



CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante tipo de comida rápida en el sector de Carapungo en la ciudad de Quito.”

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

AUTOR:

Iván Andrés Arteaga Romero

TUTORA:

Ing. Karina Lucio Reinoso

D.M. Quito, 31 de marzo de 2023

DEDICATORIA

A mí querido arquitecto del universo Dios por ser mi guía y bendecirme en mi camino personal y profesional. A mi familia principalmente a mi pequeña bebe siendo mi mayor motivación para alcanzar mi objetivo y no darme por vencido siendo mí motor de alegría y responsabilidad.

También quiero dedicarle este trabajo a mi esposa que con su paciencia y su dedicación ha sido un apoyo fundamental para lograr mi meta.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la bendición de poder alcanzar una meta en mi vida.

Al Instituto por la oportunidad de formarme, a los docentes que con sus conocimientos quienes aportaron a mi formación profesional permitiéndome desarrollarme en mi vida laboral.

Gracias a la vida porque cada día me demuestra lo hermoso que es la vida y lo justa que puede llegar a ser; gracias a mi familia por permitirme cumplir con excelencia en el desarrollo de esta tesis.

AUTORIA

Yo, Iván Andrés Arteaga Romero autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Iván Andrés Arteaga Romero

D.M. Quito, 31 de marzo de 2023

Karina Lucio Reinoso

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.

Karina Lucio Reinoso

D.M. Quito, 31 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: **Ing. Daysi Karina Lucio Reinoso** y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y el **Sr. Ivan Andres Arteaga Romero** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El **Sr. Ivan Andres Arteaga Romero** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida en el sector de Carapungo al norte de Quito provincia de Pichincha.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de **Ing. Daysi Karina Lucio Reinoso**.

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

TERCERA: Los comparecientes, **Ing. Daysi Karina Lucio Reinoso** en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la **Sr. Ivan Andres Arteaga Romero**, como autor de este, por medio del presente instrumento **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida en el sector de Carapungo al norte de Quito provincia de Pichincha.”**, 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.

Karina Lucio Reinoso

Iván Andrés Arteaga Romero

D.M. Quito, 27 de marzo del 2023

ÍNDICE DE CONTENIDO

Dedicatoria	2
Agradecimiento	3
Autoria.....	4
Certificación	5
Acta de cesión de derechos de trabajo fin de carrera	6
Índice de contenido	7
Índice de tablas.....	11
Índice de figuras	13
Factor Sociocultural.	52
Factor Tecnológico.....	53
Producto y servicio.....	54
Producto Esencial.....	54
Producto real.	55
Características.	56
Calidad.	56
Estilo.	56
Marca.....	57
Producto aumentado.....	57
Plan de introducción al mercado	57
Distintivos y Uniformes	58
Área de Cocina.	58
Cocinero y Auxiliar de cocina.	58
Personal del área de servicio.	58
Materiales de identificación.	59
Imagotipo.....	60
Elementos para destacar:	60
Colores:	60
Canal de distribución y puntos de ventas	61
Promoción.	61

Contacto.....	61
Correspondencia.....	61
Negociación.....	61
Financiamiento.....	62
Riesgo y oportunidades del negocio.....	62
Fijación de Precios	63
Fijación de precios por receta estándar.....	63
Fit-tras de pollo.....	63
Arriendo del local.....	65
Equipos industriales.....	65
Equipos de computación	65
Muebles y enseres.....	66
Equipos industriales de seguridad.....	66
Suministros de oficina.....	67
Servicios básicos.....	67
Materiales de limpieza.....	68
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	69
Aspecto legal	69
Servicio de Rentas Internas / SRI.....	69
RUC (Registro Único de Contribuyente).....	69
Requisitos para realizar el trámite en línea:	70
Patente Municipal.....	70
Requisitos Obligatorios.....	71
LUAE (Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas)	72
Requisitos para obtener la LUAE	72
ARCOSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública) Permiso de funcionamiento	73
IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)	74
Ministerio de Relaciones Laborales (MRL)	75

SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos)	75
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	76
Objetivos Sociales	77
Contrato digno.....	77
Beneficios empresariales.....	78
Medidas de seguridad.....	79
PROCESO FINANCIERO	81
Introducción.....	81
Inversión.....	81
Activos fijos.	82
Capital de trabajo.....	83
Inversión total.....	84
Sueldos	85
Beneficios legales.....	85
Depreciación de activos fijos.....	86
Tabla de amortización capital financiado.....	87
Estructura de capital.	88
TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).	89
Punto de equilibrio.	89
Margen de contribución.....	90
Costo de ventas.....	92
Flujo de caja	93
Cálculo del VAN y el TIR.....	94
VAN (Valor Actual Neto) o VPN	94
Interpretación VAN	95
Formula del VAN.....	95
TIR (Tasa Interna de Retorno)	96
Interpretación del TIR	96
Formula del TIR	97
Conclusiones	98

Recomendaciones	98
Anexos	100
Encuesta.....	100
Muebles y enseres.	105
Referencia.....	110

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Detalles generales del puesto de Gerente General	31
Tabla 2. Méritos aspectos para considerar de Gerente General	31
Tabla 3. Detalle general del puesto de Cajero.....	32
Tabla 4. Méritos aspectos para considerar cajero.	32
Tabla 5. Detalle general del puesto de cocinero.	33
Tabla 6. Méritos aspectos para considerar de cocinero.....	33
Tabla 7. Detalle general del puesto de Auxiliar de cocina.....	34
Tabla 8. Méritos aspectos para considerar Auxiliar de cocina.....	34
Tabla 9. Pregunta 1	37
Tabla 10. Pregunta	38
Tabla 11. Pregunta 5	40
Tabla 12. Pregunta 6	41
Tabla 13. Pregunta 6	42
Tabla 14. Pregunta 8	43
Tabla 15. Pregunta 9	44
Tabla 16. Proveedores.....	49
Tabla 17. Financiamiento publicidad.....	62
Tabla 18. Arriendo del local	65
Tabla 19. Equipos industriales	65
Tabla 20. Equipos de computación	65
Tabla 21. Muebles y enseres	66
Tabla 22. Equipos industriales de seguridad.....	66
Tabla 23. Suministros de oficina.....	67
Tabla 24. Servicios básicos	67
Tabla 25. Materiales de Limpieza.....	68
Tabla 26. Activos fijos.	82
Tabla 27. Capital de trabajo.	84
Tabla 28. Inversión total.	84
Tabla 29. Sueldos y aportaciones (IESS).....	85

Tabla 30. Total, sueldos y beneficios legales.....	86
Tabla 31. Depreciación de activos fijos.....	87
Tabla 32. Amortización capital financiado.....	88
Tabla 33. Estructura del capital.....	89
Tabla 34. Costos fijos mensuales.....	90
Tabla 35. Margen de contribución.....	91
Tabla 36. Punto de equilibrio.....	91
Tabla 37. Ventas proyectadas.....	92
Tabla 38. Flujo de ventas.....	93
Tabla 39. Flujo de caja.....	94
Tabla 40. Valor actual neto interpretación.....	95
Tabla 41. Interpretación del TIR.....	96
Tabla 42. Cálculo del VAN Y TIR.....	97

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Esquema y distribución de “SANAS & FIT-TRAS”	19
Figura 2. Pirámide de Maslow	19
Figura 3. Ubicación	21
Figura 4. Mapa de procesos.	28
Figura 5. Flujo de procesos del servicio, SANAS & FIT-TRAS	29
Figura 6. Flujo de procesos de preparación de papas, SANAS & FIT-TRAS.....	30
Figura 7. Organigrama empresarial de SANAS & FIT-TRAS.....	30
Figura 8. Pregunta 1, gráfico circular.....	37
Figura 9. Pregunta 5, gráfico circular.....	39
Figura 10. Pregunta 6, gráfico circular.....	42
Figura 11. Pregunta 11, gráfico circular	44
Figura 12. Esquema microentorno “SANAS & FIT-TRAS”.....	46
Figura 13. Ubicación.....	46
Figura 14. Esquema macroentorno SANAS & FIT-TRAS.....	51
Figura 15. Diseño auxiliar de cocina.....	58
Figura 16. Diseño uniforme personal del área	59
Figura 17. Imagotipo SANAS Y FIT-RAS.....	60
Figura 18. Fit-tras de pollo.....	64
Figura 19. Objetivos de Desarrollo sostenible	76
Figura 20. Punto de equilibrio.....	92

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida en el sector de Carapungo al norte de Quito provincia de Pichincha.”

Iván Andrés Arteaga Romero

Karina Lucio Reinoso

D.M. Quito, 31 de marzo de 2023

RESUMEN

El presente trabajo investigativo evalúa la factibilidad para la implementación del restaurante denominado “SANAS & FIT-TRAS”; abordando la importancia, dando a conocer sus distintas características, adicionalmente se mencionan los ejes fundamentales de una organización como son: misión y visión, así como también objetivos y estrategias.

Posteriormente se efectuó un breve estudio de mercado en donde a través de encuestas se pudo conocer gustos, preferencias, estilo de vida del mercado objetivo para el cual está dirigido “SANAS & FIT-TRAS”. Además, se profundizó en los factores que se encuentran dentro del macro y microentorno y cómo estos influirían en el desenvolvimiento de esta microempresa.

Posteriormente el proceso de derecho empresarial investigó los parámetros legales que se debe cumplir para que el negocio pueda desarrollar su actividad con normalidad.

Finalmente se ejecuta el estudio financiero donde se estima el valor total de la inversión y la estructura de capital con la cual estará conformado este proyecto y a través de indicadores financieros se pudo comprobar la viabilidad del proyecto que se pretende emprender.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

“SANAS & FIT-TRAS” es una microempresa que estará dedicada a la preparación de productos alimenticios específicamente elaborará comida tipo “fast food” libre de grasa y el menú estará conformado por los siguientes platillos: papi pollo, papi carne, salchi papa, hamburguesa, para incursionar en esta idea se ha decidido aprovechar las bondades del avance de la tecnología en cuanto a la innovación de nuevos equipos industriales sofisticados que permiten que el proceso de cocción se efectúe con escaso contenido de grasa.

“SANAS & FIT-TRAS” pretende satisfacer los gustos de quienes prefieren la comida tipo “fast food” sin que estos tengan el riesgo de absorber alto contenido de grasa en su organismo, lo cual resulta perjudicial para su salud.

Descripción de la empresa

Importancia

“SANAS & FIT-TRAS” ofrece tipo de comida tipo “fast food” libre de grasa; para ello dentro de su proceso de cocción implementará equipos de cocción que permiten preparar alimentos con escaso contenido de grasa.

Características

“SANAS & FIT-TRAS” deleitará a sus comensales con comida tipo “fast food” libre de grasa, sin tener riesgos perjudiciales para su salud.

“SANAS & FIT-TRAS” implementará en sus procesos (BPMS) Buenas Prácticas de Manufactura, lo que permitirá ofertar a sus clientes potenciales productos de calidad.

Actividad

“SANAS & FIT-TRAS” será una microempresa dedicada a la preparación de alimentos tipo “fast food” y dentro de su menú contará: papi pollo, papi carne, Salchi papas, hamburguesas, hot dogs.

Tamaño y distribución de la empresa.

“SANAS & FIT-TRAS” tendrá un aforo permitido para 30 personas.

Estudio arquitectónico

El área total estará dividida por las siguientes áreas:

Tomando en cuenta el espacio que se pretende un aforo de 30 personas dentro del espacio que se utilizará para el desarrollo de las actividades de la empresa, el área de cocina, administración y el área que está destinada al consumo de los alimentos.

La zona total estará distribuida de la siguiente manera:

Zona Exterior.**Vestíbulo**

Estará conformada por las siguientes subáreas:

- Caja
- Área de espera

Área de comensales o comedor

Dentro de esta área estarán las mesas con sus respectivas sillas.

Zona de preparación

Aquí será la zona donde se preparan los alimentos y bebidas.

Y estará subdivida en las siguientes subáreas:

Bodega de materia e insumos.

Éste será un espacio destinado a la conservación de materia prima e insumos.

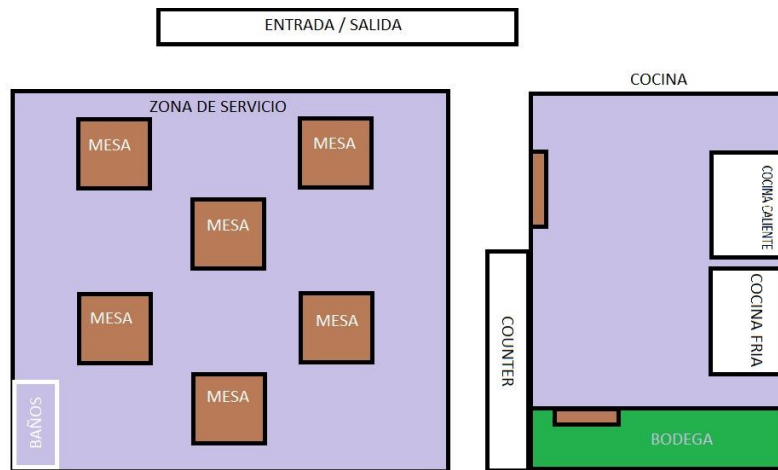
Área de refrigeración.

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

Servicios de higiénicos.

Estructura interna del establecimiento

Figura 1. Esquema y distribución de “SANAS & FIT-TRAS”



Nota. Esquema y distribución de “Sanas & Fit-tras. Elaborado por Andres Arteaga.

Necesidades que satisfacer

Figura 2. Pirámide de Maslow



Nota. Esta tabla muestra la jerarquía de las necesidades de Maslow. Tomado de Evaluación del desempeño. (p.1), por Leonel Mateus-Mateu, 2016, Redalyc.

De acuerdo a Marta Guerri (2022), “Las necesidades fisiológicas constituyen el nivel más bajo dentro de la teoría de las necesidades humanas. Son las necesidades innatas, como la necesidad de alimentación, sueño y reposo, abrigo, o el deseo sexual” (pág. 1). La actividad principal de “Fritas y sanas” se enmarca en satisfacer una necesidad de tipo fisiológica específicamente se centra en la de alimentación.

Y en el tercer escalón de la pirámide se encuentran las necesidades sociales las cuales están basadas en dar y recibir afecto (Malow, 1954). Partiendo de esta premisa los restaurantes constituyen espacios donde confluyen las personas en compañía de familiares, amigos o pareja con el propósito de compartir un momento ameno e interactuar entre ellos.

Por lo anteriormente mencionado “SANAS & FIT-TRAS” pretende satisfacer dos tipos de necesidades: fisiológicas y sociales.

Localización de la empresa

“SANAS & FIT-TRAS” estará ubicada al norte de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, Av. Padre Luis Vacari y Rio Cayambe sector Carapungo.

Figura 3. Ubicación



Nota. Ubicación de “Sanas & Fit-tras. Tomado de Google Maps.

Filosofía empresarial

Misión

“SANAS & FIT-TRAS” es un restaurante dedicado a deleitar el paladar de sus clientes a través de elaboración de comida tipo “fast food” de calidad con escaso contenido de grasa, implementando en sus procesos BPMS (Buenas prácticas de manufactura).

Visión

“SANAS & FIT-TRAS” se posicionará para el 2025 en la mente del cliente consumidor como el único restaurante que ofrece un menú de comida tipo “fast food” con escaso contenido de grasa.

Objetivos

- Vincular al 100% a personal idóneo para el cumplimiento de las funciones.
- Ampliar el menú ofreciendo variedad de hamburguesas con escaso contenido de grasa.
- Diseñar estrategias de marketing que permitan tener la fidelidad del cliente.
- Incorporar para el 2024 tecnología que permita bajar el contenido de grasa en el proceso de cocción.

Meta.

Implementar bajo directrices técnicas el restaurante “Las Fritas” de manera tal que permita satisfacer en forma eficaz las necesidades de los clientes consumidores brindando una excelente atención y así generar fidelidad en los mismos..

Estrategias

- Diseño de programas de fidelidad que permiten capturar al cliente.
- Incursionar al mercado con precios competitivos que permitan la inserción del producto en el mercado.
- Utilizar una plataforma tecnológica para la toma de pedidos con mayor velocidad.

- “Las Fritas y Sanas” escuchará la voz del cliente a través de la instalación de un dispositivo electrónico en donde los clientes podrán calificar el servicio, adicionalmente se instalará un buzón que permita receptar quejas y sugerencias.
- Capacitar al personal especialmente en atención al cliente.

Políticas

La empresa

Beneficios empresariales:

- Correcto cumplimiento con los pagos de haberes a los empleados, así como a los proveedores.
- Proporcionar un excelente ambiente laboral respetando el horario y días festivos.
- Programar incentivos por cumplimiento de objetivos y metas que se proponen en la institución.
- Las compras se realizarán considerando: tiempo, calidad, crédito y servicio.
- Todas las compras estarán autorizadas por la gerencia general; así como también la selección de proveedores.
- La empresa realizará un monitoreo estricto de costos y gastos a fin de velar por la rentabilidad del negocio.

Los trabajadores

- Estar siempre al servicio del cliente con un gran sentido de urgencia.
- Cumplir las políticas internas de la compañía para bien del cliente interno.
- Administrar todas las sugerencias o solicitudes por parte de los clientes, para realizar correcciones e implementar la mejora continua.

FODA***Fortalezas.***

- Diferenciación de la competencia a través de la implementación de equipos que permiten cocer los alimentos con menos grasa (aceite) y que por el momento la competencia NO la tiene.
- Equipo de trabajo capacitado y comprometido que está en constante actualización.
- Equipo de trabajo tendrá las competencias que el puesto requiere.

Oportunidades.

- Amplio mercado para ofrecer el servicio puesto que la mayor parte de la población son jóvenes y pueden consumir este tipo de alimentos y tienen preferencia por este tipo de comida

- La tecnología ha permitido innovar los equipos de cocción que permiten cocer alimentos con menos grasa y por consiguiente sin perjuicio para la salud.

Debilidades.

- Marca desconocida en el mercado.
- Desventaja en el mercado por ser una empresa joven en comparación con la competencia que tiene experiencia en el mercado.

Amenazas.

- Incremento de tasas de desempleo puesto que las personas al no tener ingresos no tendrían capacidad de compra.
- Riesgo de rebrote de COVID-19 lo que haría que no exista demanda.
- Proliferación de nuevos establecimientos de comida rápida que ofertan los productos a un precio menor de los ofertado por “SANAS & FIT-TRAS”

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

La estructura de la comunicación de en “SANAS & FIT-TRAS” será de tipo vertical, fluirá desde el nivel jerárquico superior, el gerencial hasta el siguiente nivel inferior que es el operativo

- Estratégicos
- Operacionales
- Apoyo

En “Las Fritas y Sanas” se distinguen lo siguientes procesos:

- Estratégicos
- Operacionales
- Apoyo

Procesos Estratégicos

Este grupo estará conformado por los siguientes:

- Planeación Estratégica
- Gestión de recursos humanos
- Gestión financiera

Procesos Operacionales

- Bienvenida al cliente
- Recepción y toma del pedido
- Preparación del pedido
- Despacho del pedido
- Facturación

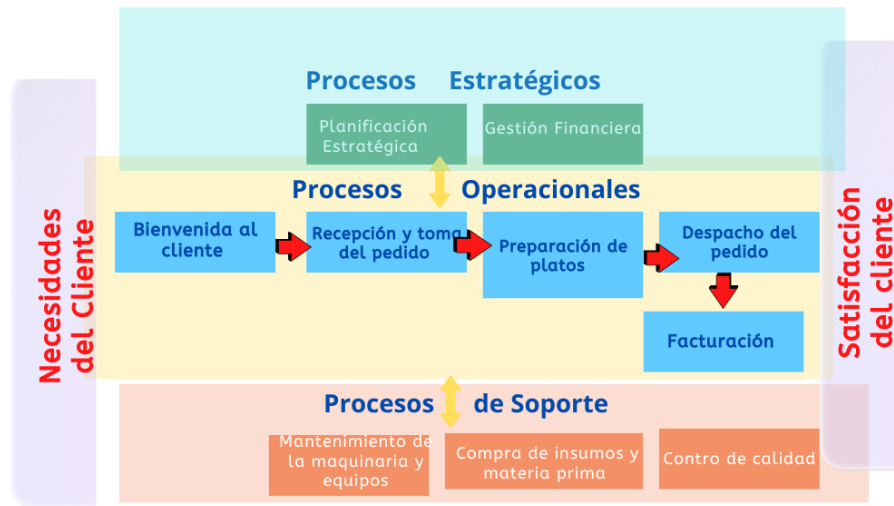
Procesos de apoyo

En este tipo de procesos se tendrá los siguientes:

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

Figura 1. Mapa de procesos.

Mapa de procesos las “Las Fritas”



Nota. Esta figura muestra el mapa de procesos. Elaborado por Andres Arteaga.

Formalización

SANAS & FIT-TRAS será una empresa que estará orientada a procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de esta, cumpliendo las leyes, ordenanzas y legislación laboral.

Centralización – Descentralización

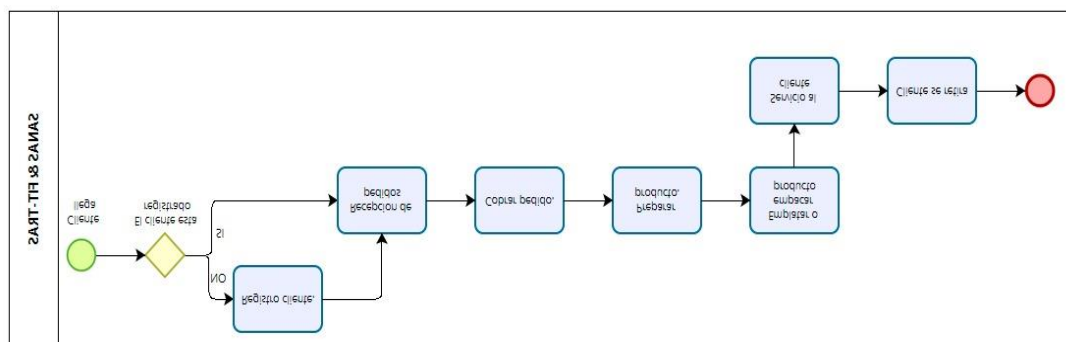
Puesto que el organigrama de la empresa será de tipo vertical los niveles de autoridad estarán claramente determinados; así algunas decisiones que estarán centradas en la gerencia serán:

- Políticas que se establecerán en la empresa para el cumplimiento de los objetivos.
- Planteamiento de objetivos estratégicos y las estrategias que se utilizarán para cumplirlos.
- Vinculación y desvinculación de personal
- Selección de proveedores.

Integración

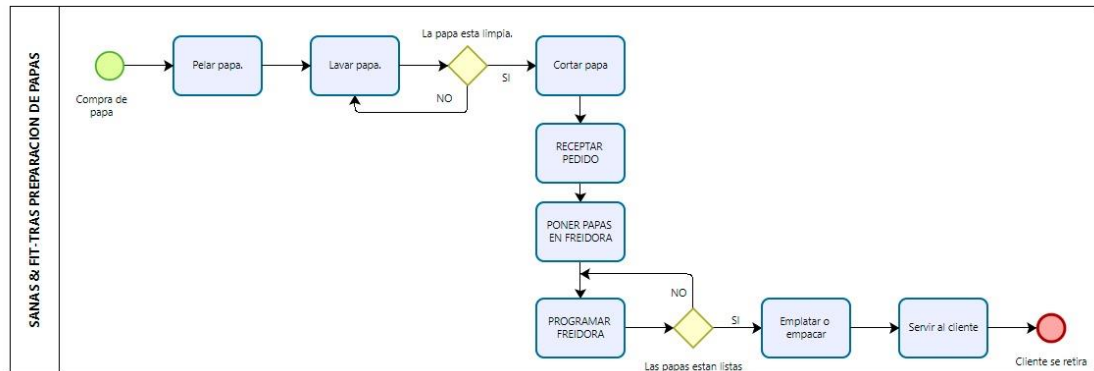
Las operaciones de la empresa estarán administradas por procesos para lo cual se determinará el flujo de actividades correspondientes para lo cual para su ejecución todo el personal deberá ceñirse a las mismas.

Figura 5. Flujo de procesos del servicio, SANAS & FIT-TRAS



Nota. Esta figura muestra el Flujo de procesos del servicio “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

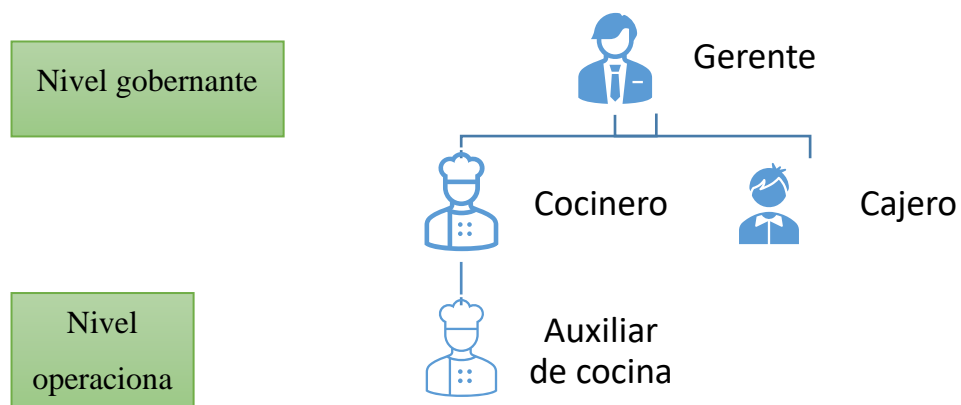
Figura 6. Flujo de procesos de preparación de papas, SANAS & FIT-TRAS.



Nota. Esta figura muestra el flujo de procesos de preparación de papas “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Organigrama empresarial

Figura 7. Organigrama empresarial de SANAS & FIT-TRAS.



Nota. Esta figura muestra el Organigrama empresarial de “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Funciones del personal

Tabla 1. Detalles generales del puesto de Gerente General

Funciones del personal	
Detalles generales del puesto de Gerente General.	
Empresa	Sanas & Fit-tras
Unidad administrativa	Área Dirección General
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a los empleados para un eficiente manejo general de todas las áreas, responsabilizarse antes los problemas que se presenten, encargado ser calificar el servicio de cada persona.
Denominación del puesto	Gerente General
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos.
Remuneración	\$550,00

Nota. Esta tabla muestra las funciones del personal “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Méritos aspectos para considerar

Tabla 2. Méritos aspectos para considerar de Gerente General

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnologo en Administración.	2 años de experiencia en el cargo	Dominio de procesos contables, manejo de inventario, dominio en customer experience	Responsabilidad Honestidad Recursivo Respeto Comunicación

Nota. Esta tabla muestra méritos aspectos para considerar de Gerente General “Sanas & Fit-tras”.

Elaborado por Andres Arteaga.

Tabla 3. Detalle general del puesto de Cajero.

Funciones del personal	
Detalles generales del puesto Cajero	
Empresa	Sanas & Fit-tras
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Brindar excelente servicio al cliente interno; mantener de forma eficaz el control, protección y manejo de las mercancías almacenadas para su venta. Realizar los inventarios periódicos de bodega, recepción y salida de mercadería. Controlar la rotación y el vencimiento de los productos de bodega
Denominación del puesto	Cajero
Rol del puesto	Atención a los clientes, cobros y facturación.
Remuneración	\$225,00

Nota. Esta tabla muestra las funciones del personal de cajero de “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Méritos aspectos para considerar

Tabla 4. Méritos aspectos para considerar cajero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	1 años de experiencia en el cargo de preparación de productos	Conocimiento y dominio en velocidad de preparación de productos y máquinas de preparación.	Puntualidad Respeto, Adaptabilidad. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación

Nota. Esta tabla muestra los méritos aspectos para considerar de cajero “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Tabla 5. Detalle general del puesto de cocinero.

Funciones del personal	
Detalles generales del puesto Auxiliar Administrativo	
Empresa	Sanas & Fit-tras
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Preparar y Servir eficazmente los productos bajo el protocolo de sanidad.
Denominación del puesto	Cocinero
Rol del puesto	Preparación de productos solicitados, empaque de productos o emplatados.
Remuneración	\$450,00

Nota. Esta tabla muestra funciones del personal de cocinero de “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Tabla 6. Méritos aspectos para considerar de cocinero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	1 años de experiencia en el cargo de preparación de productos	Conocimiento y dominio en velocidad de preparación de productos y máquinas de preparación.	Puntualidad Respeto, Adaptabilidad. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación

Nota. Esta tabla muestra los méritos aspectos para considerar de Cocinero “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Tabla 7. Detalle general del puesto de Auxiliar de cocina.

Funciones del personal	
Detalles generales del puesto Auxiliar Administrativo	
Empresa	Sanas & Fit-tras
Unidad administrativa	Área operacional
Misión del puesto	Preparar y Servir eficazmente los productos bajo el protocolo de sanidad.
Denominación del puesto	Auxiliar de cocina
Rol del puesto	Preparación de productos solicitados, empaque de productos o emplatados.
Remuneración	\$225,00

Nota. Esta tabla muestra las funciones del personal de Auxiliar de cocina “Sanas & Fit-tras”. Elaborado por Andres Arteaga.

Tabla 8. Méritos aspectos para considerar Auxiliar de cocina.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	1 años de experiencia en el cargo de preparación de productos	Conocimiento y dominio en velocidad de preparación de productos y máquinas de preparación.	Puntualidad Respeto, Adaptabilidad. Atención al cliente. Creatividad. Comunicación

Nota. Esta tabla muestra los méritos aspectos para considerar de Auxiliar de cocina “Sanas & Fit-tras”.

Elaborado por Andres Arteaga.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca “Sanas & Fit-tras” como el único restaurante que es capaz de ofertar comida “fast food” con bajo contenido de grasa.

Investigación de mercado

Se decidió efectuar el estudio de mercado utilizando la investigación descriptiva puesto que se necesita tener información sobre el cliente y cuantitativa puesto que es necesario recolectar datos de tipo numéricos que permitan cuantificar con exactitud los datos.

Modalidad.

La recopilación de datos se lo realizó a través de encuestas según el número que se calculó de la muestra.

Plan de Muestreo

Según información proporcionada por el INEC en el sector de Carapungo existen alrededor de 54.027 habitantes, que será considerada como N en la aplicación de la fórmula para el cálculo de la muestra.

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

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

$$n = \frac{54027 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (54027 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{51887,53}{136,02}$$

$$n = 382$$

Análisis de las encuestas

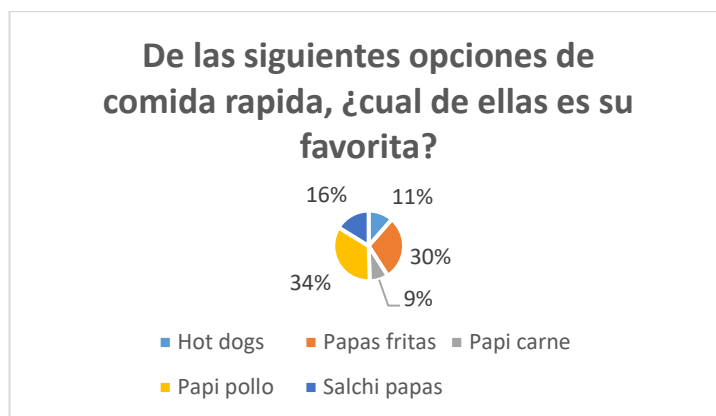
Pregunta 4.

Tabla 9. Pregunta 1

De las siguientes opciones de comida rápida, ¿cuál de ellas es su favorita?		
Respuesta	Cant.	Porcentaje
Hot dogs	42,02	11%
Papas fritas	114,6	30%
Papi carne	34,38	9%
Papi pollo	129,88	34%
Salchi papas	61,12	16%
Total general	382	100%

Nota. Esta tabla muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta. De las siguientes opciones de comida rápida, ¿cuál de ellas es su favorita?

Figura 8. Pregunta 1, gráfico circular.



Nota. Esta imagen muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta.

¿De las siguientes opciones de comida rápida?, ¿cuál de ellas es su favorita? Elaborado por Andres Arteaga.

Análisis: De los 382 encuestados el 34% respondió que su mayor elección sería papi pollo lo que favorece en mucho a la empresa ya que elaborar un pollo frito en la freidora de aire la grasa destila en cantidad favoreciendo al cliente

Pregunta 2.

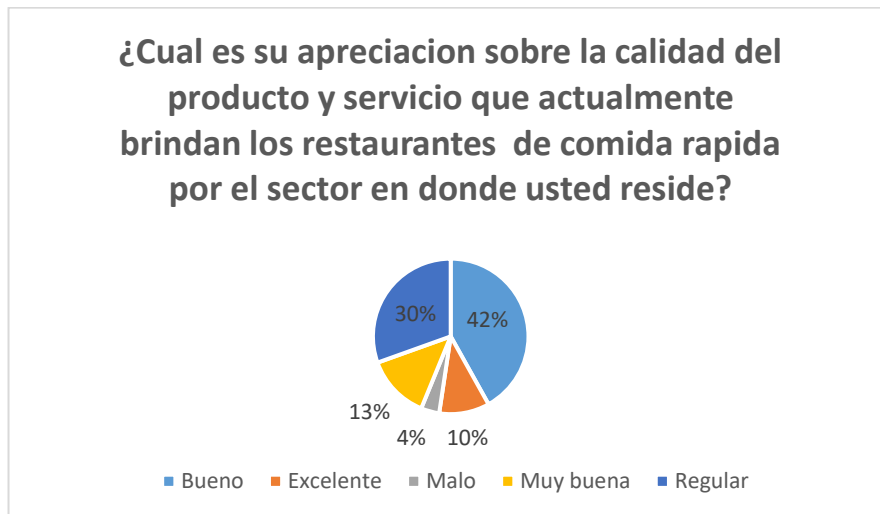
Tabla 10. Pregunta

¿Cuál es su apreciación sobre la calidad del producto y servicio que actualmente brindan los restaurantes de comida rápida por el sector en donde usted reside?		
Bueno	42%	160
Excelente	10%	40
Malo	4%	15
Muy buena	13%	51
Regular	30%	116
Total general	100%	382

Nota. Esta tabla muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta.

¿Cuál es su apreciación sobre la calidad del producto y servicio que actualmente brindan los restaurantes de comida rápida por el sector en donde usted reside?

Figura 9. Pregunta 5, gráfico circular.



Nota. Esta figura muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta.

¿Cuál es su apreciación sobre la calidad del producto y servicio que actualmente brindan los restaurantes de comida rápida por el sector en donde usted reside?

Análisis: De los 382 encuestado el 42% respondió que el producto y servicio que oferta la competencia es buena, seguido del 30% que respondió que es regular, el 13% respondió que es muy buena, el 10% que es excelente.

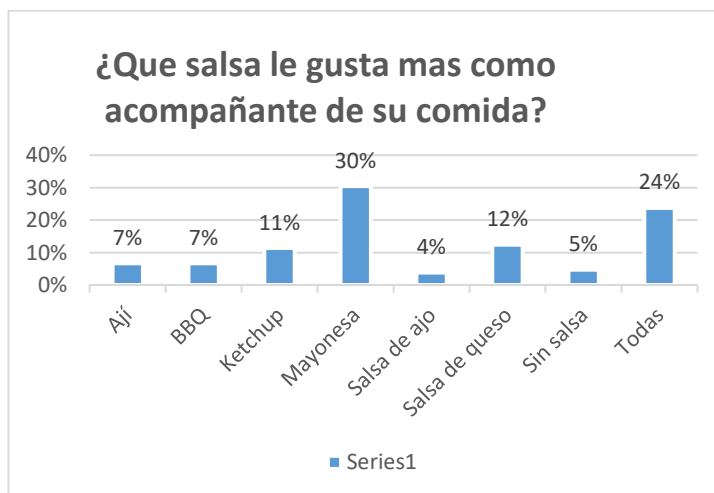
Pregunta 5.

Tabla 11. Pregunta 5

¿Qué salsa le gusta más como acompañante de su comida?		
Ají	7%	25
BBQ	7%	25
Ketchup	11%	44
Mayonesa	30%	116
Salsa de ajo	4%	15
Salsa de queso	12%	47
Sin salsa	5%	18
Todas	24%	91
Total general	100%	382

Nota. Esta tabla muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta. ¿Qué salsa le gusta más como acompañante de su comida?

Figura 10. Pregunta 5, gráfico circular.



Nota. Esta imagen muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta.

Pregunta 7, gráfico circular.

Análisis: El 30% de los encuestados prefiere la mayonesa como la salsa de su preferencia.

Pregunta 6.

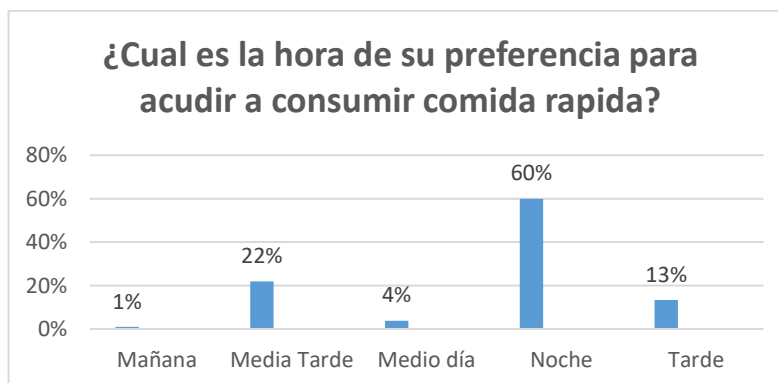
Tabla 12. Pregunta 6

¿Cuál es la hora de su preferencia para acudir a consumir comida rápida?		
Mañana	1%	4
Media Tarde	22%	84
Medio día	4%	15
Noche	60%	229
Tarde	13%	51
Total general	100%	382

Nota. Esta tabla muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta.

¿Cual es la hora de su preferencia para acudir a consumir comida rapida?

Figura 11. Pregunta 6, gráfico en barra.



Nota. Esta figura muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta.

¿Cual es la hora de su preferencia para acudir a consumir comida rapida?

Análisis: De todos los encuestados en su gran mayoría prefieren asistir por la noche y esto se debe al poco tiempo que las personas tienen y lo dedican en la noche.

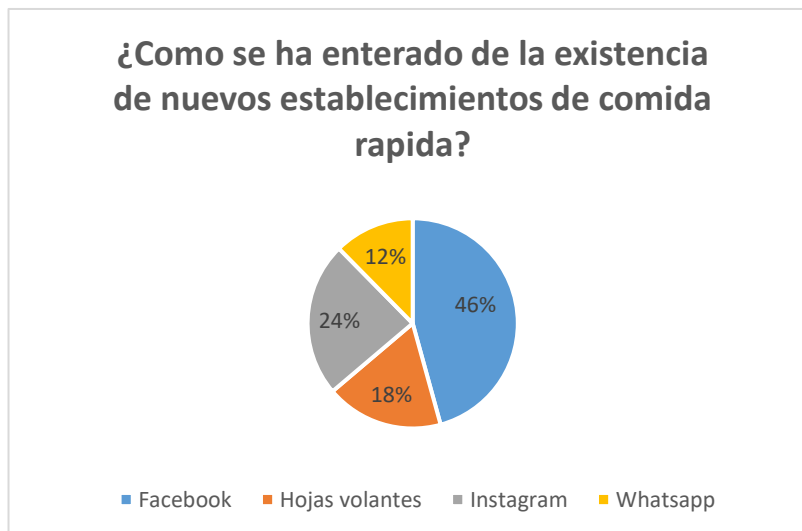
Pregunta 6

Tabla 13. Pregunta 6

¿Como se ha enterado de la existencia de nuevos establecimientos de comida rápida?		
Facebook	46%	175
Hojas volantes	18%	69
Instagram	24%	91
Whatsapp	12%	47
Total general	100%	382

Nota. Esta tabla muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta 6.

Figura 10. Pregunta 6, gráfico circular.



Nota. Esta figura muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta Nro.

10.

Análisis: El 46% de los encuestados se han enterado de la existencia de nuevos establecimientos de comida a través de Facebook, el 24% a través de Instagram, el 18% por hojas volantes, el 12% por whatsapp.

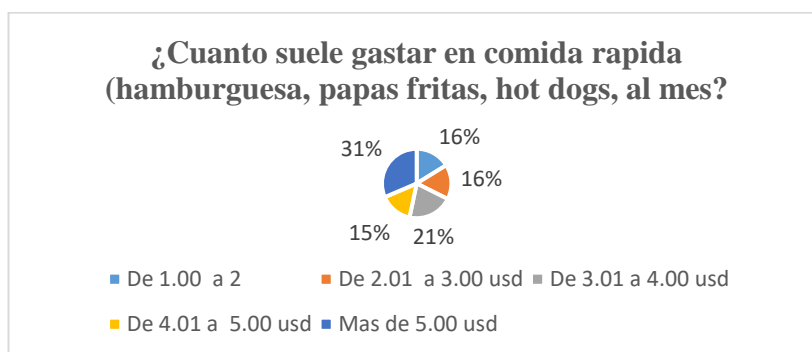
Pregunta 8.

Tabla 14. Pregunta 8

¿Cuánto suele gastar en comida rápida (¿hamburguesa, papas fritas, hot dogs, al mes?)		
De 1.00 a 2,00	16%	62
De 2.01 a 3.00 usd	16%	62
De 3.01 a 4.00 usd	21%	80
De 4.01 a 5.00 usd	15%	58
Mas de 5.00 usd	31%	120
Total	100%	382

Nota. Esta tabla muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta Nro. 8.

Figura 12. Pregunta 10, gráfico circular.



Nota. Esta figura muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta N° 12.

Análisis:

Más del 31% gastan de 4.00 usd a 5.00 usd, el 21% lo hace de 3.00 usd a 4.00usd y el 16% de 1.00usd a 2.00usd y de 3.00usd a 4,00 usd.

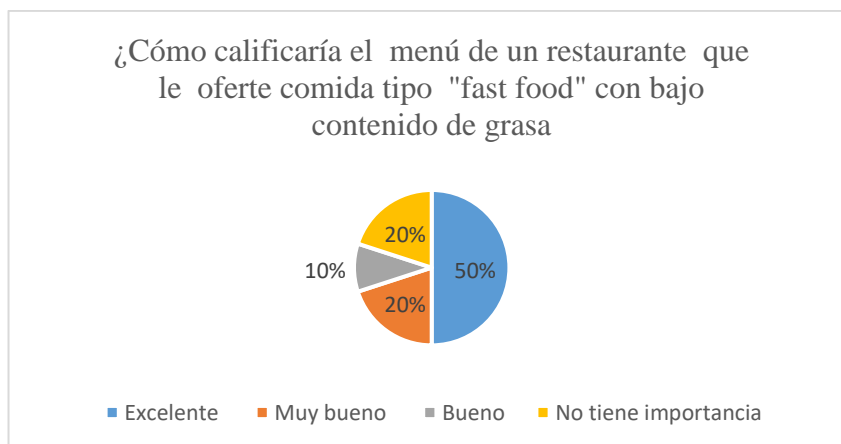
Pregunta 9.

Tabla 15. Pregunta 9

¿Cómo calificaría el menú de un restaurante que le oferte comida tipo "fast food" con bajo contenido de grasa?		
Excelente	191	50%
Muy bueno	76	20%
Bueno	38	10%
No tiene importancia	76	20%
TOTAL	382	100%

Nota. Esta tabla muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta Nro. 9.

Figura 11. Pregunta 9, gráfico circular



Nota. Esta figura muestra el porcentaje de respuestas de las personas encuestadas para la pregunta N° 9

Análisis

El 50% de los encuestados respondió que consideraría excelente que le oferte una menú de comida libre de grasa, el 20% lo tomó muy bueno y el otro 20% aduce que no tiene importancia y 10% le pareció excelente.

Análisis General.

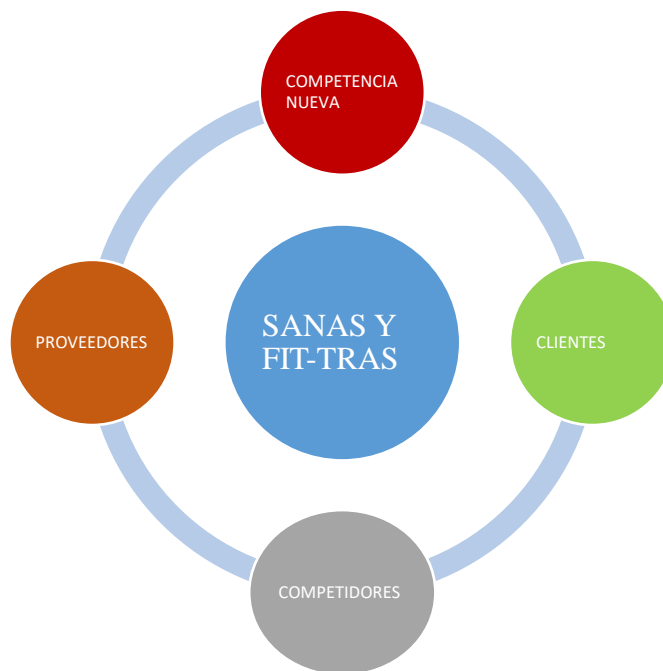
Del menú de comida tipo “fast food” el 34% prefiere el platillo denominado “papi pollo” seguido del platillo conformado por “ papas fritas”, los datos recolectados también permitieron analizar la percepción que los clientes consumidores tienen respecto a los productos y/o servicios ofertados por la competencia y la respuesta obtenida fue buena, para acompañar este tipo de comida la salsa preferida es la mayonesa, por otro la mayoría de los encuestados consumen este tipo de menú en la noche, cabe resaltar también que las redes sociales tienen una alta capacidad de difusión puesto que la mayoría de la población se entera de productos y/o servicios a través de Facebook, de todos los encuestados el 31% suele gastar más de 5,00 usd, seguido del 21% que lo hace de 3 a 4 usd.

ENTORNO EMPRESARIAL

Microentorno.

Dentro de los elementos del microentorno que rodean a “SANAS & FIT-TRAS” están: proveedores, competencia directa, competencia indirecta, clientes.

Figura 12. Esquema microentorno “SANAS & FIT-TRAS”



Nota. Esta figura muestra el Esquema microentorno de “SANAS & FIT-TRAS”.

Figura 13. Ubicación.



Nota. Esta figura muestra donde se encontrará ubicado. (Google, 2023). Tomado de <https://www.google.com.ec/maps/place/Avenida+Padre+Luis+Vaccari+%26+R%C3%ADo+Cayambe,+Quito+170203/@-0.0961291,-78.4541956,18z/data=!4m5!3m4!1s0x91d58f6b57c50909:0x58287ed8f6369b1d!8m2!3d-0.0959977!4d-78.4531871?hl>

Competencia directa.

A continuación, una lista de establecimientos de comida que se les considera como competencia directa para “SANAS Y FIT-FRITAS”:

- KFC de Carapungo
- Papitas únicas
- Num Burger
- Pop Chicken Carapungo
- Repapea2 Carapungo

- QUEEN Burguer EC
- Goloso Fast Food
- New Happy Meal Carapungo
- El Leñador

Competencia indirecta.

- Pizza planet Carapungo
- Pizzeria Los Tíos
- Pizza Hut Carapungo
- Pizza Plus
- Buona Pizza
- El Hornero (Carapungo)
- Nina (Pizza)
- Pizzería La Italiana
- Picantería Charito
- Rey David cevicheria y picantería
- La Hueca Del Chonero (venta de ceviches, encebollados, empanadas de verde).
- Mar y Res El negrito (platos elaborados con menestras, carnes asadas).
- La Casa De Las Menestras Marianas

Proveedores.

A través de la siguiente lista se expone la lista de proveedores de “SANAS Y FIT-FRITAS” tales como:

Tabla 16. Proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima e insumos		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Proveedor Manuel y Rosita	Producto de calidad Años de experiencia Facilidades de pago (crédito) Entrega al local.	Papas. Cebollas Zanahorias Tomate
Condimensa	Variedad de productos. Productos de calidad.	Espicias y aliños.
Plástico Jose Torres	Calidad de productos. Entrega al establecimiento. Facilidad de pago. Responsables.	Envases plásticos Vasos biodegradables Platos biodegradables
Juris	Productos locales Precios bajos	Salchichas Carne molina Chorizo español
Arca Continental.	Variedad de productos. Productos de calidad. Entrega al establecimiento	Bebidas
Carlos Coello	Entrega al establecimiento Productos de calidad.	Huevos

Nota. Esta tabla muestra los proveedores de “SANAS Y FIT-TRA”

Clientes.

A través de la siguiente tabla se expone el segmento de mercado de “**SANAS Y FIT-FRITAS**”

Base de segmentación	Segmentos típicos de mercado
Geográfica	
Región	Sierra, Provincia Pichincha, ciudad de Quito, sector Carapungo.
Urbana-Rural	Urbana, zona comercial, residencial
Clima	Templado
Demográfica	
Edad	Desde los 15 hasta los 60 años
Sexo	Masculino /femenino
Actividad	Profesionales, estudiantes, trabajadores
Ingresos	Más de 450 usd al mes
Psicográfica	
Personalidad	Personas que les gusta comer fuera de casa.

Nota. Esta tabla describe la segmentación de mercado de “**SANAS & FIT-TRAS**”

Macroentorno

Figura 14. Esquema macroentorno SANAS & FIT-TRAS.



Andres, A. (2023). Esquema macroentorno SANAS & FIT-TRAS. Quito.

Factor Político.

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas son regulados por las siguientes entidades: 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, 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. SANAS & FIT-TRAS realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la

Constitución de la República del Ecuador, acatando disposiciones determinadas para los negocios de restauración.

Factor Económico.

La mayoría de los organismos multilaterales prevén que el Ecuador enfrentará una contracción económica en el 2023. En efecto, la tasa de crecimiento del país se reduciría al 2%, a pesar de ello, se ubicará por encima del promedio de América Latina y el Caribe. Entre los principales factores que influyen en las variaciones de este indicador se encuentran los bajos niveles de inversión y gasto público, la caída del salario real, el incremento de la inflación, la baja calidad del mercado laboral y el deterioro del contexto externo (Revista Gestión, 2023, p.1); por tanto este tipo de circunstancias podrían afectar al desarrollo económico de “SANAS & FIT-TRAS”.

Por otro lado, de acuerdo al INEC (Instituto Nacional de estadísticas y censos) (2022), la población en edad de trabajar (PET) fue de 12,8 millones de personas a nivel nacional. La población económicamente activa (PEA) fue de 8,4 millones de personas a nivel nacional. La población económicamente inactiva (PEI) fue de 4,4 millones de personas a nivel nacional. (p. 9).

Factor Sociocultural.

De cada 10 quiteños, siete comen fuera de casa. La cifra fue expuesta por la Agencia de Promoción Económica del Municipio (ConQuito) y se desprende de la información recopilada en un proyecto de evaluación de las formas de alimentación en la ciudad, que se presentó el jueves. (Diario La Hora,2018).

Factor Tecnológico.

El modelo de negocio tiene su razón de ser en el avance de la tecnología, los equipos de cocción han evolucionado tanto que ahora es posible reducir la cantidad de aceite en los procesos de cocimiento, obteniendo de esta manera productos saludables sin riesgos para la salud.

Las freidoras de aire permiten dar a los alimentos una textura crujiente con una cantidad mínima de aceite (Cocina Fácil, 2022)

Según Cocina Fácil (2018) Las freidoras de aire transfieren calor a través de la convección, donde un ventilador hace circular rápidamente el aire caliente y rocía pequeñas de aceite alrededor de la comida (p.1).

El internet ha hecho posible que la comunicación sea más rápida y económica, por ejemplo 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. “SANAS & FIT-TRAS” utilizará los beneficios que brinda la tecnología con el fin de brindar un excelente servicio y satisfacer de manera eficaz a sus clientes, así esta microempresa trabajará con aplicaciones tecnológicas que faciliten el servicio y con esto satisfacer a los clientes y sobre todo el uso de freidoras de aire aplicando el avance tecnológico en cuanto al arte culinaria.

Producto y servicio

SANAS & FIT-TRAS será un restaurante dedicado a la elaboración de papas fritas a mayor velocidad y sin uso de aceite, que van de la mano con innovación y con estrictos controles en los procesos de producción que enfatizan en las técnicas y métodos de cocción, seguridad alimentaria y bioseguridad. Con respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa, SANAS & FIT-TRAS también ofrece servicio de delivery (entrega a domicilio).

SANAS & FIT-TRAS está comprometido con la responsabilidad ambiental por tanto nuestro delivery será por medio de pasola eléctrica cuyo consumo bajo característica del transporte genera \$0,15 ctv. En costo de luz de esta manera apoyamos directamente al bajo nivel de contaminación.

Producto Esencial.

En la actualidad los clientes presenciales disfrutan no solo del producto que se ofrece sino también del espacio donde se los sirven, buscan un lugar donde encuentren comodidad, sentirse relajados, un ambiente divertido con una temática diferente. En SANAS & FIT-TRAS, el producto esencial que se vende es la experiencia de poder degustar de unas papas fritas libre de grasa y sobre todo preocupado en la salud de los clientes, en un ambiente seguro, acogedor, agradable y llamativo que no solo podremos ir solos, sino también disfrutar de un momento de recreación entre familia y amigos.

Producto real.

SANAS & FIT-TRAS ofrecerá una gran variedad de productos y bebidas entre los que se pueden encontrar:

- Sanas con salchicha simple, con papas fritas y salsas a elegir las cuales todas están compuestas por apio.
- Sanas con Chorizo, con papas fritas y salsas a elegir las cuales todas están compuestas por apio.
- Sanas con Carne, con papas fritas y salsas a elegir las cuales todas están compuestas por apio.
- Sanas completa la cual contiene (papas, huevo, chorizo, carne) y salsas a elegir las cuales todas están compuestas por apio.

Características.

Los platillos serán preparados bajo específicos manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), lo que permitirá ofertar al mercado productos de calidad.

Calidad.

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados especialmente para 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.
- Tiempos de cocción por producto.
- Cuidado y aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección detallada del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y máquinas dentro de la cocina.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.

Estilo.

SANAS & FIT-TRAS manejará un estilo rústico, cálido y sobre todo alegre, tratando de resaltar la característica diferenciadora respecto a la competencia que es la utilización de la tecnología en los procesos de cocción para ofrecer a los clientes productos sanos sin riesgos para la salud.

Marca.

SANAS &Y FIT-TRAS es un nombre llamativo formado por tres términos, en este caso, SANAS & FIT-TRAS hace referencia a comer sano, pero con un toque frito, ya que lo primero que viene a nuestra cabeza es que todo lo frito lleva grasa en esta ocasión tenemos productos fritos y crocantes, pero con un consumo mínimo de aceite.

Producto aumentado.

Lo que diferencia a SANAS & FIT-TRAS de su competencia es su concepto y estilo innovador, en donde los clientes que buscan deleitarse de algo rico sin preocuparte por el alto consumo de grasa.

Plan de introducción al mercado.

Distintivos y Uniformes.**Área de Cocina.**

El auxiliar de cocina usará uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá colores distintivos de este, dichos uniformes constarán de:

Cocinero y Auxiliar de cocina.

- Chaqueta negra de mangas cortas con detalles en rojo.
- Faldón negro con líneas roja verticales.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Toca de chef.

Figura 15. Diseño auxiliar de cocina.

**Personal del área de servicio.**

El mesero-cajero-repcionista usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los colores distintivos de este, dichos uniformes constarán de:

Mesero - cajero –repcionista.

- Delantal bicolor siendo negro y marrón con líneas blancas que marca un distintivo sobrio.

Figura 16. Diseño uniforme personal del área



Materiales de identificación.

Imagotipo.

Figura 17. Imagotipo SANAS Y FIT-RAS.



Nota. Esta figura muestra el diseño del logotipo de “SANAS & FIT-TRAS”.

Elementos para destacar:

- El logotipo del establecimiento “SANAS & FIT-TRAS”
- El eslogan del restaurante “Las papitas”
- Slogan “Con las papas en el corazón”

Colores:

Blanco: Color asociado con la salud, la tranquilidad, el poder y la naturaleza se utiliza en las tiendas para relajar a los clientes y promover los problemas.

Amarillo: Este color induce a comer rápido el Isotipo es claro en resaltar la relación entre la comida rápida y la temática de un lugar donde estar y pasar un buen momento.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de es su establecimiento “SANAS & FIT-TRAS” ubicado en la ciudad de Quito, en la calle Av, Padre Luis Vacary y Rio Cayambe.

Promoción.

- Redes sociales Facebook y WhatsApp.
- Canal de promoción serán las volantes entregadas a transeúntes.

Contacto.

- E-mail.
- WhatsApp.
- Facebook.

Correspondencia.

- A través de mail corporativo.

Negociación.

- Directa en el establecimiento con cita previa.
- Zoom.
- Vía telefónica.

Financiamiento.

Tabla 17. Financiamiento publicidad

Volantes	100 unidades	\$2,08
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$10,00
TOTAL		\$12,08
TOTAL ANUAL		\$144,96

Nota. Esta tabla detalla el financiamiento de publicidad SANAS & FIT-TRAS.

Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, SANAS & FIT-TRAS, es la emergencia sanitaria nacional a causa del COVID 19. Todo establecimiento debe cumplir con las medidas necesarias de bioseguridad, sobre todo en el proceso de producción, en donde se involucra la compra de materia prima, elaboración de los productos y la entrega del plato final al cliente. Ya que en todos estos pasos los empleados manipulan directamente cada uno de los productos.

La oportunidad más grande que tiene SANAS & FIT-TRAS es la de posicionarse en un mercado con el uso adecuado de la tecnología, que ayuda a: tomar ordenes, elegir el menú en plataformas digitales, así como también trabajar con

máquinas que no favorecen en nuestra salud y sobre nuestra publicidad digital y así posicionarnos en plataformas digitales.

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 presenta los costos de 1 receta:

Fit-tras de pollo.

Figura 18. Fit-tras de pollo

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Papi Pollo		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN :	12/02/2023		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Papa	g	\$0.47	226	0.1
Pollo	g	1.75	200	\$0.38
lechuga	g	0.51	10	\$0.01
tomate	g	0.43	10	\$0.02
cebolla morada	g	0.42	12	\$0.01
harina	g	0.88	15	\$0.02
huevos	ml	2.38	8	\$0.03
aliño	g	3.33	5	\$0.02
aceite	ml	0.3	100	0.28
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.87
			5% imprevistos	\$0.04
			Total neto	\$0.91
			Gasto de fab. 10%	\$0.09
			Factor costo 25,33%	\$0.21
			M.O. 30%	\$0.27
			G. Admin 10%	\$0.09
			COSTO VARIABLE UNITARIO	\$1.58
			47% utilidad	\$0.74
			Precio	\$2.33
			12% IVA	\$0.28
10% servicio	\$0.23			
Total	\$2.84			

Nota. Esta figura muestra la ficha tecnica de Fit-tras de pollo.

Implementación del negocio

Arriendo del local.

Tabla 18. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$150.00	\$900	\$1,800

Nota. Esta tabla muestra los valores a pagar de arriendo del local SANAS & FIT-TRAS.

Equipos industriales.

Tabla 19. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Freidora de aire	3	\$299.00	\$897.00
Picadora de papa	1	\$34.00	\$34.00
Refrigerador Indurama Ri-375	1	\$455.00	\$455.00
Licuada Oster 1500W	2	\$120.00	\$240.00
Tanque de gas 30kg	2	\$79.50	\$159.00
Balanza gramera digital	2	\$5.48	\$10.96
TOTAL			\$ 1,795,96

Nota. Esta tabla muestra los valores de equipos industriales de SANAS & FIT-TRAS.

Equipos de computación.

Tabla 20. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$500.00	\$500.00
Impresora HP 415	1	\$199.49	\$199.49
TOTAL			\$699.49

Nota. Esta tabla muestra los valores de los equipos de computación de SANAS & FIT-TRAS.

*Muebles y enseres.***Tabla 21. Muebles y enseres**

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Mesa de comedor con silla	6	\$125.00	\$750.00
Estantería metálica	2	\$55.00	\$110.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$120.00	\$120.00
Tabla de picar grande	3	\$10.00	\$30.00
Set de chuchillos (6 piezas)	2	\$15.00	\$30.00
Juego de Bowl	2	\$25.00	\$50.00
Set de recipientes	3	\$9.00	\$27.00
Kit de Bartender	1	\$60.00	\$60.00
TOTAL			\$1,177.00

Nota. Esta tabla muestra los valores de muebles y enseres de SANAS & FIT-TRAS.

*Equipos industriales de seguridad.***Tabla 22. 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

Nota. Esta tabla muestra los valores de los equipos industriales de seguridad SANAS & FIT-TRAS.

*Suministros de oficina.***Tabla 23. 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)	1	\$0.65	\$0.65
Perforadora	1	\$1.91	\$1.91
Libreta	3	\$0.76	\$2.28
Carpeta de cartón	3	\$0.18	\$0.54
Tijera	1	\$1.48	\$1.48
TOTAL			\$15.00
TOTAL ANUAL			\$180.00

Nota. Esta tabla muestra los valores de suministros de oficina de SANAS & FIT-TRAS.

*Servicios básicos.***Tabla 24. Servicios básicos**

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$30.00
Luz	\$50.00
Internet	\$33.00
TOTAL	\$113.00
TOTAL ANUAL	\$1,356

Nota. Esta tabla muestra los valores de servicios básicos de SANAS & FIT-TRAS.

*Materiales de limpieza.***Tabla 25. 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	\$12.95
Toalla de papel	4	\$3.99	\$15.96
Alcohol antibacterial 3785 ml	1	\$8.99	\$8.99
TOTAL			\$99.26
TOTAL ANUAL			\$1,191.12

Nota. Esta tabla muestra los de material de limpieza de SANAS & FIT-TRAS.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Aspecto legal

Con la finalidad de lograr el funcionamiento del negocio, se cumple con los principios de la ley ecuatoriana y de la provincia de Pichincha.

Servicio de Rentas Internas / SRI

En el servicio de rentas internas, entidad pública encargada de realizar la recaudación de impuestos a nivel nacional en donde se puede obtener el RUC (registro único de contribuyente) o RISE (régimen impositivo simplificado).

Para legalizar la empresa “SANAS & FIT-TRAS” ante el SRI y obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC) se debe acudir a cualquier agencia del Servicio de Rentas Internas.

RUC (Registro Único de Contribuyente).

Tramite habilitado por el servicio de rentas internas que permite a las personas Naturales la inscripción del (RUC) registro único de contribuyentes mediante la presentación de los requisitos correspondientes en los diferentes canales de atención habilitados a los ciudadanos a nivel nacional (Gob.ec PORTAL UNICO DE TRAMITES CIUDADANOS, 2022).

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec
- Ingresar a SRI en línea.
- Ingrese el número de identificación y la clave.
- Escoja la opción de inscripción.
- Aceptar los términos y condiciones.
- Ingrese la información general del contribuyente.
- Ingrese los medios de contacto.
- Ingrese la dirección del domicilio.
- Ingrese la dirección del establecimiento matriz.
- Ingrese las actividades económicas.
- Ingrese la actividad económica principal.
- Resumen de la información ingresada.
- Confirmación de inscripción del RUC.

Patente Municipal

De conformidad con el Art. 547 del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, están obligados a obtener la patente y, por ende, el pago anual del impuesto de patente, las personas naturales, jurídicas, sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o con establecimiento en la respectiva jurisdicción municipal o metropolitana, que

ejerzan permanentemente actividades comerciales, industriales, financieras, inmobiliarias y profesionales.

La patente municipal deberá obtenerse dentro de los treinta días siguientes al último día del mes en que se inician las actividades, o dentro de los treinta días siguientes al último día del año (mes de enero)

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.

Requisitos Obligatorios

Las personas naturales no obligadas a llevar contabilidad:

- Formulario de declaración inicial de Actividad Económica;
- Cédula
- Copia del Registro Único de Contribuyentes;
- 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

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

La Licencia Metropolitana Única de Actividades Económicas (LUAE) es un permiso que da el Municipio de Quito a fin de que, quien lo solicita pueda abrir su establecimiento o negocio.

Se debe renovar anualmente dependiendo el noveno dígito del RUC/RISE (según lo establece el Código Municipal).

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.

Requisitos para obtener la LUAE

- Formulario de Solicitud de 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 el 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.

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

Trámite orientado a otorgar el permiso de funcionamiento al establecimiento categorizado como restaurante o cafetería, donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Información proporcionada por: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

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 Restaurantes/Cafeterías, en el sistema de permiso de funcionamiento
- (<http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec>).
- Emitida la orden de pago, realizar el pago después de 24 horas de haberse generado la orden de pago.
- Validado el pago, imprimir permiso de funcionamiento.

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 www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.

- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

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

La responsabilidad social se define como las obligaciones y compromisos que toman los integrantes de una comunidad y la sociedad en general entre ellos. Al transportar el concepto al ámbito empresarial se traduce en que las cargas o compromisos se asumen de manera voluntaria por organizaciones empresariales o negocios.(Cancino del Castillo & Morales Parragué , 2008, pág. 11)

Figura 19. Objetivos de Desarrollo sostenible



Nota. Esta figura muestra los objetivos de desarrollo sostenibles tomado de (ISGlobal instituto de Salud Global Barcelona, s.f.)

Trabajaremos 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

- Internos: asegurar un ambiente laboral idóneo para los colaboradores que faciliten el desarrollo de sus funciones; así como asegurar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo en cada área. Realizar campañas que permitan crear conciencia en los colaboradores y clientes respecto a la tolerancia, discriminación y cuidado del medio ambiente.
- Externos: mantener un accionar ético y responsable que contribuya de forma positiva en los miembros de la comunidad, donde está instalado el negocio, la sociedad en general, la economía y el medioambiente.

Contrato digno

- Pago puntual de los salarios
- Horarios de trabajo previamente establecido en el que se prevea al menos un día de descanso a la semana.

- Asegurar a todos los colaboradores condiciones laborales óptimas, garantizar todos los beneficios establecidos en la ley.
- Permiso de salida ante situaciones que ameriten, como enfermedades graves o fallecimiento de familiares.
- Entrega de pulóveres y gorras con el imagotipo del negocio para uso durante la jornada laboral.
- Programa de adiestramiento en el trabajo para empleados nuevos o con mínima experiencia.
- Realizar actividades periódicas con la participación de todo el equipo y familiares cercanos

Beneficios empresariales

Se tiene en cuenta que lo fundamental en todo negocio son los recursos y el talento humano, por tanto, se establece políticas relacionadas con:

- Flexibilidad en horario para casos que sean necesarios y por períodos determinados.
- Permiso de salida ante situaciones que ameriten, como enfermedades graves o fallecimiento de familiares.
- Entrega de pulóveres y gorras con el imagotipo del negocio para uso durante la jornada laboral.
- Programa de capacitación en el trabajo para empleados nuevos o con mínima experiencia.

- Realizar actividades periódicas con la participación de todo el equipo y familiares cercanos.

Medidas de seguridad

- Dejar libre de mercancías las salidas y las zonas de paso, esto permite una mejor circulación de personal y clientes, así como asegura la salida del establecimiento en caso de incendio u otro tipo de incidente.
- Evitar la acumulación de objetos que dificulten el acceso a los equipos de emergencia (extintores y botiquines)
- Adecuar los productos en las estanterías y estibas asegurando su estabilidad para evitar su caída.
- Evitar la acumulación de desechos en las zonas de trabajo o sobre objetos, ubicar siempre en los recipientes destinados para tales fines.
- Evitar el derramamiento de líquidos y cuando esto ocurra limpiar de forma inmediata.
- Utilizar adecuadamente los equipos de corte, triturado o amasado de alimentos, leyendo las instrucciones previamente. Limpiar estos equipos cada vez que se terminen de usar.
- Capacitar al personal referente a las medidas de seguridad y el empleo de medios de protección en el trabajo.
- Establecer tiempos de pausas activas para garantizar la salud mental de los colaboradores.

- Para la prevención de enfermedades contagiosas como la COVID-19 o bien virales establecer medidas de bioseguridad tales como: lavado constante de manos, evitar el contacto directo con los clientes, uso opcional de mascarilla, evitar la manipulación del dinero, promover el pago con tarjetas, establecer la cantidad máxima de clientes que permanecen en el local según su aforo.

PROCESO FINANCIERO

Introducción.

Se desarrolla el análisis financiero del proyecto de “SANAS & FIT-TRAS” valorando la factibilidad económica del mismo. Se localiza bajo términos cada aspecto financiero detallando todos los activos de la empresa que son parte de la inversión inicial, como activos fijos y diferidos, que son realmente un pilar fundamental para llevar a cabo un emprendimiento o un negocio, con el propósito de examinar la factibilidad económica del mismo y posicionar en el mercado a la marca “SANAS & FIT-TRAS” en el sector norte de Carapungo, del cantón Quito en la provincia de Pichincha.

Inversión.

La inversión consiste en dedicar una serie de recursos financieros a la adquisición de activos con la intención de obtener una rentabilidad futura, es una actividad que destina recursos con fines de garantizar ventajas de cualquier tipo; La inversión inicial se define a la cantidad inicial de dinero necesario para poner en marcha un proyecto o negocio, mediante recursos o servicios.

Al invertir de manera resumida tiene un buen efecto a largo plazo, el proceso de comprar activos que aumentan de valor con el tiempo y proporcionan rendimientos en forma de pagos de ingresos o ganancias de capital.

Activos fijos.

Son todos aquellos viene tangibles que se utilizan en la actividad de la empresa Activo fijo es considerado los bienes de una empresa pueden ser tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y estos son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta.

Los activos fijos de “SANAS & FIT-TRAS” se 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 \$ 3.790.44

Tabla 26. Activos fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	
Vehículo	
Equipos Ind. / seguridad	1,913,95
Equipos de Computación	699.49
Muebles – enseres	1,177,00
TOTAL	3,790,44

Nota. Esta tabla detalla los activos fijos de SANAS & FIT-TRAS

Capital de trabajo

Se define como capital de trabajo a la dimensión contable que hace referencia a los recursos económicos de que dispone la organización en su patrimonio y permite asumir compromisos de pago en el corto plazo, los que se vinculan a la actividad propia. En el caso de una contabilidad simplificada se entiende como capital de trabajo a aquellos recursos de los que dispone una compañía para sus operaciones diarias. Estos recursos son: efectivos, productos financieros y otras inversiones realizadas por la empresa. (Westreicher, 2020)

El establecimiento “SANAS & FIT-TRAS” tiene capital de trabajo inicial de una inversión de \$41711.88 dólares en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y los gastos financieros.

Tabla 27. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	\$5.167,45	\$20.669,80
Servicios Básicos	\$339,00	1356
Suministros de oficina	\$45,00	\$180,00
material limpieza	\$297,78	\$1.191,12
Documentos permisos	\$10,00	120
alquiler local	\$450,00	1800
Publicidad	\$36,24	144,96
adquisición productos	\$3.000,00	12000
gastos financieros	\$700,00	2800
TOTAL INVERSION	\$10.045,47	\$40.261,88

Nota. Esta tabla detalla el capital de trabajo de SANAS & FIT-TRAS.

Inversión total

La inversión total declara a los valores que se obtienen de la sumatoria de los activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo destinado para 1 año de actividad de la microempresa que arroja un saldo de \$45.502.32 dólares.

Tabla 28. Inversión total.

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	3790,44
ACTIVO DIFERIDO	\$0.00
CAPITAL DE TRABAJO /12M	40261,88
TOTAL DE INVERSIÓN	44052,32

Nota. Esta tabla detalla el total de inversión de SANAS & FIT-TRAS.

Sueldos

En la siguiente tabla se describe la remuneración que tiene cada colaborador que forma parte del establecimiento “SANAS & FIT-TRAS” más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Tabla 29. Sueldos y aportaciones (IESS).

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMPLEADOR	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente General	\$550.00	\$6,600.00	\$623.70	\$801.90	\$6,778.20
Cajero (1/2 tiempo)	\$225.00	\$2,700.00	\$255.15	\$328.05	\$2,772.90
Auxiliar de cocina (1/2 tiempo)	\$225.00	\$2,700.00	\$255.15	\$328.05	\$2,772.90
Cocinero	\$450.00	\$5,400.00	\$510.30	\$656.10	\$5,545.80
TOTAL	\$1,450.00	\$17,400.00	\$1,644.30	\$2,114.10	\$17,869.80

Nota. Esta tabla detalla los sueldos y aportaciones de IESS de SANAS & FIT-TRAS.

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.

Décimo tercero y Décimo cuarto sueldo.

DÉCIMO TERCERO Y DÉCIMO CUARTO				
	SUELDOS	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL DÉCIMOS
Gerente General	550.00	550.00	450.00	1000.00
Cajero/Mesero (1/2 tiempo)	225.00	225.00	225.00	450.00
Auxiliar de cocina (1/2 tiempo)	225.00	225.00	225.00	450.00
Cocinero	450.00	450.00	450.00	900.00
TOTAL				2800.00

Nota. Esta tabla detalla décimo tercero y décimo cuarto de SANAS & FIT-TRAS.

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales generan un monto de \$ 20.669.80 dólares.

Tabla 30. Total, sueldos y beneficios legales.

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL ANUAL
\$17,869.80	\$2800	20669,80

Nota. Esta tabla detalla el total de sueldos y beneficios legales de SANAS & FIT-TRAS.

Depreciación de activos fijos

La depreciación consiste en la pérdida de valor que sufren los bienes de una organización, se provoca por el desgaste que produce el uso de estos con el paso del tiempo; esta posibilita aproximar y ajustar el valor de los bienes al que poseen realmente en cualquier momento. (Burguillo, 2016)

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 31. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	\$1,913.95	10%	\$191.40
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	699.49	33.33%	233.140017
Muebles y Enseres	1177	10%	117.7
	\$3,790.44		\$542.24

Nota. Esta detalla la depreciación de los activos fijos de SANAS & FIT-TRAS.

Tabla de amortización capital financiado.

El cuadro de amortización constituye una tabla en la que se plasma el cronograma para la realización de los pagos al concederse un préstamo, incluye la liquidación del principal y los intereses correspondientes. Constituye un resumen de la totalidad de las cancelaciones que debe realizar la entidad o persona prestataria en todo el ciclo de vida del préstamo. (Donoso, 2017)

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 \$20,000.00 dólares.

Tabla 32. Amortización capital financiada.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	20000,00			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	\$ 5.825,67	\$ 2.800,00	\$ 3.025,67	\$ 16.974,33
2	\$ 5.825,67	\$ 2.376,41	\$ 3.449,26	\$ 13.525,06
3	\$ 5.825,67	\$ 1.893,51	\$ 3.932,16	\$ 9.592,90
4	\$ 5.825,67	\$ 1.343,01	\$ 4.482,66	\$ 5.110,24
5	\$ 5.825,67	\$ 715,43	\$ 5.110,24	\$ -

Nota. Esta tabla detalla la amortización del capital financiado para SANAS & FIT-TRAS.

La tabla de amortización francesa del capital financiado está calculada para un periodo de tiempo de 5 años con una tasa de interés del 14% y en cada año está establecido el monto del capital, del interés y del saldo que sigue restando hasta llegar al año quinto en donde se termina de realizar el pago total de la deuda.

Estructura de capital.

La estructura de la inversión total del emprendimiento está representada de la siguiente forma: capital propio con un monto de \$ 24052,32 dólares que representa un 55% del total de la inversión, el capital financiado con un monto de 20.000 dólares que representa el 45 % 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 7,1%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 6.4%.

Tabla 33. Estructura del capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	24052,32	55%	13%	7,1%	
Capital Financiero	20000,00	45%	14%	6,4%	
TOTAL INVERSIÓN	44052,32	100%		13,45%	TMAR

Nota. La tabla detalla la estructura de capital de “SANAS & FIT-TRAS”

TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).

La tasa de descuento que es igual a la TMAR se compone de la tasa pasiva del capital propio más el riesgo país que arrojan un porcentaje del 7.3% más la tasa del capital financiado que es del 6,2%, dando como resultado una TMAR que es del 13,44% para el proyecto del establecimiento “SANAS & FIT-TRAS”.

Punto de equilibrio.

Este término se define como el momento a partir del cual un negocio cubre sus costes variables y fijos; o sea, es el minuto en que los ingresos y los egresos están equiparados, por lo que no hay pérdidas y ganancias. Es importante señalar que no es una meta sino un punto de partida para que las organizaciones

empresariales incrementen su confianza en los servicios y productos que comercializan. Este índice no se calcula una sola vez, sino que se ajusta de forma periódica y puede ser calculado para diferentes períodos: mensual, trimestral, anual, otros. (Flores J. , 2021, pág. 1 y 2)

Es un procedimiento que sirve para determinar el volumen mínimo de ventas de una empresa para no perder ni ganar como empresa.

La presente tabla a continuación refleja el monto de fijo de capital de trabajo destinada para cada mes en donde están inmersos los gastos en materia prima, arriendo, sueldos y servicios básicos calculados mensualmente.

Tabla 34. Costos fijos mensuales.

Costos fijos	
Arriendo	\$150,00
Sueldos	\$1.722,48
TOTAL	1872,48

Nota. Esta tabla detalla los costos fijos de “SANAS & FIT-TRAS”

Margen de contribución

En el margen de contribución se encuentran calculados los valores de los costos de la Fit de pollo, \$1.58 dólares en total. El precio estimado de los mismos en conjunto nos da un total de \$2.33 dólares, generando un margen de contribución de \$0.75 dólares.

Tabla 35. Margen de contribución.

Costos de papi pollo		
Pprecio	\$2.33	
Costo	\$1.58	
Ganancia	0.75	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Nota. Esta tabla detalla del margen de distribución de “SANAS & FIT-TRAS”.

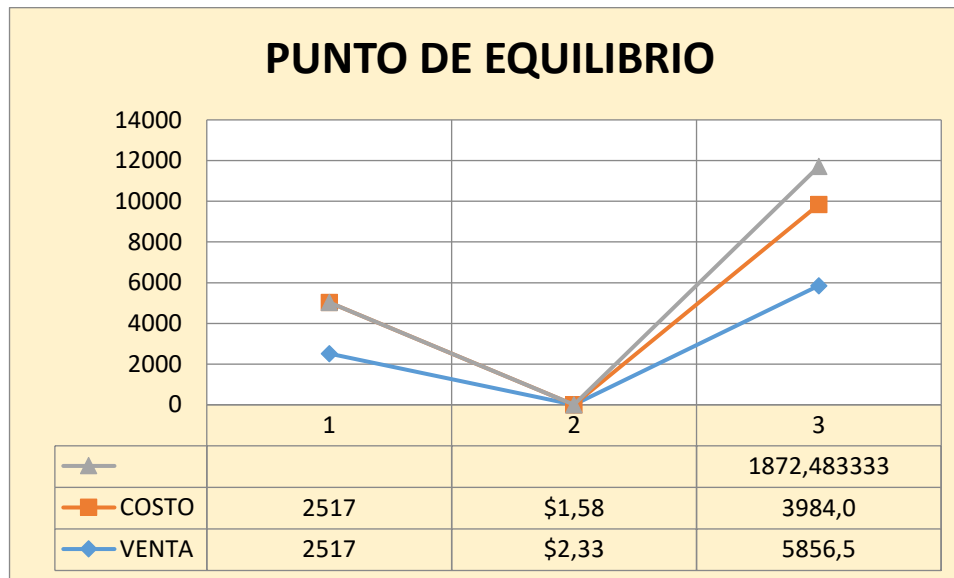
El análisis financiero de “SANAS & FIT-TRAS”. Da como resultado su punto de equilibrio que está constituido por los costos fijos de producción más el margen de contribución de los mismos dando como resultado que para alcanzar al punto de equilibrio se requiere realizar una venta de 2517 Fit de pollo total mensualmente con un promedio de 103 ventas diarias de estos productos.

Tabla 36. Punto de equilibrio.

VENTA	2517	\$2,33	5856,5
COSTO	2517	\$1,58	3984,0
			1872,48333
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Nota. Esta tabla detalla el punto de equilibrio de “SANAS & FIT-TRAS”

Figura 20. Punto de equilibrio.



Nota. La imagen presenta el cálculo del punto de equilibrio de “SANAS & FIT-TRAS”

Tabla 37. Ventas proyectadas.

Ventas proyectadas			
6100	14213	170556	ventas
6100	9638	115656	costo

Nota. La tabla detalla las ventas proyectadas de “SANAS & FIT-TRAS”

Costo de ventas

El costo de ventas para SANAS & FIT-TRAS 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 38. Flujo de ventas.

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		170556,00	175689,74	180978,00	186425,43	192036,84
COSTO DE VENTAS		115656,00	119137,25	122723,28	126417,25	130222,41
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		54900,00	56552,49	58254,72	60008,19	61814,43
GASTOS ADMINISTRATIVOS		20669,80	21291,96	21932,85	22593,03	23273,08
SERVICIOS BASICOS		1356,00	1396,82	1438,86	1482,17	1526,78
MATERIAL OFIC.		180,00	185,42	191,00	196,75	202,67
SUMINISTROS DE LIMPIEZA		211,62	217,99	224,55	231,31	238,27
GASTOS DOCUMENTOS,PERMISOS		120,00	123,61	127,33	131,17	135,11
ALQUILER		1800,00	1854,18	1909,99	1967,48	2026,70
DEPRECIACIONES		542,24	542,24	542,24	542,24	542,24
AMORTIZACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERATIVA		30020,34	30940,28	31887,90	32864,05	33869,58
GASTOS FINANCIEROS		2800,00	2376,41	1893,51	1343,01	715,43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		27220,34	28563,87	29994,39	31521,04	33154,15
BASE IMPOSITIVA		6805,09	10354,40	10872,97	11426,38	12018,38
UTILIDAD NETA		20415,26	18209,47	19121,43	20094,66	21135,77

Nota. La tabla detalla el cálculo del punto de equilibrio, "SANAS & FIT-TRAS

Flujo de caja

En el flujo de caja de SANAS & FIT-TRAS se considera todos egresos e ingresos que tiene el establecimiento con una proyección estimada de cinco años de actividad comercial.

Tabla 39. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		28741.34	29617.01	30519.05	31448.23	32405.38
DEPRECIACION		350.84	350.84	350.84	350.84	350.84
AMORTIZACION		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
- BASE IMPOSITIVA		6485.33	9874.72	10376.76	10913.14	11487.61
- GASTOS FINANCIEROS		2800.00	2376.41	1893.51	1343.01	715.43
- PAGO CAPITAL		3,025.67	3,449.26	3,932.16	4,482.66	5,110.24
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-45502.32	16,781.17	14,267.46	14,667.46	15,060.26	15,442.95

Nota. La tabla detalla el flujo de caja de "SANAS & FIT-TRAS.

Cálculo del VAN y el TIR

La primera diferencia para mencionar es la forma de estudiar la rentabilidad de un proyecto. El VAN lo hace en términos absolutos netos, es decir, en unidades monetarias, nos indica el valor del proyecto hoy en día; mientras la TIR, nos da una medida relativa, en tanto por ciento. (Bermejo, 2020)

VAN (Valor Actual Neto) o VPN

También conocido como Valor Presente Neto (VPN). Es uno de los indicadores financieros para valorar y determinar la viabilidad y la rentabilidad de un proyecto de inversión, más conocidos y utilizados. Se determina mediante la actualización de los

flujos de gastos e ingresos futuros del proyecto, menos la inversión inicial. Si el resultado de esta operación es positivo, es decir, si refleja ganancia se puede decir que el proyecto es viable.

Por medio de este indicador financiero se puede determinar la factibilidad 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 \$12.983,09

Interpretación VAN

Tabla 40. Valor actual neto interpretación.

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,

Formula del VAN

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

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

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

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

TIR (Tasa Interna de Retorno)

Es un proceso importante que se debe realizar la posible rentabilidad del proyecto y sobre todo ver si es viable o no, mide la rentabilidad promedio anual que genera el capital que pertenece. Se utiliza frecuentemente para analizar la viabilidad de un proyecto y determinar la tasa de beneficio o rentabilidad que se puede obtener de dicha inversión.

Interpretación del TIR

Tabla 41. Interpretación del 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

Formula del TIR

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

F_t = flujos de caja.

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

TIR = tasa interna de retorno.

El cálculo de la tasa interno de retorno (TIR) SANAS & FIT-TRAS demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 25,21% con una separación del 11,76 % de la tasa mínima de rendimiento (TMAR) que se encuentra en el 13,45%.

Tabla 42. Cálculo del VAN Y TIR.

VAN	12.983,09
TIR	25,21%
TMAR	13,45%

Nota. La tabla detalla el calculo del VAN y TIR.

Conclusiones

- Mediante un breves estudio de mercado se pudo determinar que el nivel de aceptación para SANAS & FIT-TRAS es favorable; adicionalmente a través de la implementación de una entrevista y la observación a 10 establecimientos de comida de comida rápida se pudo verificar que la competencia no se ha percatado de reducir el contenido de grasa al momento de preparar sus platillos.
- A través del análisis del microentorno y macroentorno de “SANAS & FIT-TRAS” fue posible determinar las amenazas y oportunidades que enfrenta este proyecto de emprendimiento.
- Los indicadores financieros permiten determinar la viabilidad para la implementación de “SANAS & FIT-TRAS”.

Recomendaciones

- Antes de emprender cualquier negocio los inversionistas deben realizar un estudio de mercado, el cual les permitirá mitigar riesgos al momento de invertir su dinero.
- Realizar un estudio organizacional es importante puede que permite determinar organizar la empresa como un sistema y de esa manera lograr objetivos organizacionales.

INFORME TURNITIN

NOMBRE DEL TRABAJO

Andrés Arteaga 27marzo.docx

AUTOR

ANDRÉS ARTEAGA

RECUENTO DE PALABRAS

12557 Words

RECUENTO DE CARACTERES

68868 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

118 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

5.1MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 27, 2023 5:30 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 27, 2023 5:31 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
- 3% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de CrossRef

● **Excluir del Reporte de Similitud**

- Fuentes excluidas manualmente
- Bloques de texto excluidos manualmente

Anexos

Encuesta

SANAS & FIT-TRAS

Esta encuesta tiene como finalidad conocer determinar la aceptación del mercado objetivo que este situado en Carapungo, ciudad de Quito y establecer el nivel de acogida que tendríamos.

¿Prepara la comida tratando de eliminar la mayor grasa posible?

Si

No

¿Conoce usted lo que es una freidora de aire?

Sí

No

Sabía usted que la freidora de aire reduce la formación de compuestos peligrosos para nuestra salud?

Sí

No

De las siguientes opciones de comida rápida, ¿cuál de ellas es su favorita?

Papas fritas

Papi carne

Salchi papas

Papi pollo

Hot dogs

¿Cuál es su apreciación sobre la calidad del producto y servicio que actualmente brindan los restaurantes de comida rápida por el sector en donde usted reside?

Excelente

Muy buena

Bueno

Regular

Malo

¿Al freír papas usted usa freidora de aire?

Si

No

¿Qué salsa le gusta más como acompañante de su comida?

Salsa de queso

Salsa de ajo

Ketchup

Mayonesa

BBQ

Mostaza

Ají

Sin salsa

Todas

¿Cuál es la hora de su preferencia para acudir a consumir comida rápida?

Mañana

Medio día

Tarde

Media Tarde

Noche

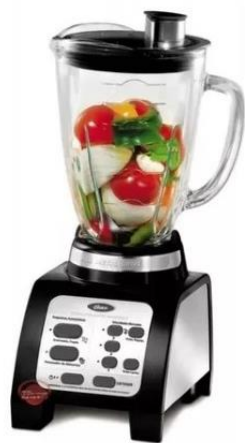
¿Cómo se ha enterado de la existencia de nuevos establecimientos de comida rápida?

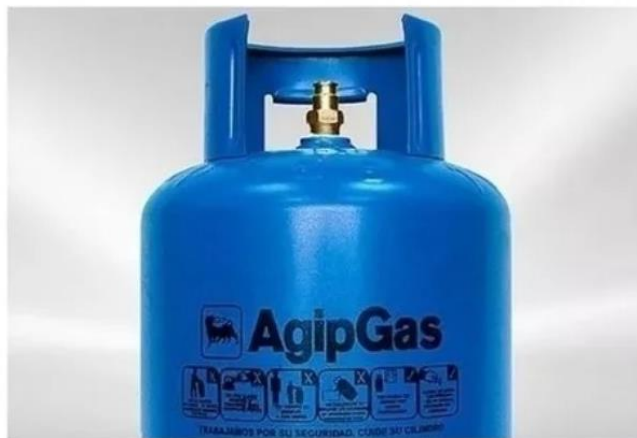
Hojas volantes

Facebook

Whatsapp


Instagram







Nuevo | +100 vendidos



Laptop Lenovo IdeaPad 15ITL05
graphite gray 15.6", Intel Core i7 1165G7 16GB de RAM 512GB SSD, Intel Iris Xe Graphics G7 96EUs 1920x1080px Windows 11 Home

U\$\$

Capacidad: **16 GB RAM | 512 GB SSD**

12 GB RAM | 512 GB SSD | 16 GB RAM | 512 GB SSD

Sistema operativo: Windows 11 Home

Windows 11 Home

Procesador: Intel Core i7 1165G7

Intel Core i7 1165G7

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Envío gratis a todo el país
Conoce los tiempos y las formas de envío.
Calcular cuándo llega

Vendido por TECNOPRO EC

Cantidad: 1 unidad (1736 disponibles)

Comprar ahora

Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

12 meses de garantía de fábrica.

3 de 7



Epson L3250 Wi-Fi Impresora
Multifunc. Sist. De Tinta Contin

U\$\$

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

Entrega a acordar con el vendedor
Auto. Quito
Ver costos de envío

Color: NEGRA

Cantidad: 1 unidad (817 disponibles)

Comprar ahora

4 de 7

Muebles y enseres.



Nuevo | +5 vendidos

Mesa De Trabajo Acero Inoxi-
dable Favor Leer Descripción 

U\$S

Hasta 12 cuotas



[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor

Belisario Quevedo, Quito

[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad**  (15 disponibles)



Nuevo

Tabla De Cocina Madera Bambu

U\$S

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

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

Color: **Amarillo**

Nombre Del Diseño: **Geométrico**

¡Última disponible!

Comprar ahora



Nuevo

Bowls Umco Juego De 3 Unidades Inoxidable Nuevo

U\$S

Hasta 12 cuotas

VISA 
[Más información](#)

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

Cantidad: **1 unidad** (2 disponibles)

Comprar ahora



← ★ 😊 ⓘ

Nuevo | +5 vendidos

Detectores De Humo Y Calor ❤️
Hagroy 2 Y 4 Hilos

U\$S

Hasta 12 cuotas
VISA
Más información

📦 Entrega a acordar con el vendedor
Itaque, Ouito
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (968 disponibles)

Comprar ahora

6 de 7



Nuevo | 4 vendidos

Señalética Homologada Para 
 Todo Local

U\$S 3⁵⁰

Hasta 12 cuotas


 Más información

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

Cantidad: 1 unidad  (76 disponibles)

[Comprar ahora](#)

 Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo | 3 vendidos

Venta Recarga E Instalación 
 De Extintores Pqs Y Co2 A
 Domici

U\$S

Hasta 12 cuotas


 Más información

 Envío a todo el país
 Conoce los tiempos y las formas de envío.
[Calcular cuándo llega](#)

Cantidad: 1 unidad  (67 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Referencias

- Arias, E. (28 de marzo de 2022). *Estructura de capital*. Obtenido de Economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/estructura-de-capital.html>
- Bermejo, D. J. (01 de marzo de 2020). *economipedia*. Obtenido de economipedia:
<https://economipedia.com/definiciones/comparacion-entre-van-y-tir.html>
- Burguillo, R. V. (2016). *Depreciación*. *Economipedia*. Obtenido de
<https://economipedia.com/definiciones/depreciacion.html>
- Caballero, F. (2015). *Salario o sueldo*. Obtenido de
<https://economipedia.com/definiciones/salario-o-sueldo.html>
- Cancino del Castillo & Morales Parragué . (2008).
- Donoso, A. (2017). *Cuadro de amortización*. Obtenido de economipedia.com:
<https://economipedia.com/definiciones/cuadro-de-amortizacion.html>
- Flores, J. (2021). *Punto de equilibrio en una empresa: qué es y cómo se calcula*.
 Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/punto-equilibrio-empresa>.
- Flores, M. J. (10 de julio de 2018). *Derecho Ecuador*. Obtenido de
<https://derechoecuador.com/microempresa/>
- GOOGLE. (s.f.). Obtenido de
<https://www.google.com.ec/maps/place/Avenida+Padre+Luis+Vaccari+%26+R%C3%ADo+Cayambe,+Quito+170203/@-0.0961291,->

78.4541956,18z/data=!4m6!3m5!1s0x91d58f6b57c50909:0x58287ed8f6369b1d!8m2!3d-0.0959977!4d-78.4531871!16s%2Fg%2F11f34413zc?hl

Google. (2023). *Google maps*. Obtenido de Google maps:

<https://www.google.com.ec/maps/place/Avenida+Padre+Luis+Vaccari+%26+R%C3%ADo+Cayambe,+Quito+170203/@-0.0961291,->

78.4541956,18z/data=!4m6!3m5!1s0x91d58f6b57c50909:0x58287ed8f6369b1d!8m2!3d-0.0959977!4d-78.4531871!16s%2Fg%2F11f34413zc?hl

ISGlobal instituto de Salud Global Barcelona. (s.f.). Obtenido de ISGlobal instituto de

Salud Global Barcelona: <https://www.isglobal.org/-/sdgs-and-global-health>

Llamas, J. (16 de Abril de 2020). *Costo de ventas*. Obtenido de Economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/costo-de-ventas.html>

Malow. (1954).

maps, G. (2023). Obtenido de

<https://www.google.com.ec/maps/place/Avenida+Padre+Luis+Vaccari+%26+R%C3%ADo+Cayambe,+Quito+170203/@-0.0961291,->

78.4541956,18z/data=!4m6!3m5!1s0x91d58f6b57c50909:0x58287ed8f6369b1d!8m2!3d-0.0959977!4d-78.4531871!16s%2Fg%2F11f34413zc?hl

Marta Guerri. (2022).

Tejo, D. (2016). *Pirámide de Maslow*. Recuperado el 15 de julio de 2021, de <http://davidtejo.com/2016/06/la-nueva-piramide-de-maslow-el-cambio-en-las-necesidades-basicas-en-el-siglo-xxi-y-su-influencia-en-el-lifestyle-actual/>

Westreicher, G. (2020). *Capital de trabajo*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>.