amortizaciones de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>AMORTIZACIONES</b>			
		<b>Porcentaje Amortización</b>	
Gastos de Constitución	\$400,00	20%	\$80,00

*Nota:* Gastos de constitución y porcentaje de amortización de la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 6.9 Estructura capital

La estructura del capital de dicho proyecto está conformada por: el capital propio con una estructura del 44%, un costo del 12% y una tasa de descuento (TD) del 5,2%, el capital financiero con una estructura del 57%, un costo del 14% y una tasa de descuento (TD) del 7,9%, dando un total de inversión de \$68.571,46 o el 100% de estructura y una tasa mínima de rendimiento (tasa mínima que una persona tiene frente a su inversión) del 13,2% anual.

Tabla N°. 41. Estructura del capital de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		<b>Estructura</b>	<b>Costo</b>	<b>TD</b>	
Capital Propio	\$30.000,00	44%	12%	5,2%	
Capital Financiero	\$38.828,02	57%	14%	7,9%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$68.571,46</b>	100%		13,2%	<b>TMAR</b>

*Nota:* Capital propio y financiero, estructura, costo, tasa de descuento y tasa mínima de rendimiento de la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 6.10 Tabla de amortización

Donoso (2017) señaló que el cuadro o tabla de amortización “es una tabla donde se muestra el calendario de pagos (principal e intereses) que se tiene que afrontar al concederse un préstamo”. En este caso con un monto de \$30.000,00, una tasa de interés de un 14% y un plazo de 5 años, el interés anual es de \$4.200,00 y el interés semestral de \$2.100,00. A continuación, se puede observar la tabla de amortización de la cafetería “Tradición y Sabor”,

donde se analiza que la suma de pago capital más pago interés se obtiene el dividendo, que es el valor que se debe pagar al banco, ya que al instante que prestan el dinero se debe devolver el capital más interés.

Tabla N°. 42. Tabla de amortización de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>TABLA DE AMORTIZACIÓN</b>				
<b>Monto</b>	\$30.000,00			
<b>Tasa</b>	14%			
<b>Plazo</b>	5 años			
<b>PERIODO</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>PAGO INTERÉS</b>	<b>PAGO CAPITAL</b>	<b>SALDO</b>
0	-	-	-	\$30.000,00
1	\$8.738,51	\$4.200,00	\$4.538,51	\$25.461,49
2	\$8.738,51	\$3.564,61	\$5.173,90	\$20.287,60
3	\$8.738,51	\$2.840,26	\$5.898,24	\$14.389,35
4	\$8.738,51	\$2.014,51	\$6.724,00	\$7.665,36
5	\$8.738,51	\$1.073,15	\$7.665,36	\$0,00

*Nota:* Periodo (Años), Dividendo, Pago Interés, Pago Capital de la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 6.11 Punto de equilibrio

Rus (2020) señaló que el punto de equilibrio “es aquel nivel de ventas mínimo que iguala los costes totales a los ingresos totales”. En este caso se inicia con el cálculo de costos fijos, obtenidos del cuadro de capital de trabajo y dividiendo a 12 meses dando como resultado \$3.892,73.

Tabla N°. 43. Tabla de Costos Fijos de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>COSTOS FIJOS</b>	
Materia Prima	\$250,00
Arriendo	\$1.000,00
Sueldos	\$2.542,73
Servicios Básicos	\$100,00
<b>Total Costos Fijos</b>	<b>\$3.892,73</b>

*Nota:* Materia Prima, Arriendo, Sueldos, Servicios Básicos y Total de Costos Fijos de la cafetería. Taipe, M. (2021).

Llamas (2020) señaló que el margen de contribución “sirve para analizar si los ingresos de la empresa son suficientes para sufragar los costes de la misma”. En este caso el margen de contribución o ganancia de la cafetería se obtuvo de la suma del subtotal de las tres empanadas de las recetas estándar de costos, menos el costo bruto de la suma de las

mismas, que se encuentran ubicadas en el capítulo 3, dando así una ganancia del 1,33, la cual se puede visualizar en la siguiente tabla.

Tabla N°. 44. Margen de Contribución de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>RECETA ESTANDAR DE COSTOS</b>		
<b>Precio (subtotal)</b>	\$2,09	
<b>Costo (costo bruto)</b>	\$0,76	
<b>Ganancia</b>	1,33	<b>Margen de Contribución</b>

*Nota:* Precio y Costo de combo de empanadas y Ganancia de la cafetería. Taípe, M. (2021).

Para finalizar, el punto de equilibrio (PE) se debe calcular con la siguiente fórmula, la cual ayuda a saber cuántos productos se deben vender al mes, para que el punto de equilibrio sea 0.

$$\text{PE} = \text{Costo Fijo} / \text{Margen de Contribución}$$

Obteniendo así:

$$\text{PE} = 3.892,73 / 1,33$$

$$\text{PE} = 2927 \text{ productos que se deben vender mensualmente}$$

Pero si se quiere saber cuánto se debe vender diariamente, se debe dividir los 2927 productos que se venden al mes para 30 días del mes, obteniendo así el resultado de 97,6, pero redondeando se debe subir al inmediato superior es decir 98 productos diariamente.

Tabla N°. 45. Punto de Equilibrio de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>Descripción</b>	<b>Productos mensuales</b>	<b>Precio y Costo</b>	
<b>Venta</b>	2927	\$2,09	\$6.117,15
<b>Costo</b>	2927	\$0,76	\$2.224,42
<b>Gasto ( Costo Fijo)</b>			\$3.892,73
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

*Nota:* Productos mensuales, Precio y Costo y Punto de Equilibrio de la cafetería. Taípe, M. (2021).

Finalizando el análisis del punto de equilibrio, para que el negocio sea rentable se deben vender al mes 5600 productos, que corresponden a 140448 productos anuales y el costo de ventas de 51072.

Tabla N°. 46. Ventas Proyectadas de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>VENTAS PROYECTADAS</b>			
<b>Productos Mensuales</b>	<b>Ventas Proyectadas mensuales * Precio y Costo</b>	<b>Productos Anuales</b>	
5600	11704	140448	<b>Ventas</b>
5600	4256	51072	<b>Costo de Ventas</b>

*Nota:* Productos mensuales y anuales, Ventas proyectadas mensuales \* Precio y Costo de la cafetería. Taipei, M. (2021).

## 6.12 Costo de ventas

La tabla costo de ventas está contemplada a 5 años con un crecimiento del país del 1% aproximadamente. Las ventas y costo de ventas del primer año son obtenidas de la Tabla N°. 46 de Ventas Proyectadas. El año 0 no se calcula porque es el año de inversión.

Tabla N°. 47. Costo de Ventas de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>COSTO DE VENTAS</b>						
	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Ventas		\$140.448,00	\$144.675,48	\$149.030,22	\$153.516,03	\$158.136,86
Costo de Ventas		\$51.072,00	\$52.609,27	\$54.192,81	\$55.824,01	\$57.504,31
Utilidad Bruta en Ventas		\$89.376,00	\$92.066,22	\$94.837,41	\$97.692,02	\$100.632,55
Gastos Administrativos		\$30.512,80	\$31.431,24	\$32.377,32	\$33.351,87	\$34.355,76
Servicios Básicos		\$1.200,00	\$1.236,12	\$1.273,33	\$1.311,65	\$1.351,14
Material de Oficina y Limpieza		\$326,78	\$336,62	\$346,75	\$357,19	\$367,94
Alquiler Auto		\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00
Arriendo		\$12.000,00	\$12.361,20	\$12.733,27	\$13.116,54	\$13.511,35
Publicidad		\$498,00	\$512,99	\$528,43	\$544,34	\$560,72
Depreciaciones		\$2.016,20	\$2.016,20	\$2.016,20	\$2.016,20	\$2.016,20
Amortizaciones		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
Utilidad Operativa		\$42.742,22	\$44.091,86	\$45.482,12	\$46.914,22	\$48.389,44
Gastos Financieros		\$4.200,00	\$3.564,61	\$2.840,26	\$2.014,51	\$1.073,15
Utilidad Antes de Impuestos		\$38.542,22	\$40.527,25	\$42.641,85	\$44.899,71	\$47.316,29
Base Impositiva		\$13.971,55	\$14.691,13	\$15.457,67	\$16.276,15	\$17.152,15
Utilidad Neta		\$24.570,66	\$25.836,12	\$27.184,18	\$28.623,57	\$30.164,13

*Nota:* Ventas, Costo de ventas, Utilidad bruta en Ventas, Gastos Administrativos, Servicios Básicos, Material de Oficina y Limpieza, Alquiler Auto, Arriendo, Publicidad, Depreciaciones, Amortizaciones, Utilidad Operativa, Gastos Financieros, Utilidad Antes de Impuestos, Base Impositiva y Utilidad Neta de la cafetería. Taipei, M. (2021).

## 6.13 Flujo de caja

Kiziryan (2015) señaló que el flujo de caja “hace referencia a las salidas y entradas netas de dinero que tiene una empresa o proyecto en un período determinado”. Es así que en la siguiente tabla se puede visualizar el flujo de caja de la cafetería en un año con \$22.128,36 y en cinco años con \$24.594,98.

Tabla N°. 48. Flujo de Caja de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Utilidad Operativa		\$42.742,22	\$44.091,86	\$45.482,12	\$46.914,22	\$48.389,44
Depreciación		\$2.016,20	\$2.016,20	\$2.016,20	\$2.016,20	\$2.016,20
Amortización		\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00	\$80,00
- Base Impositiva		\$13.971,55	\$14.691,13	\$15.457,67	\$16.276,15	\$17.152,15
- Gastos Financieros		\$4.200,00	\$3.564,61	\$2.840,26	\$2.014,51	\$1.073,15
- Pago Capital		\$4.538,51	\$5.173,90	\$5.898,24	\$6.724,00	\$7.665,36
+ Valor de Salvamento						\$0,00
+ Capital de Trabajo						\$0,00
- Reposición de Activos				\$0,00		
= Flujo Neto de Caja	-\$68.571,46	\$22.128,36	\$22.758,42	\$23.382,14	\$23.995,77	\$24.594,98

*Nota:* Utilidad Operativa, Depreciación, Amortización, Base Impositiva, Gastos Financieros, Pago Capital, Valor de Salvamento, Capital de Trabajo, Reposición de Activos y Flujo Neto de caja de la cafetería. Taipe, M. (2021).

#### **6.14 Cálculo del TIR (Tasa Interna de Retorno) y el VAN (Valor Anual Neto)**

Para finalizar el análisis financiero se debe calcular el VAN (Valor Actual Neto), el cual Velayos (2014) señaló que es “un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión”. Por otro lado, también se debe calcular el TIR (Tasa Interna de Retorno), el cual Sevilla (2014) señaló que es “la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto”. Dando como resultado que el VAN es mayor a 0 es decir es factible y el TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento) un 13,18%.

Tabla N°. 49. Cálculo de TIR y el VAN de la cafetería “Tradición y Sabor”.

<b>CALCULO DEL TIR Y EL VAN</b>	
<b>VAN (Valor Actual Neto)</b>	\$13.309,03
<b>TIR (Tasa Interna de Retorno)</b>	20,43%
<b>TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento)</b>	13,18%

*Nota:* VAN (Valor Actual Neto), TIR (Tasa Interna de Retorno) y TMAR (Tasa mínima de rendimiento) de la cafetería. Taipe, M. (2021).

## 7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 7.1 Conclusiones

- Mediante la elaboración de la organización empresarial de la Cafetería “Tradición y Sabor”, se creó la identidad de la empresa, comenzando con el nombre acorde a los productos y servicios que ofrece la misma, así como la identificación de las características y análisis FODA, que permite potencializar el negocio.
- A través del proceso de investigación de mercados y marketing, el cual incluyó la elaboración de una encuesta, se obtuvo que las empanadas con nuevos rellenos tienen un nivel de aceptación alto, siendo considerado como parte de los productos a ser elaborados en la cafetería.
- El desarrollar el Proceso Derecho Empresarial, permitió identificar los requisitos y trámites para que el negocio empiece a operar legalmente, los cuales requieren de conocimiento, tiempo que lleva realizar dichos trámites y dinero para cubrir los costos de los mismos, en los casos que aplique.
- Mediante el análisis e identificación de impactos ambientales y sociales que puede ocasionar la cafetería, se formuló medidas para contrarrestarlos y así cuidar el medio ambiente y ofrecer igualdad de género en el establecimiento.
- Uno de los puntos importantes elaborados durante el proceso financiero, corresponde a la obtención del Punto de Equilibrio, que para la cafetería es de 5600 productos que se deberían vender mensualmente, siendo factible alcanzarlo al ser productos que las personas degustan a toda hora y ocasión.

### 7.2 Recomendaciones

- Elaborar lo más detalladamente posible el análisis FODA, porque es la base de cualquier plan de negocio y en el que se puede identificar los puntos fuertes y débiles de la empresa.
- Elaborar a detalle los perfiles de los puestos de trabajo de cada empleado, para de esa manera evitar inconvenientes durante la ejecución de las actividades laborales.
- Tomar en cuenta la secuencia de los trámites que se deben realizar para que el negocio opere legalmente y en los casos que sean posible optimizar el tiempo al realizarlos paralelamente.

### 7.3 Bibliografía

Banco Bilbao Vizcaya Argentaria S.A (2018). *¿Qué es la inversión?* Recuperado el 20 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.bbva.com/es/que-es-la-inversion/>.

Caballero, Federico. (2015). *Salario o sueldo*. Recuperado el 20 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/salario-o-sueldo.html>.

Donoso, Alejandro. (2017). *Cuadro de amortización*. Recuperado el 21 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/cuadro-de-amortizacion.html>.

Fernández, Lourdes. (2018). *Importancia de la igualdad de género en las empresas públicas*. Recuperado el 13 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.pactomundial.org/2018/03/igualdad-genero-las-empresa-publicas/>.

Franquet, Alba. (2016a). *Micro entorno*. Recuperado el 30 de julio del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/microentorno.html>.

Franquet, Alba. (2016b). *Macro entorno*. Recuperado el 02 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/macroentorno.html>.

Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito. (2021a). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE*. Recuperado el 12 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>.

Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito. (2021b). *Inscripción en el Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET) en el Distrito Metropolitano de Quito*. Recuperado el 12 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/inscripcion-registro-actividades-economicas-tributarias-raet-distrito-metropolitano-quito>.

Kiziryan, Mariam. (2015). *Flujo de caja*. Recuperado el 27 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>.

Llamas, Jonathan. (2020). *Margen de contribución*. Recuperado el 27 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/margen-de-contribucion.html>.

López, Beatriz. (2019). *Pirámide de Maslow: Qué es y sus aplicaciones prácticas*. Recuperado el 22 de julio del 2021. Disponible en: <https://blog.cognifit.com/es/piramide-de-maslow/>.



Qualtrics. (s/a). *Investigación Cuantitativa*. Recuperado el 29 de julio del 2021. Disponible en: <https://www.qualtrics.com/es/gestion-de-la-experiencia/investigacion/investigacion-cuantitativa/>.

Quiroa, Myriam. (2020a). *Competencia Directa*. Recuperado el 30 de julio del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/competencia-directa.html>.

Quiroa, Myriam. (2020b). *Competencia Indirecta*. Recuperado el 30 de julio del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/competencia-indirecta.html>.

Quiroa, Myriam. (2019a). *Producto Básico*. Recuperado el 02 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/producto-basico.html>.

Quiroa, Myriam. (2019b). *Producto Real*. Recuperado el 02 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/producto-real.html>.

Roldán, Paula. (2017). *Bien Sustitutivo*. Recuperado el 30 de julio del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/bien-sustitutivo.html>.

Rus, Enrique. (2020). *Punto de equilibrio*. Recuperado el 26 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>.

Sánchez, Javier. (2019). *Activo diferido*. Recuperado el 19 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/activo-diferido.html>.

Sevilla, Andrés. (2016). *Activo fijo*. Recuperado el 19 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/activo-fijo.html>.

Sevilla, Andrés. (2014). *Tasa interna de retorno (TIR)*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>.

Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos. (s/a). *Preguntas frecuentes - ¿Por qué deben pagar los usuarios?* Recuperado el 13 de agosto del 2021. Disponible en: <https://sayce.com.ec/preguntas-frecuentes/>.


Vázquez, Roberto. (2016). *Depreciación*. Recuperado el 21 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/depreciacion.html>.

Velayos, Victor. (2014). *Valor actual neto (VAN)*. Recuperado el 28 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>.

Westreicher, Guillermo, Javier Sánchez. (2020). *Capital de trabajo*. Recuperado el 20 de agosto del 2021. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>.

## 7.4 Anexos

### • Anexo N°. 1. – Formato de la encuesta.



**ENCUESTA**

La finalidad de esta encuesta es obtener información de los gustos del cliente, en cuanto a los productos tradicionales como: tamales, quimbolitos, empanadas, etc; que ofrece una cafetería con temática rústica en el sector de Carcelén – Zona Industrial en la Ciudad de Quito, con fines de un proyecto de factibilidad de tesis, para lo cual se requiere su gentil colaboración.

myuriel@gmail.com (no se comparten) [Cambiar cuenta](#)

\*Obligatorio

1. De los siguientes productos tradicionales ¿Cuáles consume habitualmente? \*

- Tamales
- Quimbolitos
- Empanadas
- Bolones
- Chigüilles

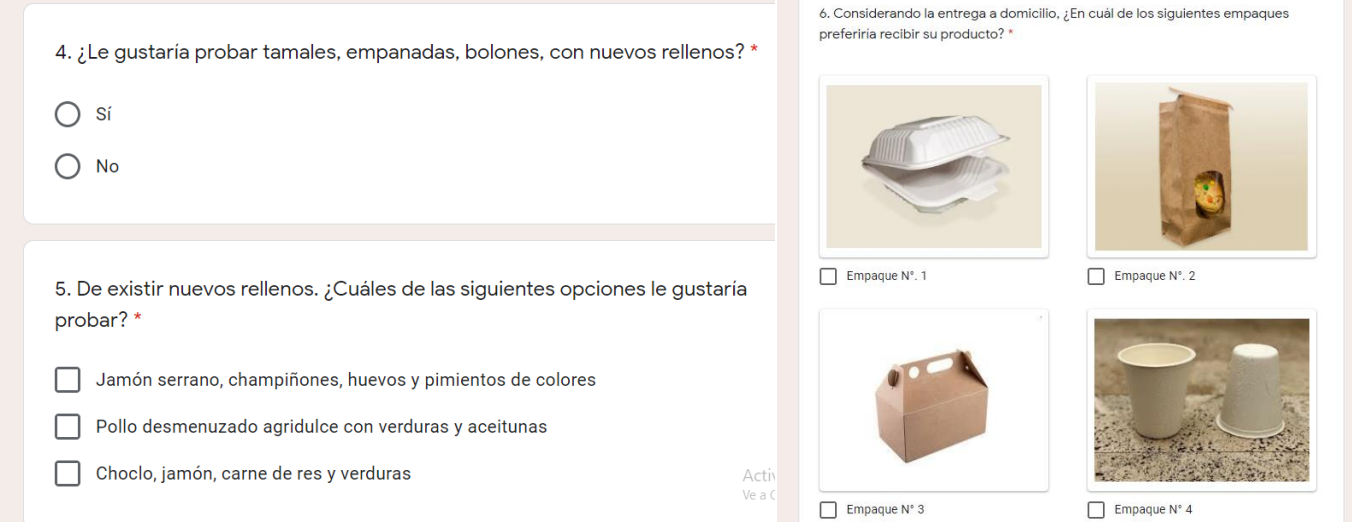
2. Con base en la pregunta anterior, ¿con qué frecuencia consume dichos productos? \*

- Una vez a la semana
- Dos a tres veces por semana
- Cuatro o más veces por semana

3. En relación a los tamales, empanadas, bolones, ¿Qué tipos de rellenos le gusta más? \*

- Queso
- Carne de res
- Pollo
- Camarón
- Queso y chicharrón
- Piña
- Verduras

Figura N°. 25. Formato de la encuesta (Preguntas 1 – 3). Fuente: Taipe, M. (2021).




4. ¿Le gustaría probar tamales, empanadas, bolones, con nuevos rellenos? \*

- Sí
- No


5. De existir nuevos rellenos. ¿Cuáles de las siguientes opciones le gustaría probar? \*

- Jamón serrano, champiñones, huevos y pimientos de colores
- Pollo desmenuzado agridulce con verduras y aceitunas
- Choclo, jamón, carne de res y verduras


6. Considerando la entrega a domicilio, ¿En cuál de los siguientes empaques preferiría recibir su producto? \*




Empaque N°. 1



Empaque N°. 2



Empaque N° 3



Empaque N° 4

Figura N°. 26. Formato de la encuesta (Preguntas 4 – 6). Fuente: Taipe, M. (2021).







<p>7. ¿Usted sabía que los tamales, quimbolitos y empanadas aportan al cuerpo energía y en algunos casos vitaminas? *</p> <p><input type="radio"/> Sí</p> <p><input type="radio"/> No</p>	<p>9. ¿En qué red social le gustaría consultar los diferentes productos y promociones que ofrece la cafetería? *</p> <p><input type="checkbox"/> Instagram</p> <p><input type="checkbox"/> Facebook</p> <p><input type="checkbox"/> Twitter</p> <p><input type="checkbox"/> Tik Tok</p>
<p>8. ¿Estaría dispuesto a visitar una cafetería con decoración rústica (madera, piedra, mármol, etc.), mientras degusta los productos? *</p> <p><input type="radio"/> Sí</p> <p><input type="radio"/> No</p>	<p>10. De las siguientes promociones, ¿Cuáles le atrae más para adquirir los productos? *</p> <p><input type="checkbox"/> Por su cumpleaños, reclame su obsequio</p> <p><input type="checkbox"/> Lunes, hasta las 10h00, 2x1 en empanadas</p> <p><input type="checkbox"/> 3X2 cada fin de mes en productos más vendidos</p> <p><input type="checkbox"/> Cupones de descuento cada mes para los clientes fieles</p>




Figura N°. 27. Formato de la encuesta (Preguntas 7 – 10). Fuente: Taípe, M. (2021).

## PROFORMAS NUMERADAS

- Anexo N°. 2. - Equipos industriales.

Tabla N°. 50. Equipos Industriales a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”.





<p>1. Refrigerador con Congelador.</p>  <p>682Lts / French Door, InstaView® Door-in-Door™ / Compresor linear inverter / Acero negro inoxidable / LG ThinQ™</p> <p>U\$S 330</p> <p>Comprar ahora</p>	<p>2. Cocina Industrial.</p>  <p>Cocina Industrial Acero 6 Quemadores Con Horno</p> <p>U\$S 325</p> <p>Comprar ahora</p>
<p>3. Campana para cocina.</p>  <p>Campanas Filtros Ductos Industriales Acero Inoxidable</p> <p>U\$S 260</p> <p>Comprar ahora</p>	<p>4. Freidora Industrial.</p>  <p>Freidora Industrial De Papas En Oferta !!!</p> <p>U\$S 97</p> <p>Comprar ahora</p>
<p>5. Horno de 3 bandejas.</p>  <p>Horno De 3 Bandejas Industrial</p> <p>U\$S 330</p> <p>Comprar ahora</p>	<p>6. Horno microondas.</p>  <p>Horno Microondas Samsung Bigplus 32 Litros Ms32j513sem/ap</p> <p>U\$S 165</p> <p>Comprar ahora</p>

<p><b>7. Fregadero.</b></p>  <p>Nombre: Fregadero Pyramis Sparta Acero Inoxidable</p> <p>U\$S 99<sup>97</sup></p> <p>Pago a acordar con el vendedor Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Quita, Pichasca (Quita)</p> <p>Cantidad: 1 unidad (38 disponibles)</p> <p>Comprar ahora</p>	<p><b>8. Congelador Vertical.</b></p>  <p>Nombre: Congelador Vertical Industrial Cvi-520</p> <p>U\$S 985</p> <p>Pago a acordar con el vendedor Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Quitar, Quitar</p> <p>Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)</p> <p>Comprar ahora</p> <p>12 meses de garantía de fábrica</p>
<p><b>9. Vitrina para exhibición de comidas.</b></p>  <p>Nombre: Vitrinas Grandes Para Exhibición De Comidas</p> <p>U\$S 170</p> <p>Pago a acordar con el vendedor</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Ver costos de envío</p> <p>¡Última disponible!</p> <p>Comprar ahora</p> <p>Información sobre el vendedor</p>	

Nota: Todos los equipos industriales a necesitar en la cafetería. Taípe, M. (2021).

• Anexo N°. 3. – Muebles y enseres.

Tabla N°. 51. Muebles y Enseres a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”.

<p><b>1. Mueble para platos.</b></p>  <p>Nombre: Bufetera -mueble Platos</p> <p>U\$S 150</p> <p>Pago a acordar con el vendedor Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Quita, Pichasca (Quita)</p> <p>Cantidad: 1 unidad (8 disponibles)</p> <p>Comprar ahora</p> <p>12 meses de garantía de fábrica.</p>	<p><b>2. Organizador de armario.</b></p>  <p>Organizador de armario de 3 niveles ultrazinc</p> <p>Nombre: Organizador de armario de 3 niveles ultrazinc</p> <p>U\$S 82.99</p> <p>Cantidad: 1 (2 disponibles) 2 vendidos</p> <p>Comprar ahora</p> <p>Más de 40% vendidos</p> <p>100% comentarios positivos</p>
<p><b>3. Mesas de acero.</b></p>  <p>Nombre: Mesa Acero Inoxidable Somos Fabricantes Directos</p> <p>U\$S 140</p> <p>Pago a acordar con el vendedor Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Barras, Imbucura</p> <p>Cantidad: 1 unidad (369 disponibles)</p> <p>Comprar ahora</p>	<p><b>4. Balanza Digital.</b></p>  <p>Torrey parte control digital de alta precisión escala, acero inoxidable, Gris, 1</p> <p>Nombre: Torrey parte control digital de alta precisión escala, acero inoxidable, Gris, 1</p> <p>U\$S 129.00</p> <p>Marca: TORREY</p> <p>Peso del artículo: 7.8 Libras</p> <p>Límite de peso: 10 Libras</p> <p>Dimensiones del artículo: 12.8 x 11.81 x 5 pulgadas</p>

5. Licuadora Industrial.



Nuevo Licuadora Industrial De 10 Litros - Skymssen

U\$S 336

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

¡Última disponible!

Comprar ahora

2 meses de garantía de fábrica

6. Máquina de café expresso.



Nuevo Máquina De Café Expresso Semiautomática De 2 Grupos Nuova Sim

U\$S 2.260

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

7. Rodillo/Bolillo.



Nuevo Rodillo // Bolillo Profesional De Acero Inoxidable

U\$S 16<sup>99</sup>

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

8. Plástico Film Alimentos.



Nuevo Plástico Film Alimentos Darne! 18 45cm X 1400 M X Mayor

U\$S 43

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

9. Sets de bowls.



Nuevo Sets De Bowls X5 Acero Inoxidable

U\$S 30

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

¡Última disponible!

Comprar ahora

10. Tabla de picar.



Nuevo Tabla De Picar En Acero Inoxidable 304

U\$S 28

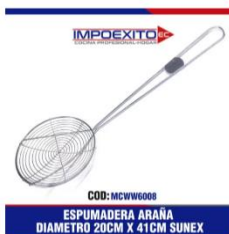
Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

11. Espumadera de araña.



Nuevo Espumadera Araña Dia 20cm X 41cm Sunex Impoexito

U\$S 9<sup>99</sup>

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

12. Cuchara de café.



CUCHARA DE CAFÉ (U-WH-51)

U\$S 0,31 Incluye IVA

Cuchara de café UPDATE U-WH-51 de acero cromado

SKU: U-WH-51

Categorías: Accesorios de Cocina. Presentación y Servicio. UPDATE. Utensilios

Comprar ahora

13. Barra magnética.



Nuevo Barra Magnética De 38 Cm Para Cuchillos Tramontina

U\$S 30

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

14. Tenedores.



Nuevo Tenedores Tramontina Mango Blanco 6 Piezas

U\$S 5<sup>75</sup>

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad

Comprar ahora

15. Cuchillo de mesa – sierra.



Nuevo Cuchillo De Mesa Sierra Para Asado Docena Tramontina

U\$S 38<sup>95</sup>

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

¡Última disponible!

Comprar ahora

16. Tazas.



Taza Kraya Verde Oliva

5.99€

Taza de cerámica en tono verde oliva con efecto desgastado y acabado mate.

Medidas: 10 x 9 cm

Adecuado para microondas, horno y lavavajillas.

Existen variaciones de color entre el mismo producto.

Comprar ahora



29. Porta servilletas.



**Caja de Madera varios Diseños**  
gran acabado en MDF. Ideal para pintar.

Precio  
**\$ 4.65**

COMPRAR

Con diseños de Mándalas.

30. Sartén de aluminio.



**SARTÉN ALUMINIO 3 QT (U-ASAU-3)**

**\$32,12 Incluye IVA**

Sartén UPDATE U-ASAU-3; fabricado de aluminio; de 3 QT de capacidad.

SKU: U-ASAU-3

Categorías: Accesorios de Cocina, Ollas y Sartenes, UPDATE

31. Juego de ollas.



RECIBIDO 1 VER VENDEDOR

**Juego De Ollas Magefesa 10 Piezas En Acero Inoxidable**

**U\$S 125**

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Categorías: Accesorios de Cocina, Ollas y Sartenes, Magefesa

Color: Gris

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

Comprar ahora

32. Olla de acero tipo tamalera.



RECIBIDO 1 VER VENDEDOR

**Olla De Acero Tipo Tamalera De Acero Inoxidable**

**U\$S 35**

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Categorías: Accesorios de Cocina, Ollas y Sartenes, UPDATE

Cantidad: 1 unidad (720 disponibles)

Comprar ahora

33. Bandeja para transporte de vajilla.



**BANDEJA PARA TRANSPORTE DE VAJILLA (8111TGG)**

**\$9,64 Incluye IVA**

Bandeja SUNNEX 8111TGG; fabricada polipropileno de 55 x 41 x 13,6 cm

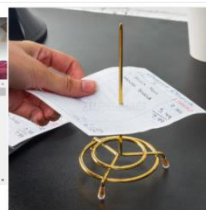
SKU: 8111TGG

Categorías: Accesorios de Cocina, Bandejas, Cafetería, SUNNEX, Utensilios

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

COTIZAR

34. Base para facturas.



**BASE PARA FACTURAS (U-CS-36)**

**\$2,25 Incluye IVA**

Base para facturas UPDATE U-CS-36

SKU: U-CS-36

Categorías: Accesorios de Cocina, Recepción y almacenaje, UPDATE, Varios

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

COTIZAR

35. Bandeja para cubiertos.



**BANDEJA PARA CUBIERTOS 4 COMPARTIMENTOS (8114TGG)**

**\$9,26 Incluye IVA**

Bandeja de cubiertos SUNNEX 8114TGG; fabricada en Polipropileno de 4 compartimentos

SKU: 8114TGG

Categorías: Accesorios de Cocina, Bandejas, Cafetería, Pastelería, SUNNEX, Utensilios

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

COTIZAR

36. Chaira.



**CHAIRA**

(No hay valoraciones aún.)

**\$7,75 - \$12,59 Incluye IVA**

CHAIRA CARNICERO MARCA TRAMONTINA

SKU: 22969/1/85-1

Categorías: Accesorios de Cocina, Marca, Preparación, TRAMONTINA

MEDIDA: 18cm | 18cm | 18cm

37. Colador chino.



**COLADOR CHINO 8 PLG S/S GRUESO (U-CC-8C)**

**\$29,36 Incluye IVA**

Colador chino grueso UPDATE U-CC-8C; fabricado de acero inoxidable; de 20.32 cm de diámetro

SKU: U-CC-8C

Categorías: Accesorios de Cocina, Coladores, Preparación, UPDATE

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

COTIZAR

38. Pala Acero Inoxidable.



**PALA AC. INOX. 6 OZ (U-BS-9)**

**\$2,61 Incluye IVA**

Pala UPDATE U-BS-9; fabricada en acero inoxidable; de 6oz. de capacidad

SKU: U-BS-9

Categorías: Accesorios de Cocina, Presentación y Servicio, UPDATE, Varios

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

COTIZAR

## 39. Dispensador de jugo.



**DISPENSADOR DE JUGO (U-BDP-3G)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$65,31 Incluye IVA**

Dispensador de jugo UPDATE U-BDP-3G; de 3 galones de capacidad

SKU: U-BDP-3G  
Categorías: Accesorios de Cocina, Dispensador, UPDATE

- 1 + **COTIZAR**

## 40. Cobertor para porta bandejas.



**COBERTOR PARA PORTABANDEJAS (U-APR-10CVR)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$33,36 Incluye IVA**

Cobertor para porta bandejas de 10 rep UPDATE U-APR-10CVR

SKU: U-APR-10CVR  
Categorías: Accesorios de Cocina, Bandejas, Marca, Recepción y almacenamiento, UPDATE, Varios

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR

## 41. Charol redondo antideslizante.



**CHAROL REDONDO ANTIDESLIZANTE 11 PLG NEGRO (U-GT-1100BK)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$6,25 Incluye IVA**

Bandeja antideslizante UPDATE U-GT-1100BK; fabricado en polipropileno; de 11" de diámetro; color negro

SKU: U-GT-1100BK  
Categorías: Accesorios de Cocina, Charoles, Presentación y Servicio, UPDATE

- 1 + **COTIZAR**

## 42. Contenedor policarbonato.



**CONTENEDOR POLICARBONATO CUADRADO 6 QT CON TAPA (10722-07T)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$20,68 Incluye IVA**

Contenedor de alimentos CARLISLE 10722-07T; de 6 QT de capacidad; fabricado de policarbonato; provisto de tapa

SKU: 10722-07T  
Categorías: Accesorios de Cocina, CARLISLE, Contenedores, Recepción y almacenamiento, Activar Windows, Ve a Configuración

- 1 + **COTIZAR**

## 43. Espátula rígida.



**ESPÁTULA RÍGIDA S/S MANGO MADERA (446EH)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$11,13 Incluye IVA**

Espátula HALCO 446EH; hoja fabricada en acero inoxidable; con mango de madera; hoja de 10.2 x 15.2cm

SKU: 446EH  
Categorías: Accesorios de Cocina, Espátula, HALCO

- 1 + **COTIZAR**

Activar Windows  
Ve a Configuración

## 44. Dispensador de sobres de azúcar.



**DISPENSADOR DE SOBRES DE AZÚCAR NEGRO (U-SPH-BK)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$1,02 Incluye IVA**

Dispensador de sobres de azúcar UPDATE U-SPH-BK; color negro

SKU: U-SPH-BK  
Categorías: Accesorios de Cocina, Cafetería, Dispensador, UPDATE

- 1 + **COTIZAR**

Activar Windows

## 45. Guante para alta temperatura.



**GUANTE PARA ALTA TEMPERATURA 400°F 13PLG (U-TFR-13)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$6,23 Incluye IVA**

Guante alta temperatura UPDATE U-TFR-13; de 13"; resistentes a temperaturas hasta 400 °F

SKU: U-TFR-13  
Categorías: Accesorios de Cocina, Guantes, UPDATE

- 1 + **COTIZAR**

Activar Windows  
Ve a Configuración

## 46. Termómetro digital.



**TERMOMETRO DIGITAL 0 GRA/200 GRA C** < >  
\*\*\*\*\* (No hay valoraciones aún.)  
**\$47,39 Incluye IVA**

TERMOMETRO USO EN COCINA COOPER

SKU: DIT361  
Categorías: Accesorios de Cocina, COOPER, Marca, Termómetros

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR

## 47. Timer.



**TIMER 60 MINUTOS** < >  
\*\*\*\*\* (No hay valoraciones aún.)  
**\$16,45 Incluye IVA**

CONTADOR DE TIEMPO COOPER

SKU: TMS08  
Categorías: Accesorios de Cocina, Cocción, COOPER, Marca, Termómetros

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR

## 48. Parrilla Niquelada.



**PARRILLA NIQUELADA 25.4X20.3X2.2 CM (575537)** < >  
\*\*\*\*\*  
**\$3,39 Incluye IVA**

Parrilla niquelada HALCO 575537; de 25.4 x 20.3 x 2.2 cms.

SKU: 575537  
Categorías: Accesorios de Cocina, HALCO

- 1 + **COTIZAR**

Activar Windows



## 49. Porta bandejas aluminio.


**PORTA BANDEJAS ALUMINIO  
10 REPISAS (U-APR-10HD)**

\*\*\*\*\*

**\$217,40 Incluye IVA**

Porta bandejas UPDATE U-APR-10HD; fabricado en aluminio; para 10 repisas

SKU: U-APR-10HD  
Categorías: Accesorios de Cocina, Marca, Recepción y almacenaje, Transporte, UPDATE, Varios

- 1 + **COTIZAR**

## 50. Porta comanda.


**PORTACOMANDA S/S 45 CM (U-  
CHS-18)**

\*\*\*\*\*

**\$7,55 Incluye IVA**

Portacomanda UPDATE U-CHS-18; fabricada en acero inoxidable; de 45.7 cms de longitud

SKU: U-CHS-18  
Categorías: Accesorios de Cocina, Recepción y almacenaje, UPDATE, Varios

Activar Windows  
Configuración

## 51. Porta menú acrílico.


**PORTAMENÚ ACRÍLICO SX7  
PLG (U-ACH-57)**

\*\*\*\*\*

**\$4,57 Incluye IVA**

Porta menú UPDATE U-ACH-57; fabricado en acrílico; de 12,7 x 17,78 cm

SKU: U-ACH-57  
Categorías: Marca, Presentación y Servicio, UPDATE, Varios

- 1 + **COTIZAR**

## 52. Raspador de masa.


**RASPADOR DE MASA DE ACERO  
Y MANGO PLÁSTICO (574268)**

\*\*\*\*\*

**\$4,49 Incluye IVA**

Raspador de masas HALCO 574268; hoja fabricada en acero inoxidable; con mango plástico; de 10,2x15,2 cm

SKU: 574268  
Categorías: Accesorios de Cocina, Raspador

- 1 + **COTIZAR** Activar Windows  
Configuración

## 53. Jarra acero inoxidable.


**JARRA ACERO INOXIDABLE 2  
LITROS (11058)**

\*\*\*\*\*

**\$21,31 Incluye IVA**

Jarra SUNNEX 11058; fabricada acero inoxidable de 70 oz (2 lt) con tapa

SKU: 11058  
Categorías: Accesorios de Cocina, Jarra, SUNNEX

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR

## 54. Jarra para café.


**JARRA CAFÉ S/S- 24 ONZ (U-  
TCD-24)**

\*\*\*\*\*

**\$11,46 Incluye IVA**

Jarra para servicio UPDATE U-TCD-24; fabricada en acero inoxidable; de 24 onzas

SKU: U-TCD-24  
Categorías: Accesorios de Cocina, Cafetería, Jarra, UPDATE

- 1 + **COTIZAR** Activar Windows  
Configuración

## 55. Pozo de desechos de café.


**POZO S/S DESECHOS CAFÉ 6  
PLG (U-KB-166)**

\*\*\*\*\*

**\$26,63 Incluye IVA**

Pozo para desechos UPDATE U-KB-166; fabricado en acero inoxidable; tamaño 1/6; de 15 cm de profundidad; con barra central

SKU: U-KB-166  
Categorías: Accesorios de Cocina, Basurero, Recepción y almacenaje, UPDATE

## 56. Bandeja con profundidad,


**Bandeja de 1/3 de 2.5" profundidad**
**\$19,61 incluido IVA**

Dimensiones totales:

- Longitud: 12,75 pulgadas
- Ancho: 7 pulgadas
- Profundidad: 2,5 pulgadas
- Capacidad: 1,6 Qt.

1 **Indisponible para entrega inmediata!**

## 57. Cuchara para servicio.


**CUCHARA SÓLIDA DE ACERO  
PARA SERVICIO 38.1 CM (2770)**

\*\*\*\*\*

**\$2,15 Incluye IVA**

Cuchareta sólida convencional de servicio HALCO 2770; fabricada de acero inoxidable pulido espejo; de 38,1 cms. de longitud

SKU: 2770  
Categorías: Accesorios de Cocina, Cucharón, HALCO

## 58. Cremera.

UPDATE - CREMERA S/S 5 OZ SKU U-BC-5


**CREMERA S/S 5 OZ SKU U-BC-5**







\*\*\*\*\*

**\$2,18 Incluye IVA**

Cremera UPDATE U-BC-5; fabricada en acero inoxidable; con capacidad de 5 onzas

SKU: U-BC-5  
Categorías: Accesorios de Cocina, UPDATE

- 1 + **COTIZAR** Activar Windows  
Configuración

<h3>59. Empaque para delivery.</h3>  <p>Aportamos con el cuidado de nuestro entorno con recipientes biodegradables.</p> <p>Presentados en bandejas sostenibles de origen vegetal, biodegradables, renovables y sostenibles.</p> <p>Estos recipientes son de grado alimenticio, muy recomendables para alimentos listos para llevar a consumir.</p> <p>Se degradan de forma natural con el transcurso de hasta 1 año en las condiciones requeridas.</p> <p><b>Empaques especiales para:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comida rápida</li> <li>• Delivery</li> <li>• Pastelería</li> <li>• Dulcería</li> <li>• Bollería</li> </ul> <p><b>Opciones</b></p> <p>Disponemos de varias medidas y opciones de materiales, para distintos usos industriales alimenticias.</p> <p><a href="#">Carrito</a> <a href="#">Compra en línea</a></p>	<h3>60. Cajita To – go.</h3>  <p><b>Cajita To-go</b></p> <p>\$36.00 por caja + IVA Caja: 100 Unidades</p> <p>Caja tipo lonchera, multipropósito.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartulina de caña de azúcar.</li> <li>• Atractivo diseño impresa.</li> <li>• Sistema de armado automático.</li> </ul> <p>Ideal para Fast Food, panes, pastries, regalos.</p> <p>1 <a href="#">Añadir al carrito</a></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th># Cajas</th> <th>Prec</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 - 2</td> <td>\$36</td> </tr> </tbody> </table>	# Cajas	Prec	1 - 2	\$36
# Cajas	Prec				
1 - 2	\$36				
<h3>61. Empaque papel kraft.</h3>  <p>Bolsas de papel kraft biodegradable, hechas en materiales sostenibles para aportar al cuidado del medio ambiente. Responsable para productos de consumo diario con Certificación FSC.</p>	<h3>62. Vasos estándar.</h3>  <ul style="list-style-type: none"> <li>100% Naturales.</li> <li>Biodegradables y Compostables.</li> <li>Se degradan al 100% en 90-120 días en condiciones de compostaje.</li> <li>Bagazo de caña.</li> <li>Para comidas Calientes o Frías.</li> <li>Libres de tóxicos. No contienen recubrimientos, ceras o químicos.</li> <li>Resiste el uso de microondas.</li> <li>Productos aprobados para el uso con alimentos.</li> <li>Productos con Certificaciones de Calidad y Compostabilidad</li> <li>Equilibrio de resistencia y belleza</li> </ul> <p>Color: 101</p>				
<h3>63. Set de cuchillos para cocina.</h3>  <p><b>Set De Cuchillos Para Cocina Profesional Tramontina X 9unid</b></p> <p>U\$S 31<sup>99</sup></p> <p><input type="checkbox"/> Pago a acordar con el vendedor Acepta opción bancario, efectivo, tarjeta de crédito.</p> <p><input type="checkbox"/> Entrega a acordar con el vendedor Cualquier otro costo?</p> <p>Color: Negro</p> <p>Cantidad: 1 unidad (0 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>	<h3>64. Tacho de basura reciclaje.</h3>  <p><b>Tacho Contenedor Basurero Para Basura Reciclaje 53 Litros</b></p> <p>U\$S 25<sup>99</sup></p> <p><input type="checkbox"/> Pago a acordar con el vendedor Acepta opción bancario, efectivo, tarjeta de crédito.</p> <p><input type="checkbox"/> Entrega a acordar con el vendedor Cualquier otro costo?</p> <p>Cantidad: 1 unidad (0 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p> <p>2 años de garantía de fábrica.</p>				

Nota: Todos los muebles y enseres a necesitar en la cafetería. Taipe, M. (2021).

• **Anexo N°. 4. – Equipos industriales de seguridad.**

Tabla N°. 52. Equipos Industriales de Seguridad a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”.

<h3>1. Extintor.</h3>  <p><b>EXTINTORES</b> VENTA, RECARGA MATERIAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL</p> <p><b>Extintor 10 Ibr</b> Ideal para tu negocio origen por los bomberos</p> <p>tan solo <b>\$ 19.00</b></p> <p>Santiago 063-54 y Av. América 099-876-3280</p>	<h3>2. Detector de Humo.</h3>  <p><b>Detector De Humo A Batería. Precio Con Iva.</b></p> <p>U\$S 12</p> <p><input type="checkbox"/> Pago a acordar con el vendedor Acepta opción bancario, efectivo, tarjeta de crédito.</p> <p><input type="checkbox"/> Entrega a acordar con el vendedor Ver costos de envío</p> <p>Cantidad: 1 unidad (0 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p> <p>2 años de garantía de fábrica.</p>
<h3>3. Bandeja de piso.</h3>  <p><b>BANDEJA PISO 1MM</b></p> <p><b>\$32,48 incluye IVA</b></p> <p>Bandeja para desinfección de calzado TX BANDEJA PISO.KIT: compuesto de una bandeja de 50 cm de largo x 40 cm de ancho x 2.5 cm de alto fabricada en acero inoxidable de 1 mm de espesor. Alfombra tipo musgo de alto tráfico dentro de la bandeja.</p> <p>SKU: BANDEJA PISO Categorías: Biotseguridad; Equipos de Cocina</p>	<h3>4. Dispensador para gel.</h3>  <p><b>DISPENSADOR ACERO INOXIDABLE</b></p> <p><b>\$123.20 incluye IVA</b></p> <p>Dispensador de gel, DISPENSADOR GEL, fabricación nacional, en acero inoxidable y base pintada</p> <p>SKU: DISPENSADOR GEL Categorías: Biotseguridad; Equipos de Cocina</p> <p>1 <a href="#">Comprar ahora</a></p>

<p><b>5. Termómetro infrarrojo.</b></p> 	<p><b>6. Rótulos y señalética.</b></p> 
---	---

Nota: Todos los equipos industriales de seguridad a necesitar en la cafetería. Taipe, M. (2021).

• **Anexo N°. 5 – Equipos de computación.**

1. Combo táctil para sistema de facturación.



**Combo Táctil Sistema Facturación Comercios Caja Registradora**

U\$S 1.598

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 (483 disponibles)

[Comprar ahora](#)

• **Anexo N°. 6 – Suministros de oficina.**

Tabla N°. 53. Suministros de oficina a necesitar en la cafetería “Tradición y Sabor”.

<p><b>1. Grapadora.</b></p>  <div data-bbox="622 1321 813 1568"> <p><b>Grapadora K.w. 5860 26/6 Metal - Útiles De Oficina Papelería</b></p> <p>U\$S 3<sup>20</sup></p> <p><input type="checkbox"/> Pago a acordar con el vendedor Acepta depósito bancario. Más información</p> <p><input type="checkbox"/> Entrega a acordar con el vendedor Robamba, Chimborazo Ver costos de envío</p> <p>Cantidad: 1 unidad (88 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p> </div>
---

<p><b>5. Cinta adhesiva pequeña.</b></p>  <p><b>Cinta 3m Scotch Mágica</b></p> <p>U\$\$ 2<sup>24</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pago a acordar con el vendedor</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Entrega a acordar con el vendedor</li> </ul> <p>Cantidad: 1 unidad</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>	<p><b>6. Cinta adhesiva grande.</b></p>  <p><b>Cinta Adhesiva Transparente 18mm X 36 Yard. 12 Unidades</b></p> <p>U\$\$ 2<sup>75</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pago a acordar con el vendedor</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Entrega a acordar con el vendedor</li> </ul> <p>Cantidad: 1 unidad</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>
<p><b>7. Carpeta mediana.</b></p>  <p><b>Carpeta / Carpetero / Archivador / Telegrama / Folder</b></p> <p>U\$\$ 1<sup>45</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Pago a acordar con el vendedor</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Entrega a acordar con el vendedor</li> </ul> <p>Cantidad: 1 unidad</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>	Empty space for item 6 details

*Nota: Todos los suministros de oficina a necesitar en la cafetería. Taipe, M. (2021).*