



CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN

TEMA:

Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante “Los Fogones de la Abuela” en el sector La Pradera, ubicado en la ciudad de Quito.

Proyecto de Plan de negocio previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Administración

AUTOR:

RUBÉN DARÍO MEJÍA MERA

TUTOR:

Ing. Karina Lucio

D.M. Quito, 05 de marzo de 2023

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	9
AGRADECIMIENTO	10
AUTORÍA.....	11
CERTIFICACIÓN.....	12
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	13
RESUMEN.....	15
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	16
Creación de la empresa.	16
Descripción de la empresa.	16
Importancia	16
Característica.....	16
Actividad.....	18
Tamaño y distribución de la empresa.	18
Estudio arquitectónico.....	18
Estructura interna del establecimiento	20
Necesidades que satisfacer	21
Necesidades básicas o fisiológicas.....	21
Necesidad social.....	22
Localización de la Empresa.	22
Filosofía empresarial.....	23
Misión.	23
Visión.....	23
Objetivos.....	23
Meta	23
Políticas.....	24
FODA.....	26
Fortalezas	27
Oportunidades	27
Debilidades	27
Desarrollo Organizacional.	28
Tipo de estructura	28
Procesos estratégicos	28
Procesos operacionales	29

Procesos de apoyo.....	29
Formalización	30
Centralización – Descentralización.....	30
Integración	31
Organigrama Empresarial	35
Funciones del personal.....	35
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	41
Objetivo de mercadotecnia	41
Investigación de mercado	41
Modalidad	42
Plan de Muestreo.....	42
Análisis de las encuestas	43
Pregunta 1.	44
Pregunta 2.	45
Pregunta 3	46
Pregunta 4	47
Pregunta 5	48
Pregunta 6	49
Pregunta 7	¡Error! Marcador no definido.
Pregunta 8	49
Análisis General.....	50
ENTORNO EMPRESARIAL.....	52
Competencia directa.....	53
Competencia indirecta	54
Proveedores.....	54
Intermediarios	56
Clientes	56
Factor Político.....	57
Factor Económico	58
Factor Sociocultural	58
Factor Tecnológico	59
Producto y Servicio.....	59
Producto esencial	60
Producto Real.....	60
Características	60
Calidad	61

Estilo	61
Marca	62
Producto Aumentado	62
PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO	63
Distintivos y uniformes.....	63
Materiales de identificación.....	64
Imagotipo	64
Tarjeta de presentación	64
Hoja membretada	¡Error! Marcador no definido.
Canales de distribución y puntos de venta	¡Error! Marcador no definido.
Promoción.....	67
Contacto	67
Negociación	67
Riesgo y Oportunidades del negocio	68
Fijación de precios	69
Fijación de precios por receta estándar.....	69
Implementación del negocio.....	76
Arriendo del local.....	76
Equipos industriales.....	76
Equipos de computación.....	77
Muebles y enseres.....	77
Equipos industriales de seguridad.....	78
Suministros de oficina.....	78
Servicios básicos.....	79
Materiales de limpieza.....	79
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	79
Servicio de Rentas Internas / SRI	80
Patente Municipal	80
LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas)	81
Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública).....	82
IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	82
Ministerio de Relaciones Laborales (MRL).....	83
SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos).....	83
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	84
Objetivos Sociales.....	85

Igualdad de genero.....	85
Fin de la pobreza.....	85
Trabajo decente y crecimiento económico.....	86
Objetivos Ambientales.....	86
Agua limpia y saneamiento.....	86
Producción y consumo responsable.....	87
PROCESO FINANCIERO	88
Introducción.....	88
Inversión.....	88
Activos Fijos.....	88
Capital de Trabajo.....	89
Inversión total.....	90
Sueldos.....	91
Sueldos y aportaciones (IESS).....	91
Beneficios legales.....	91
Total, sueldos y beneficios legales.....	92
Depreciación de activos fijos.....	92
Tabla de amortización.....	93
Estructura de capital.....	93
Punto de equilibrio.....	94
Costos fijos mensuales.....	94
Margen de contribución.....	94
Gráfico del punto de Equilibrio.....	96
Ventas proyectadas.....	96
Costo de ventas.....	96
Flujo de caja.....	97
Cálculo del VAN y el TIR.....	98
Interpretación del VAN.....	98
Interpretación de la TIR.....	99
CONCLUSIONES.....	100
RECOMENDACIONES.....	101
BIBLIOGRAFIA.....	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	Requisitos para el puesto.....	36
	Curso actualizado de gestión administrativa.....	36
Tabla 2.	Requisitos para el puesto.....	37
Tabla 3.	Requisitos para el puesto.....	38
Tabla 4.	Requisitos para el puesto.....	39
Tabla 5.	Requisitos para el puesto.....	40
Tabla 6.	Su edad oscila dentro del siguiente grupo de edad.....	43
Tabla 7.	Pregunta 1.....	44
Tabla 8.	Pregunta 2.....	45
Tabla 9.	Pregunta 3.....	46
Tabla 10.	Pregunta 5.....	48
Tabla 11.	Pregunta 6.....	49
Tabla 12.	Pregunta 8.....	50
Tabla 13.	Proveedores	54
Tabla 14.	Financiación.....	68
Tabla 15.	Receta de la fritada	70
Tabla 16.	Receta encebollado.....	71
Tabla 17.	Receta Ceviche de Camarón	72
Tabla 18.	Receta Pulpo Gallego	73
Tabla 19.	Receta patatas bravas con vegetales.....	74
Tabla 20.	Receta Ceviche Peruano	75
Tabla 21.	Arriendo Local	76
Tabla 22.	Equipos Industriales	76
Tabla 23.	Equipos de Computación.....	77
Tabla 24.	Muebles y Enseres.....	77
Tabla 25.	Equipos Industriales de seguridad	78
Tabla 26.	Suministros de oficina.....	78
Tabla 27.	Servicios Básicos.....	79
Tabla 28.	Materiales de Limpieza	79
Tabla 29.	Activos Fijos	89
Tabla 30.	Capital de trabajo	90
Tabla 31.	Total inversión.....	90
Tabla 32.	Sueldos	91
Tabla 33.	Beneficios legales	91

Tabla 34.	Total: sueldos y beneficios legales.....	92
Tabla 35.	Depreciación activos fijos	92
Tabla 36.	Tabla amortización	93
Tabla 37.	Estructura de capital	94
Tabla 38.	Costos Fijos.....	94
Tabla 39.	Margen de Contribución	95
Tabla 40.	Punto de Equilibrio.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 41.	Ventas Proyectadas	96
Tabla 42.	Flujo de Ventas.....	97
Tabla 43.	Flujo de Caja	97
Tabla 44.	Calcular VAN.....	98
Tabla 45.	Calcular TIR.....	99
Tabla 46.	Calculo TIR y VAN.....	100

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1.	Estructura interna del establecimiento.	20
Figura 2.	Necesidades a Satisfacer, “Los fogones de la abuela”	21
Figura 3.	Ubicación. “Los fogones de la abuela”.	22
Figura 4.	Mapa de procesos, “Los fogones de la abuela”.	30
Figura 5.	Diagrama de Flujo, “Los fogones de la abuela”	31
Figura 6.	Diagrama de flujo, Fritada.....	32
Figura 7.	Diagrama de flujo, Encebollado	32
Figura 8.	Diagrama de flujo, Ceviche de Camarón.....	33
Figura 9.	Diagrama de flujo, Pulpo Gallego.	33
Figura 10.	Diagrama de flujo, Patatas bravas con vegetales.	34
Figura 11.	Diagrama de flujo, Ceviche Peruano.	34
Figura 12.	Organigrama empresarial de “Los Fogones de la Abuela”	35
Figura 13.	Introducción a la encuesta.....	44
Figura 14.	Pregunta 1, Gráfico Circular.....	45
Figura 15.	Pregunta 2, Gráfico Circular.....	46
Figura 16.	Pregunta 3, Gráfico Circular.....	47
Figura 17.	Pregunta 4, Gráfico Circular.....	47
Figura 18.	Pregunta 5, Gráfico Circular.....	48

Figura 19.	Pregunta 6, Gráfico Circular.....	49
Figura 20.	Pregunta 8, Gráfico Circular.....	50
Figura 21.	Esquema microentorno de “Los fogones de la abuela”	52
Figura 22.	Factores que intervienen en el macroentorno de “Los Fogones de la Abuela”. 57	
Figura 23.	Imagotipo de “Los fogones de la abuela”	64
Figura 24.	Tarjeta de presentación, “Los fogones de la abuela”.	65
Figura 25.	Reverso, tarjeta de presentación, “Los fogones de la abuela”	65
Figura 26.	Hoja membretada, “Los Fogones de la abuela”.....	66
Figura 27.	OBS según la ONU, “Los Fogones de la abuela”.	84
Figura 28.	Punto de Equilibrio, “Los Fogones de la abuela”.	96

DEDICATORIA

La presente tesis está dedicada principalmente a Dios por brindarme salud y sabiduría en esta vida para poder cumplir cada uno de mis sueños. Dedico esta tesis de todo corazón a mis padres a mi pareja por su apoyo económico y moral que me permitieron cumplir este sueño de ser un profesional, además de acompañarme en cada una de mis etapas y creer siempre en mí.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por ser mi guía y fortaleza en el transcurso de mi vida, brindándome salud, paciencia y sabiduría para culminar esta etapa de mi vida.

Agradezco a mi tutora Ing. Karina Lucio, al coordinador Ing. Christian Carvajal, y un agradecimiento especial a la Ing. Noemy Sandoval por su apoyo incondicional en este proceso para alcanzar un sueño, quienes con su experiencia conocimiento y motivación me guiaron a través de cada una de las etapas de este proyecto para alcanzar los resultados esperados.

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

A mi familia y amigos, por apoyarme aun cuando mis ánimos decaían siempre estuvieron ahí para darme palabras de apoyo y un abrazo reconfortante en los momentos más difíciles, especialmente a mis padres, quienes son los pilares de mi vida y motivo por el cual inicie y culmine este proceso educativo.

AUTORÍA

Yo, Rubén Darío Mejía Mera autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Rubén Darío Mejía Mera

D.M. Quito, 05 de marzo de 2023

Ing. Karina Lucio

Tutora de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Karina Lucio

D.M. Quito, 05 de marzo de 2023

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La Ing. Karina Lucio y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y la Sr. Rubén Darío Mejía Mera por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. – El Sr. Rubén Darío Mejía Mera realizó el trabajo fin de carrera titulado: Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante “Los Fogones del a Abuela” en el sector La Pradera, en la ciudad de Quito” ubicado en el sector de la Pradera, ubicado en ciudad de Quito” para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la Ingeniera Karina Lucio.

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, Ingeniera Karina Lucio en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la Sr. Rubén Darío Mejía Mera como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante “Los Fogones de la Abuela” en el sector La Pradera, ubicado la 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.

Ingeniera Karina Lucio

Rubén Darío Mejía Mera

D.M. Quito, 05 de marzo 2023

Rubén Darío Mejía Mera

Ing. Karina Lucio

D.M. Quito, 05 de marzo 2023

RESUMEN

El presente trabajo investigativo trata sobre la evaluación de la factibilidad para la implementación del restaurante “Los Fogones de la Abuela” que se dedicará a la elaboración y comercialización de comida nacional e internacional, en el sector de La Pradera en la ciudad de Quito provincia de Pichincha.

En el transcurso del desarrollo de este trabajo investigativo se aborda varios capítulos, en el primero trata sobre el proceso administrativo y en él se definieron algunos elementos esenciales en la creación de una empresa como: descripción, características, tipo, filosofía empresarial y la estructura organizacional necesaria para emprender este proyecto.

En la segunda fase se realiza un breve estudio de mercado, a través de encuestas las cuales permitieron conocer aspectos esenciales del mercado objetivo al cual se dirige este proyecto de emprendimiento como: necesidades, gustos y preferencias; adicionalmente se realizó un análisis del macro y microentorno de “Los Fogones de la Abuela”, cabe resaltar que dentro de este capítulo también se procedió a realizar el diseño de la imagen e identidad corporativa mediante la creación del logo, slogan y material publicitario.

En la tercera fase se investiga sobre los parámetros legales que deben cumplir “Los Fogones de la abuela” para dar inicio a sus actividades económicas.

Finalmente, en la cuarta se efectuó el análisis financiero del proyecto mediante indicadores como el VAN y la TIR que permitieron verificar la viabilidad de la implantación de este proyecto de emprendimiento.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa.

“Los Fogones de la Abuela”, surge con la iniciativa de cautivar de sus comensales con un mix de sabores conformados por: platos de comida típica serrana, comida típica costeña e internacional. En la actualidad hay algunos restaurantes que ofrecen un menú conformado por comida típica serrana y costeña en un solo lugar, pero no existe uno que ofrezca 3 tipos de comida en un solo establecimiento de comida, como el que se pretende implementar.

Descripción de la empresa.

Importancia

“Los Fogones de la Abuela” será una microempresa dedicada al sector gastronómico, que se dedicará a la preparación de alimentos para personas de paladares exigentes que buscan explorar y descubrir nuevos sabores, olores y experiencias dentro de la gastronomía.

Características

“Los Fogones de la Abuela” pretende posicionarse como el único restaurante que ofrece un mix de sabores con un menú conformado tanto por comida típica serrana como costeña e internacional; especialmente para aquellos que les gusta disfrutar variedad de sabores

En cuanto a cocina ecuatoriana ofrecerá los siguientes platos:

- Fritada
- Ceviche de camarón
- Encebollado.

Dentro de la cocina internacional ofrecerá el siguiente menú:

- Patatas bravas con vegetales
- Pulpo gallego
- Ceviche peruano.

“Los Fogones de la Abuela” ofrecerá productos de calidad a través de un menú para ello cumplirá con BPM aplicadas a la industria restaurantera desde el inicio de la cadena alimentaria es decir desde el almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final; por lo que todo el personal estará comprometido con dichos protocolos.

“Los Fogones de la Abuela” prestará un servicio de calidad para ello colocará especial cuidado en el diseño de sus ambientes, mantendrá sus áreas debidamente ventiladas e iluminadas, además de eso contará con una adecuada señalización, áreas de circulación amplias que contribuirá a facilitar el desplazamiento de las personas.

Los pisos se construirán con materiales impermeables, inadsorbentes, lavables y antideslizantes; es decir fáciles de limpiar y desinfectar.

Las paredes serán de materiales impermeables, inadsorbentes y lavables; es decir fáciles de limpiar y desinfectar.

Actividad

“Los Fogones de la Abuela” estará enfocado a la elaboración de platos nacionales (Fritada, ceviche de camarón, encebollado,), como también platos de comida internacional (patatas bravas con vegetales, pulpo gallego, ceviche peruano, otros).

Tamaño y distribución de la empresa.

El aforo de los “Los Fogones de la Abuela” será de 32 personas.

Estudio arquitectónico.

Tomando en cuenta aforo antes mencionado el área estará distribuida de la siguiente manera:

Zona Exterior.

Vestíbulo general.

Éste es el punto donde llegará el comensal para observar el panorama y elegir el lugar de su agrado. Aquí estará conformado específicamente por la caja, área de espera.

Área de comensales o comedor

Estará conformado por el área de mesas con sus respectivas áreas de circulación.

Zona de preparación

Esta será la zona de la cocina en sí y es aquí donde se preparará los alimentos y bebidas, para ser despachados a los comedores.

Estará dividida de las siguientes subzonas:

Tablajería. Será la zona donde se efectuará los cortes.

Cocina Caliente. Aquí se transformará los alimentos desde su estado crudo a cocido.

Área de almacén

Será el área destinada a la conservación de los productos y contendrá las siguientes subáreas:

Almacén de secos.

Aquí se almacenará la materia prima seca e implementos de cocina.

Área de refrigeración.

Constará de artefactos de uso industrial para mantener frescos cierto tipo de alimentos como: vegetales, frutas, carnes.

Área de lavado

Está será un área dedicada para fregar, secar y guardar todos los utensilios; la distribución del espacio dispondrá de pilas de agua, mesas de apoyo, estanterías.

El diseño de las instalaciones estará en función de prever ventilación suficiente para evitar el calor en exceso, la condensación de vapor, polvo y para eliminar el aire contaminado.

Contará con servicios higiénicos del personal y el público, vestuario del personal, punto de lavado de manos, zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza.

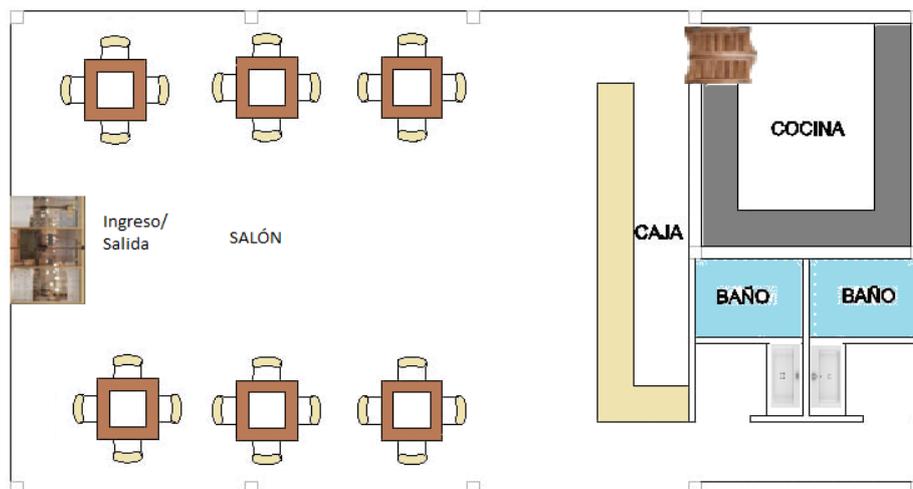
Las instalaciones de servicios higiénicos para hombres estarán diseñadas de la siguiente manera:

- 1 inodoro.
- 2 lavadoras
- 1 urinario

Para el uso del personal el establecimiento contará con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de alimentos y su acceso directo a la cocina y su acceso directo a la cocina.

Estructura interna del establecimiento

Figura 1. Estructura interna del establecimiento.



Nota: Rubén M. 2023, Diseño Arquitectónico, "Los Fogones de la Abuela".

Necesidades que satisfacer

Figura 2. Necesidades Que Satisfacer, "Los Fogones de la Abuela".



Nota: Rubén M. 2023, *Jerarquías de la pirámide de Maslow, "Los Fogones de la Abuela"*. Quito

La pirámide de Maslow es una teoría sobre las necesidades humanas creada en 1943 por Abraham Maslow, un psicólogo estadounidense pionero en las ideas humanistas de la psicología. Maslow fue de los primeros en plantear que los seres humanos tienen una tendencia natural a buscar la salud mental. La pirámide de Maslow también es conocida como Jerarquía de necesidades de Maslow, considerando, siempre, que para poder sentir esa inquietud de autorrealizarse debe tener las necesidades básicas resueltas (Pastor, 2020).

Tomando en cuenta el modelo de Pirámide de Maslow, se determina que las necesidades a satisfacer son: necesidades fisiológicas o básicas y necesidades de tipo social.

Necesidades básicas o fisiológicas

Se trata de las necesidades más básicas del ser humano; comer, dormir, respirar. Son aquellas de las que depende su supervivencia. (Martinez, 2019)

Necesidad social

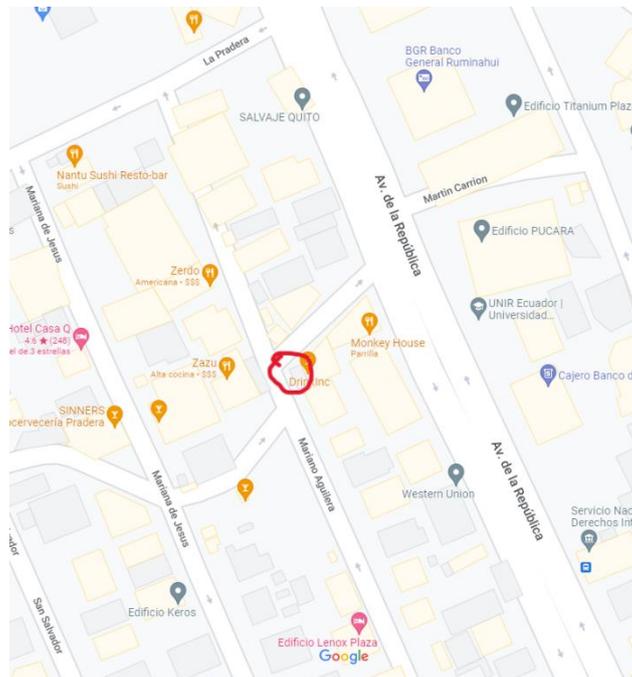
El ser humano es un ser social que necesita relacionarse con los demás. El tercer nivel supone por tanto las relaciones en grupo ya sea con familia, amigos trabajo etc. (Martinez, 2019)

Los restaurantes

Localización de la Empresa.

“Los Fogones de la Abuela” tendrán sus instalaciones en Ecuador, provincia Pichincha, cantón Quito, sector La Pradera. En calle Mariano Aguilera 331-257 y Martin Carrión.

Figura 3. Ubicación. “Los Fogones de la Abuela”.



Rubén M. 2023, Fuente: (Google maps, 2022). “Los Fogones de la Abuela”.

Filosofía empresarial.

Misión.

Deleitar el paladar del cliente con un menú variado, tratando de satisfacer en un solo lugar los diferentes gustos ya sea por la comida típica costeña o serrana y además de eso platos internacionales como: tapas bravas con vegetales, pulpo gallego, ceviche peruano; todos ellos elaborados con las buenas prácticas de manufactura exigidas para la industria restaurantera.

Visión.

Posicionarse en el mercado como un restaurante que ofrece una experiencia única en degustación de sabores a través de un amplio menú conformado platos de cocina nacional como internacional.

Objetivos.

- Crear confianza con los clientes, mediante el buen servicio, respeto y amabilidad.
- Establecer procesos específicos para la elaboración de cada plato, con el fin de obtener y brindar un platillo de máxima calidad para el consumo.
- Innovar constantemente de la mano de los colaboradores, mediante capacitaciones que permitan estar al día en los cambios que se presenten.

Meta

Implementar el restaurante “Los Fogones de la Abuela” previa evaluación técnica de su factibilidad.

Estrategias

- Implementar estrategias de marketing digital a través de redes sociales como: Facebook e Instagram.
- Atender el buzón de quejas y sugerencias que permitirá atender la voz del cliente.
- Énfasis en la capacidad de respuesta, es decir se implementará mediciones de productividad midiendo los tiempos de elaboración en cada receta.
- Extender el menú en cuanto a platillos y bebidas.
- Implantar buenas prácticas de manufactura y velar por su cumplimiento estricto de estas.

Políticas.

La empresa

- Efectuará capacitaciones constantes al personal con el fin ofertar productos de calidad y brindar un excelente servicio.
- El restaurante “Los Fogones de la Abuela” cumplirá con las obligaciones jurídicas, económicas y sociales exigidas.
- Mantendrá un trato respetuoso y con sentido de responsabilidad hacia los proveedores.
- Mantendrá una relación cliente – economía, velar por mantener precios accesibles al cliente.

- El personal que será encargado de la logística de entrada no aceptará materia prima e insumos en cajas en mal estado, latas abolladas ni reparadas debido a que los contenidos podrían estar contaminados.
- “Los Fogones de Abuela” velará por el bienestar de los empleados, creando un ambiente amigable, respetuoso y propicio para desarrollar las actividades cómodamente a través del cumplimiento de normas de seguridad y salud ocupacional.

Los trabajadores

En cuanto a la higiene del personal se tomará en consideración los siguientes aspectos:

- El personal del área de cocina deberá usar ropa protectora de color blanco que les cubra su cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello con red, turbante o cofia y portar el calzado apropiado. Toda la vestimenta será lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación.
- Las uñas del personal operativo (personal de cocina y meseros) deberán mantener las uñas bien cortas y sin esmalte y abstenerse de usar joyas, reloj, adornos.
- Hombres y mujeres deberán cubrir el pelo y barba.
- Utilizar el uniforme correcto.
- Comer fuera del área de preparación
- Estado de salud
- Cuidado de manos

- Uso de guantes
- Uso de uniforme apropiado
- No se permitirá que laboren en la institución a aquellos que padezcan enfermedades infectas contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas o llagas.
- Los trabajadores previos al inicio de sus actividades deberán ducharse, mantener el cabello limpio, corto; en el caso de las mujeres si lo tuviesen largo deberán mantenerlo recogido; tanto trabajadores y trabajadoras deberán siempre colocarse una malla protectora.
- Ningún empleado deberá presentarse a laborar si presentaran cuadros de resfriado.

En cuanto a normas generales

- Estará prohibido fumar dentro de las instalaciones.
- Ser atentos, educados y respetuosos con los clientes.
- Asistir a las capacitaciones que ofrezca la empresa.
- Ser puntuales y responsables, cumplir con los horarios, con las tareas encomendadas y con los procesos establecidos.

FODA

Las siglas FODA, DOFA o DAFO son un acrónimo de las palabras fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, e identifican una matriz de análisis que permite diagnosticar la situación estratégica en que se encuentra una empresa,

organización, institución o persona, a fin de desarrollar con éxito un determinado proyecto. (Significados, 2018).

Fortalezas

- Tiene una oferta novedosa a diferencia de la competencia, ofreciendo un amplio catálogo en donde el cliente podrá encontrar comida serrana como costeña, adicionalmente platos de cocina internacional.
- Platillos elaborados bajo la implementación de buenas prácticas de manufactura lo que garantizará la calidad de los platillos que ofertará “Los Fogones de la Abuela”.
- Recetas únicas las mismas que se guardarán bajo estricto sigilo; por lo que el personal que ingrese a laborar en “Los Fogones de la Abuela” deberá firmar un acuerdo de confidencialidad.

Oportunidades

- No hay otro restaurante que tenga la misma propuesta de negocio similar a la que oferta “Los Fogones de la Abuela”.
- En cuanto a costumbres y tradiciones la gente tiene preferencia por la comida típica serrana y la comida típica costeña, pero también se muestran abiertos por probar nuevos sabores gastronómicos.
- Los habitantes quiteños gustan comer fuera de casa.

Debilidades

- Por ser una marca nueva en el mercado “Los Fogones de la Abuela” carece de posicionamiento.

- Poca experiencia en el mercado.
- Inversión alta en recursos físicos como: maquinaria, planta y equipo.
- Escasa experiencia del personal en cuanto se refiere a la preparación de platillos de cocina internacional.

Amenazas

- La competencia tiene más experiencia y procesos sólidos.
- Incremento de tasas de desempleo.
- Aumento en las tasas de inflación.
- Reactivación económica lenta tras la pandemia del COVID-19 que azotó al mundo entero.

Desarrollo Organizacional.

Tipo de estructura

“Los Fogones de la Abuela” tendrá una estructura horizontal debido a que es una organización pequeña no existe presencia de muchos gerentes ni tampoco tiene un sinnúmero de trabajadores.

y sus actividades estarán organizadas bajo los siguientes procesos:

1. Procesos estratégicos
2. Procesos operacionales
3. Procesos de apoyo

Procesos estratégicos

- Planeación Estratégica

- Gestión de recursos humanos
- Gestión financiera

Procesos operacionales

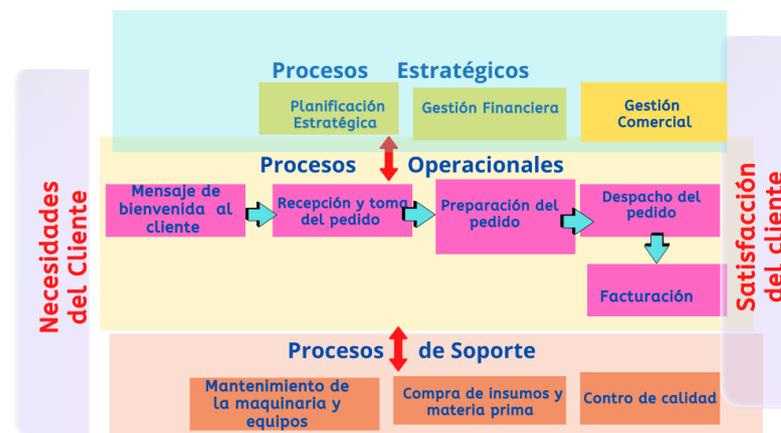
- Mensaje de bienvenida al cliente
- Recepción
- Ofrecer el menú
- Toma del pedido
- Preparación del pedido
- Despacho del pedido
- Facturación

Procesos de apoyo

Dentro de este tipo de procesos se pueden identificar los siguientes:

- Mantenimiento y revisión continua de maquinaria y equipos
- Compra de materia prima e insumos
- Control de calidad.

Figura 4. Mapa de procesos, “Los Fogones de la Abuela”.



Nota: Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”, Quito.

Formalización

“Los Fogones de la Abuela” estará orientada a través de procesos, políticas, norma. Para su operación será legalmente constituida en régimen RIMPE categoría EMPRENDEDOR y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, contando con todos los documentos necesarios y actualizados para el correcto funcionamiento de la empresa.

Centralización – Descentralización

En “Los Fogones de la Abuela” el gerente general será el único encargado de tomar las decisiones, por lo que habrá restricciones en cuanto a la delegación de autoridad.

La descentralización se dará en la delegación de funciones y la responsabilidad por áreas, como la organización de la empresa es plana, cada trabajador será responsable de su zona de trabajo, de cuidar sus herramientas y ayudar en la promoción de su trabajo y cada miembro de la empresa aportará con decisiones e ideas que ayuden a la empresa a crecer. Mediante la participación de todos y cada

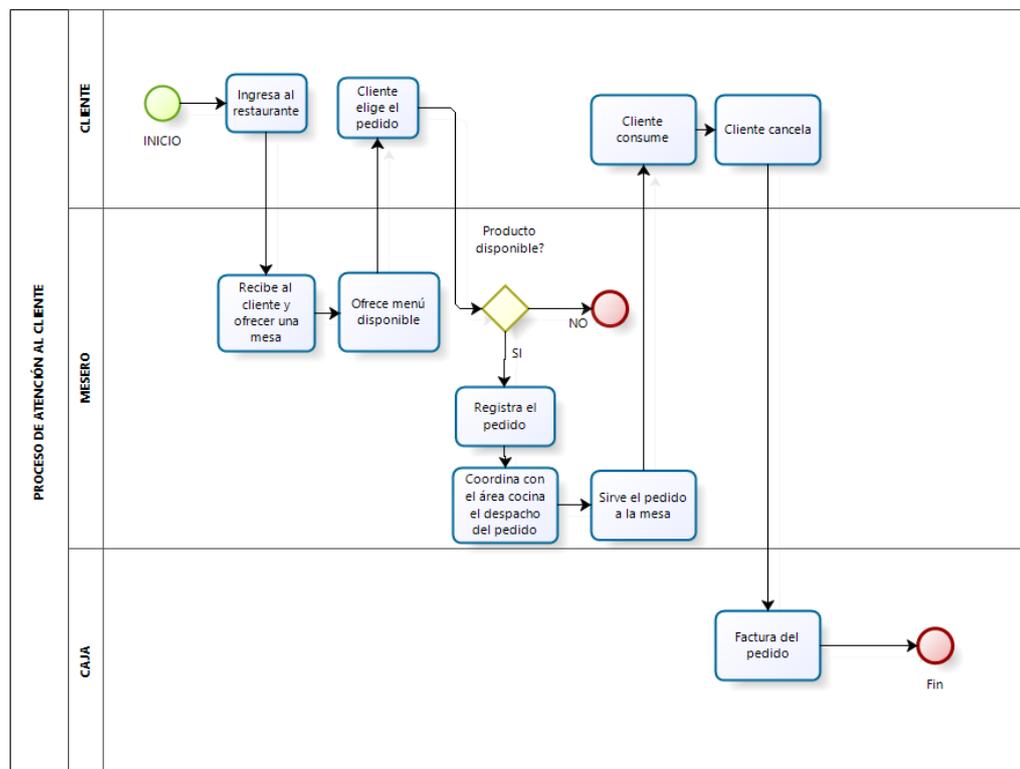
uno de los miembros que conforman la empresa, los trabajadores se sentirán valorados y apreciados.

Integración

La integración organizacional se basará en procesos que cada puesto deberá desempeñar, este sistema permitirá llevar un control de cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria.

Diagramas de flujo de actividades a realizar

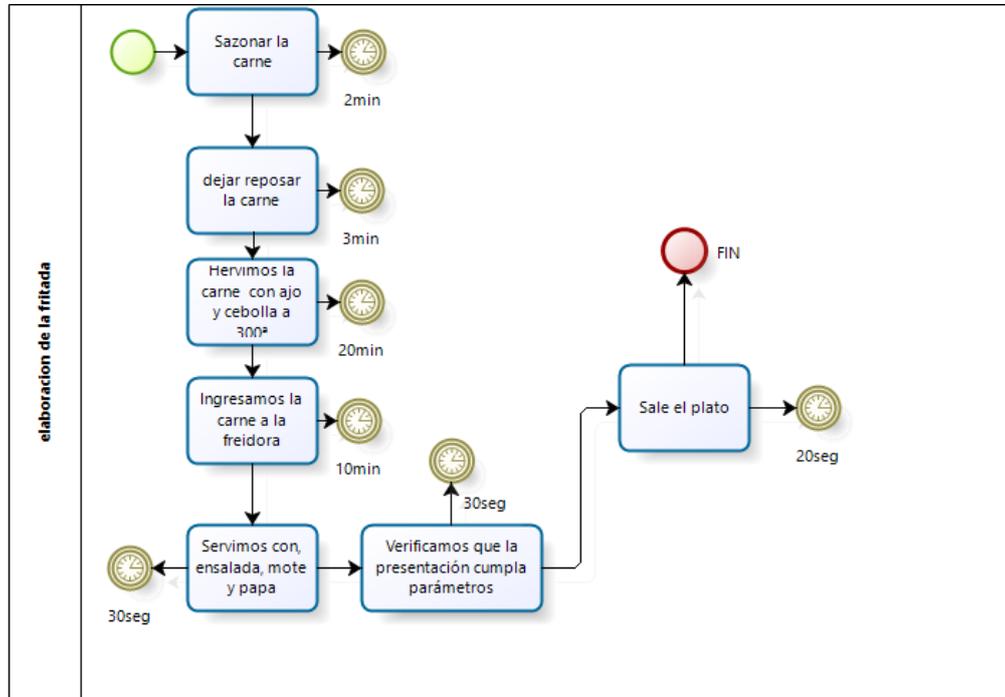
Figura 5. Diagrama de Flujo, “Los Fogones de la Abuela”.



Nota: Detallamos el proceso desde que ingresa hasta que se va el cliente.

Diagrama de flujo de preparación de la fritada

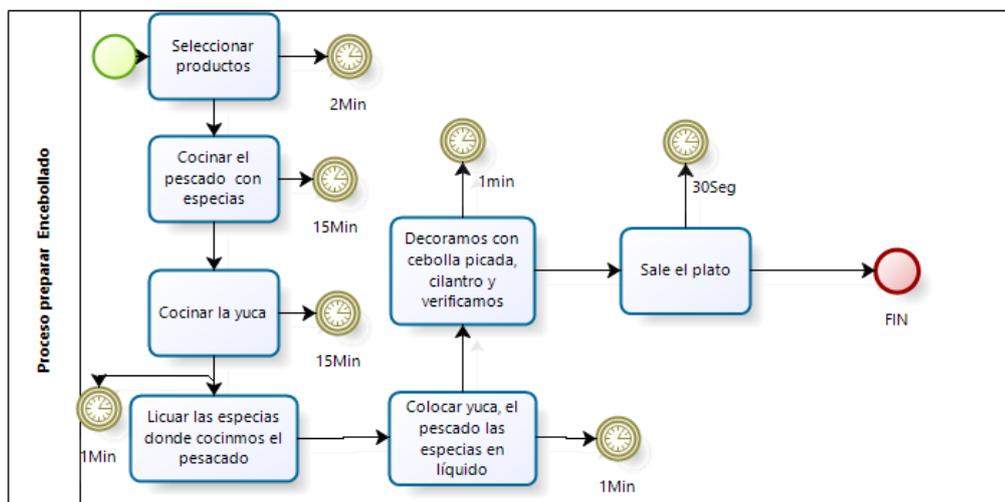
Figura 6. Diagrama de flujo, Fritada.



Nota: detallamos proceso y tiempo de elaboración de la fritada.

Diagrama de flujo, preparación del encebollado

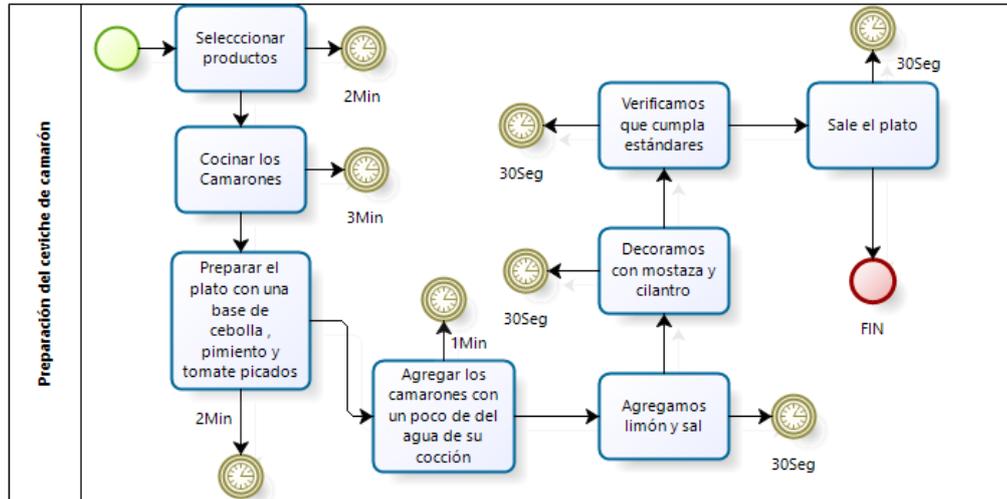
Figura 7. Diagrama de flujo, Encebollado



Nota: detallamos proceso y tiempo de elaboración del Encebollado.

Diagrama de flujo, preparación del ceviche de camarón

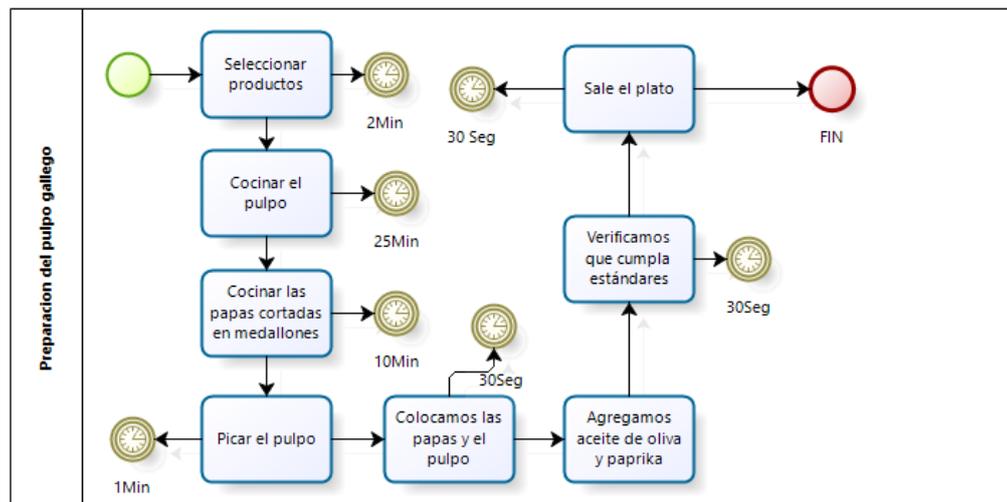
Figura 8. Diagrama de flujo, Ceviche de Camarón.



Nota: detallamos proceso y tiempo de elaboración del Ceviche de Camarón.

Diagrama de flujo, preparación de Pulpo Gallego

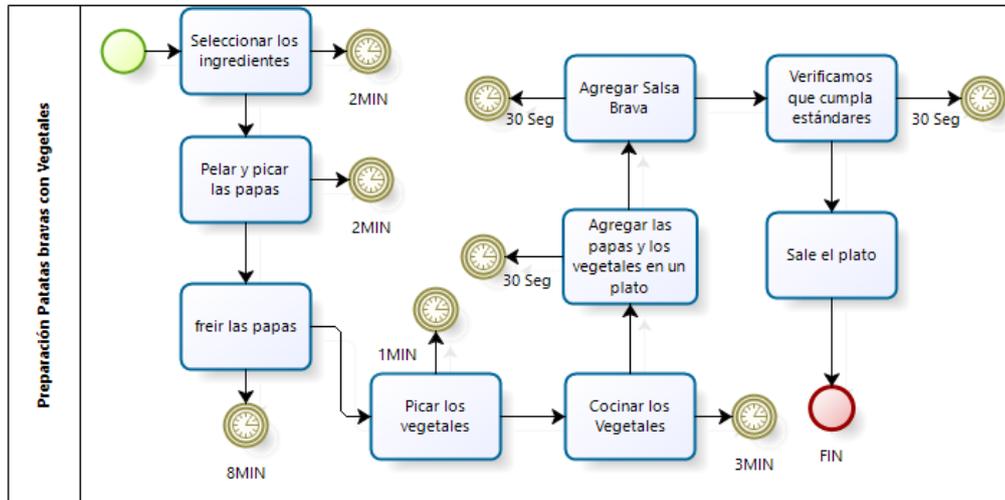
Figura 9. Diagrama de flujo, Pulpo Gallego.



Nota: detallamos proceso y tiempo de elaboración del Pulpo Gallego.

Diagrama de flujo, preparación Patatas bravas con vegetales

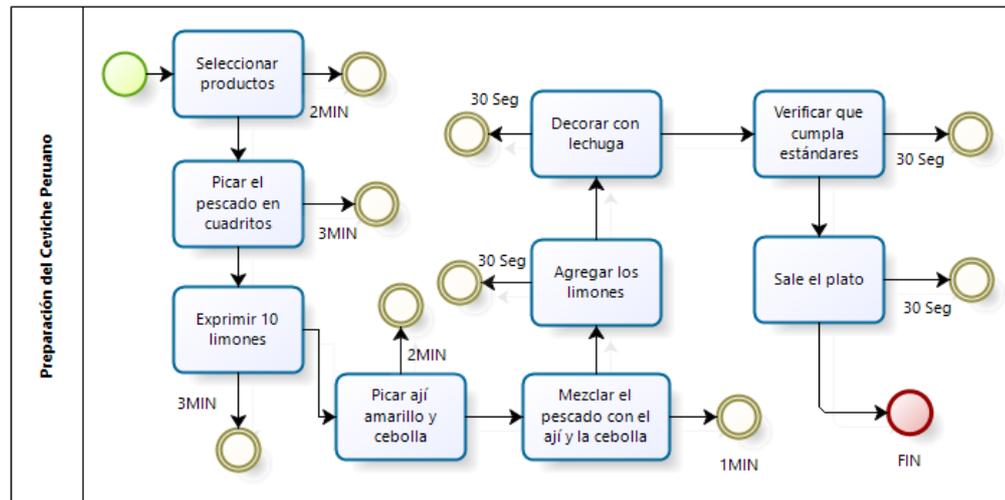
Figura 10. Diagrama de flujo, Patatas bravas con vegetales.



Nota: detallamos proceso y tiempo de elaboración de las Patatas Bravas con Vegetales.

Diagrama de flujo, preparación del Ceviche Peruano

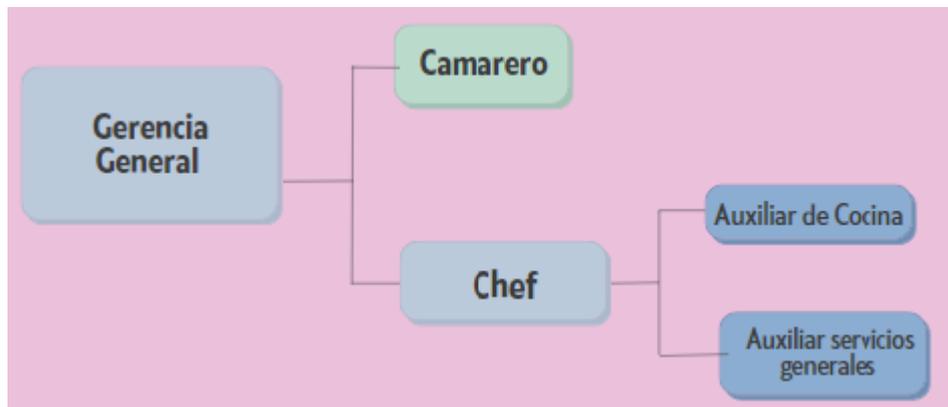
Figura 11. Diagrama de flujo, Ceviche Peruano.



Nota: detallamos proceso y tiempo de elaboración del Ceviche Peruano.

Organigrama Empresarial

Figura 12. Organigrama empresarial de “Los Fogones de la Abuela”



Nota: elaborado por, Rubén M. detalles de los puestos de trabajo.

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de Gerente General.

Empresa “Los Fogones de la Abuela”

Unidad administrativa Área administrativa.

Misión del puesto Supervisar las funciones delegadas a los empleados para un eficiente manejo general de todas las áreas, responsabilizarse ante la dirección de la empresa, responsable de comprar los materiales, insumos, trato con proveedores, manejo de redes sociales. Atención al cliente. Estar pendiente de las formas de atraer clientes y que los procedimientos se apliquen.

Denominación del puesto Gerente General

Rol del puesto Administrar y supervisar los procesos

Remuneración \$625

Tabla 1. Requisitos para el puesto.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Graduado en Administración de Empresas Estudio superior o cursos de marketing.	5 años de experiencia en el área de cocina	Curso actualizado de Liderazgo. <i>Tabla 2. Curso actualizado de gestión administrativa.</i> Tener conocimientos contables. Manejo de herramientas electrónicas. Manejo de office.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Creatividad, Delegación. Trabajo bajo presión Liderazgo, Planificación y organización. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar para el puesto de Encargado, “Los Fogones de la Abuela”.

Detalles generales del puesto chef

Empresa “Los Fogones de la Abuela”

Unidad administrativa Área operacional

Misión del puesto El chef principal estará encargado de llevar el proceso más importante de cocina como es la elaboración de los alimentos, aplicar raciones y medidas de los ingredientes y especias a utilizar, especificar los métodos que se apliquen, realizar un seguimiento interno del personal que esta con él en la cocina.

Denominación del puesto	Chef
Rol del puesto	Ejecución de platillos, supervisión del personal de cocina, y ayudar con la preparación.
Remuneración	\$ 600

Tabla 3. Requisitos para el puesto.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Graduado en Gastronomía Chef de Cuisine Internacional	3 años de experiencia en el área de cocina	Curso para la elaboración de platos nacionales e internacional. Cursos actualizados de técnicas culinarias. Curso actualizado de liderazgo.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Creatividad, Delegación. Trabajo bajo presión Liderazgo, Planificación y organización. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar del Chef Principal de "Los Fogones de la Abuela".

Detalles generales del puesto de auxiliar de cocina

Empresa

“Los Fogones de la Abuela”

Unidad administrativa

Área operacional

Misión del puesto

Servir eficazmente como apoyo en la elaboración de los y colaborar en los procedimientos.

Denominación del puesto

Preparación

Rol del puesto

Limpieza, desinfección para la preparación de los ingredientes para la elaboración de los platos, ayudar en el manejo de porciones y combinaciones de cada uno de los platillos, además de la preparación de los ingredientes para la elaboración de los platos.

Remuneración

\$ 450

Tabla 4. Requisitos para el puesto.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Secundaria completa.	2 años de experiencia en el área de cocina	Curso de cocina básica. Cursos actualizados de técnicas de cocina.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Trabajo bajo presión Planificación y organización. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar para el puesto de Preparación, Los Fogones de a Abuela.

Detalles generales del puesto de auxiliar servicios generales

Empresa

“Los Fogones de la Abuela”

Unidad administrativa

Área operacional

Misión del puesto

Estará encargado de servir de apoyo en las distintas áreas del restaurante.

Denominación del puesto

Auxiliar servicios generales

Rol del puesto

La persona ayudará con limpieza de las instalaciones, ayudar en cocina y demás áreas que ameriten un apoyo extra.

Remuneración

\$ 225

Tabla 5. Requisitos para el puesto.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Secundaria completa.	2 años de experiencia en el área de cocina	Curso para el armado de platos nacionales e internacional. Cursos de técnicas culinarias. Técnicas de servicio al cliente.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Creatividad, Delegación. Trabajo bajo presión Planificación y organización. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar para el puesto de emplatado, “Los Fogones de la Abuela”.

Detalles generales del puesto de Camarero

Empresa

“Los Fogones de la Abuela”

Unidad administrativa

Área operacional

Misión del puesto

Estará pendiente de recibir, atender al cliente, tomar el pedido y llevar los platos a la mesa

Denominación del puesto

Camarero

Rol del puesto

El camarero será la persona encargada de recibir al cliente de una manera respetuosa, amable y agradable, ingresar las comandas, llevar los alimentos hasta las respectivas mesas.

Remuneración

\$ 450

Tabla 6. Requisitos para el puesto.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Cursando estudios superiores en hotelería y turismo.	2 años de experiencia en atención al cliente. 2 años de experiencia como mesero.	Curso de camarero. Curso de atención al cliente. Curso y manejo de inglés.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Creatividad, Delegación. Trabajo bajo presión Planificación y organización. Trabajo en equipo. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Descripción de méritos a considerar para el puesto de camarero, “Los Fogones de la Abuela”.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

- Posicionar la marca de la panadería “Los Fogones de la Abuela” como el único restaurante que ofrece una experiencia única en probar sabores de diferentes platos tanto de comida típica serrana, comida típica costeña, como también aquellos de cocina internacional.
- Ejecutar una investigación de mercado para determinar analizar gustos, preferencias, necesidades del mercado objetivo; cuyos resultados permitirán sí el proyecto es viable o no.
- Determinar el nivel de aceptación del menú que se pretende ofertar en el mercado.

Investigación de mercado

El tipo de investigación que se utilizó fue de tipo descriptiva la cual permite tener un amplio conocimiento del cliente por ejemplo sus gustos, preferencias, hábitos; lo cual hace posible lanzar un menú que goce de aceptación por parte del mercado objetivo. Posteriormente se recurrió a la investigación de tipo cuantitativa; debido a que las cifras permiten obtener datos objetivos que permiten realizar proyecciones de tipo financiero y determinar la viabilidad del proyecto de inversión.

Modalidad.

Como se mencionó en el capítulo anterior se recurrió a dos tipos de investigación de tipo descriptiva y cuantitativa; empleando como herramienta para recolección de datos la encuesta.

Plan de Muestreo

Según datos extraídos por el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), la parroquia urbana Iñaquito está conformada por 44149 habitantes; por lo que esta cantidad será tomada en consideración para el cálculo de la muestra; a través de la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{44149 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (44149 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{42400.06}{28,55}$$

$$n = 380$$

Análisis de las encuestas

INSTITUTO TECNOLÓGICO INTERNACIONAL UNIVERSITARIO

Agradecemos su valiosa ayuda llenando la presente encuesta con la mayor sinceridad posible.

INSTRUCCIONES: Leer con detenimiento las preguntas y posteriormente seleccionar la respuesta que más se adapte a su criterio.

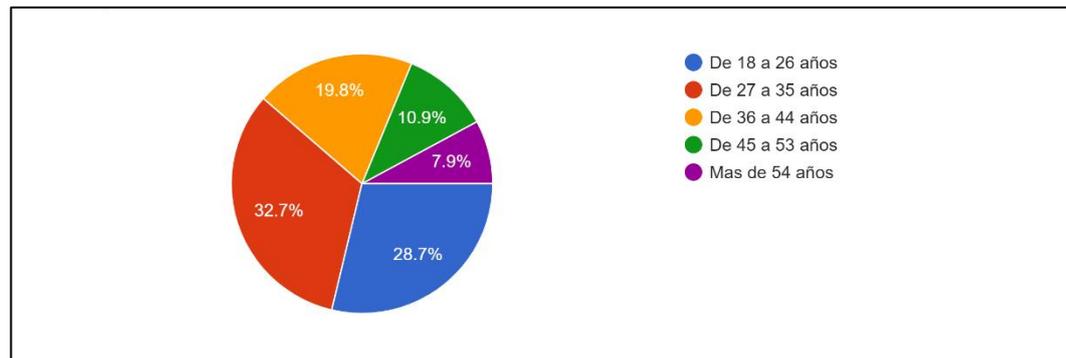
Su edad oscila dentro del siguiente grupo de edad.

Tabla 7. Su edad oscila dentro del siguiente grupo de edad.

Respuesta	Cantidad	Porcentaje
De 18 a 26 años	109,06	28,7%
De 27 a 35 años	124,26	32,7%
De 36 a 44 años	75,24	19,8%
De 45 a 53 años	41,42	10,9%

Mas de 54 años	30,02	7,9%
TOTAL	330	100%

Figura 13. Introducción a la encuesta.



Nota: Rubén M.2023, Gráfico circular, introducción a la encuesta.

Análisis: La población está conformada por el 32,7% compuesto por edades que oscilan de entre los 27 a 35 años, seguido del 28,7% que fluctúan de 18 a 26 años, el 19,8% sus edades están comprendidas de 36 a 44 años, el 10,9% tienen edades comprendidas entre 45 a 53 años y el 7,9% lo conforman integran que sobrepasan los 54 años.

Análisis de preguntas

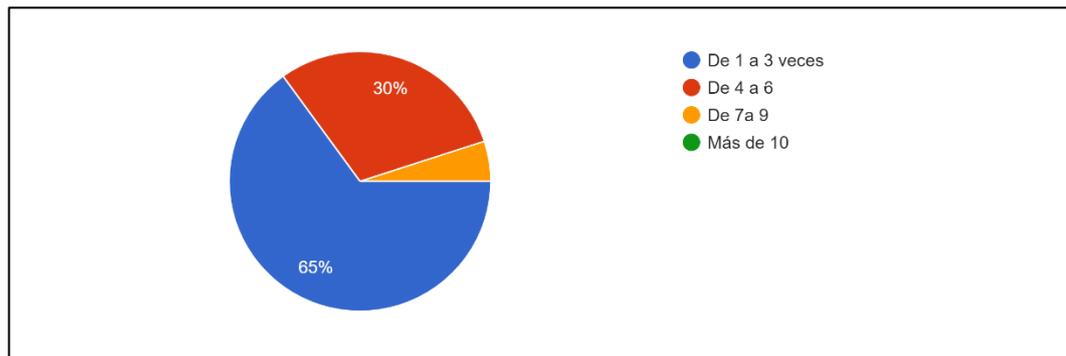
Pregunta 1.

¿Cuántas veces al mes le gusta comer en un restaurante por distracción?

Tabla 8. Pregunta 1

Preguntas	Cantidad	Porcentaje
De 1 a 3 veces	247	65%
De 4 a 6 veces	114	30%
De 7 a 9 veces	19	5%
TOTAL	380	100%

Figura 14. Pregunta 1, Gráfico Circular.



Nota: Rubén M. 2023, Gráfico circular, Pregunta 1, "Los Fogones de la Abuela".

Análisis: El 65% de los encuestados visita un restaurante entre 1 a 3 veces al mes, el 30% lo hacen de 4 a 6 veces, el 5% de 7 a 9 veces al mes.

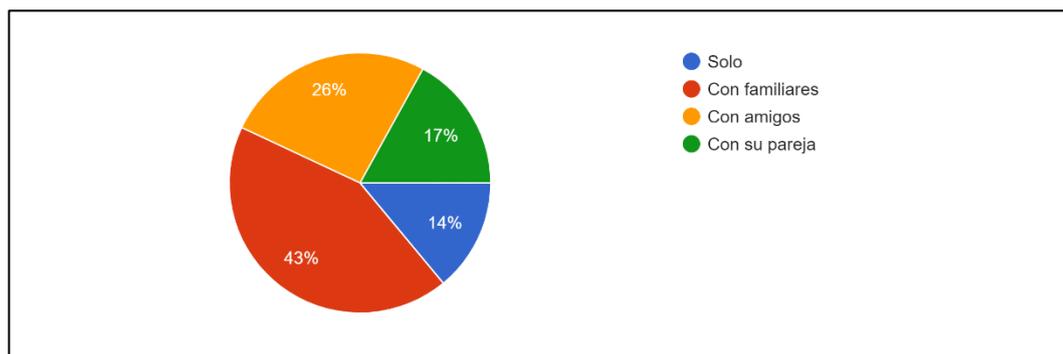
Pregunta 2.

¿Cuándo acude a un restaurante a degustar de una deliciosa comida, usted suele acudir?

Tabla 9. Pregunta 2.

Preguntas	Cantidad	Porcentaje
Solo	53	14%
Con familiares	164	43%
Con amigos	99	26%
Con su pareja	65	17%
TOTAL	380	100%

Figura 15. Pregunta 2, Gráfico Circular.



Nota: Rubén M. 2023, Gráfico circular, Pregunta 2, "Los Fogones de la Abuela".

Análisis: De las encuestas realizadas los datos arrojan que un 43% de personas acuden normalmente con sus familiares, en segundo lugar con un 26%, lo hacen con conocidos o amigos, mientras que el 17% suelen asistir acompañados por sus parejas, y un pequeño grupo que conforma el 14% los cuales suelen asistir solos.

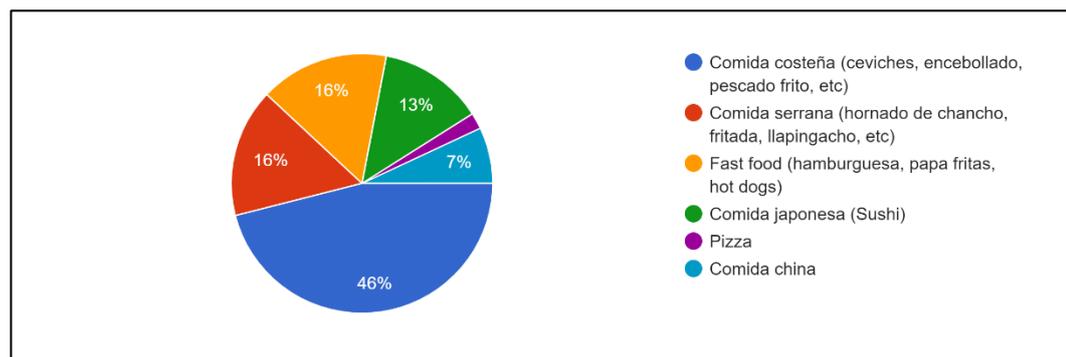
Pregunta 3

De los siguientes grupos de comida sugeridos, ¿Cuál de ellos es de su mayor preferencia?

Tabla 10. Pregunta 3

Preguntas	Cantidad	Porcentaje
Comida costeña	175	46%
Comida serrana	61	16%
Fast Food	61	16%
Comida japonesa	50	13%
Pizza	27	7%
Comida China	8	2%
	380	100%

Figura 16. Pregunta 3, Gráfico Circular.

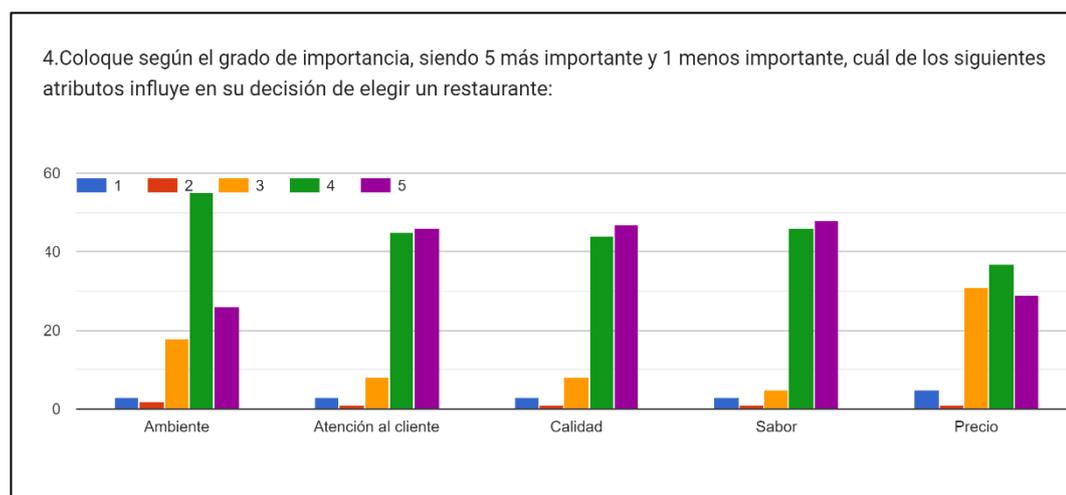


Nota: Rubén M. 2023, Gráfico circular, Pregunta 3, "Los Fogones de la Abuela".

Análisis: El 46% de los encuestados prefiere la comida costeña, 16% opta como su favorita la comida serrana, en tercer lugar con un 16% prefiere la comida tipo "fast food" con una aceptación del 13% y con menores porcentajes pizza, comida china y japonesa.

Pregunta 4

Figura 17. Pregunta 4, Gráfico Circular.



Nota: Rubén M. 2023, Gráfico de Barras, Pregunta 4, "Los Fogones de la Abuela".

Análisis: El ambiente, la atención al cliente el sabor y la calidad como factores que influyen al momento de elegir un restaurante.

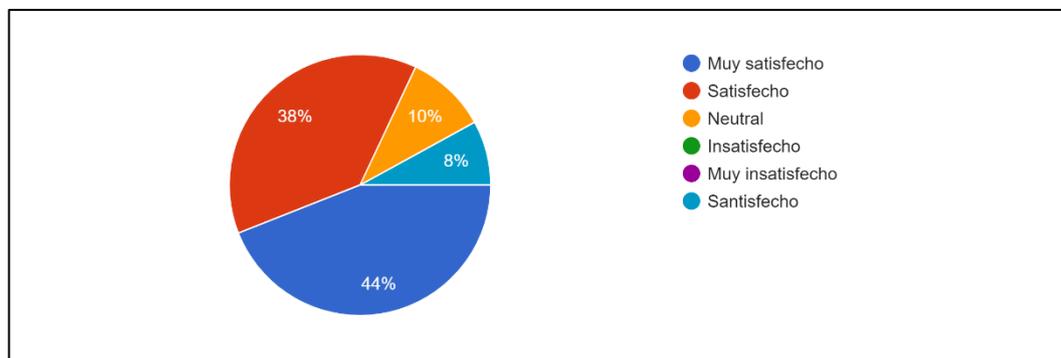
Pregunta 5

¿Qué tan satisfecho se sentiría con un menú de un restaurante conformado por: fritada, ceviche de camarón, encebollado, mezclado con un poco de comida internacional como: tapas bravas con vegetales, ¿pulpo gallego, lasaña, ceviche peruano?

Tabla 11. Pregunta 5

Preguntas	Cantidad	Porcentaje
Muy satisfecho	167	44%
Satisfecho	175	46%
Neutral	38	10%
Muy insatisfecho	0	0%
TOTAL	380	100%

Figura 18. Pregunta 5, Gráfico Circular.



Nota: Rubén M. 2023, Gráfico circular, Pregunta 5, "Los Fogones de la Abuela".

Análisis: El 44% se sentirían muy satisfechas, el 38% se sentirían satisfechas con el menú que se ofertará en el mercado.

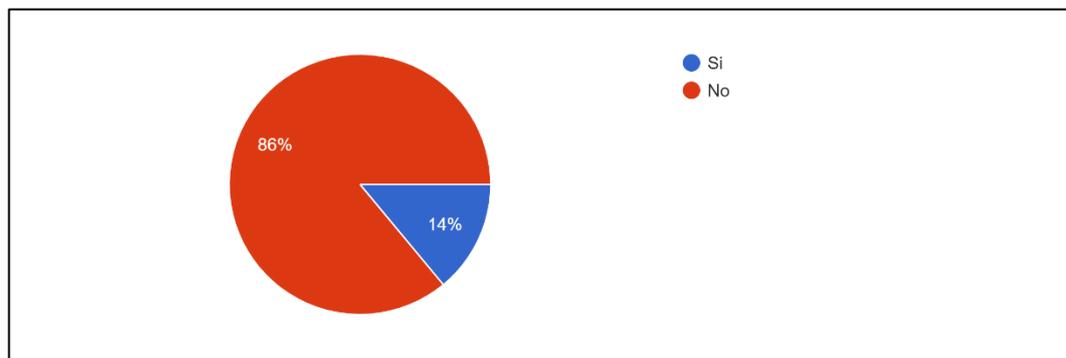
Pregunta 6

¿Conoce algún restaurante que le ofrezca un menú variado conformado tanto por comida típica serrana, comida costeña y además internacional?

Tabla 12. Pregunta 6

Preguntas	Cantidad	Porcentaje
Si	53	14%
NO	327	86%
TOTAL	380	100%

Figura 19. Pregunta 6, Gráfico Circular.



Nota: Rubén M. 2023, Gráfico circular, Pregunta 6, "Los Fogones de la Abuela".

Análisis: El 86% de los encuestados manifiestan que no conocen de un restaurante que le ofrezca un menú combinada entre comida serrana y costeña; apenas el 14% manifiesta que sí.

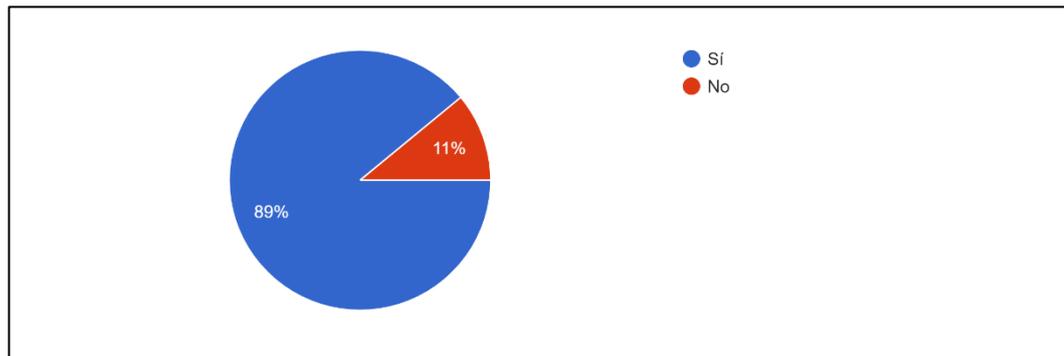
Pregunta 7

¿Usted asistiría a un restaurante en donde ofrezcan un menú variado conformado por: fritada, ceviche de camarón, encebollado, adicionalmente un poco de comida internacional como: tapas bravas con vegetales, pulpo gallego, ¿ceviche peruano?

Tabla 13. Pregunta 8

Preguntas	Cantidad	Porcentaje
SI	338	89%
NO	42	11%
TOTAL	380	100%

Figura 20. Pregunta 8, Gráfico Circular.



Nota; Rubén M. 2023, Gráfico circular, Pregunta 8, "Los Fogones de la Abuela".

Análisis: El 89% de las personas se muestran abiertas a consumir en un nuevo establecimiento de comida.

Análisis General

Alrededor del 60% de la población encuestada oscilan en edades que oscilan entre 18 a 35 años de edad, aproximadamente el 20% tiene una edad comprendida entre los 36 a 44 años y en un menor porcentaje sobrepasan los 54 años. La mayor parte de encuestados suele comer por distracción en un restaurante de 1 a 3 veces al mes, hacen acompañados ya sea por familiares, amigos o pareja.

La mitad de los encuestados prefiere la comida costeña, seguido del 16% que gusta de la gastronomía serrana, seguido la de tipo "fast food", pizza y comida china.

A través de una escala de Likert se procedió a medir el grado de satisfacción del menú que se ofertará en “Los Fogones de la Abuela” y los resultados fueron que se sentirían muy satisfechos y satisfechos. La población hasta el momento no conoce un restaurante que le ofrezca un menú combinado de sabores gastronómicos como el que se proyecta ofertar, así lo expresó el 86% de la población encuestada y por último el 89% estaría dispuesto a asistir a un nuevo establecimiento de comida que ofrezca un menú compuesto por comida costeña, serrana e internacional.

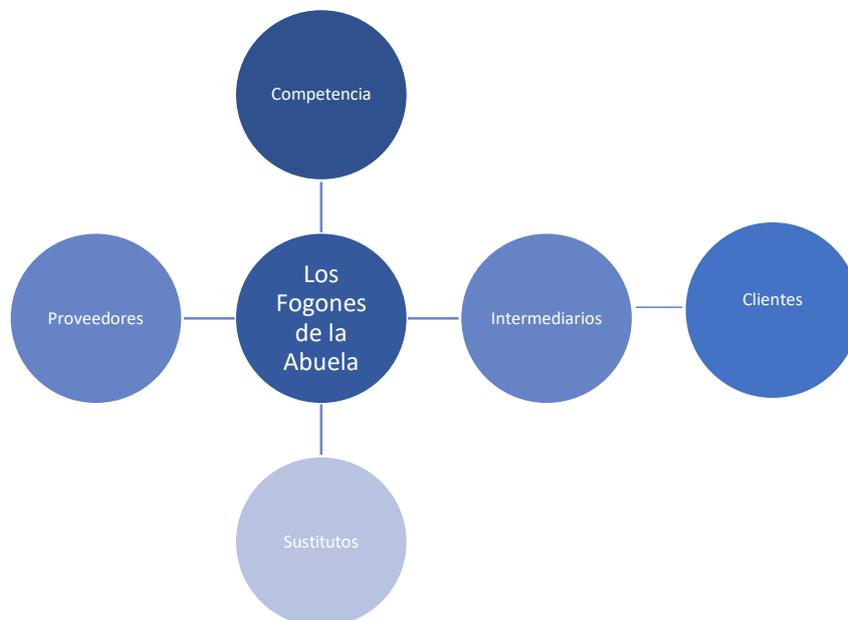
En conclusión, tras analizar los datos se determina que “Los Fogones de la Abuela” es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

ENTORNO EMPRESARIAL

Microentorno

Dentro de los elementos del microentorno de “Los Fogones de la Abuela se encuentran: clientes, proveedores, competidores directos, competidores indirectos puesto que dentro de su mando son ellos quienes interactúan de manera directa.

Figura 21. Esquema microentorno de “Los Fogones de la Abuela”



Nota: Rubén M. 2023, Smart Art, Microentorno, “Los Fogones de la Abuela”.

Competencia directa.

Luego de haber realizado un recorrido en el sector donde va a encontrarse “Los Fogones de la abuela”, se encontró varios establecimientos que ofertan un menú similar por lo que se lo considera como competencia directa. Para evaluar la competencia directa los parámetros que se tomaron en cuenta fueron: el tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se producen y comercializan en el mercado.

Puesto que dentro del menú se ofertará comida internacional se encontró algunos restaurantes poseen uno similar a “Los Fogones de la Abuela” tales como:

- El Escondite Peruvian Cuisine (también oferta ceviche peruano”
- La Paella Valenciana (también oferta Patatas Bravas).
- Don Juan Paella (oferta platos preparados con pulpo)
- Jocay marisquería.
- Comida Esmeraldeña “Las Palmeras”.
- Los ceviches de Pedro y Pablo

Utilizando el método de la observación de estos restaurantes se pudo constatar que éstos se especializan en un solo tipo de comida, pero ninguno de ellos oferta un menú tipo mix sabores conformado por: fritada, comida típica costeña (encebollado, variedad de ceviches) y comida de tipo internacional como ceviche peruano, patatas bravas con vegetales o pulpo gallego.

Competencia indirecta

Existen algunos establecimientos que se consideran como competencia indirecta y éstos se encuentran en el sector alrededor de toda la manzana donde va a funcionar “Los Fogones de la Abuela”, se mencionan los siguientes:

- Inka Burger establecimiento de comida dedicada a la preparación hamburguesas y papas.
- Namu, oferta platos de gastronomía coreana
- Urban Coffe Truck venden cafés y postres para acompañar.

En la calle Mariano Aguilar se encuentran también establecimientos que son considerados como competencia indirecta, tales como:

- Plus Beer, donde venden cervezas y picadas.
- Zerdo, un restaurante que se dedica a la venta en su mayoría de comidas de cerdo.
- KFC

Proveedores.

Entre los proveedores de “Los Fogones de la Abuela”, serán:

Tabla 14. Proveedores

TABLA DE LOS PROVEEDORES		
Materia Prima		
Proveedor	Beneficio y Fiabilidad	Producto
Coca Cola Company	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Reconocida por sus años en el mercado 	Bebidas

	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega en el establecimiento 	
The Fhiser	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos • Productos frescos y bien conservados • Entrega en el establecimiento • Crédito 	Mariscos
Tercena “La Hacienda”	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad • Productos frescos y de buena calidad • Entrega a domicilio • Higiene • Crédito 	Cárnicos, Embutidos
Flipper	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad • Entrega a domicilio • Higiene • Crédito 	Mariscos
Ecopacific	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad • Entrega a domicilio • Higiene • Crédito 	Frutas y vegetales
Mercado Ñaquito	<ul style="list-style-type: none"> • Productos frescos • Precios bajos 	Vegetales, papas y especias.
Duragas	<ul style="list-style-type: none"> • Años en el mercado • Entrega en el establecimiento 	Gas

Nota: Proveedores de “Los Fogones de la Abuela”, Quito – Ecuador

Intermediarios

“Los Fogones de la Abuela” no utilizará intermediarios puesto la venta será de forma directa con el cliente.

Clientes

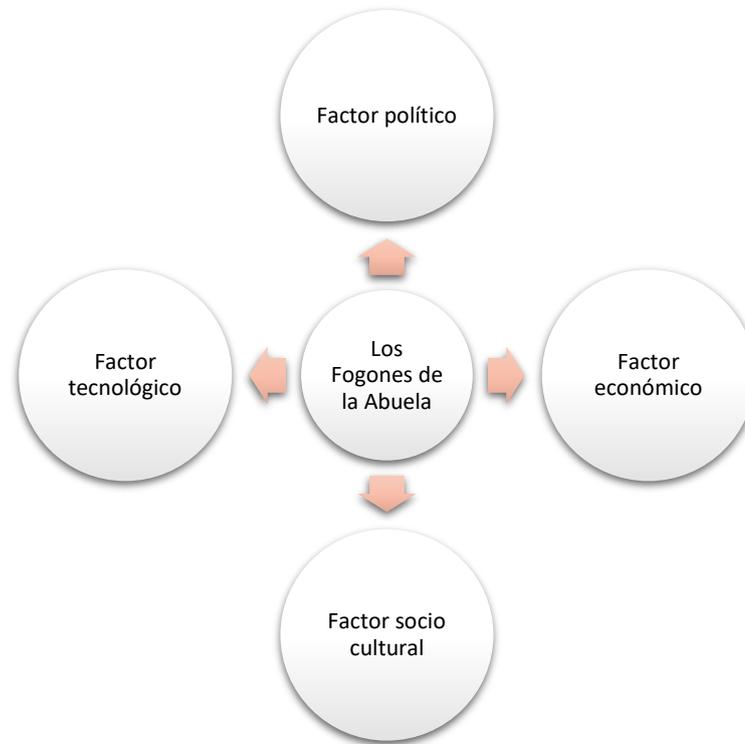
“Los Fogones de la Abuela” pretende atender el siguiente segmento de mercado:

Base de segmentación	Segmentos típicos de mercado
Geográfica	
Región	Sierra
Provincia:	Pichincha
Cantón:	Quito
Urbana-Rural	Urbana, zona comercial,
Sector:	Zona Norte, sector La Pradera
Clima	Templado
Demográfica	
Edad	Desde los 18 hasta los 60 años
Sexo	Masculino /femenino
Actividad	Profesionales
Ingresos	Más de 700 usd al mes
Psicográfica	
Clase social	Media, media alta
Personalidad	Personas que gustan deleitar su paladar con nuevos sabores. Innovadores

Nota; Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”.

Macroentorno

Figura 22. Factores que intervienen en el macroentorno de “Los Fogones de la Abuela”.



Factor Político

En Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo y supeditados al Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Por otro lado, también están sujetos al control del ARCSA y al Ministerio de Salud Pública que emite regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y a las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura”. Debido a la pandemia que atraviesa el mundo, en Ecuador los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, el MINTUR, ARCSA y el MSP, los cuales han emitido un manual de contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevo aviso. “Los Fogones de la Abuela” realizará sus actividades

dentro de los límites legales establecidos en Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de restauración, manteniéndose a la expectativa de lo que pueda pasar y cambios.

Factor Económico

En la actualidad el Ecuador está viviendo un declive económico debido a la resiente pandemia que azotó el mundo, este factor de tipo biológico mantuvo al país en cuarentena por aproximadamente 2 años, en los cuales el sector turístico fue el más afectado y la economía como tal aun es inestable, lo cual obliga a hacer una valoración relevante sobre este factor.

Según información actual la inflación interanual fue del 3,22% en enero 2023 (Banco Central del Ecuador, 2023) y la tasa de desempleo en ese mismo año fue del 3,8 (INEC, 2023).

Factor Sociocultural

Dentro de las costumbres que tienen los ecuatoriano es reunirse con su familia y amigos cada fin de semana en distintos restaurantes del sector para socializar y pasar un momento agradable; son elementos que se tomaron en consideración al momento de diseñar el concepto de la temática del restaurante. Al e ecuatoriano le gusta la comida nacional, pero también se encuentra abierto a probar sabores de distintas gastronomías.

Factor Tecnológico

En los últimos años la tecnología ha ido evolucionado de una manera sorprendente, no solo en los países primermundistas sino también en países como Ecuador la tecnología ha sido un factor de éxito en distintos campos por ejemplo en cuanto a maquinaria a través de la automatización ha permitido diseñar equipos inteligentes que permiten preparar alimentos con más rapidez, adicionalmente el internet ha hecho que la comunicación sea más rápida y económica, mediante la utilización de buscadores electrónicos es posible localizar establecimientos comerciales de todo tipo con exactitud y brevedad. La tecnología ha avanzado de manera radical, a tal punto que en la actualidad existen aplicaciones que posibilitan realizar reservas, ver el menú de un restaurante y efectuar pedidos de manera virtual. “Los fogones de la abuela” utilizará los beneficios que brinda la tecnología con el fin de brindar un excelente servicio y satisfacer de manera eficaz a sus clientes.

Producto y Servicio

“Los Fogones de la Abuela” será un restaurante dedicado a la elaboración de comida nacional e internacional, se enfocará básicamente en la producción de alimentos con sabores y aromas nuevos y variados, agregando innovación y con estrictos controles en los procesos de producción que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas y métodos de cocción, seguridad alimentaria y bioseguridad. Con respecto a sus servicios, el establecimiento realizará actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa y reservas. “Los Fogones

de la Abuela” también ofrecerá un servicio de delivery (entrega a domicilio) y servicio para llevar.

Producto esencial

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino también un lugar donde sentirse cómodos y relajados y disfrutando de algo gustoso en un ambiente divertido con una temática llamativa. En “Los Fogones de la Abuela”, el producto esencial que se venderá es la experiencia de poder degustar comida diferente, todo esto en un mismo sitio, preparadas bajo estrictos protocolos de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

Producto Real

Los “Fogones de la Abuela” tendrá de su menú una gran variedad de platos conformada por comida tradicional costeña, serrana y de gastronomía internacional.

- Fritada: un plato que irá acompañado de mote y ensalada, lo cual lo convertirá en un plato llamativo y apetitoso
- Encebollado estará acompañado de chifles o canguil (a gusto del cliente).
- Pulpo Gallego: este plato tradicional de la cocina gallega estará acompañado de papas cocidas y pimentón.

Características

“Los Fogones de la Abuela” estará en constante innovación en cuanto al diseño de su menú. Desde el momento en que se receptorá la materia prima se implementará

protocolos de BPMS, con el fin de brindar a los clientes productos de calidad, en lo que respecta al servicio se colocará especial énfasis en la atención al cliente.

Calidad

Se implementará en los procesos protocolos de BPMS(Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

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

Estilo

“Los Fogones de la Abuela” manejará un estilo tradicional e innovador, tratando de fusionar a la comida nacional con la comida internacional, el local tendrá una temática elegante y sofisticada, así como los nombres de los platos, en cuanto al producto en sí, la presentación será llamativa en base al estándar gourmet, mostrando con esto una manera diferente de ver y disfrutar la comida. El tipo de

servicio que se ofrecerá es “americano” o “empatado”, por lo tanto, se sirven los alimentos ya dispuestos en el plato directamente en la mesa.

Marca

“Los Fogones de la Abuela” es un nombre que trata de identificar el sabor de la comida desde sus orígenes, dándole un moderno, pero sin perder la esencia de cada cultura reflejado en un plato, el nombre del restaurante resalta productos como son la papa, el chifle, el plátano, el mote que son representativos de Ecuador.

“Los Fogones de la Abuela” es una empresa que buscará dar un ambiente diferente, lleno distracción y diversión. Con este nombre “Los Fogones de la Abuela” dará la bienvenida a todas esas personas amantes del buen gusto por la comida que estén dispuestos a experimentar una nueva y novedosa aventura al probar los productos elaborados en el establecimiento.

Producto Aumentado

Lo que diferencia a “Los Fogones de la Abuela” de su competencia es su concepto y estilo innovador, en donde los clientes que buscan deleitarse de un plato de comida encuentren un espacio ameno y agradable, además de tener la oportunidad llevarse una experiencia única de atención al cliente.

PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO

Distintivos y uniformes

Área de cocina

El chef principal será el único que lleve un uniforme distinto al resto del personal de la cocina, dicho uniforme constará de:

- gorro blanco
- Camisa negra; con cuello, puños y una raya roja sobre el bolsillo.
- Pantalón negro con rayas blancas
- Mandil rojo
- Zapatos negros de goma



Uniforme del Personal de cocina

- Gorro de maya
- Camisa negra
- Pantalón negro
- Zapatos negros de goma

Uniforme de camarero

- Camiseta negra
- Pantalón color negro

- Zapatos color negro casual/deportivo

Materiales de identificación

Imagotipo

Figura 23. *Imagotipo de Los Fogones de la Abuela*



Nota: Elaborado por, Rubén M. 2023, Los Fogones de la Abuela

El Imagotipo de “Los Fogones de la Abuela” se basa en colores que reflejen tranquilidad, para esto se usará un color tono pastel de fondo que a su vez hace que resalten las letras, por otra parte, el sombrero de chef que hace referencia que nuestra cocina estará a cargo de una persona profesional, amante de la cocina y que tiene pasión por lo que hace.

Tarjeta de presentación

En la parte frontal se usará el logo de la marca, con el fin de crear un impacto en la mente del cliente, y pueda relacionarlo fácilmente.

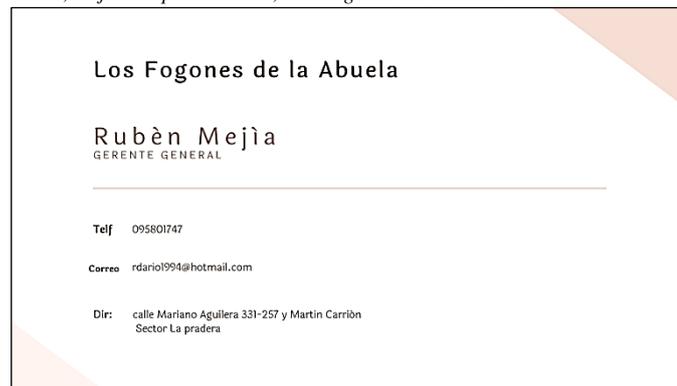
Figura 24. Tarjeta de presentación, Los Fogones de la Abuela.



Nota: Anverso de la tarjeta de presentación de Los Fogones de la Abuela.

En el reverso, se pulirá un poco los detalles combinando con un tono blanco que es sinónimo de perfección y pureza.

Figura 25. Reverso, tarjeta de presentación, Los Fogones de la Abuela



Nota: Reverso de la tarjeta de presentación, Fogones de la Abuela.

Hoja membretada

Figura 26. Hoja membretada, Los Fogones de la Abuela.



Nota: Hoja Membretada, Rubèn M. "Los Fogones de la Abuela".

Promoción

- El principal medio de promoción será a través de las redes sociales Instagram y WhatsApp.
- Se considerará también, los volantes entregados a los transeúntes.
- Una vez que el negocio se haya posicionado en el mercado, se optaría por medios de promoción como la radio, la prensa o vallas publicitarias en puntos estratégicos de la ciudad.

Contacto

- Tarjeta de presentación
- Redes sociales
- E-mail

Negociación

- A través de las redes sociales
- Vía Telefónica
- Vía e-mail

Financiamiento

Tabla 15. Financiación

Tarjetas de presentación	1000 unidades anual	\$2,50
Publicidad Instagram	3 veces por mes	\$10.00
Uniformes X5	\$125.00 2 veces al año	\$20,83
TOTAL		\$33,33
TOTAL, ANUAL		\$399.99

Elaborado por: Rubén M. 2023 Financiación de publicidad, "Los Fogones de la Abuela".

Riesgo y Oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta es la crisis que atraviesa a nivel de economía, así también otro de los factores que representan un riesgo evidente, sería los altos niveles de delincuencia a los que están expuestos lo pobladores y los negocios en general.

Entre la oportunidad de negocio que se aprovechará los gustos y costumbres de los residentes de la ciudad de Quito y sobre todo esa tendencia a experimentar sabores nuevos e innovadores; por lo que "Los Fogones de la Abuela" pretende satisfacerlos.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de las recetas han sido calculados para una persona se toma en cuenta el precio en kilogramos, gramos y unidad. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

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

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

A continuación, se presentan los costos de 6 recetas que están dentro del menú:

Fritada

Tabla 16. Receta de la fritada

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Fritada		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/02/2023		Chef: Jorge Román	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Cerdo	Unidades	\$7.00	225g	\$1.75
Mote	Unidades	\$2.00	125g	\$0.12
Papa	Unidades	\$1.00	2	\$0.50
Lechuga	g	\$4.00	8	\$0.03
Tomate riñón	g	\$1.30	12	\$0.02
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2.42
			10% imprevistos	0.24
			Total neto	2.66
			Gasto de fab. 15%	0.40
			Factor costo 33,33%	0.87
			M.O. 45%	1.20
			G. Admin 12%	0.32
			45% utilidad	1.20
			Subtotal	6.65
			12% IVA	0.80
			10% servicio	0.67
Total	8.12			

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Encebollado

Tabla 17. Receta encebollado

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Encebollado		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/02/2023		Chef: Jorge Román	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pescado	Unidades	\$9.00	200g	\$1.20
yuca	Unidades	\$1.00	80g	\$0.05
tomate	Unidades	\$1.00	50g	\$0.12
Cebolla morada	g	\$1.00	50	\$0.02
Aceite	ML	\$3.50	10	\$0.03
Pimentón molido	g	\$ 1.00	2	\$0.03
Cilantro	g	\$10.00	2	\$0.01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.46
			10% imprevistos	0.15
			Total neto	1.61
			Gasto de fab. 15%	0.24
			Factor costo 33,33%	0.54
			M.O. 45%	0,72
			G. Admin 12%	0.19
			45% utilidad	0.72
			Subtotal	3.30
			12% IVA	0.40
			10% servicio	0.33
Total	\$4.00			

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Ceviche de Camarón

Tabla 18. Receta Ceviche de Camarón

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Ceviche de Camarón		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/2/2023		Chef: Ruben Mejia	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Camarón	Gramos	\$6,50	210g	1,36
Cebolla morada	Gramos	\$1.00	25g	\$0,07
Tomate	Gramos	\$1.00	50g	\$0,07
limón	mililitros	\$1.00	6ml	\$0,20
naranja	mililitros	1	10 ml	0,07
cilantro	Gramos	\$10.00	12g	\$0,02
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1,77
			10% imprevistos	\$0,34
			Total, neto	\$2,11
			Gasto de fab. 10%	\$0,21
			Factor costo 33,33%	\$1,15
			M.O. 30%	\$0,63
			G. Admin 12%	\$0,41
			Subtotal	\$4,51
			45% utilidad	\$2,26
			Precio	\$6,77
			12% IVA	\$0,81
10% servicio	\$0,68			
Total	\$8,26			

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Pulpo Gallego

Tabla 19. Receta Pulpo Gallego

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS					
NOMBRE DEL PLATO:	Pulpo gallego		Código: 004		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/02/2023		Chef: Jorge Román		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL	
Pulpo	Unidades	\$ 8.50	250g	\$2.15	
Aceite de oliva	Unidades	\$5.00	10ML	\$0.05	
Papa Cocida	Unidades	\$1.00	2	\$0.50	
Paprika	g	\$4.00	8g	\$0.03	
FOTOGRAFÍA				Total bruto	\$2.73
				10% imprevistos	0.27
				Total neto	3.00
				Gasto de fab. 15%	0.45
				Factor costo 33,33%	1.00
				M.O. 45%	1.35
				G. Admin 12%	0.36
				45% utilidad	1.35
				Subtotal	7.51
				12% IVA	0.90
				10% servicio	0.75
Total	9.16				

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Patatas Bravas con Vegetales

Tabla 20. Receta patatas bravas con vegetales

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Tapas bravas con vegetales		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/02/2023		Chef: Jorge Román	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Papas	Unidades	\$1.00	2	\$0.50
Pimiento rojo	g	\$2.00	20g	\$0.03
Pimiento amarillo	g	\$2.00	20g	\$0.03
Pimiento verde	g	\$1.00	20g	\$0.02
Salsa brava	g	\$6	110g	\$0.75
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.33
			10% imprevistos	0.13
			Total neto	1.46
			Gasto de fab. 15%	0.22
			Factor costo 33,33%	0.49
			M.O. 45%	0.66
			G. Admin 12%	0.17
			45% utilidad	0.66
			Subtotal	3.66
			12% IVA	0.44
			10% servicio	0.37
Total	4.47			

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Ceviche peruano

Tabla 21. Receta Ceviche Peruano

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Ceviche Peruano		Código: 006	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/02/2023		Chef: Jorge Román	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pescado	Unidades	\$7.00	250g	\$1.25
Cebolla morada	Unidades	\$1.00	25g	\$0.12
Limon	Unidades	\$1.00	4	\$0.21
Caldo de pescado	Litro	\$4.00	200ml	\$0.90
Aji Amarillo	g	\$1.00	20g	\$0.02
Lechuga	g	\$4.00	10g	\$0.03
FOTOGRAFÍA 			Total bruto	\$2.53
			10% imprevistos	0.25
			Total neto	2.78
			Gasto de fab. 15%	0.42
			Factor costo 33,33%	0.93
			M.O. 45%	1.25
			G. Admin 12%	0.33
			45% utilidad	1.25
			Subtotal	6.96
			12% IVA	0.83
			10% servicio	0.70
			Total	8.49

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO

Arriendo del local.

Arriendo del local

Tabla 22. Arriendo Local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$500.00	\$3000.00	\$6000.00

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Equipos industriales.

Equipos industriales

Tabla 23. Equipos Industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Freidora con plancha	1	\$195.00	\$195.00
Picadora de papa	1	\$34.00	\$34.00
Refrigerador Indurama Ri-375	1	\$455.00	\$455.00
Frigorífico (Pilsener)	1	-	-
Licuada Umco 1500W	2	\$109.00	\$218.00
Tanque de gas 30kg	2	\$79.50	\$159.00
Balanza gramera digital	2	\$5.48	\$10.96
Cocina semi industrial de 4 fogones Indumaq	2	\$500.00	\$1.000
TOTAL			\$2071.96

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Equipos de computación.

Equipos de computación

Tabla 24. Equipos de Computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$739.00	\$739.00
Impresora HP 415	1	\$219.00	\$219.00
TOTAL			\$958.00

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Muebles y enseres.

Muebles y enseres

Tabla 25. Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Mesa de comedor con silla	6	400	2400
Estantería metálica	2	90	180
Mesa de acero inoxidable	1	120	120
Tabla de picar grande	3	10	30
Set de chuchillos (6 piezas)	2	9,48	18,96
Juego de Bowl	2	20	40
Set de recipientes	3	7	21
Kit de Bartender	1	39,99	39,99
Juego de vajilla	6	35	210
TOTAL			\$3.059,95

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Equipos industriales de seguridad.

Equipos industriales de seguridad

Tabla 26. Equipos Industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$21.00	\$42.00
Detector de gas GLP	1	\$17.99	\$17.99
Detector Humo	3	\$16.00	\$48.00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2.00	\$10.00
TOTAL			\$117.99

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Suministros de oficina.

Suministros de oficina

Tabla 27. Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$5.00	\$5.00
Grapadora con set de grapas	1	\$1.99	\$1.99
Grapas (caja)	1	\$1.15	\$1.15
Estuche de esferos (rojo, azul, negro)	3	\$0.65	\$1.95
Perforadora	1	\$1.91	\$1.91
Libreta	3	\$0.76	\$2.28
Carpeta de cartón	10	\$0.18	\$1.80
Tijera	1	\$1.48	\$1.48
TOTAL			\$17.56
TOTAL ANUAL			\$210.72

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Servicios básicos.

Tabla 28. Servicios Básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$40.00
Luz	\$60.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$50.00
TOTAL	\$160.00
TOTAL ANUAL	\$1920

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Materiales de limpieza.

Materiales de Limpieza

Tabla 29. Materiales de Limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	3	\$2.99	\$8.97
Trapeador	3	\$7.99	\$23.97
Cloro 1 Gal	1	\$2.79	\$2.79
Desinfectante 1 Gal	1	\$5.99	\$5.99
Esponja inoxidable	2	\$0.99	\$1.98
Esponja lavaplatos	5	\$0.37	\$1.85
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$1.99	\$5.97
Lavavajillas 425g	3	\$1.29	\$3.87
Pala	1	\$1.99	\$1.99
Jabón líquido manos 525 ml	2	\$1.99	\$3.98
Papel higiénico 200 metros	5	\$2.59	\$12.59
Toalla de papel	4	\$3.99	\$15.96
Alcohol antibacterial 3785 ml	1	\$8.99	\$8.99
TOTAL			\$98.90
TOTAL ANUAL			\$1.186.80

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

El negocio será de tipo formal, sin embargo, no se constituirá una empresa (persona jurídica) sino que se manejará como persona natural, para lo cual se realizan los siguientes trámites:

Servicio de Rentas Internas / SRI

Para legalizar la empresa “Los Fogones de la Abuela” ante el SRI y obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC) se debe acudir a cualquier agencia del Servicio de Rentas Internas con los siguientes requisitos:

- Cédula de identidad
- Certificado de votación
- Documento para registrar el establecimiento del contribuyente
(cartilla de servicio básico y contrato de alquiler donde conste la dirección)
- Formulario de solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Patente Municipal

La patente municipal, es un impuesto que se paga una vez por año cada municipio emite sus propios delineamientos para el cálculo y pago para el municipio del Distrito Metropolitano de Quito se debe obtener un número de RAET (Registro de Actividades Económicas Tributarios) y con ese número de registro se procede a la declaración y pago. Los documentos que se deben presentar el cualquier balcón de servicios del municipio previas citas son:

- Formulario de declaración inicial de actividad económica

- Cédula y papeleta de votación (original y copia)
- Tabla de amortización (deuda) en caso de tener préstamos con cargo a la actividad económica
- Copia de la matrícula en caso de transporte
- Copia del impuesto predial en caso de arriendos
- Certificado de no adeudar al municipio; y,
- Copia del permiso del cuerpo de bomberos
- Pago del impuesto de patentes y servicios administrativos
- Copia del RUC/RISE
- Formulario de inscripción de patente
- Formulario de acuerdos electrónicos
- Copia de planilla básica donde se ejecuta la actividad

Costo: \$ 96

LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas)

Es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, este trámite abarca también la inspección y permiso de bomberos y se debe presentar los siguientes documentos:

- Formulario de solicitud LUAE
- Formulario reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- Pago de la patente municipal
- Cédula de identidad

- Papeleta de votación
- Foto del rótulo, medidas y descripción de materiales
- Autorización del dueño del predio
- Una vez ingresa al trámite debemos ingresar a un link que se nos enviará por correo electrónico para declarar los datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos

Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública)

Este es un permiso relacionado al control y vigilancia sanitaria y su proceso de obtención es el que sigue:

- Obtener usuario y contraseña en la página del ARCSA
- Llenar el formulario “solicitud permiso de funcionamiento” y adjuntar los requisitos según la actividad que se desarrolla, para emisión de la orden de pago
- Emitida la orden de pago, realizar el pago después de 24 horas de haberse efectuado la orden
- Validar el pago, imprimir permiso de funcionamiento

Costo: 14.59

IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo, sirve para afiliar a los empleados.

- Ingresar a la página web del IESS

- Escoge la opción de 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 información
- Acercarse a las agencias del IESS y a los centros de atención universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal

Ministerio de Relaciones Laborales (MRL)

En el Ministerio de Relaciones Laborales se registran los contratos de trabajo, finiquitos, pago de décima tercera y décimo cuarta remuneración, para esto se debe contar con un usuario del SUT (Sistema Único de Trabajo) y para esto simplemente debe registrarse como empleador en la siguiente dirección en la página web sut.trabajo.gob.ec.

SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos)

Es un permiso que se concede a toda persona que utilice música en su negocio, para la obtención de este permiso se debe cancelar de acuerdo con la categoría del restaurante entre el 18% y el 45% de un Salario Básico Unificado al año.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

“Los Fogones de la Abuela” procurará tener un impacto positivo tanto en lo ambiental como en lo social, para esto se trabajará con varios de los objetivos y metas de desarrollo sostenible planteados por la Organización de las Naciones Unidas, que en palabras de la propia organización son:

El plan maestro para conseguir un futuro sostenible para todos. Se interrelacionan entre sí e incorporan los desafíos globales a los que se enfrenta día a día, como la pobreza, la desigualdad, el clima, la degradación ambiental, la prosperidad, la paz y la justicia.

Figura 27. OBS según la ONU, Los Fogones de la Abuela.



Nota: Descripción para analizar los OBS de acorde a la ONU.

Se trabajará en conformidad con el espíritu de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles en lo social con los objetivos 1. Fin de la pobreza y 8. Trabajo decente y crecimiento económico. En lo ambiental con el objetivo 6. Agua limpia y saneamiento y el número 12. Producción y consumo responsables.

Objetivos Sociales

Igualdad de genero

“Los Fogones de la Abuela” tiene como objetivo social fundamental, crear un ambiente propicio para cada persona, sosteniéndose en el respeto como ser humano, inculcando la empatía, la comunicación y la solidaridad dentro del ambiente laboral.

Fin de la pobreza

Los “Fogones de la Abuela” tiene como un objetivo social contribuir a la erradicación de la pobreza por medio de ofrecer plazas de empleo ya que con un trabajo estable que ofrezca todos los beneficios de ley, las personas en situación de pobreza tienen mayores posibilidades de salir de esa posición, beneficiándose ellos mismos, sus familias y la sociedad en general.

Por otro lado, la operación del restaurante dinamizará la economía del sector, porque proveedores importantes de materia prima serán los comerciantes del mercado comunitario, así como de emprendimiento o empresas pequeñas.

Finalmente, parte de las utilidades anuales serán donadas a fundaciones con fines benéficos.

Trabajo decente y crecimiento económico

El restaurante generará plazas de empleo remunerado con todos los beneficios de ley y conforme el negocio prospere se procurará trasladar parte de las utilidades a los empleados por medio de bonos, incentivos y otros beneficios como alimentación, seguros privados, entre otros. También se brindará a los colaboradores de “Los Fogones de la Abuela” todas las facilidades para que desarrollen su trabajo en ambientes libres de peligros físicos, psicológicos y sociales. Se les apoyará en su crecimiento personal, brindando facilidades a quienes deseen continuar sus estudios y preparación.

Se dará prioridad en la contratación a hombres y mujeres jóvenes para que accedan a su primer empleo, lo que a su vez beneficiará tributariamente a la empresa.

Objetivos Ambientales

Agua limpia y saneamiento

Conscientes que en el mundo actualmente al 40% de la población mundial le afecta la falta de agua, el restaurante tendrá como política el ahorro y uso responsable del agua en toda su operación. Se utilizará llaves de agua de cierre automático en los baños y para la preparación de los alimentos se implementará llaves inteligentes que regulen la presión y la dispersión del agua a fin de optimizar su uso.

También se tendrán estrictos procesos para que el agua no se contamine con aceites, grasas y otros residuos que dificultan su saneamiento posterior.

Producción y consumo responsable

La producción y el consumo responsable en parte implica hacer más y mejores cosas con menos recursos, por eso en el restaurante serán austeros y cuidadosos para evitar los desperdicios de todo tipo, se procurará obtener materias primas que no tengan empaques, se clasificará los residuos para facilitar su reciclaje por medio de la implementación de contenedores específicos para cada tipo de sobrante.

Los empaques de los productos serán de materiales reciclables y biodegradables que generen el menor impacto al ambiente.

También se venderá a instituciones los desperdicios orgánicos para la elaboración de abonos y alimento para animales. Así mismo se hará convenios con otras empresas para que se lleven la manteca de cerdo y le den tratamiento y buen uso.

Una estrategia que conjuga lo social y lo ambiental será el donar los sobrantes de comida preparada a fundaciones y albergues.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

A continuación, se describirá el análisis financiero de la microempresa “Los Fogones de la Abuela”, detallando todos los activos de la empresa que forman la inversión inicial, como activos fijos y activos diferidos, que son necesarios para emprender un negocio con el propósito de examinar a través de las herramientas financieras la factibilidad económica del emprendimiento.

Inversión

Puede definirse como el uso de una cierta cantidad de dinero en los mercados financieros en forma de producto financiero. la inversión financiera es el uso productivo de una riqueza durante cierto tiempo con el objetivo de aumentar su tamaño. (Controller, 2018)

Activos Fijos

Un activo fijo es un bien de una empresa, ya sea tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta.

Son ejemplos de activos fijos: bienes inmuebles, maquinaria, material de oficina, etc. Se encuentran recogidos en el balance de situación. También se incluyen dentro del activo fijo las inversiones en acciones, bonos y valores emitidos por empresas afiliadas. (Debitor, s.f.)

“Los Fogones de la Abuela” considera dentro de los activos fijos a los equipos industriales, seguridad, equipos de computación y muebles y enseres con una inversión en los activos fijos de 4517,90 dólares.

Tabla 30. Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind. / seguridad	2189,95
Equipos de Computación	958
Muebles - enseres	3059,95
TOTAL	\$6207,90

Elaborado por: Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”.

Capital de Trabajo

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. (Economipedia, s.f.)

El establecimiento “Los Fogones de la Abuela” como capital de trabajo inicial de tiene una inversión de \$57.860,88 dólares en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y los gastos financieros.

Tabla 31. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	11112,13	33336,4
Servicios Básicos	480,0000	1920
material oficina	190,42	761,68
material limpieza	52,68	210,72
gastos documentos, permisos	58,02	232,09
alquiler local	1500	6000
publicidad	99,9975	399,99
adquisición productos	2000	8000
gastos financieros	1750	7.000,00
TOTAL, INVERSION	18664,37	57860,88

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Inversión total

La inversión total hace referencia a los valores que se obtienen de la sumatoria de los activos fijos y el capital de trabajo destinado para 1 año de actividad de la microempresa que arroja un saldo de **\$64.492,88** dólares.

Tabla 32. Total, inversión

TOTAL, DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$6.207,90
CAPITAL DE TRABAJO /12M	\$57.110,88
TOTAL, DE INVERSIÓN	\$64.492,88

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Sueldos

Sueldos y aportaciones (IESS)

En la siguiente tabla se describe la remuneración que tiene cada colaborador que forma parte del establecimiento “Los Fogones de la Abuela” más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Tabla 33. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente General	625	7500	708,75	911,25	7702,5
Chef-Jefe de Cocina	600	7200	680,4	874,8	7394,4
Camarero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Ayudante de cocina	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Aux. servicios generales	225	2700	255,15	328,05	2772,9
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0
TOTAL	2350	28200	2664,9	3426,3	28961,4

Elaborado por: Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”.

Beneficios legales

Representan el Décimo Tercer sueldo y el Décimo Cuarto sueldo que perciben los colaboradores del establecimiento de acuerdo con la ley y el código del trabajo.

Tabla 34. Beneficios legales

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Gerente General	625	450	625	1075
Chef	600	450	600	1050
Camarero	450	450	450	900
Ayudante de cocina	450	450	450	900
Aux. servicios generales	225	225	225	450
TOTAL	2350	1275	2350	4375

Elaborado por: Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”.

Total, sueldos y beneficios legales

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales generan un monto de 32.586,40 dólares.

Tabla 35. Total: sueldos y beneficios legales

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOT ANUAL
28961,4	4375	33336,4

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Depreciación de activos fijos

La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo con la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. (Quito, 2018)

Dentro de los activos fijos del establecimiento sujetos a la depreciación tenemos: equipos industriales con un 10%, equipos de computación con un 33% y los muebles y enseres con un 10%.

Tabla 36. Depreciación activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
	VALOR	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind. / Seguridad	\$2.189,95	10%	\$219,00
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	958	33,33%	319,3014
Muebles y Enseres	\$3.059,95	10%	\$306,00
TOTAL, DEPRECIACIÓN	\$6.207,90		\$844,29

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Tabla de amortización

Mediante la siguiente tabla de amortización se detalla el monto de recursos financieros faltantes que necesita el establecimiento para iniciar con sus actividades, el monto que será financiado por una entidad financiera asciende a 50.000 dólares.

TABLA DE AMORTIZACIÓN

Tabla 37. Tabla amortización

MONTO	50000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	50000
1	14564,18	7.000,00	7.564,18	42.435,82
2	14564,18	5.941,02	8.623,16	33.812,66
3	14564,18	4.733,77	9.830,40	23.982,26
4	14564,18	3.357,52	11.206,66	12.775,59
5	14564,18	1.788,58	12.775,59	0,00

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Estructura de capital

La estructura de la inversión total del emprendimiento está representada de la siguiente forma: capital propio con un monto de 14.492,88 dólares que representa un 22% del total de la inversión, el capital financiado con un monto de 50.000 dólares que representa el 78% faltante de la inversión. La representación del costo del capital propio es del 13%, este valor está calculado por la tasa pasiva más el riesgo país que arroja una tasa de descuento del 2.9%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 10,9%.

Tabla 38. Estructura de capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$14.492,88	22%	13%	2,9%	
Capital Financiero	50000	78%	14%	10,9%	
TOTAL INVERSIÓN	\$64.492,88	100%		13,775%	TMAR

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es establecido a través de un cálculo que sirve para definir el momento en que los ingresos de una empresa cubren sus gastos fijos y variables, esto es, cuando logras vender lo mismo que gastas, no ganas ni pierdes, has alcanzado el punto de equilibrio. (Contreras, 2021)

La presente tabla muestra los costos fijos representada por rubros de arriendo y sueldos calculados mensualmente.

Costos fijos mensuales

Tabla 39. Costos Fijos

Costos Fijos	
arriendo	500
sueldos	2778,03
TOTAL	3278,03

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Margen de contribución

En el margen de contribución se encuentran calculados los valores de los costos del platillo estrella como referente, dando un monto de 4,51 dólares en total del

plato armado. El precio estimado de los mismo en conjunto nos da un total de 6,77 dólares, generando un margen de contribución de 2,26 dólares.

Tabla 40. Margen de Contribución

COSTO CEVICHE DE CAMARÓN		
Precio	\$6,77	
Costo	\$4,51	
Ganancia	2,25	MARGEN DE CONTRIBUCION

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

En el estudio financiero del establecimiento del punto de equilibrio que está constituido por los costos fijos de un solo platillo para el cual se tomó en consideración el más representativo que es el ceviche de camarón, también el margen de contribución de estos que dan como resultado que para llegar al punto de equilibrio se necesita realizar una venta de 1425 platos en total mensualmente con un promedio de 54,8 ventas diarias de estos platos trabajando 26 días al mes.

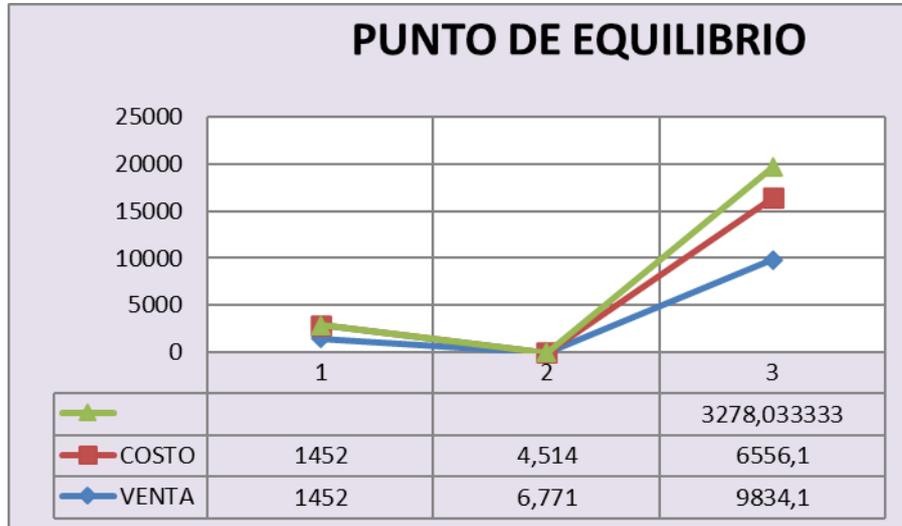
Tabla 41. Punto de equilibrio

VENTA	1452	6,771	9834,1
COSTO	1452	4,514	6556,1
			3278,03
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Gráfico del punto de Equilibrio

Figura 28. Punto de Equilibrio, “Los Fogones de la Abuela”.



Nota: Elaborado por, Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”.

Ventas proyectadas

Tabla 42. Ventas Proyectadas

Ventas proyectadas			
3400,00	23021,4	276256,8	ventas
3400,00	15347,6	184171,2	costo

Elaborado por: Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”.

Costo de ventas

El costo de ventas para el establecimiento “Los Fogones de la Abuela” se encuentra estimada con una proyección de un periodo de tiempo de cinco años, donde se puede conocer las ventas proyectadas en cada uno de los años proyectados, además de la utilidad bruta, utilidad neta y otros factores más que intervienen para realizar el cálculo del flujo de ventas.

Tabla 43. Flujo de Ventas

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		276256,80	284572,13	293137,75	301961,20	311050,23
COSTO DE VENTAS		184171,20	189714,75	195425,17	201307,46	207366,82
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		92085,60	94857,38	97712,58	100653,73	103683,41
GASTOS ADMINISTRATIVOS		33336,40	34339,83	35373,45	36438,20	37534,99
SERVICIOS BASICOS		1920,00	1977,79	2037,32	2098,65	2161,82
MATERIAL OFIC.		761,68	784,61	808,22	832,55	857,61
SUMINISTROS DE LIMPIEZA		210,72	217,06	223,60	230,33	237,26
GASTOS DOCUMENTOS,PERMISOS		232,09	239,08	246,27	253,68	261,32
ALQUILER		6000,00	6180,60	6366,64	6558,27	6755,68
DEPRECIACIONES		844,29	844,29	844,29	844,29	844,29
AMORTIZACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERATIVA		48780,42	50274,12	51812,79	53397,76	55030,45
GASTOS FINANCIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		41780,42	44333,10	47079,02	50040,24	53241,87
BASE IMPOSITIVA		10445,10	16070,75	17066,14	18139,59	19300,18
UTILIDAD NETA		31335,31	28262,35	30012,87	31900,66	33941,69

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Flujo de caja

En el flujo de caja de "Los Fogones de la Abuela" se considera todas egresos e ingresos que tiene el establecimiento con una proyección estimada de cinco años de actividad comercial.

Tabla 44. Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		48780,42	50274,12	51812,79	53397,76	55030,45
DEPRECIACION		844,29	844,29	844,29	844,29	844,29
AMORTIZACION		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- BASE IMPOSITIVA		10445,10	16070,75	17066,14	18139,59	19300,18
- GASTOS FINACIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
- PAGO CAPITAL		7.564,18	8.623,16	9.830,40	11.206,66	12.775,59
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						

= FLUJO NETO DE CAJA	-64492,88	24.615,43	20.483,48	21.026,76	21.538,29	22.010,39
----------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Cálculo del VAN y el TIR

VAN (Valor Actual Neto)

Llamamos VAN o Valor Actual Neto de un proyecto de inversión a la suma de valores actuales de todos los flujos de caja esperados de un proyecto (de ahí que sea un "valor actual"). Si la suma de los flujos de caja actualizados es mayor que el desembolso inicial se creará valor, si no lo es se estará destruyendo. (milan, s.f.)

Por medio de este indicador financiero se puede determinar la viabilidad del establecimiento en base a la estimación de los flujos de caja anuales en donde los resultados demuestran que existe un VAN con una rentabilidad de \$11.632,45 para el proyecto.

Interpretación del VAN

Tabla 45. Calcular VAN

VAN= VALOR ACTUAL NETO (INDICADOR DE RENTABILIDAD)
VAN= BENEFICIOS NETOS ACTUALIZADOS - INVERSION
VAN < 0 EL PROYECTO NO ES RENTABLE
VAN > 0 EL PROYECTO ES RENTABLE
VAN = 0 EL PROYECTO NO PRODUCIRA PERDIDAS NI GANACIAS,

Elaborado por: Rubén M. (2023), interpretación TIR, "Los Fogones de la Abuela", Quito.

Fórmula

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

F_t = son los flujos de dinero en cada periodo de tiempo.

I_0 = inversión inicial.

n = número de periodos de tiempo.

k = es el tipo de descuento o de interés exigido de la inversión.

TIR

La **Tasa Interna de Retorno o TIR** es la tasa de interés o de rentabilidad que ofrece una inversión. Así, se puede decir que la Tasa Interna de Retorno es el porcentaje de beneficio o pérdida que conllevará cualquier inversión. Es una medida ampliamente utilizada para la evaluación de los proyectos de inversión.

(DELSOL, s.f.)

Interpretación de la TIR

Tabla 46. Calcular TIR

TIR= TASA INTERNA DE RETORNO
TIR = VAN = 0
TIR < TD PROYECTO NO ES RENTABLE
TIR > TD PROYECTO ES RENTABLE
TIR = TD EL PROYECTO NO PRODUCE PERDIDAS NI GANACIAS

Elaborado por: Rubén M. 2023, "Los Fogones de la Abuela".

Fórmula

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1 + TIR)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1 + TIR)} + \frac{F_2}{(1 + TIR)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1 + TIR)^n} = 0$$

F_t = flujos de caja.

I_0 = inversión inicial.

n = número de periodos de tiempo.

TIR= tasa interna de retorno.

El cálculo de la tasa interno de retorno (TIR) del establecimiento “Los Fogones de la Abuela” demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 21.18% con una separación del 7,4% de la tasa mínima de rendimiento (TMAR) que se encuentra en el 13,78%.

Tabla 47. Cálculo TIR y VAN

VAN CALCULADO CON TASA DEL 13,78%	11.632,45
TIR	21,18%
TMAR	13,78%

Elaborado por: Rubén M. 2023, “Los Fogones de la Abuela”.

CONCLUSIONES

- Se demuestra que “Los Fogones de la Abuela”, surge de la necesidad de los clientes por no solo querer comer rico sino también de experimentar nuevos sabores lo que a su vez genera una experiencia basada en precios justos, la calidad en los productos, en la mejora continua de los procesos, personal capacitado y en la satisfacción plena de los clientes, este restaurante llenará necesidades fisiológicas como sociales.

- A través de la aplicación de las encuestas se obtuvieron varios datos relevantes como por ejemplo que las personas que concurren a los restaurantes suelen ir acompañadas por familiares, amigos o pareja, que la comida preferida es la comida de tipo costeña y que estarían dispuestos a acudir a “Los Fogones de la Abuela”.
- Mediante el análisis del macro y microentorno se pudo determinar la competencia directa como la indirecta, proveedores, el perfil del cliente y los factores del macroentorno que tendrían influencia en esta idea de emprendimiento.
- En cuanto, al análisis económico financiero, se determinó la inversión inicial de 64.492,88 dólares americanos, además se determina el punto de equilibrio en 1452 platillos, y la proyección de ventas en 3400 platillos mensuales y con esta inversión se generaron los flujos y con éstos se generaron los indicadores financieros que demostraron la factibilidad del proyecto, en donde se obtuvo un VAN de 11.632,45 dólares, una TIR del 21,18% y un TMAR del 13,78%, lo que permite concluir en que el proyectode prefactibilidad para “Los Fogones de la Abuela”, es viable económicamente.

RECOMENDACIONES

- Luego de realizar y concluir que es factible el proyecto, se recomienda, mantener un personal capacitado y mejora continua en todos los procesos, siempre generando pequeños cambios que se adapten a las nuevas necesidades del cliente.

- Se recomienda también, realizar un buen estudio de mercado al iniciar un emprendimiento o una empresa, pero, se debe realizar estudios de mercado continuos con el objetivo de conocer y verificar la satisfacción del cliente y además de las nuevas necesidades y deseos dentro del sector, esto ayudará a mantener el tema de calidad e innovación
- Se recomienda generar planificaciones anuales tanto de producción como de inventarios con el objetivo de mantener la calidad y los recursos necesarios para el mantenimiento y crecimiento de “Los Fogones de la Abuela”.
- Es recomendable mantener una campaña solida de publicidad, sea a través de redes sociales o por los medios que llegue la marca a sus consumidores, para poder mantenerse en la mente del cliente.
- Se recomienda estar en capacitación continua al personal tanto en atención al cliente como también en educación financiera que pueda crear conciencia en el personal y buena atención dentro de “Los Fogones de la Abuela”.

Referencias

- Contreras, A. (07 de 12 de 2021). *salesforce*. Obtenido de salesforce: <https://www.salesforce.com/mx/blog/2021/11/punto-de-equilibrio-que-es-y-como-calcularlo.html#:~:text=El%20punto%20de%20equilibrio%20es,alcanzado%20el%20punto%20de%20equilibrio>.
- Controller, M. (s.f.). *money controller*. Obtenido de money controller: <https://www.moneycontroller.es/conceptos-de-finanzas/inversion->



Identificación de reporte de similitud. oid:11830:215844453

NOMBRE DEL TRABAJO

Ruben Darío Mejía 18 marzo tarde.docx

AUTOR

RUBÉN DARÍO MEJÍA

RECUENTO DE PALABRAS

14147 Words

RECUENTO DE CARACTERES

76990 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

109 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

3.0MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 18, 2023 4:19 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 18, 2023 4:20 PM GMT-5**● 12% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 12% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones