



CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN

TEMA:

“Plan de negocio para la implementación de un restaurante de comida típica en el barrio Mariscal Sucre de la ciudad de Machachi”.

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

AUTOR:

Víctor Daniel Leyme Pilicita

Directora

Ing. Karina Lucio

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

DEDICATORIA

Dedico con todo mi corazón este trabajo a Dios, a mis hijos José y Nicolás, a mi esposa Alexandra Tituaña, pues sin ellos no lo habría logrado, ofrendo mi trabajo a ustedes que siempre estuvieron a mi lado en los momentos más difíciles y en los agradables también, cuando todo parecía desvanecerse ustedes representan el deseo de superación y de triunfo en la vida, razón por la cual obtuve fuerzas para seguir adelante y llegar a la meta.

AGRADECIMIENTO

Doy gracias a Dios por permitirme culminar con éxito los estudios en el ITI, gracias a la Ingeniera Karina Lucio quien me supo orientar en la realización de este trabajo, así como también estoy agradecido con todos los docentes de este prestigioso instituto que día a día compartieron sus experiencias de aprendizaje, para fortalecer el conocimiento y salir de la ignorancia.

Extiendo mi gratitud con mi querida Madre María Rosario que estuvo ahí cuando más lo necesite, a mi suegra Luz Irene del Rosario por creer en mí y brindarme palabras de aliento que restablecieron mis ganas de seguir adelante.

Finalmente quiero agradecer al equipo de trabajo de Terapias Asistidas con Caballos de la Unidad Nacional de Policía Montada de la Policía Nacional del Ecuador quienes con su amistad y apoyo incondicional formaron parte de todo el trayecto para la culminación de este trabajo.

AUTORÍA

Yo, Víctor Daniel Leyme Pilicita autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Víctor Leyme

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

ING. Karina Lucio.

Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

ING. Karina Lucio

D.M. Quito, 28 de febrero 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 Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Víctor Leyme** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Víctor Daniel Leyme Pilicita realizó el trabajo fin de carrera titulado: “**Proyecto** de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica en la ciudad de Machachi “La Fonda del Chagra”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la **Ing. 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, **Ing. Karina Lucio** en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y el Sr **Víctor Leyme**, 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 de comida típica en la ciudad de Machachi “La Fonda del Chagra”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

Ing. Karina Lucio

Víctor Leyme

D.M. Quito, 28 de febrero de 2023

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE TABLAS	10
ÍNDICE DE FIGURAS.....	11
RESUMEN.....	12
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	14
Creación de la empresa.	14
Descripción de la empresa.	14
Importancia.	14
Características.	15
Actividad.	15
Tamaño y distribución de la empresa.....	16
Estudio arquitectónico.....	17
Estructura interna del establecimiento.	17
Necesidades a satisfacer.	17
Localización de la empresa.	19
Filosofía empresarial.	19
Meta.....	20
Políticas.	21
Diseño organizacional.	24
Tipo de Estructura.	24
Formalización.....	25
Centralización – Descentralización.....	25
Integración.....	26
Organigrama empresarial.	27
Funciones del personal.	28
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	33
Objetivo de mercadotecnia.....	33
Segmentación de mercado.....	34
Plan de Muestreo.....	34
Análisis de las encuestas.	36
Análisis General.	49
Los atributos preferidos por el cliente son: el ambiente, atención y sabor.	49
Entorno empresarial.	50
Microentorno.....	50
Macroentorno.	54
Producto y servicio.....	56
Producto Esencial.....	56
Producto real.	57
Calidad.	59
Estilo.	59

Marca.....	59
Producto aumentado.....	60
Plan de introducción al mercado	60
Distintivos y Uniformes.	60
Materiales de identificación.	62
Canal de distribución y puntos de ventas.	65
Riesgo y oportunidades del negocio.	66
Fijación de Precios.	67
Fijación de precios por receta estándar.	67
Implementación del negocio.	70
Costos Fijos.	70
Equipos industriales.	70
Equipos de computación.	71
Muebles y enseres.	71
Materiales de limpieza.	72
Estudio arquitectónico.....	73
Estructura interna del establecimiento.	73
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	74
Objetivos Sociales.....	74
Tratar de resarcir empleo para la población de Machachi	74
Salud y Bienestar.....	75
Igualdad de Género.	75
Objetivos Ambientales.....	75
Acción por el Clima.	75
Producción y consumo responsable.	76
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	77
Servicio de Rentas Internas / SRI.	77
Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos del cantón Mejía.	77
Patente Municipal.....	78
IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	79
Ministerio de Relaciones Laborales (MRL).....	80
SAYCE (Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos).....	80
PROCESO FINANCIERO	81
Introducción.	81
Inversión.....	81
Activos fijos.	81
Capital de trabajo.	82
Inversión total.....	83
Sueldos.	83
Beneficios legales.....	84
Depreciación de activos fijos.	84
Tabla de amortización capital financiado.	85
Estructura de capital.....	86
TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).....	86
Punto de equilibrio.	87

Margen de contribución	87
Costo de ventas.	89
Flujo de caja.	90
Cálculo del VAN y el TIR.	90
VAN (Valor Actual Neto) o VPN.....	90
Tir (Tasa Interna de Retorno).....	91
Interpretación del TIR.	92
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	93
Conclusiones.	93
Recomendaciones.....	93
Referencias.....	94
ANEXOS.	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, Gerente General _____	28
Tabla 2. Méritos aspectos a considera Jefe de cocina _____	29
Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, auxiliar de cocina _____	30
Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, mesero _____	31
Tabla 5. Méritos aspectos a considerar, auxiliar de servicios generales _____	32
Tabla 6. Segmentación de mercado. _____	34
Tabla 7. Grupo de edad y sexo (Machachi). _____	34
Tabla 8. Segmento de personas para la encuesta. _____	35
Tabla 9. Pregunta 1 _____	36
Tabla 10. Pregunta 2 _____	37
Tabla 11. Pregunta 3 _____	38
Tabla 12. Pregunta 4 _____	39
Tabla 13. Pregunta 5 _____	40
Tabla 14. Pregunta 6 _____	41
Tabla 15. Pregunta 7 _____	42
Tabla 16. Pregunta 8 _____	43
Tabla 17. Pregunta 9 _____	44
Tabla 18. Pregunta 10 _____	45
Tabla 19. Pregunta 11 _____	46
Tabla 20. Pregunta 12 _____	47
Tabla 21. Pregunta 13 _____	48
Tabla 22. Proveedores _____	53
Tabla 23. Financiamiento publicidad. _____	66
Tabla 24. Chanfaina, receta estándar de costos _____	68
Tabla 25. Hornado, receta estándar de costos _____	69
Tabla 26. Costos Fijos _____	70
Tabla 27. Equipos industriales _____	70
Tabla 28. Equipos de computación _____	71
Tabla 29. Muebles y enseres _____	71
Tabla 30. Equipos industriales de seguridad. _____	71
Tabla 31. Suministros de oficina _____	72
Tabla 32. Materiales de Limpieza _____	72
Tabla 33. Activos Fijos. _____	81
Tabla 34. Capital de Trabajo _____	82
Tabla 35. Total de inversión. _____	83
Tabla 36. Sueldos _____	83
Tabla 37. Décimo tercero y décimo cuarto sueldo. _____	84
Tabla 38. Total, sueldos y beneficios legales _____	84
Tabla 39. Depreciación de activos fijos. _____	85
Tabla 40. Amortización capital financiado. _____	85
Tabla 41. Estructura del monto del capital. _____	86
Tabla 42. Costos fijos mensuales _____	87
Tabla 43. Margen de contribución. _____	87

Tabla 44. Punto de Equilibrio _____	88
Tabla 45. Ventas Proyectadas. _____	88
Tabla 46. Flujo de Ventas. _____	89
Tabla 47. Flujo de Caja. _____	90
Tabla 48. Valor actual neto interpretación. _____	91
Tabla 49. Interpretación del TIR. _____	92
Tabla 50. Cálculo del VAN y el TIR _____	92

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Esquema y distribución del restaurante “La Fonda del Chagra” _____	17
Figura 2. Pirámide de Maslow. _____	18
Figura 3. Ubicación _____	19
Figura 4. Mapa de procesos restaurante “La Fonda del Chagra” _____	25
Figura 5. Flujo de procesos del servicio de restaurante. _____	26
Figura 6. Flujo de procesos del servicio para llevar los alimentos. _____	27
Figura 7. Organigrama empresarial “La Fonda del Chagra” _____	27
Figura 8. Pregunta 1, gráfico circular _____	36
Figura 9. Pregunta 2, gráfico circular. _____	37
Figura 10. Pregunta 3, gráfico circular. _____	38
Figura 11. Pregunta 4, gráfico circular. _____	39
Figura 12. Pregunta 5, gráfico circular. _____	40
Figura 13. Pregunta 6, gráfico circular. _____	41
Figura 14. Pregunta 7, gráfico circular. _____	42
Figura 15. Pregunta 8, gráfico circular. _____	43
Figura 16. Pregunta 9, gráfico circular. _____	44
Figura 17. Pregunta 10, gráfico circular. _____	45
Figura 18. Pregunta 11, gráfico circular. _____	46
Figura 19. Pregunta 12, gráfico circular. _____	47
Figura 20. Pregunta 13, gráfico circular. _____	48
Figura 21. Esquema microentorno La Fonda del Chagra. _____	50
Figura 22. Esquema macroentorno La Fonda del Chagra. _____	54
Figura 23. Diseño Uniforme Chef. _____	61
Figura 24. Diseño ayudante de cocina. _____	61
Figura 25. Diseño mesero, cajero. _____	62
Figura 26. Imagotipo La Fonda del Chagra. _____	62
Figura 27. Anverso tarjeta de presentación de la Fonda del Chagra. _____	63
Figura 28. Reverso tarjeta de presentación de la Fonda del Chagra. _____	64
Figura 29. Hoja membretada de La Fonda del Chagra. _____	64
Figura 30. Estructura del establecimiento _____	73
Figura 31. Objetivo de desarrollo sostenible. _____	74
Figura 32. Punto de Equilibrio. _____	88

“Plan de negocio para la implementación de un restaurante de comida típica en el barrio Mariscal Sucre de la ciudad de Machachi.”

Víctor Daniel Leyme Pilicita

Ing. Karina Lucio

D.M. Quito 28 de febrero de 2023

RESUMEN

Actualmente la cultura gastronómica chacarera se ha visto expuesta a un proceso de desvalorización, debido a la escasa oferta de restaurantes que oferten platos y bebidas relacionadas con este tipo de comida, uno de los factores que ha dado paso a esto constituye la proliferación de establecimientos que ofrecen menús ajenos a las tradiciones y costumbres de la zona.

Los platos típicos tradicionales oriundos de Machachi si son valorados por los habitantes de este lugar pero los restaurantes no ofertan un menú que vaya relacionado con este tipo de comida; según se consulta a la población que forma parte del mercado objetivo lo prefieren pero no está a su alcance; motivo por el cual “La fonda del Chagra” ha encontrado una oportunidad de negocio.

Como resultado de la investigación, se considera factible implementar un establecimiento de comida típica tradicional chacarea denominada “ La fonda del Chagra” ubicado en el barrio Mariscal Sucre de la ciudad de Machachi, que oferte platos vinculados con la cultura machacheña, bajo la implementación de BPMS (Buenas Prácticas de Manufactura) lo que garantiza productos de calidad , donde se

valorará tradiciones y costumbres a través de la ambientación, música; para de esta manera lograr el involucramiento y apropiación de los actores sociales y de los viajeros visitantes.

Para un adecuado funcionamiento de un establecimiento de expendio de comida es necesario una correcta distribución de las áreas de producción, donde se controlará la productividad de la materia prima reduciendo desperdicios.

El establecimiento contara con los permisos necesarios de funcionamiento, así como el pago de que represente los mismos.

El presupuesto de la “La fonda del Chagra” ha estructurado su presupuesto a través de un crédito en entidades bancarias y la otra parte se financia a través de recursos propios, previa la ejecución del cálculo de indicadores financieros correspondientes a comprobar la viabilidad de un proyecto se concluye que la implementación de esta idea de negocio es factible.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa.

En la ciudad de Machachi actualmente no existen restaurantes que oferten platos típicos de la cultura gastronómica chacarera, lo que ha hecho de cierta manera que la población olvide sus costumbres autóctonas y adquieran nuevos hábitos de consumo alimenticio. Previo a un estudio de mercado realizado se pudo constatar el gusto por la comida típica por parte de los habitantes de Machachi. De acuerdo a lo mencionado se ofertará el menú conformado por: sopa de Chagra, timbusca, ají de cuy, hornado acompañado de mote o tortilla de papa, yahuarlocro, chanfaina y en cuanto a bebidas se ofertará: chicha de jora, licor de zumfo.

Con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad se cumplirá con todos los estándares de calidad exigidos para restaurantes.

Descripción de la empresa.

Importancia.

“La Fonda del Chagra” coloca a disposición una oferta variada de comida típica que además de rescatar el gusto por la comida tradicional de la zona es una opción para alimentarse saludablemente; adicionalmente que a través de esta idea de negocio es posible incentivar el gusto por la cultura gastronómica ancestral.

El menú de la mayoría de los restaurantes se enfoca solo en modelos de tipo convencional o de comida rápida; mismos que han ido desplazando el patrimonio culinario local introduciendo nuevas tendencias de alimentación en la población.

El establecimiento del restaurante estará diseñado a fin de que se facilite cumplir con todas las Buenas Prácticas de Manufactura exigidas para la industria restaurantera a fin de poder satisfacer de manera eficaz las necesidades y deseos de los clientes consumidores.

Características.

El restaurante “La Fonda del Chagra” es un establecimiento de comida tradicional con un amplio repertorio de platos a seleccionar por el cliente.

La prestación del servicio está enmarcada en apego estricto a BPM y estándares de calidad inmersos dentro de la industria restaurantera con el objetivo de lograr satisfacer las expectativas del cliente.

Adicionalmente ofrecerá un servicio con estructura física adecuada, la decoración del área de consumo estará en sintonía con la cultura de la zona como: cuadros, fotos, mobiliario (sillas, mesas, mantelería), artesanías alusivas a las costumbres y tradiciones de la cultura chacarera que es originaria de este lugar.

Los empleados que laboren estarán afiliados al seguro social y gozaran de todos los derechos estipulados en el código de trabajo del Ecuador. En cuanto al medio ambiente, la empresa se compromete a realizar adecuado manejo de residuos.

Actividad.

Su domicilio tributario estará ubicado en la ciudad de Machachi y su actividad principal está enmarcada en la venta de comida y bebidas tradicionales tales como:

- Sopa de Chagra
- Timbushca
- Ají de cuy
- Hornado acompañado de mote o de tortillas de papa
- Yahuarlocro
- Fritada
- Chanfaina
- Chicha de jora
- Licor de Zumfo

Tamaño y distribución de la empresa.

“El Fogón del Chagra” es una microempresa que contará con las siguientes áreas tales como:

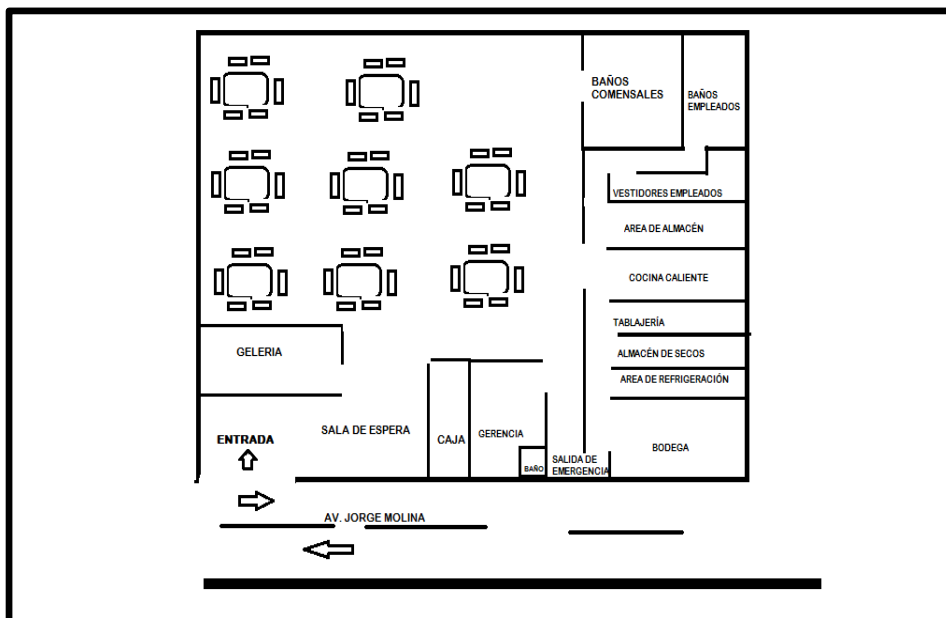
- Bodega
- Área de producción
- Área de cocina fría y caliente
- Montaje de platos
- Limpieza
- Zona de consumo
- Área de comensales
- Zona de cobro
- Recepción
- Zona de parqueo.

Estudio arquitectónico.

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante “La Fonda del Chagra” varios factores tales como: la capacidad instalada, aforo permitido máximo de 40 personas.

Estructura interna del establecimiento.

Figura 1. Esquema y distribución del restaurante “La Fonda del Chagra”



Nota: El gráfico representa la distribución de toda el área del restaurante La Fonda del Chagra.

Necesidades a satisfacer.

El psicólogo Abraham Maslow formuló una teoría de la motivación humana, basándose en la idea de que existe una jerarquía de necesidades humanas. La jerarquía de las necesidades de Maslow consta de cinco niveles de necesidades humanas, clasificadas en orden de importancia, desde las de menor nivel (o biogenéticas) hasta las de mayor nivel (psicogénicas). La teoría afirma que los individuos buscan satisfacer las necesidades de bajo nivel antes de ocuparse de las de nivel más elevado. Las

necesidades insatisfechas de nivel más bajo son las que generan la motivación conductual de las personas. Cuando una necesidad queda satisfecha en términos generales, el individuo se motiva para cubrir una necesidad del siguiente nivel de la jerarquía. (Schiffman & Wisenblit, 2015, p.62).

Abraham Maslow establece la jerarquía de necesidades basadas de la siguiente manera:

Figura 2. Pirámide de Maslow.



Nota: La imagen de la pirámide de Maslow representa la conducta humana.

Tomando como punto de referencia la pirámide mencionada la empresa abordará la satisfacción de las necesidades de tipo fisiológicas, adicionalmente necesidades sociales.

El primer restaurante se originó en Francia que solía vender sopas bajo un letrero en latín: “*Venite adme omnes qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*” (“Venid a mi casa hombres que tenéis el estómago débil y yo os restauraré”). Así los establecimientos que venden comida se originan de esa frase; entonces de ahí se deduce que la función del restaurante cumple las funciones de reparar las energías que han sido

Visión.

“La Fonda del Chagra” para el año 2027 será un establecimiento líder en el ámbito gastronómico tradicional, alcanzando posicionamiento en el mercado.

Objetivos.

- Brindar productos y servicios de calidad.
- Lograr satisfacer las necesidades de los clientes.
- Preparar una amplia variedad de platos típicos tradicionales de la zona en aspecto estricto a la BPM
- Administrar de manera eficaz los recursos para alcanzar rentabilidad.

Meta.

Implementar un restaurante que oferte comida tradicional del Chagra preparada con normas de asepsia y manipulación de alimentos para satisfacer la necesidad de alimentarse y probar platos saludables autóctonos por parte de los comensales, además tendrá una temática chacarera propia del cantón Mejía, ayudando a la recuperación de valores de la cultura chacarera.

Estrategias.

- Escuchar la voz del cliente mediante la implementación de un buzón de quejas y sugerencias.
- Implementar publicidad efectiva que permita inducir el consumo de los platos que se ofertará.
- Ambientación y decoración chacarera, el mobiliario será de tipo tradicional (madera) la decoración conlleva cabezas de animales disecados que forman

parte de reliquias familiares (toro, venado), así como también las pieles de animales (vacuno, ovino) implementos de trabajo y vestimenta del Chagra (montura, cabresto, huasca, sombrero, poncho, bufanda, pala); por último la ambientación mediante la música (banda, pasacalles, albazos) galería (cuadros e instrumentos) del personaje mestizo ubicado en el valle de Machachi.

- Consolidar alianzas con la cámara de turismo para la oferta del servicio del restaurante para los propios y extraños que visiten el cantón Mejía en los días comunes y de alta demanda como los festivos.

Políticas.

La empresa.

- Brindar cursos y capacitaciones constantes a los empleados del restaurante sobre manejo alimentario para ofrecer servicio de calidad.
- Cumplimiento estricto de BPM
- Velar por el bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones con horarios de receso y descanso para mantener un buen estado emocional.
- Cumplir con todas las obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Mantener un servicio de calidad a través de la innovación y la implementación de procesos y controles en todas las áreas de la empresa.
- Ofrecer precios accesibles que causen atracción al consumidor contando con platos tradicionales y saludables.

Los trabajadores.

- Tratar a los clientes con amabilidad y respeto, brindando información propia de la temática del restaurante.
- El personal deberá cumplir con los horarios, metas y tareas establecidos.
- Asistir a las capacitaciones y cursos que se brinden en la empresa.
- Cumplir adecuadamente con las tareas que les sean asignadas a cada trabajador.
- Vincular personal que cumpla la totalidad del perfil requerido por la organización.

FODA.

El análisis FODA es un instrumento estratégico a través del cual se analizan los factores positivos y negativos dentro de cualquier empresa y sirve como apoyo para el planteamiento de estrategias y acciones para poder tomar decisiones correctas (Maldonado, 2009)

Fortalezas.

- Calidad y variedad en los platos que se ofertarán.
- Recetas únicas de comida típica chacarera del cantón Machachi
- Personal de cocina especializado.
- Ubicación estratégica

Oportunidades.

- Incremento del turismo extranjero en el país mediante la reactivación económica impulsada por el gobierno.
- Incremento de la tasa de crecimiento poblacional.
- Gusto por la comida típica.
- Créditos que ofrece la banca estatal para emprendimiento a bajas tasas de interés.

Debilidades.

- Escasez de posicionamiento de la marca.
- Recursos financieros limitados.
- Escasa experiencia en el mercado.

Amenazas.

- Incremento de establecimientos gastronómicos con iguales productos y servicios.
- Nuevas tendencias de comida lo que desencadena en la modificación en cuanto a los gustos y hábitos alimenticios de la población.
- El 33,8% de la población económicamente activa (PEA) registró un empleo adecuado en el segundo trimestre del 2022 según la encuesta nacional de empleo, desempleo y subempleo (Enemdu).
- Factores ambientales (temperatura climática habitual de 10°C) que limitan la afluencia de turistas extranjeros como de aquellos residentes

Diseño organizacional.**Tipo de Estructura.**

En “La Fonda del Chagra” la organización de la empresa será de tipo funcional por lo que las funciones relacionadas a la dirección recaerán en manos de la gerencia general y se tiene previsto especializar al personal en sus funciones debido a la escasa experiencia en el mercado, pero sin olvidar la rotación de puestos del personal con el objetivo de poder subsanar el ausentismo si se presentaran si se presentaran las circunstancias. En la empresa se reconocen los siguientes procesos:

Procesos Estratégicos. Dentro de los procesos estratégicos se distinguen aquellos relacionados con:

- Planificación estratégica
- Gestión económica- financiera
- Gestión comercial

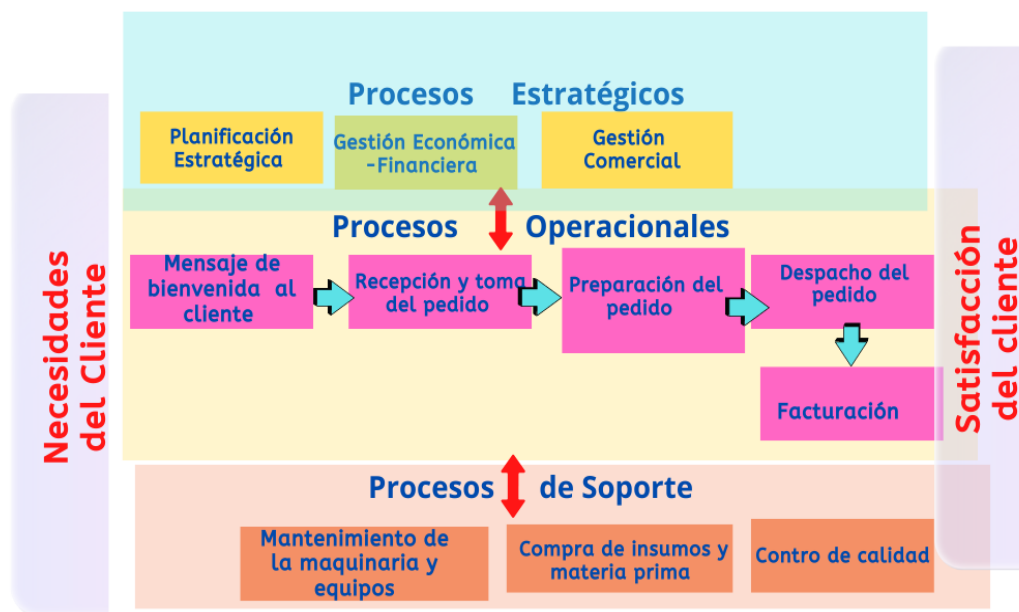
Procesos Operacionales. Dentro de los procesos estratégicos están:

- Atención al cliente
- Toma del pedido
- Preparación y cocción

Procesos de apoyo.

- Control de calidad
- Compra de insumos
- Mantenimiento y limpieza
- Procesos de vigilancia

Figura 4. Mapa de procesos restaurante “La Fonda del Chagra”



Nota: Mapa de procesos Naked, elaborado por Víctor Leyme 2023.

Formalización.

Para el inicio de sus operaciones el restaurante estará legalmente constituido y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, contando con los documentos necesarios y actualizados para el funcionamiento de la empresa.

Centralización – Descentralización.

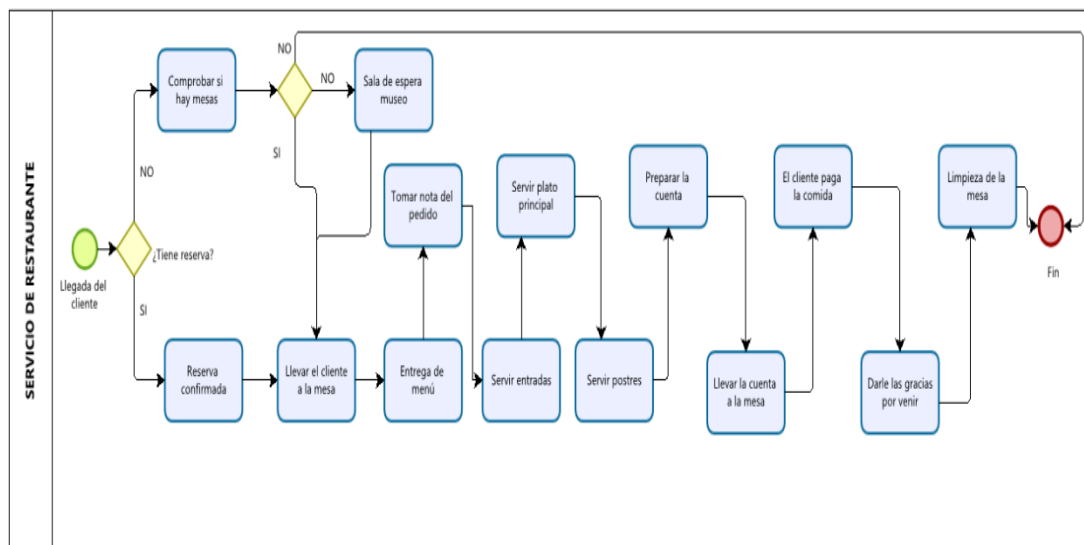
- Estrategias que utilizará la empresa para incursionar en el mercado.
- Apalancamiento financiero
- Servicios y productos que ofertará la empresa
- Vinculación y desvinculación del personal
- Recursos con los que contará la empresa
- Planes de tipo estratégicos y operativos que se ejecutarán en la empresa.

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.

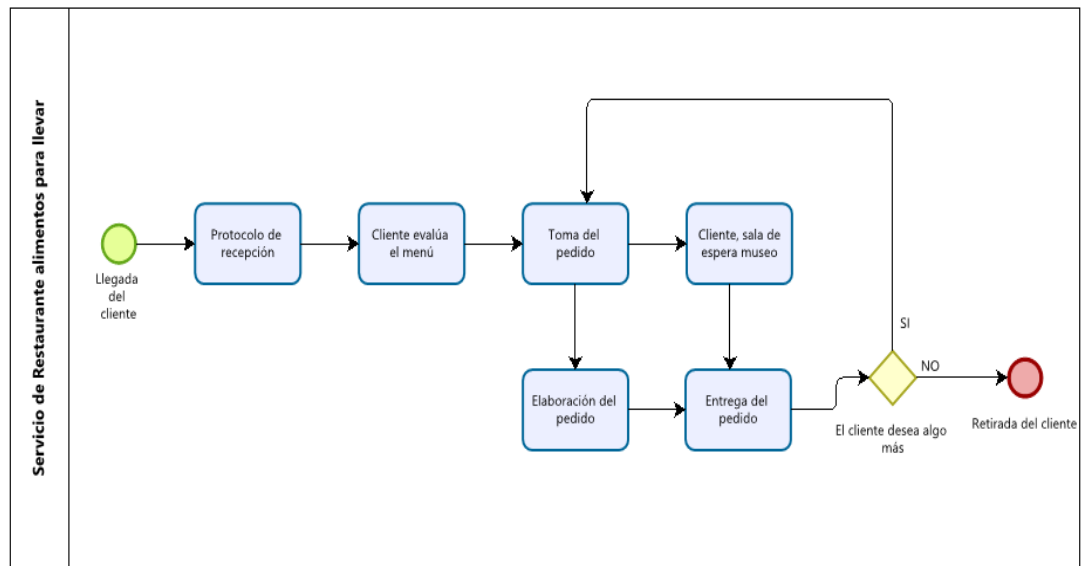
La integración organizacional se basará en procesos que cada persona debe desempeñar, este sistema permitirá llevar un control de cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria (Ver figura 5 y 6)

Figura 5. Flujo de procesos del servicio de restaurante.



Nota: El gráfico representa los procesos del servicio de restaurante desde que llega un cliente hasta que su retiro del local luego de consumir los alimentos

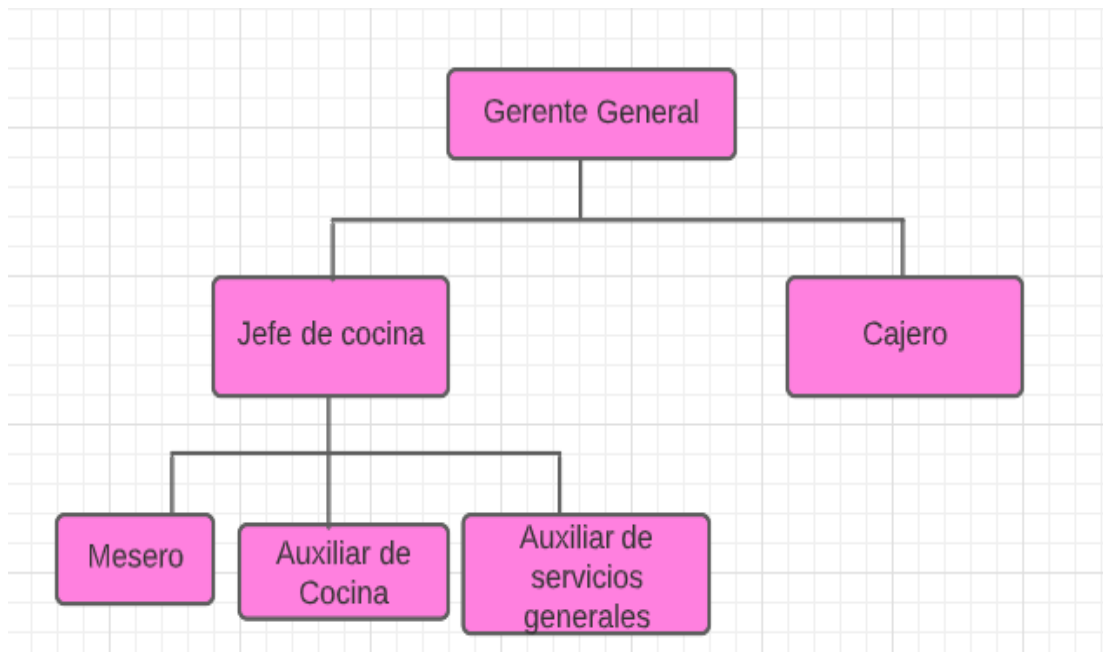
Figura 6. Flujo de procesos del servicio para llevar los alimentos.



Nota: La imagen presenta los procesos del servicio de restaurante para clientes que deseen llevar los alimentos.

Organigrama empresarial.

Figura 7. Organigrama empresarial “La Fonda del Chagra”



Nota: La imagen indica los niveles existentes en el restaurante con sus respectivos puestos.

Funciones del personal.

Detalles generales del puesto de Gerente General.

Empresa	“La Fonda del Chagra”.
Unidad administrativa	Área administrativa.
Misión del puesto	Elaboración y control de presupuestos, autoriza desembolso de los pagos, supervisa las funciones de subalternos, compra de insumos y materia prima y negocia con proveedores, controla el horario asignado al personal, gestiona estrategias de marketing, apoya en los procesos de reclutamiento y selección e incorporación del personal, calcula y realiza el pago de nómina, revisa los balances y toma funciones de los puestos relacionados con atención al cliente
Denominación del puesto	Gerente.
Rol del puesto	Administración.
Remuneración	\$ 525.

Méritos aspectos a considerar.

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, Gerente General

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Administración.	1 año de experiencia en funciones administrativas de preferencia en panaderías.	Conocimiento y dominio de la administración de un restaurante. Gestión de stock e inventarios.	Conducción de personas. Dirección de equipos de trabajo. Liderazgo Capacidad de planificación y organización. Conocimientos técnicos. Gestión y logro de objetivos Pensamiento estratégico

Nota: Esta tabla representa el perfil del puesto de Gerente-General.

Detalles generales del puesto Jefe de Cocina.

Empresa	“La Fonda del Chagra”.
Unidad administrativa	Área operacional.
Misión del puesto	Capacidad de preparar variedad de platos típicos ofertados en el menú, a tiempo y con calidad, mantener informado al administrador de todo lo necesario en el área de cocina para un correcto y eficaz funcionamiento, es el encargado directo de dirigir e implementar las BPM exigidas en la industria restaurantera, realiza control de calidad de la materia e insumos requeridos por la empresa y su inventario correspondiente.
Denominación del puesto	Jefe de Cocina.
Rol del puesto	Elaboración de platos típicos, control y supervisión del área de cocina, elaboración de la lista de insumos necesarios para el trabajo en la cocina a diario.
Remuneración	\$ 515.

Méritos aspectos a considerar.

Tabla 2. Méritos aspectos a considera Jefe de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Cocina	5 años de experiencia en preparación de alimentos en restaurantes	Conocimiento y dominio de elaboración de platos típicos de la sierra ecuatoriana. Dominio de procesos contables, manejo de inventario	Trabajo bajo presión Liderazgo, , Empatía, Capacidad de planificación y organización. Conocimientos técnicos. Responsabilidad Conocimiento de la industria y del mercado.

Nota: Esta tabla representa el perfil del puesto de Jefe de Cocina.

Detalles generales del puesto de Auxiliar de Cocina.

Empresa	“La Fonda del Chagra”.
Unidad administrativa	Área operacional.
Misión del puesto	Servir eficazmente como apoyo en la elaboración de platos ofertados en el menú del restaurante.
Denominación del puesto	Auxiliar de Cocina.
Rol del puesto	Colaboración con lo que necesite el Jefe de Cocina al momento de elaborar los platos del menú, limpieza de toda el área de cocina incluido el lavado de platos y demás utensilios
Remuneración	\$ 450.

Méritos aspectos a considerar.

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, auxiliar de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller.	1 año de experiencia en cocina	Manejo de alimentos, maquinaria, utilizados en cocina.	• Adaptabilidad. • Comunicación. • Compromiso. • Respeto. • Puntualidad. • Iniciativa. • Integridad. • Sociabilidad. • Trabajo en equipo. • Tenacidad. • Responsabilidad.

Nota: Esta tabla representa el perfil que debe poseer la persona que postule para el puesto auxiliar de cocina.

Detalles generales del puesto de Mesero.

Empresa	“La Fonda del Chagra”.
Unidad administrativa	Área operacional.
Misión del puesto	Estará encargado del área de recepción y atención al cliente receptando los pedidos, así como también trasladar los platos a la mesa y limpieza de las mismas.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Atención al cliente, asignara una mesa al cliente, tomara los pedidos, comunicara al área de cocina los mismos, trasladara los platos a la mesa, realizara la limpieza después de que culmine su alimentación el cliente.
Remuneración	\$ 450.

Méritos aspectos a considerar.

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, mesero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	Al menos 2 años de experiencias de trato con personas	Atención al cliente. Cursos de manejo de personas.	• Adaptabilidad. • Atención al cliente. • Respeto • Comunicación. • Puntualidad • Compromiso. • Decisión. • Tolerancia al estrés. • Honestidad. • Trabajo en equipo. • Responsabilidad.

Nota: Esta tabla representa el perfil que debe poseer la persona que postule para el puesto mesero.

Detalles generales del puesto de Auxiliar de Servicios Generales.

Empresa	“La Fonda del Chagra”.
Unidad administrativa	Área operacional.
Misión del puesto	Estará encargado de la limpieza del local
Denominación del puesto	Auxiliar de Servicios Generales
Rol del puesto	Apoyará en las labores de limpieza
Remuneración	\$ 225 (medio tiempo)

Méritos aspectos a considerar.

Tabla 5. Méritos aspectos a considerar, auxiliar de servicios generales

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller	6 meses de experiencia en labores de limpieza	Limpieza y desinfección en el área de restaurantes.	• Adaptabilidad. • Atención al cliente. • Respeto • Comunicación. • Puntualidad • Compromiso. • Decisión. • Tolerancia al estrés. • Honestidad. • Trabajo en equipo. • Responsabilidad.

Nota: Esta tabla representa el perfil que debe poseer la persona que postule para el puesto auxiliar de servicios generales.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia.

- Posicionar la marca “La Fonda del Chagra” dentro del mercado como un restaurante que oferta platos elaborados con estándares de calidad y además en un ambiente exclusivo.
- Efectuar una investigación de mercados que permita conocer los gustos, preferencias, hábitos de consumo de los clientes potenciales.

Investigación de mercado. Como fase preliminar para el análisis del mercado objetivo se utilizó la investigación de tipo exploratoria y puesto que se necesita conocer algunas características de la población de mercado objetivo, por ejemplo: hábitos, preferencias, gustos, necesidades se creyó conveniente utilizar la investigación de tipo descriptiva. También fue necesario implementar la investigación de tipo cuantitativa debido a que fue necesario recolectar y analizar datos numéricos que permitan obtener objetividad de la información recolectada.

Modalidad. Como se mencionó anteriormente se utilizaron tres tipos de investigación tales como: exploratoria, descriptiva y cuantitativa. La herramienta utilizada fue a través del cuestionario de la encuesta, la misma que se realizó de forma virtual, utilizando los diferentes grupos de chat de WhatsApp de los diferentes barrios de la ciudad de Machachi, el enlace para el formulario de la encuesta se difundió un fin de semana 376 personas de forma virtual a los habitantes de la ciudad de Machachi, esta encuesta constó de 13 preguntas cerradas.

Segmentación de mercado.

Tabla 6. Segmentación de mercado.

Base de Segmentación	Segmentos
Región	Sierra
Provincia	Pichincha
Ciudad	Machachi
Urbana-Rural	Urbana
Clima	Frío
Demográfica	
Sexo	Hombre/mujer
Psicográfica	
Clase social	Media; Media alta

Nota: Esta tabla representa la segmentación de mercado para la aplicación de la encuesta.

Plan de Muestreo.

El último Censo de Población y Vivienda 2010, establece la proyección de la población de la ciudad de Machachi con 27.618 habitantes (hombres y mujeres entre 0 años hasta 80 y más años).

Para la presente investigación, aplicación del instrumento y técnica, se ha segmentado la población por edades (15 a 59 años, intervalos tomados del INEC) y género (hombres y mujeres) nos queda 16.909 habitantes.

Tabla 7. Grupo de edad y sexo (Machachi).

GRUPOS DE EDAD Y SEXO(MACHACHI)													
0 – 14 años		15- 29 años		30 – 44 años		45 - 59 años		60 - 74 años		75 – 89 años		90 y más años	
H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
3760	3595	3525	3416	2907	2908	2038	2115	1149	1244	360	440	28	115

Nota: Esta tabla representa la población de la ciudad de Machachi segmentado por edades tanto hombres como mujeres, Censo de Población y Vivienda 2010, Fuente INEC.

Tabla 8. Segmento de personas para la encuesta.

SEGMENTO POR RANGO DE EDAD PARA APLICAR LA ENCUESTA	
TOTAL:	16,909
HOMBRES:	8.470
MUJERES:	8.439

Nota: Esta tabla representa el segmento de personas de la ciudad de Machachi para la toma de la muestra para la encuesta a aplicar.

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

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

$$n = \frac{16.909 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (16.909 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{16239}{43,2304}$$

$$n = 375,65$$

La muestra es de: 375,65 es decir **376 personas** a quienes se les aplicará el instrumento. Para la aplicación del instrumento encuesta, se toma en cuenta 376 habitantes tomando en cuenta la técnica del azar.

Análisis de las encuestas.

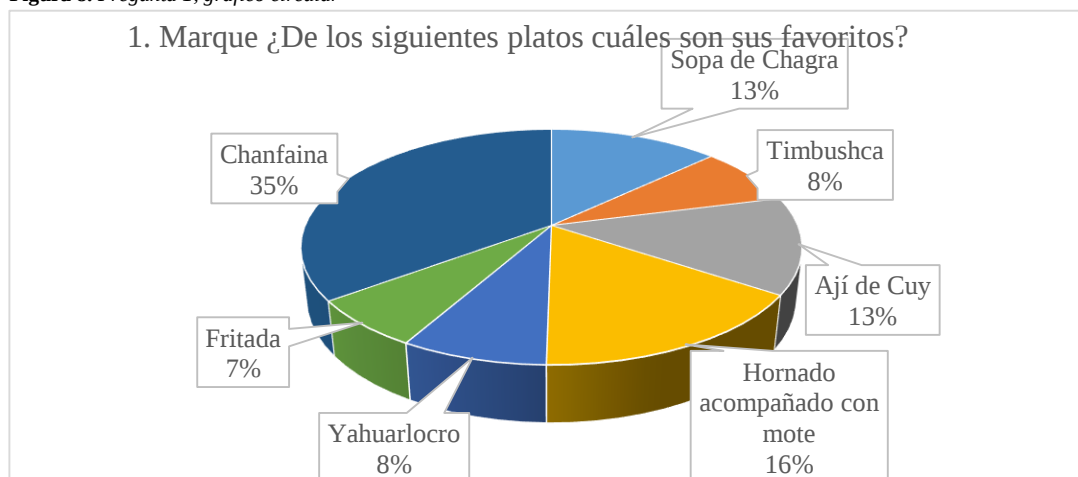
Pregunta 1. (Ver anexo)

Tabla 9. Pregunta 1

1. Marque ¿De los siguientes platos cuáles son sus favoritos?		
PALTOS TRADICIONALES	CANTIDAD	%
Sopa de Chagra	49	13
Timbushca	30	8
Ají de Cuy	50	13
Hornado acompañado con mote	60	16
Yahuarlocro	30	8
Fritada	25	7
Chanfaina	132	35
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la primera pregunta de la encuesta.

Figura 8. Pregunta 1, gráfico circular



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 1 aplicada a la muestra.

Análisis: Al aplicar la encuesta los resultados indican que las personas que se encuentran en la ciudad de Machachi si tienen preferencia por los platos ancestrales en especial por el plato denominado Chanfaina con un 35 % de aceptación que equivale a 132 encuestados, lo que favorece a la Fonda del Chagra con su comida típica de la localidad.

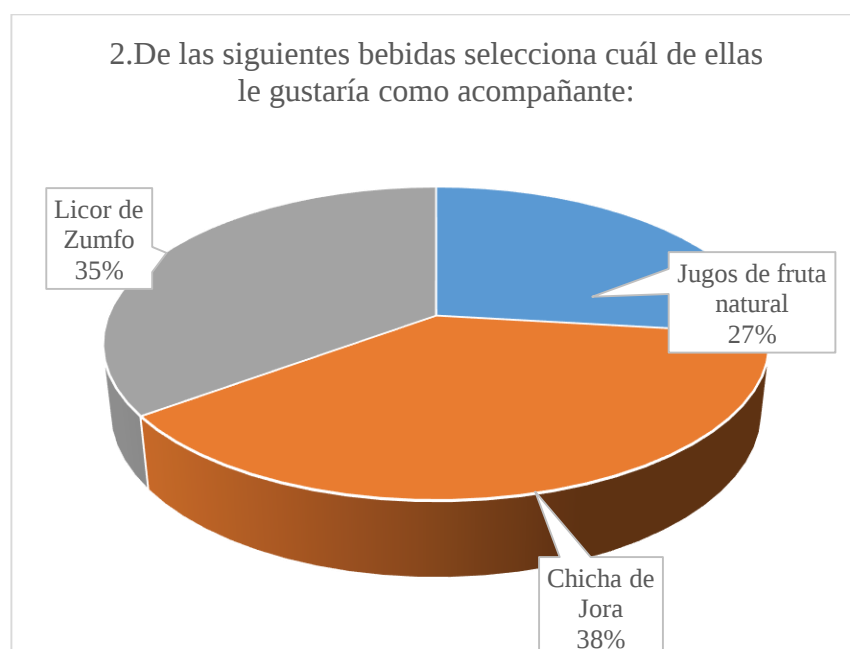
Pregunta 2.

Tabla 10. Pregunta 2

2. De las siguientes bebidas selecciona cuál de ellas le gustaría como acompañante:		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Jugos de fruta natural	101	27
Chicha de Jora	143	38
Licor de Zumfo	132	35
Total	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 2 de la encuesta.

Figura 9. Pregunta 2, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 2 aplicada a la muestra.

Análisis: Los habitantes de Machachi afirman con un 38 % que les gusta la bebida denominada chicha de Jora por otra parte también tienen buen gusto por el licor de zumfo considerando que son bebidas ancestrales propias del Chagra.

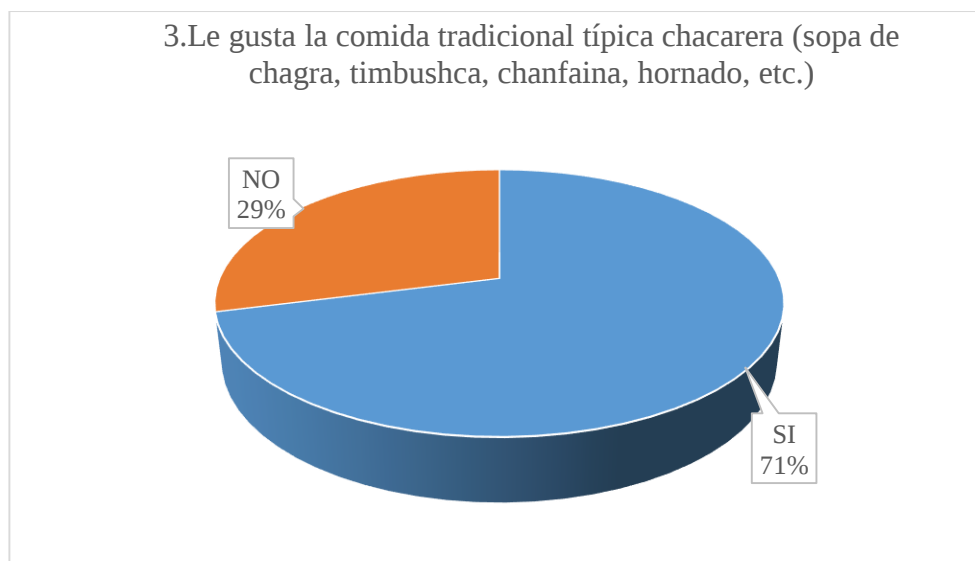
Pregunta 3.

Tabla 11. Pregunta 3

3. Le gusta la comida tradicional típica chacarera (sopa de Chagra, timbushca, chanfaina, hornado, etc.)		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	267	71%
NO	109	29%
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 3 de la encuesta.

Figura 10. Pregunta 3, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 3 aplicada a la muestra.

Análisis: El mayor número de habitantes encuestados es decir el 71%, tienen preferencia por la comida tradicional chacarera, ya que se familiarizan con los nombres de los platos tradicionales que consume el Chagra ecuatoriano.

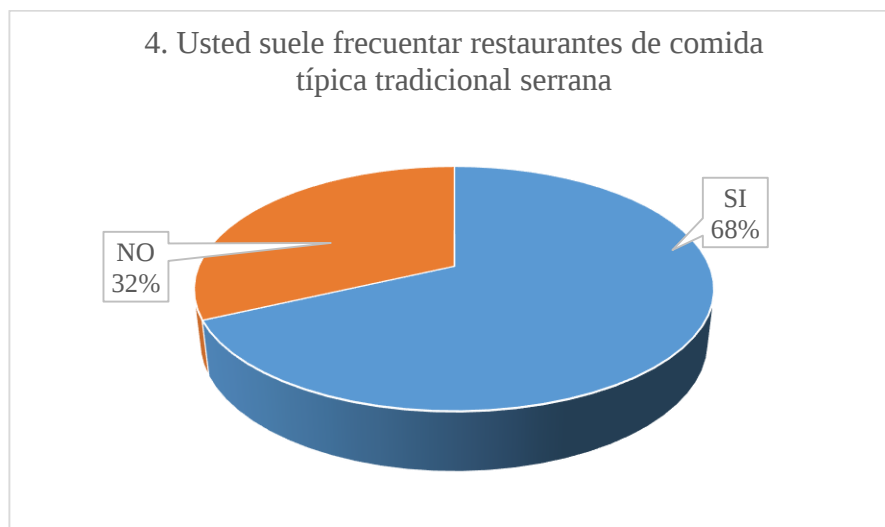
Pregunta 4.

Tabla 12. Pregunta 4

4. Usted suele frecuentar restaurantes de comida típica tradicional serrana		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	256	68
NO	120	32
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 4 de la encuesta.

Figura 11. Pregunta 4, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 4 aplicada a la muestra.

Análisis: Las personas encuestadas indican que en su gran mayoría 68% si acuden a restaurantes de comida tradicional, es decir es una oportunidad para el restaurante La Fonda del Chagra y el 32% indica que no frecuenta pero que si le gustaría que se implemente estos restaurantes de comida tradicional en la localidad.

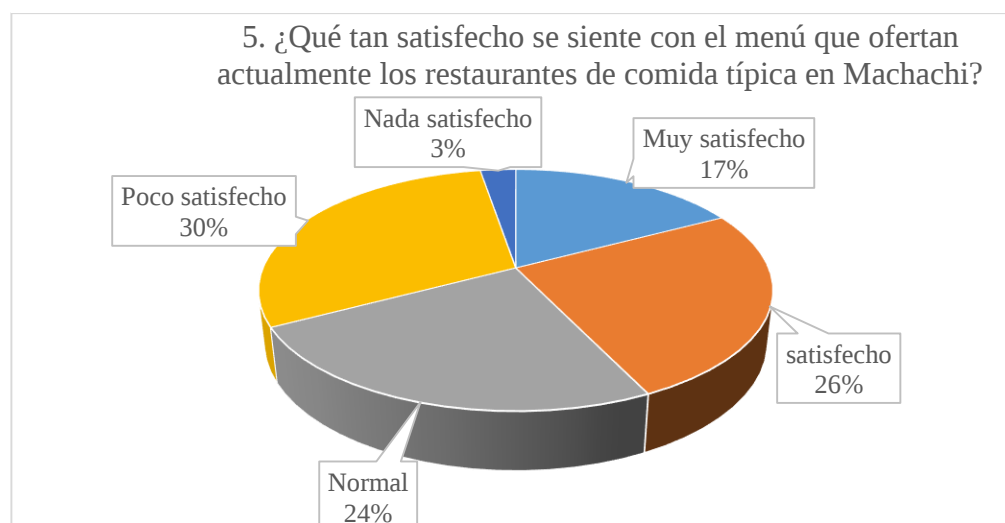
Pregunta 5.

Tabla 13. Pregunta 5

5 ¿Qué tan satisfecho se siente con el menú que ofertan actualmente los restaurantes de comida típica en Machachi?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Muy satisfecho	65	17
satisfecho	96	26
Normal	92	24
Poco satisfecho	113	30
Nada satisfecho	10	3
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 5 de la encuesta.

Figura 12. Pregunta 5, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 5 aplicada a la muestra.

Análisis: El 30% de personas que acuden a establecimientos que ofertan comida tradicional chacarera en la localidad están poco satisfechos con el menú que consumen, lo cual representa la necesidad de satisfacción al momento de consumo de platos tradicionales chacareros con la implementación de un restaurante donde los menús sean de agrado de los comensales.

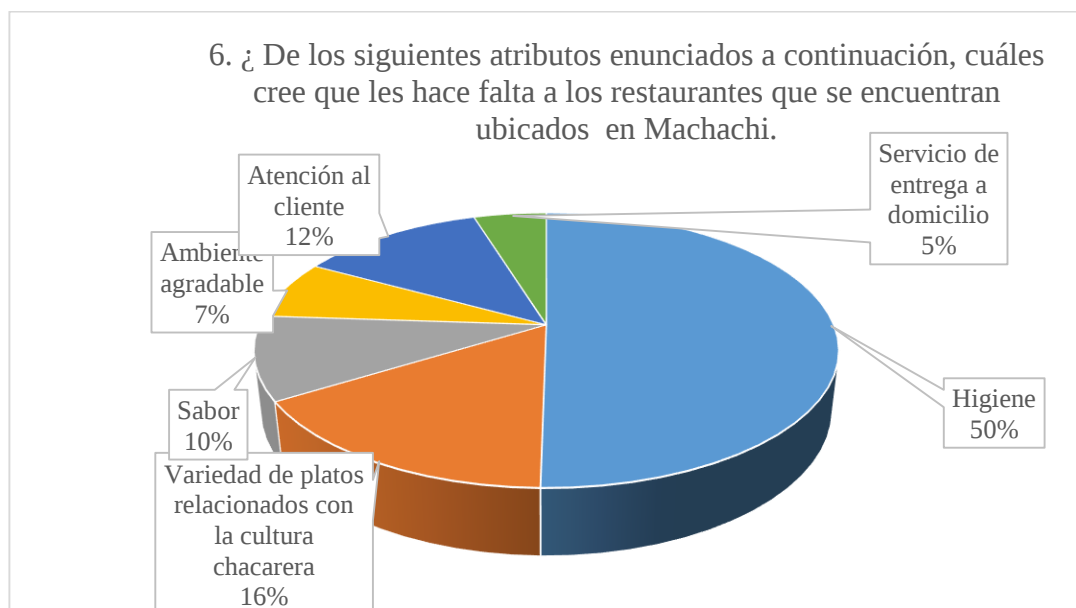
Pregunta 6.

Tabla 14. Pregunta 6

6. ¿De los siguientes atributos enunciados a continuación, ¿cuáles cree que les hace falta a los restaurantes que se encuentran ubicados en Machachi?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Higiene	189	50
Variedad de platos relacionados con la cultura chacarera	60	16
Sabor	37	10
Ambiente agradable	26	7
Atención al cliente	46	12
Servicio de entrega a domicilio	18	5
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 6 de la encuesta.

Figura 13. Pregunta 6, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 6 aplicada a la muestra.

Análisis: Los machacheños indican que los establecimientos de comidas no tienen la higiene necesaria ya que el 50% así lo menciona, razón por la cual es fundamental implementar un establecimiento de comida con normas de asepsia y procesos de producción de alimentos en la ciudad de Machachi.

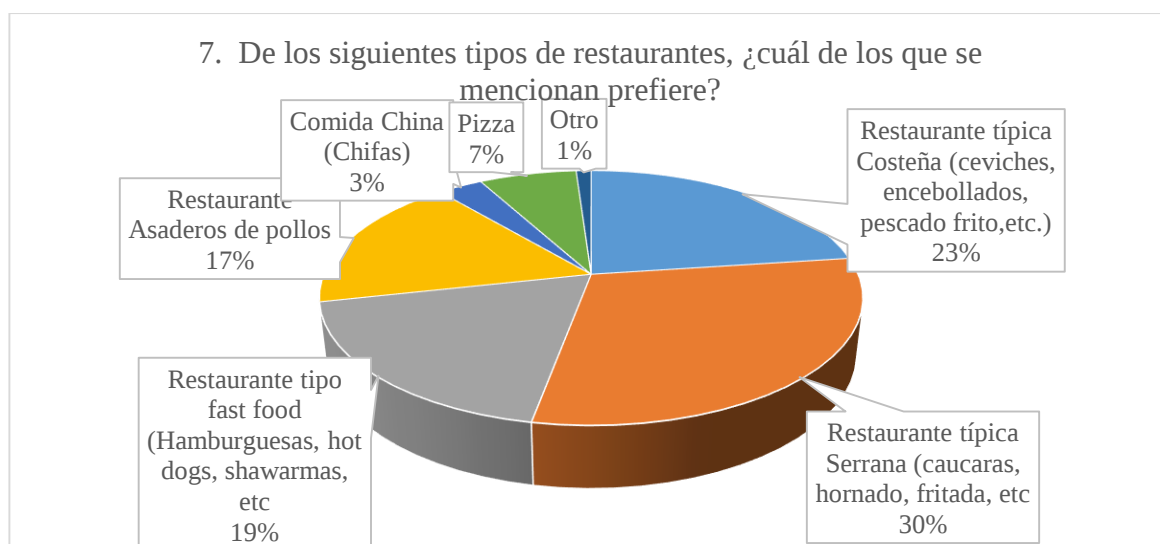
Pregunta 7.

Tabla 15. Pregunta 7

7. De los siguientes tipos de restaurantes, ¿cuál de los que se mencionan prefiere?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Restaurante típico Costeña (ceviches, encebollados, pescado frito, etc.)	86	23
Restaurante típica Serrana (caucaras, hornado, fritada, etc.	113	30
Restaurante tipo fast food (Hamburguesas, hot dogs, shawarmas, etc.	70	19
Restaurante Asaderos de pollos	65	17
Comida China (Chifas)	12	3
Pizza	26	7
Otro	4	1
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 7 de la encuesta.

Figura 14. Pregunta 7, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 7 aplicada a la muestra.

Análisis: El 30% de ciudadanos catalogan que prefieren establecimientos que oferten comida de la sierra, pero también el 23 % le agrada comida de la costa representando que las personas en la Sierra les gusta consumir alimentos propios de la localidad.

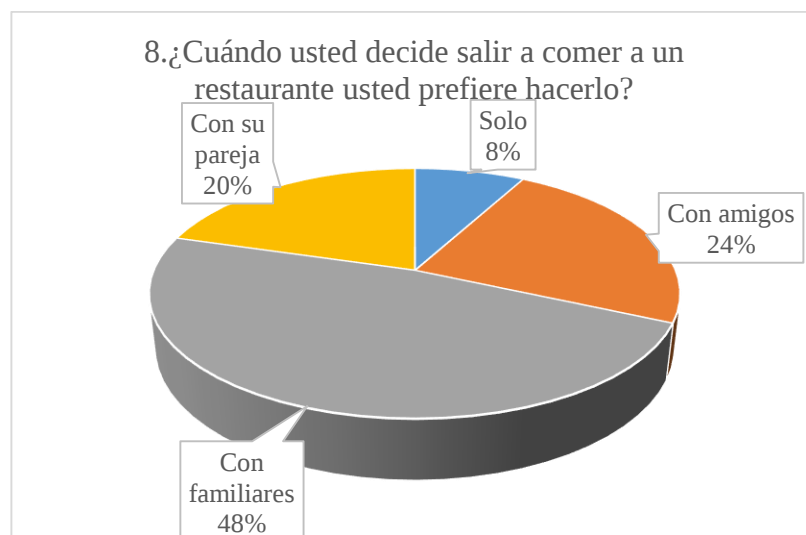
Pregunta 8.

Tabla 16. Pregunta 8

8 ¿Cuándo usted decide salir a comer a un restaurante usted prefiere hacerlo?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Solo	30	8
Con amigos	89	24
Con familiares	180	48
Con su pareja	77	20
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 8 de la encuesta.

Figura 15. Pregunta 8, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 8 aplicada a la muestra.

Análisis: Los habitantes de Machachi y sus alrededores suelen ir acompañados por sus familiares al momento de acudir a servirse los alimentos en establecimientos de comida ya que el 48 % de los encuestados así lo afirma, por otra parte, también el 24% de personas acude con sus amigos, esto implica la aceptación que posee la temática acogedora chacarera y familiar que posee la Fonda del Chagra.

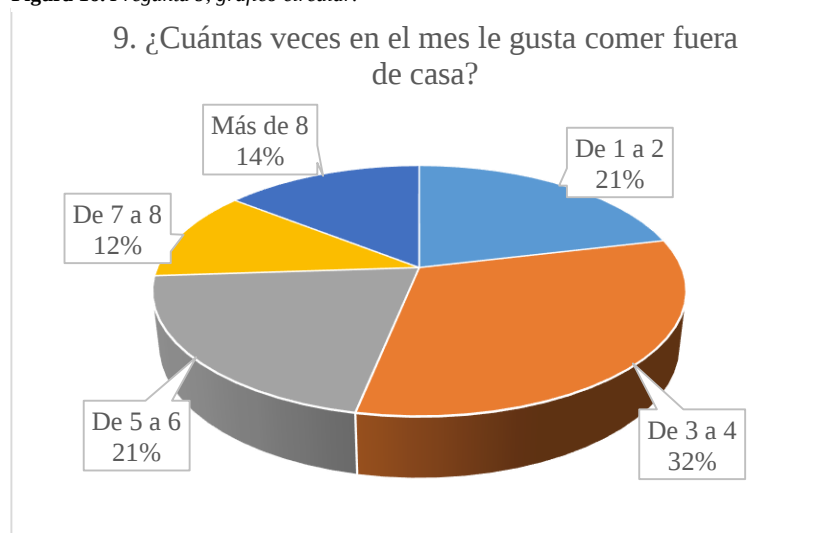
Pregunta 9.

Tabla 17. Pregunta 9

9. ¿Cuántas veces en el mes le gusta comer fuera de casa?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De 1 a 2 veces	80	21
De 3 a 4 veces	120	32
De 5 a 6 veces	78	21
De 7 a 8 veces	44	12
Más de 8 veces	54	14
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 9 de la encuesta.

Figura 16. Pregunta 9, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 9 aplicada a la muestra.

Análisis: El 32% de las personas comen fuera de casa de 3 a 4 veces mientras que el 21% de habitantes acude a establecimientos a servirse alimentos de 5 a 6 veces representando la mayoría de los encuestados generando una oportunidad de atraer comensales para el establecimiento la Fonda del Chagra.

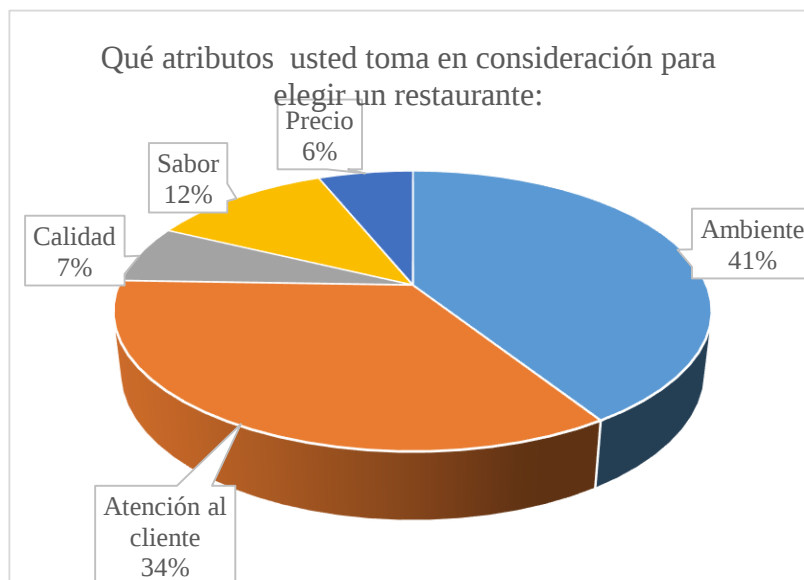
Pregunta 10.

Tabla 18. Pregunta 10

10. Qué atributos usted toma en consideración para elegir un restaurante:		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Ambiente	154	41
Atención al cliente	130	34
Calidad	25	7
Sabor	44	12
Precio	23	6
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 8 de la encuesta.

Figura 17. Pregunta 10, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 10 aplicada a la muestra.

Análisis: El 41% de las personas consideran que un buen ambiente en un restaurante es motivo de decisión de consumo de alimentos en determinado establecimiento, así como también la atención al cliente ya que todas las personas prefieren un trato con mucha gentileza y sobre todo educación donde se puedan sentir tranquilos y puedan disfrutar su estadía durante el tiempo que consuman los alimentos.

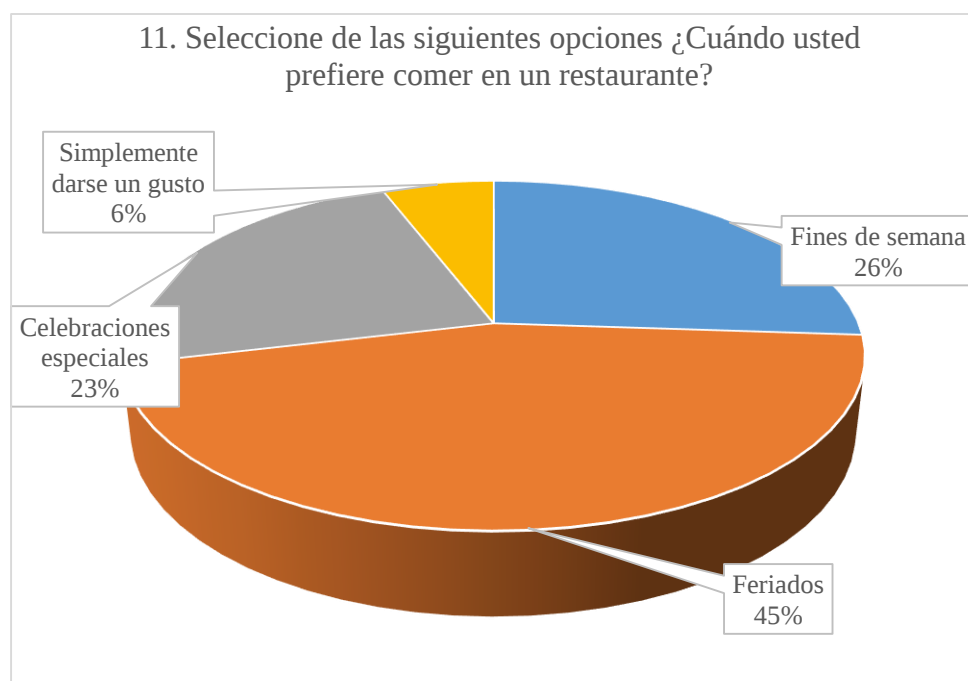
Pregunta 11.

Tabla 19. Pregunta 11

11. Seleccione de las siguientes opciones ¿Cuándo usted prefiere comer en un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Fines de semana	98	26
Feriados	170	45
Celebraciones especiales	86	23
Simplemente darse un gusto	22	6
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 11 de la encuesta.

Figura 18. Pregunta 11, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 11 aplicada a la muestra.

Análisis: El 45% de los encuestados acude durante los feriados a establecimientos que oferten comida representando un porcentaje alto, lo que indica que la demanda será el doble en esas fechas y se debe proveer la materia prima para satisfacer todas esas necesidades de consumo de los comensales.

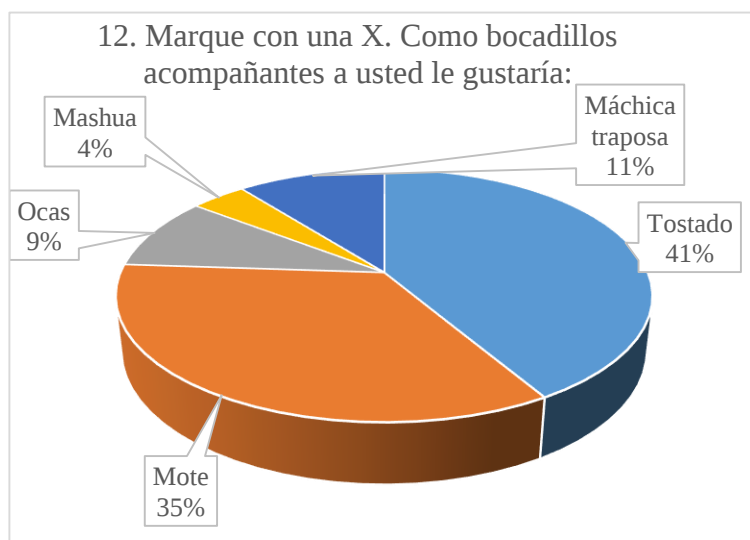
Pregunta 12.

Tabla 20. Pregunta 12

12. Marque con una X. Como bocadillos acompañantes a usted le gustaría:		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Tostado	156	41
Mote	130	35
Ocas	35	9
Mashua	15	4
Máchica traposa	40	11
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 12 de la encuesta.

Figura 19. Pregunta 12, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 12 aplicada a la muestra.

Análisis: La preferencia de acompañar un plato tradicional por parte de los comensales es como bocadillo el tostado ya que la aceptación es de un 41 %, de los encuestados, representando una oportunidad de ofertar este bocadillo para La Fonda del Chagra, mientras que los otros productos como mote y la machica traposa tienen una aceptación normal, pero la mashua y ocas no son tan apetecidos ya sea por el desconocimiento de este bocadillo o por la poca oferta del mismo en los restaurantes.

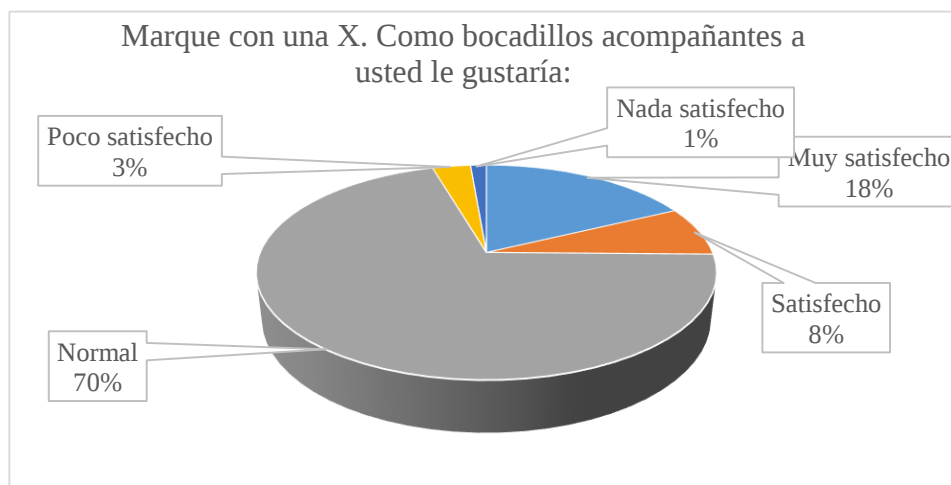
Pregunta 13.

Tabla 21. Pregunta 13

13. Si un restaurante le ofrece servicio entrega a domicilio, usted se sentiría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Muy satisfecho	67	18
Satisfecho	28	8
Normal	264	70
Poco satisfecho	12	18
Nada satisfecho	5	1
TOTAL	376	100%

Nota: La presente tabla indica los resultados de la pregunta 13 de la encuesta.

Figura 20. Pregunta 13, gráfico circular.



Nota: El gráfico representa el porcentaje de resultados de la pregunta 13 aplicada a la muestra.

Análisis: El 70% de las personas no generan ningún tipo de preferencia por parte del servicio a domicilio ya que indican que es algo normal de los establecimientos que expenden comida, razón por la cual este servicio no genera ningún plus para la oferta de comida, por otra parte el 18 % si se encuentra muy satisfecho, con estos resultados indica que se debe aplicar un plan de marketing con la difusión de contenidos enfocado más en los platos tradicionales y no en el servicio de entrega a domicilio.

Análisis General.

La comida típica serrana chacarera goza de gran aceptación por parte de los habitantes de Machachi así lo revelan las encuestas con un 71% de aceptación, el 68% de los encuestados suele frecuentar restaurantes de comida típica. Los platos típicos chacareros que tienen mayor aceptación son la chanfaina con un 35%, seguido del hornado con un 16%, ají de cuy con el 13%, sopa de Chagra 13%, timbushca con el 8% y los platos de fritada y yahuarlocro con menor aceptación. También se tiene previsto ofertar bebidas tradicionales para acompañar tales como: chicha de jora, licor de Zumfo y jugos naturales; éstas últimas fueron consultadas y los datos de la encuesta arrojaron un 33% de aceptación cada una respectivamente.

También se realizó un análisis de la competencia y los datos arrojaron que el 30% de la población no se siente satisfecho con el menú que ofertan actualmente los restaurantes de comida típica; adicionalmente los datos que la competencia ha descuidado ciertos atributos valorados por el cliente y que influyen en su decisión de compra tales como la higiene principalmente, la variedad de platos de comida tradicional chacarera, atención al cliente y sabor; por cuanto se concluye que las debilidades que presenta la competencia abre una oportunidad en el mercado.

El 92% de la población encuestada prefieren acudir acompañados a un restaurante y suelen hacerlo con sus familiares, amigos o pareja; el 9% suelen hacerlo solos. Los feriados y fines de semana constituyen las ocasiones de mayor afluencia; y por una ocasión especial en menor porcentaje.

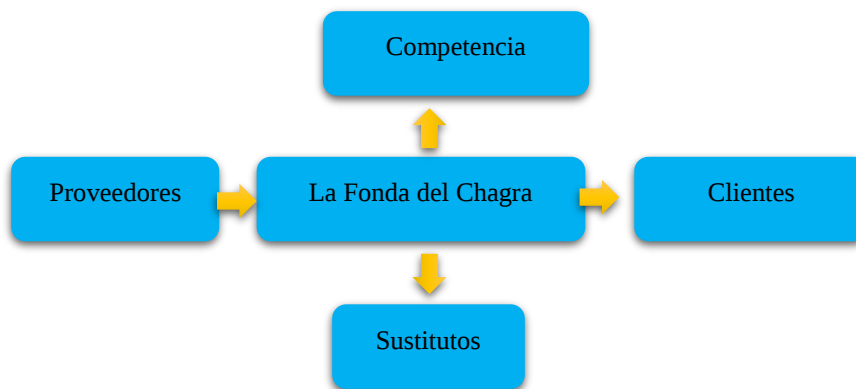
Los atributos preferidos por el cliente son: el ambiente, atención y sabor.

En conclusión, tras analizar los datos se determina que el restaurante “La Fonda del Chagra” es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

Entorno empresarial.

Microentorno.

Figura 21. Esquema microentorno La Fonda del Chagra.



Nota: Representa el microentorno del restaurante La Fonda del Chagra.

- **Competencia directa.**

Del sondeo de los establecimientos de la ciudad de Machachi, se obtuvo que los competidores directos son:

- “La posada del Chagra”.
- “Restaurante Rancho Chico”.

“La posada del Chagra” tiene: un menú básico tradicional conformado por los siguientes platos típicos como Sopa de Chagra, champús, ocas, mashua, caspiroleta, y posee las siguientes características distintivas como: marca registrada, publicidad en los medios de la localidad, ambientación rústica, mobiliario de madera, ubicación estratégica, parqueadero improvisado (vía pública), su segmento de mercado es medio-medio altos; los precios de los platos oscilan entre 2usd. hasta los 12usd. en cuanto a su horario de atención es de lunes a domingo de 8h00 a 16h00. (y su menú se distribuye de la siguiente manera: de lunes a jueves se ofertan almuerzos y de viernes a domingo platos típicos).

En cuanto a restaurante “Rancho Chico” su menú está conformado por: ají de cuy, hornado con tortillas de papa o mote, caldo de gallina criolla, mote pillo; en cuanto a su ambiente está decorado con indumentaria relacionada con las costumbres y tradiciones existentes en la zona.

- **Competencia indirecta.**

Existen algunos establecimientos a considerarse competencia indirecta en el sector central de la ciudad de Machachi como pizzerías, cafeterías, establecimientos de comida rápida, etc.

Pizzería

- City Pizza Machachi
- Pizzería “El hornero”.
- Pepperoni Pizzería Restaurante
- Pizzería Bella Italia
- El hornito
- La Herradura Restaurante – Pizzería.

Cafetería

- Cafetería Flamingo Express
- Quimeras de Abril

Comida rápida

- Sabor al grill
- Rossy Burger.
- La Casona de las Carnes
- Pollos y carnes al carbón
- Pincho loco

- **Proveedores.**

En cuanto a los proveedores de legumbres, hortalizas, tubérculos, etc. se recurrirá y por lo que se refiere a productos cárnicos el principal proveedor será el camal de Municipal de Mejía; entre los principales se detallan a continuación:

Tabla 22. Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Pronaca	• Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento.	Cuero de cerdo, costillas de cerdo, carne de cerdo, riñón de cerdo.
Mercado Mayorista de Machachi	• Variedad de productos. • Productos de calidad. • Productos frescos. • Precios bajos.	Habas tiernas, choclo tierno, choclo maduro, hojas de achira, papas, col, tomate riñón, cebolla blanca, perejil y cilantro, ajo, alverja tierna, frejol tierno, ajíes colorados, pepas de zambo, cebolla paiteña, limones, yerba buena, aguacate, lechuga, zanahoria, remolacha, maduro, mashua, oca, cedrón, yerba luisa, hoja de naranja, mora, frutilla, tomate de árbol, taxo, pecho de res, carne de res, costilla de cerdo, costilla de res, cuy, caucara, cerdo, vísceras, librillo, tripa de borrego, sangre de borrego, habas secas
Productos Lácteos Verito	• Mantienen registro sanitario • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega al establecimiento.	Queso fresco, leche, huevos, mantequilla.
Bodega Superior	• Calidad de productos. • Entrega al establecimiento. • Facilidad de pago. • Responsables. • Precios bajos al por mayor.	Sal, manteca de cerdo, harina de maíz, harina de trigo, mote, azúcar, polvo de hornear, arroz, maní, aceite, achiote, pimienta, comino, máchica, maíz seco, orégano, cerveza, pasas, puntas, esencia de vainilla, azúcar morena, canela, clavo de olor, maíz quebrado, anís estrellado, morocho, pimienta dulce, fósforos.
Camal Municipal de Mejía	• Productos frescos. • Precios bajos.	Cuero de cerdo, costillas de cerdo, carne de cerdo, riñón de cerdo.

Nota: La presente tabla contiene los proveedores y productos para el restaurante La Fonda del Chagra.

- **Intermediarios.**

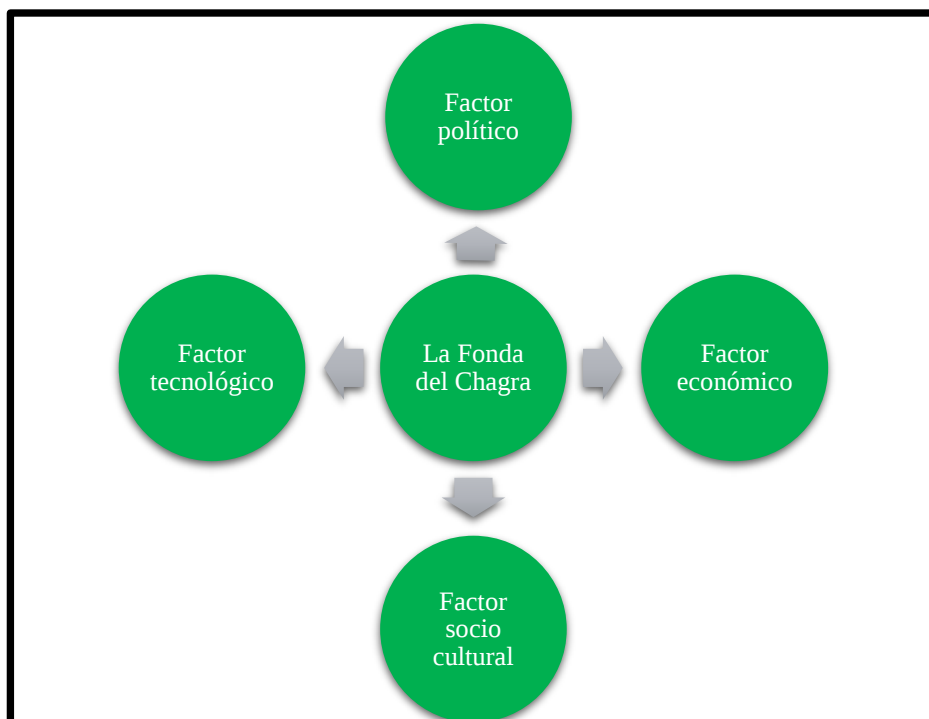
La Fonda del Chagra comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

- **Clientes.**

Los clientes potenciales de “La Fonda del Chagra” son los habitantes que residen en la ciudad de Machachi, así como también los turistas que visitan la zona.

Macroentorno.

Figura 22. Esquema macroentorno La Fonda del Chagra.



Nota: El gráfico representa el macroentorno del resaturante La Fonda del Chagra.

- **Factor Político.**

“La Fonda del Chagra” se encuentra sujeto a las normativas que se exigen para los establecimientos de alimentos y a los controles de instituciones del estado tales como: Ministerio de Turismo el cual emite el Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas que regula el tipo de actividad y la categoría de establecimiento, el ARCSA y el Ministerio de Salud Pública.

- **Factor Económico.**

Según información más reciente 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.**

Los habitantes de la ciudad de Machachi tienen muy arraigada el gusto por la comida autóctona de su tierra lo que favorece a la implementación de esta idea de negocio.

- **Factor Tecnológico.**

Los avances tecnológicos impactan de manera positiva en la industria restaurantera, debido a que es posible utilizar canales electrónicos que permiten una difundir los productos y/o servicios que una empresa ofrece de manera rápida. A través de plataformas digitales es posible realizar reservaciones.

Producto y servicio.

La Fonda del Chagra es un restaurante dedicado a la elaboración de comida tradicional y autóctona de la localidad, ofrece a sus comensales servicios de gastronomía tradicional chacarera. Con respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa y reservas, La Fonda del Chagra también mantendrá el servicio a domicilio con la vinculación de terceros que forman parte de las plataformas digitales de pedidos de servicio de comida.

Producto Esencial.

Hoy en día al buscar donde alimentarse se puede observar un sinnúmero de establecimientos en lugares improvisados y muchos de ellos son pequeños lugares ubicados a la intemperie.

“La Fonda del Chagra pretende satisfacer necesidades, gustos y preferencias de personas que buscan comida sana y nutritiva para servirse además un lugar donde se sientan cómodos y puedan disfrutar de manera individual o en familia. En “La Fonda del Chagra”, el producto esencial que oferta es la experiencia de poder degustar comida tradicional autóctona de la cultura chacarera, en un ambiente seguro, acogedor, agradable y llamativo en donde pueden no solo degustar un plato de comida, sino también disfrutar de un momento de recreación entre familia y amigos.

Producto real.

La Fonda del Chagra maneja una gran variedad de productos de bebidas y comida tradicional entre los que se pueden encontrar:

- **Timbushca:** Es un caldo propio de la sierra ecuatoriana que preparaban los indígenas su base es pecho y carne de res, acompañado de tubérculos, vegetales y otras proteínas animales.
- **Ají de cuy:** Es un plato apreciado en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua y Pichincha, el principal protagonista de este plato es el cuy que es de origen peruano; el mismo se ha adaptado al clima de la serranía ecuatoriana formando parte de las especies domesticas que se encuentran en el Ecuador, para la elaboración de esta comida a más de el peculiar animal lleva ají y salsa de zambo acompañada de papas.
- **Hornado:** es una práctica que vino de España que fue arraigada por los ecuatorianos y principalmente por los serranos, es un plato que atrae bastante al cliente por su composición, sabor y sus distintas preparaciones.
- **Sopa de Chagra:** es un plato autóctono de la ciudad de Machachi donde su principal contenido son las costillas de cerdo acompañado con papas y granos (arveja, frejol, choclo), este plato lleva su nombre al representativo Chagra
- **Yahuarlocro:** es un plato típico de la sierra ecuatoriana, su nombre proviene del quichua, yahuar=sangre y locro=guiso; es una sopa a base de papas, también contiene panza, librillo, hígados y pulmones de borrego y se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego.

- **Fritada:** Es un plato típico de Ecuador donde su principal componente es la carne de chanco; que se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo, en una paila de bronce sobre las llamas, proporcionando un sabor único en la gastronomía ecuatoriana.
- **Chanfaina:** Es una receta tradicional ecuatoriana que admite múltiples ingredientes y formas de prepararla, una de las preparaciones es el riñón de cerdo cocido con la mezcla de papas fritas obteniendo una expresión culinaria deliciosa.

Bebidas.

- **Chicha de jora:** es una bebida tradicional de la región andina la bebida obtenida por fermentación, de la materia azucarada contenida en el maíz malteado, se denomina jora al producto de la germinación controlada de los granos de maíz, este compuesto es generalmente consumido en fiestas de pueblo.
- **Licor de Zumfo:** es una bebida tradicional que conlleva una variedad de especias, pero su base es la hoja de la planta llamada zumfo que tiene un aroma dulce, su preparación es rápida se realiza la cocción de estas hojas con agua un poco de licor y azúcar el resultado final es exquisito y delicioso.

Características.

Los platos de “La Fonda del Chagra” están elaborados bajo BPMS (Buenas Prácticas de Manufactura)”.

En cuanto al servicio “La Fonda del Chagra” concentrará todos los esfuerzos en controlar tiempos y movimientos durante la ejecución de los procesos operativos con el fin de mejorar su capacidad de respuesta; es decir no habrá un tiempo largo de espera que genere molestia por parte del cliente.

Calidad.

Para la elaboración de los productos se tendrá en consideración los protocolos que las BPMS (Buenas Prácticas de Manufactura) exigen.

Estilo.

La Fonda del Chagra maneja un estilo cultural, tratando de rescatar la cultura del Chagra mediante la comida autóctona y sus tradiciones, el local tendrá una temática chacarera, así como los nombres de los platos serán tradicionales, en cuanto al producto en sí, la presentación será llamativa con una combinación de utensilios tradicionales representativos de la cultura del Chagra, 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.

“La Fonda del Chagra” es un nombre llamativo formado por dos palabras esenciales, la primera Fonda es una palabra antigua que se usaba antes de la palabra restaurante, que significa lugar donde ofertan alimentos tradicionales de la región o localidad a cambio de dinero y la segunda Chagra representa al campesino de los andes ecuatorianos, palabra representativa de la localidad y de su cultura, , como se había

mencionado anteriormente; La Fonda del Chagra es una microempresa que busca un ofrecer un ambiente diferente, que inmiscuye cultura y tradición. Con este nombre “La Fonda del Chagra” da la bienvenida a todas esas personas amantes de la comida saludable nutritiva a la vez que está relacionada con la cultura de las tradiciones propias de este lugar.

Producto aumentado.

Lo que diferencia a La Fonda del Chagra de su competencia es su concepto y estilo innovador, en donde los clientes que buscan deleitarse de un plato de comida puedan observar la galería con implementos de la cultura chacarera, además de tener la oportunidad de conocer más acerca de la cultura de la localidad y del Ecuador a través de la difusión de videos de paisajes de la localidad y de su entorno, La Fonda del Chagra también brinda precios accesibles, para que el dinero no sea impedimento para visitar este lugar.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y Uniformes.

Área de Cocina.

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

Chef.

Figura 23. *Diseño Uniforme Chef.*



- Chaqueta blanca de mangas largas con detalles en negro y los sellos distintivos de la empresa bordados.
- Faldón negro con bolsillo frontal.
- Pantalón a cuadros negro y plomo de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca de chef.
- Pico de loro (opcional).
- Medias negras largas.

Nota: El gráfico representa los colores y diseño del uniforme chef

Ayudante de cocina.

Figura 24. *Diseño ayudante de cocina.*



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

Nota: El gráfico representa los colores y diseño del uniforme del ayudante de cocina.

Personal del área de servicio.

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

Mesero y cajero – recepcionista.

Figura 25. Diseño mesero, cajero.



- Camiseta café con detalles en negro.
- Delantal de servicio color negro con sellos distintivos de la empresa.
- Pantalón a cuadros negro y plomo de cocina
- Zapatos negros limpios.
- Medias negras largas.

Nota: El gráfico representa los colores y diseño del uniforme del mesero, cajero, recepcionista.

Material de identificación.

Imagotipo.

Figura 26. Imagotipo La Fonda del Chagra.



Vive la cultura consumiendo lo nuestro !!

Nota: El gráfico representa el logotipo de la empresa La Fonda del Chagra.

Elementos a destacar:

- La montaña representa el paisaje la vivencia de un Chagra en el campo.
- La casa en medio del campo representa el lugar donde se servían los alimentos
- El nombre de restaurant es para que conozcan que es un establecimiento de comidas
- El eslogan del restaurante “Vive la cultura consumiendo lo nuestro”
- Los colores usados:
 - Color amarillo de fondo.
 - Color café o marrón que se asocia con la naturaleza con lo acogedor
- El Isotipo es claro en resaltar la temática cultural de las vivencias de los Chagras en el campo donde se alimentaban con productos frescos y nutritivos que les daban fuerza y vigor para desempeñar sus duras tareas en el campo y con los animales.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa con el eslogan.

Figura 27. Anverso tarjeta de presentación de la Fonda del Chagra.



Nota: El gráfico representa la tarjeta de presentación con el logotipo y el slogan de la Fonda del Chagra.

Figura 28. Reverso tarjeta de presentación de la Fonda del Chagra.



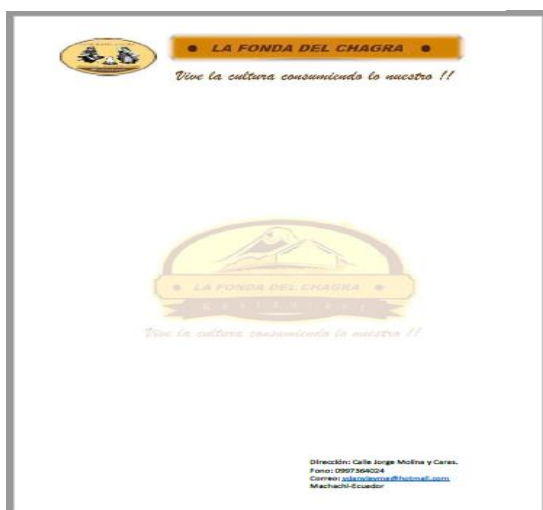
Nota: El gráfico representa el anverso de la tarjeta de presentación con datos para comunicars con La Fonda del Chagra.

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, del gerente propietario, así como también número de contacto, página en redes sociales, dirección del establecimiento y se pueden observar elementos como el nombre y eslogan de la empresa.

Hoja membretada.

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

Figura 29. Hoja membretada de La Fonda del Chagra.



Nota: El gráfico representa la hoja membretada para todo tipo de tramite o información de La Fonda del Chagra.

Canal de distribución y puntos de ventas.

El canal de distribución y punto de venta físico de La Fonda del Chagra es su establecimiento ubicado en la ciudad de Machachi en el barrio Mariscal Sucre, en la calle Jorge Molina y Caras.

- **Promoción.**

- El principal canal de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp.
- Otro canal de promoción serán las volantes entregadas a transeúntes y flyers pegados en establecimientos como tiendas, micromercado, entre otros.
- Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.

- **Contacto.**

- Tarjetas de presentación.
- E-mail.
- WhatsApp.
- Facebook.

- **Correspondencia.**
 - A través de mail corporativo.
- **Negociación.**
 - Directa en el establecimiento con cita previa.
 - A través de llamadas telefónicas.
 - Vía telefónica.

Financiamiento.

Tabla 23. *Financiamiento publicidad.*

Medios de comunicación Radio de la localidad	2 veces por mes	\$10,00
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$10.00
Uniformes para el personal que trabaja en el restaurante	1 vez al año	\$1200
Diseño e impresión de hojas, afiches, tarjetas publicitarias, etc.	1 vez al año 200 unidades C/U	\$300
TOTAL		\$1.520
TOTAL ANUAL		\$1.550

Nota: La presente tabla contiene los valores generados por publicidad de La Fonda del Chagra.

Riesgo y oportunidades del negocio.

El riesgo potencial que actualmente enfrenta, La Fonda del Chagra es de tipo ambiental ante la posibilidad de un desastre natural como es la erupción del volcán Cotopaxi debido a su cercanía que propendería a la disminución de la demanda como también en la escasez de materia prima.

Actualmente los competidores existentes no han logrado satisfacer de manera óptima las necesidades, gustos y preferencias de sus clientes lo que abre una oportunidad en el mercado que “La Fonda del Chagra” pretende aprovechar.

La gente tiene preferencia por la comida típica chacarera lo que genera un nicho de mercado que actualmente se encuentra desatendido.

Fijación de Precios.

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de las recetas han sido calculados para la elaboración de un plato del menú que se va a ofertar en el restaurante La Fonda del Chagra, se toma en cuenta el precio en kilogramos, y la cantidad del ingrediente necesario para la elaboración de un plato con referencia al costo equivalente. 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.

A continuación, se presentan los costos de 2 recetas:

- Chanfaina.
- Hornado.

Chanfaina.

Tabla 24. Chanfaina, receta estándar de costos

 Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Chanfaina		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/01/2023		Chef: Alexandra Tituaña	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO(KG)	CANTIDAD	TOTAL
Riñón de cerdo	Kg	\$4,41	1	\$0,55
Perejil	Kg	\$0,55	0,06	\$0,05
Tomate	Kg	\$2,20	0,24	\$0,08
Papas	Kg	\$0,33	1,36	\$0,20
Aceite	L	\$2,00	0,5	\$0,20
Achiote	L	\$1,50	0,015	\$0,01
Sal	Kg	\$1,32	0,035	\$0,01
Pimienta	Kg	\$1,60	0,015	\$0,01
Comino	Kg	3,00	0,015	\$0,01
Limón	U	3,00	3	\$0,01
Cebolla blanca	Kg	1,00	0,045	\$0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1,14
			10% imprevistos	\$0,14
			Total neto	\$1,28
			Gasto de fab. 20%	\$0,26
			Factor costo 15 %	\$0,19
			M.O. 10%	\$0,13
			G. Admin 12%	\$0,15
			Sub. Cost. Var	\$2,01
			60% Utilidad	\$1,21
			Subtotal	\$3,22
			12% IVA	\$0,39
			10% servicio	\$0,32
			Total	\$3,92

Nota: La presente tabla contiene costos para la elaboración del plato Chanfaina, del restaurante La Fondaonda del Chagra.

Hornado.

Tabla 25. Hornado, receta estándar de costos

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Hornado		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	24/01/2023		Chef: Alexandra Tituaña	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Cerdo	Kg	\$4,75	0,25	\$0,40
Limón	Kg	\$1,00	1	\$0,10
Chicha	Unidad	\$1	0,50	\$0,20
Manteca de cerdo	Kg	\$1,25	0,05	\$0,05
Mote	Kg	\$1,00	0,50	\$0,15
Agrio	Kg	\$1,00	0,50	\$0,10
Lechuga	Kg	\$1,00	0,01	\$0,01
Aguacate	L	\$2,00	0,10	\$0,10
Agua	L	GF	2	GF
Sal	Kg	1,25	0,3	\$0,01
Cilantro	Kg	1,00	0,01	\$0,01
Pimienta	Kg	1,00	0,01	\$0,01
Comino	Kg	1,00	0,01	\$0,01
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1,15
			10 % imprevistos	\$0,17
			Total neto	\$1,32
			Gasto de fab. 20%	\$0,26
			Factor costo 15%	\$0,19
			M.O. 10%	\$0,13
			G. Admin 12%	\$0,15
			Sub.Cost. Var.	\$2,05
			60% utilidad	\$1,35
			Subtotal	\$3,40
			12% IVA	\$0,40
			10% servicio	\$0,34
			Total	\$4,14

Nota: La presente tabla contiene costos para la elaboración del plato Hornado del restaurante La Fondaonda del Chagra

Implementación del negocio.

Costos Fijos.

Tabla 26. Costos Fijos

COSTOS FIJOS		
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual	Pago Anual
Arriendo	\$200,00	2400
Gas (G.L.P)	\$100,00	1200
Agua	\$20,00	240
Luz	\$80,00	960
Teléfono	\$20,00	240
Internet	\$35,00	420
TOTAL	\$455,00	
TOTAL ANUAL		\$5460

Nota: La presente tabla contiene los valores por el consumo de servicios básicos y arriendo del restaurante La Fondao del Chagra

Equipos industriales.

Tabla 27. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Refrigeradora Industrial, marca KOLDPIA SGRF-23FD de 21 pies (anexo1)	2	\$1.100,00	\$2.200,00
Refrigeradora marca Indurama 12 pies(anexo2)	1	\$540,00	\$540,00
Horno Semi industrial marca andino(anexo3)	1	\$140,00	\$140,00
Congelador industrial marca Koldpia(anexo4)	1	\$1.400,00	1.400,00
Cocina marca ANVIL STG10006 (anexo 5)	1	\$1.465,00	\$1.465,00
Vitrina marca Ecasa (anexo 6)	1	\$700,00	\$700,00
Plancha industrial (anexo 7)	1	\$300,00	\$300,00
Molino industrial (anexo 8)	1	\$1000,00	\$1000,00
Licadora industrial (anexo 9)	1	\$400,00	\$400,00
Caja registradora (anexo 10)	1	\$300	\$300
Balanza Digital (anexo 11)	1	\$35	\$35
Cilindro de gas 30Kg (anexo 12)	3	\$40	120
TOTAL			\$8.600

Nota: La presente tabla contiene los valores de la maquinaria necesaria para el restaurante La Fonda del Chagra

Equipos de computación.

Tabla 28. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Tablet de escritorio marca Android 7(anexo 13)	1	\$100,00	\$100,00
Teclado análogo (anexo 14)	1	\$ 50,00	\$50,00
Impresora Brother (anexo 15)	1	\$100,00	\$100,00
TOTAL			\$250,00

Nota: La presente tabla contiene los precios de equipos de computación necesaria para el restaurante La Fonda del Chagra

Muebles y enseres.

Tabla 29. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Menaje completo para restaurante (anexo 16)	1	\$ 3000,00	\$ 3000,00
Repisa (anexo 17)	1	\$450,00	\$450,00
Galería Chacarera(anexo18)	1	\$0,00	\$0,00
Utensilios de cocina (anexo19)	2	\$1000,00	\$2000,00
Menaje utensilios para comensales (anexo 20)	1	\$1050,00	\$1050,00
TOTAL			\$6500,00

Nota: La presente tabla contiene los precios de equipos de computación necesaria para el restaurante La Fonda del Chagra

Equipos industriales de seguridad.

Tabla 30. 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	\$18,00	\$18,00
Detector Humo	3	\$10,00	\$30,00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2,00	\$10,00
TOTAL			\$100,00

Nota: La presente tabla contiene los precios de equipos de seguridad necesaria para el restaurante La Fonda del Chagra

Suministros de oficina.

Tabla 31. *Suministros de oficina*

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$3,00	\$3,00
Grapadora con set de grapas	1	\$5,00	\$5,00
Grapas (caja)	1	\$1,50	\$1,50
Estuche de esferos (rojo, azul, negro)	3	\$1,00	\$3,00
Perforadora	1	\$3,50	\$3,50
Libreta	3	\$1,00	\$3,00
Carpeta de cartón	10	\$0,10	\$1,00
TOTAL			\$20
TOTAL ANUAL			\$240

Nota: La presente tabla contiene los precios de suministros de oficina para el restaurante La Fonda del Chagra

Materiales de limpieza.

Tabla 32. *Materiales de Limpieza*

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	2	\$1,00	\$2,00
Trapeador	3	\$1,00	\$3,00
Cloro 1 Gal	2	\$2,00	\$4,00
Desinfectante 1 Gal	1	\$1,00	\$1,00
Esponja inoxidable	2	\$0,50	\$0,50
Esponja lavaplatos	5	\$0,20	\$1,00
Fundas basura industriales (10 unidades)	3	\$1,00	\$3,00
Lavavajillas 425g	4	\$1,00	\$1,00
Pala	2	\$1,00	\$2,00
Jabón líquido manos 525 ml	1	\$2,00	\$2,00
Papel higiénico 200 metros	2	\$1,61	\$3,23
Toalla de papel	1	\$1,00	\$1,00
Alcohol antibacterial 1 galón	1	\$5,00	\$5,00
TOTAL			\$28,73
TOTAL ANUAL			\$344,76

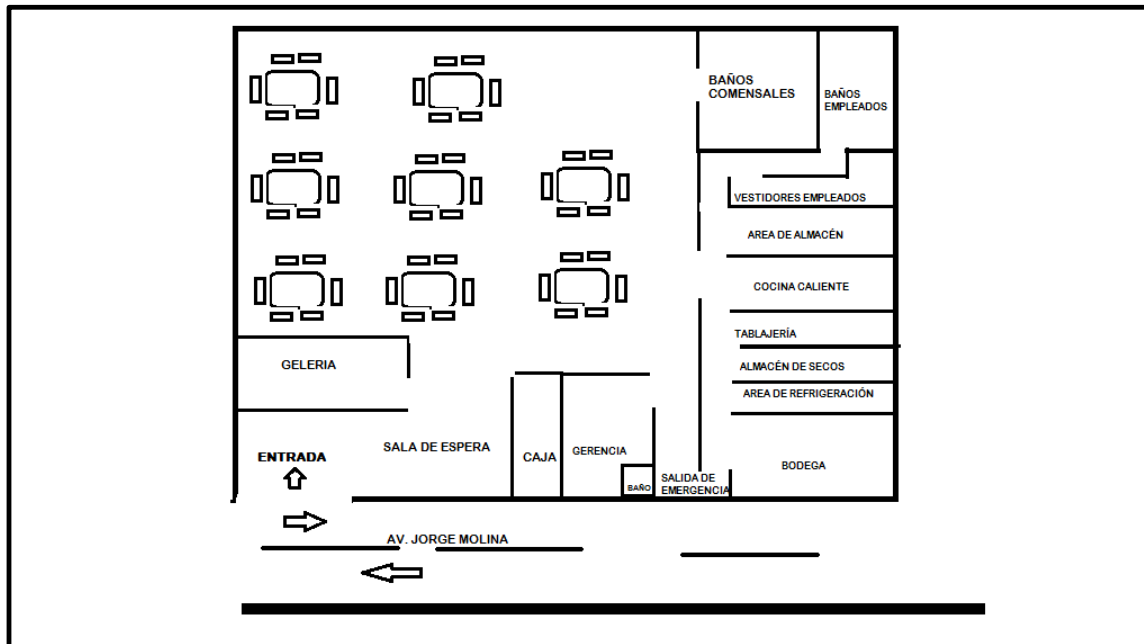
Nota: La presente tabla contiene los precios del material de limpieza para el restaurante La Fonda del Chagra

Estudio arquitectónico.

Para el diseño del restaurante La Fonda del Chagra, la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejara (60 personas). Se ha considerado el espacio que necesitara cada área y se ha agregado el espacio específico para la cocina y bodega.

Estructura interna del establecimiento.

Figura 30. Estructura del establecimiento



Nota: El gráfico representa la estructura interna de La Fonda del Chagra.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Con la apertura de “La Fonda del Chagra” se prevé aperturar fuentes de empleo

Figura 31. Objetivo de desarrollo sostenible.



Nota: El gráfico representa los ODS establecidos por la asamblea general de las Naciones Unidas en 2015.

La Fonda del Chagra se enfocará con los Objetivos de Desarrollo Sostenibles en lo social con los objetivos , Fin de la pobreza , Salud y Bienestar , Igualdad de Género

Objetivos Sociales.

Tratar de resarcir empleo para la población de Machachi

“La Fonda del Chagra” que estará ubicado en la ciudad de Machachi a través de su implementación generará empleo digno con todas las normativas que establece la ley, aportando a la dinamización de la economía del sector .

Salud y Bienestar.

La Fonda del Chagra contribuye a la salud de todas las personas ofertando platos saludables y nutritivos elaborados con materia prima de la localidad, como vegetales frescos, granos, entre otros priorizando no usar conservantes ni preservantes.

Igualdad de Género.

El restaurante contratará un número igualitario tanto mujeres como hombres para que laboren en sus instalaciones contribuyendo así a la igualdad equidad y calidad en el nivel profesional y social de la localidad, de igual manera gozaran de los mismos derechos y obligaciones de acuerdo a su puesto y área de trabajo.

Por otra parte, también se valorará siempre su conocimiento capacidad, profesionalismo y buen desempeño de función para el puesto de trabajo tanto para hombres como para mujeres descartando una preferencia de género.

Objetivos Ambientales.***Acción por el Clima.***

“La Fonda del Chagra” como aporte a la solución de este problema, receptara los residuos generados durante el consumo de alimentos en el local, en envases con distintivos para los desperdicios como lo son amarillo para reciclar plásticos y metálicos, naranja desechos orgánicos y plomo todos los desechos que no se pueden reciclar, se llevara un manejo ordenado al sacar la basura cumpliendo los días de acuerdo al plan municipal de recolección de basura y reciclaje de la misma, reduciendo de esta manera el impacto ambiental que generan los establecimientos de comidas al generar desechos.

Producción y consumo responsable.

La Fonda del Chagra optimizara los recursos de manera responsable con máquinas e implementos de consumo eléctrico mínimo, así como también la aplicación de procesos de producción de alimentos que permita disminuir los desperdicios, por otra parte, la materia prima se receptara en cubetas reutilizables donde el producto llega sin envases plásticos u otros ayudando a la protección del medio ambiente.

Los empaques que se utilizarán para los alimentos que sean para llevar serán de papel o cartón representando menor impacto ambiental al momento de ser desechados ya que los mismos pueden ser reciclados.

Los desperdicios orgánicos serán retirados al final del día por agricultores de la localidad con la finalidad de ser transformado como abono orgánico para sus cultivos y mejoramiento de sus tierras.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

La Fonda del Chagra será un negocio 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.

En el ámbito de la legalidad se debe generar un Registro Único de Contribuyente (RUC) para cualquier tipo de giro de negocio, “La Fonda del Chagra” a través de su administrador acudirá al SRI a una de sus agencias para obtener el RUC. portando los siguientes requisitos:

- Cédula de identidad (Presentación).
- Certificado de votación (Presentación).
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente (Cartilla de servicio básico para constatar la dirección).
- Formulario de solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC).

Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos del cantón Mejía.

En la ciudad de Machachi para obtener el permiso de funcionamiento de un establecimiento o negocio se requiere aprobar la inspección que realizan los bomberos donde verifican las normas de seguridad y demás establecidas por sus lineamientos para otorgar el respectivo permiso, para realizar este trámite se necesita.

- Cédula de identidad.
- Certificado de Votación.

- Oficio al Sr. comandante del cuerpo de bomberos del Cantón Mejía.
- Pago de derechos de inspección según categoría del giro de negocio (12 dólares para alimentos).
- Informe Técnico de aprobación del establecimiento según la inspección realizada.

Patente Municipal.

La patente municipal, es un impuesto que se paga una vez por año en el municipio del cantón Mejía, Sacar la patente implica reunir varios requisitos y el trámite se lo hace de forma presencial en las oficinas de la municipalidad, donde se debe cumplir con los siguientes requisitos para la obtención del mismo.

- Copia del RUC / RISE.
- Copia de cédula y certificado de votación (actualizada).
- Pago de derechos de trámites municipales (5,50).
- Certificado de no adeudar al cabildo (3,50).
- Copia simple de planos o escritura del local.
- Permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos del cantón mejía.
- Formulario para funcionamiento de la patente (5,50).
- Recibo pago de patente generado en tesorería.
- Documento con el detalle de Patente Municipal.

**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 se lo puede realizar de dos maneras a través del internet o a su vez acercándose a su sede ubicada en la ciudad de Machachi con los siguientes requisitos:

- Obtener usuario y contraseña en la página del ARCSA (virtual).
- 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 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.iesgob.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).

La Fonda del Chagra cumplirá con todas las normativas legales pertinentes donde se registran los contratos de trabajo, finiquitos, pago de décima tercera y décimo cuarta remuneración, en el ministerio de relaciones laborales, para esto se debe registrar como empleador en el portal web sut.trabajo.gob.ec y generar su usuario y contraseña en el SUT (Sistema Único de Trabajo).

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 a la categoría del restaurante entre el 18% y el 45% de un Salario Básico Unificado al año.

PROCESO FINANCIERO

Introducción.

A continuación, se describirá el análisis financiero que permite analizar la viabilidad de la implementación del restaurante “La Fonda del Chagra”, detallando la estructura de capital que tendrá esta microempresa.

Inversión.

Activos fijos.

Están constituidos por aquellos activos tangibles adquiridos o construidos por el ente económico, o que se encuentren en proceso de construcción, y tienen como objetivo utilizarse en forma permanente para la producción de bienes y servicios, para arrendarlos o usarlos en la administración de la empresa. Estos activos no son adquiridos con el propósito de venderlos en el curso normal de los negocios y generalmente tienen una vida útil mayor de un año (Meza, 2013, p. 89).

La Fonda del Chagra 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 26924,24 dólares. (Ver tabla 33).

Tabla 33. Activos Fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
vehículo	0
Equipos Industriales. / seguridad	8700,00
Equipos de Computación	250,00
Muebles - enseres	6500,00
TOTAL	15450,00

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total de activos fijos de la Fonda del Chagra.

Capital de trabajo.

El capital de trabajo, que contablemente se define como la diferencia entre el activo circulante y pasivo circulante, está representado por el capital adicional necesario para que funcione una empresa, es decir, los medios financieros necesarios para la primera producción mientras se perciben ingresos: materias primas, sueldos y salarios, cuentas por cobrar, almacén de productos terminados y un efectivo mínimo necesario para sufragar los gastos diarios de la empresa (Cordoba, 2011, p. 192).

El establecimiento La Fonda del Chagra como capital de trabajo inicial de tiene una inversión de 14.122,81 dólares en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y los gastos financieros durante tres meses y de 56491,22 a doce meses. (Ver tabla 34).

Tabla 34. Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	7774,12	31096,46
Servicios Básicos	765	3060
material oficina	60	240
material limpieza	86,19	344,76
gastos documentos, permisos	0,00	0,00
alquiler local	600	2400
publicidad	387,5	1550
adquisición productos	2700	10800
gastos financieros	1750	7.000,00
TOTAL INVERSIÓN	14122,81	56491,22

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total de capital de trabajo de la Fonda del Chagra.

Inversión total.

La inversión total hace referencia a los valores que se obtienen de la sumatoria de los activos fijos, activos diferidos en caso de haberlos y el capital de trabajo destinado para 1 año de actividad de la microempresa que arroja un saldo de 71941,22 dólares. (Ver tabla 35).

Tabla 35. Total de inversión.

TOTAL, DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$15450,00
ACTIVO DIFERIDO	\$0,00
CAPITAL DE TRABAJO /12 M	\$56491,22
TOTAL, DE INVERSIÓN	\$71941,220

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total de inversión de la Fonda del Chagra.

Sueldos.

En la siguiente tabla se describe la remuneración que tiene cada colaborador que forma parte del restaurante La Fonda del Chagra, más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS). (Ver tabla 36).

Tabla 36. Sueldos

SUELDOS					
PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente	525	6300	595,35	765,45	6470,1
Jefe de cocina	515	6180	584,01	750,87	6346,86
Auxiliar de Cocina	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Mesero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Auxiliar de Servicios	225	2700	255,15	328,05	2772,9
TOTAL	2165	25980	2455,11	3156,57	26681,46

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total de sueldos de los trabajadores de la Fonda del Chagra.

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. (Ver tabla 37).

Tabla 37. Décimo tercero y décimo cuarto sueldo.

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4º	DÉCIMO 3º	TOTAL DÉCIMOS
Gerente	525	450	525	975
Jefe de cocina	515	450	515	965
Auxiliar de Cocina	450	450	450	900
Mesero	450	450	450	900
Auxiliar de Servicio	225	450	225	675
TOTAL	2165	2250	2165	4415

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total del décimo tercero y décimo cuarto sueldo de los trabajadores de la Fonda del Chagra.

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales generan un monto de 31.096,46 dólares. (Ver tabla 38).

Tabla 38. Total, sueldos y beneficios legales

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
26681,46	4415	31096,46

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total de sueldos y décimos de los trabajadores de la Fonda del Chagra.

Depreciación de activos fijos.

Desde el punto de vista económico, la depreciación se refiere a la pérdida de valor de un activo fijo por el uso y por el transcurso del tiempo, incluidos factores internos y externos como la obsolescencia. Por lo tanto, es un tema de valoración (Jimenez, 2008, p. 385).

Dentro de los activos fijos del establecimiento sujetos a la depreciación existen equipos industriales con un 10%, equipos de computación con un 33,33% y los muebles y enseres con un 10%. (Ver tabla 39).

Tabla 39. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	8700	10%	870,00
Edificio	0	20%	0
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	250	33,33%	83,32
Muebles y Enseres	6500	10%	650,00
			1603,32

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total de depreciación de activos fijos de la Fonda del Chagra.

Tabla de amortización capital financiado.

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 50000 dólares. (Ver tabla 40).

Tabla 40. Amortización capital financiado.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	50000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	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

Nota: La presente tabla de amortización del capital financiado para el establecimiento la Fonda del Chagra.

La tabla de amortización 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 21.941,22 dólares que representa un 30% del total de la inversión, el capital financiado con un monto de 50.000 dólares que representa el 70 % 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 4 %, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 9,7%. (Ver tabla 41).

Tabla 41. Estructura del monto del capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	21.941,22	30%	13%	4%	
Capital Financiero	50000	70%	14%	9,7%	
TOTAL INVERSIÓN	71941,22	100%		13,7%	TMAR

Nota: La presente tabla contiene la estructura de capital para el establecimiento la Fonda del Chagra.

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 4 % más la tasa del capital financiado que es del 9,7%, dando como resultado una TMAR que es del 13,7% para el proyecto del restaurante La Fonda del Chagra.

Punto de equilibrio.

Punto de equilibrio: se determina dividiendo los costos fijos por la diferencia entre el precio unitario de venta y el costo variable unitario (margen unitario). Este indicador permite establecer el nivel mínimo de producción y de ventas que, en cantidad, debe lograr la empresa para poder generar utilidad contable (Varela, 2008, p. 370).

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. (Ver tabla 42).

Tabla 42. Costos fijos mensuales

Costos fijos	
arriendo	200
sueldos	2165
TOTAL	2365

Nota: La presente tabla contiene la sumatoria total de costos fijos del establecimiento la Fonda del Chagra.

Margen de contribución

En el margen de contribución se encuentran calculados los valores de los costos de la venta de un plato de comida estándar, donde la receta estándar está considerada con un monto de 2,01 dólares. El precio estimado de la venta de un plato está en 3,22 dólares, generando un margen de contribución de 1,21 dólares. (Ver tabla 43).

Tabla 43. Margen de contribución.

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN (RECETA ESTÁNDAR)		
Precio	\$3,22	
Costo	\$2,01	
Ganancia	\$1,21	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Nota: La presente tabla contiene el margen de contribución de la receta estándar del establecimiento la Fonda del Chagra.

En el estudio financiero del establecimiento del punto de equilibrio que está constituido por los costos fijos de producción de la receta estándar, el margen de contribución de la misma da como resultado que para llegar al punto de equilibrio se necesita realizar una venta de 1955 platos en total mensualmente con un promedio de 75,2 ventas diarias de platos que contengan la receta estándar. (Ver tabla 44)

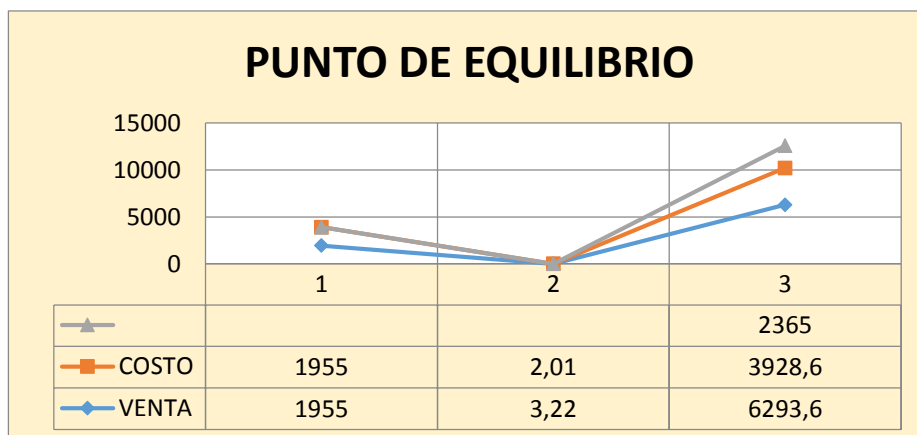
Tabla 44. Punto de Equilibrio

VENTA	1955	3,22	6293,6
COSTO	1955	2,01	3928,6
GASTO			2365

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN				
PE=	1955			
	1955	PLATOS DE COMIDA	75,2	diario

Nota: La presente tabla contiene los valores que representan el punto de equilibrio del establecimiento la Fonda del Chagra.

Figura 32. Punto de Equilibrio.



Nota: El gráfico representa el punto de equilibrio del establecimiento La Fonda del Chagra.

Tabla 45. Ventas Proyectadas.

Ventas proyectadas			
6000	19320	231840	ventas
6000	12060	144720	costo

Nota: La presente tabla contiene los valores de ventas proyectadas del establecimiento la Fonda del Chagra.

Costo de ventas.

El costo de ventas para el restaurante La Fonda del Chagra 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. (Ver tabla 46).

Tabla 46. Flujo de Ventas.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		231840,00	238818,38	246006,82	253411,62	261039,31
COSTO DE VENTAS		144720,00	149076,07	153563,26	158185,52	162946,90
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		87120,00	89742,31	92443,56	95226,11	98092,41
GASTOS ADMINISTRATIVOS		31096,46	32032,46	32996,64	33989,84	35012,93
SERVICIOS BÁSICOS		3060,00	3152,11	3246,98	3344,72	3445,39
MATERIAL OFICINA		240,00	247,22	254,67	262,33	270,23
SUMINISTROS LIMPIEZA		344,76	355,14	365,83	376,84	388,18
GASTOS DOCUMENTOS, PERMISOS		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		2400,00	2472,24	2546,65	2623,31	2702,27
DEPRECIACIONES		1603,33	1603,33	1603,33	1603,33	1603,33
AMORTIZACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERATIVA		48375,46	49879,82	51429,46	53025,75	54670,08
GASTOS FINANCIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		41375,46	43938,80	46695,69	49668,23	52881,50
BASE IMPOSITIVA		10343,86	15927,82	16927,19	18004,73	19169,54
UTILIDAD NETA		31031,59	28010,99	29768,50	31663,50	33711,95

Nota: La presente tabla contiene los valores de flujo de ventas para cinco años del establecimiento la Fonda del Chagra.

Flujo de caja.

En el flujo de caja de La Fonda del Chagra se considera todas egresos e ingresos que tiene el restaurante con una proyección estimada de cinco años de actividad comercial. (Ver tabla 47).

Tabla 47. *Flujo de Caja.*

FLUJO DE CAJA		0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA			48375,46	49879,82	51429,46	53025,75	54670,08
DEPRECIACIÓN			1603,33	1603,33	1603,33	1603,33	1603,33
AMORTIZACIÓN			0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- BASE IMPOSITIVA			10343,86	15927,82	16927,19	18004,73	19169,54
- GASTOS FINANCIEROS			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							
- REPOSICIÓN DE ACTIVOS							
= FLUJO NETO DE CAJA		-71941,22	25.070,74	20.991,15	21.541,42	22.060,16	22.539,69

Nota: La presente tabla contiene los valores de flujo de caja para cinco años del establecimiento la Fonda del Chagra

Cálculo del VAN y el TIR.

VAN (Valor Actual Neto) o VPN.

Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros originados por una inversión¹⁵. También se conoce como el valor actual neto (VAN), definiéndose como la diferencia entre los ingresos y egresos (incluida como egreso la inversión) a valores actualizados o la diferencia entre los ingresos netos y la inversión inicial (Cordoba, 2011, p. 236).

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 \$ **6066,18** con una tasa de descuento estimada del 13,7%.

Interpretación VAN.

Tabla 48. Valor actual neto interpretación.

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

Nota: Interpretación del VAN para el restaurante La Fonda del Chagra.

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).

La TIR se define, de manera operativa, como la tasa de descuento que hace que el VAN del proyecto sea igual a cero. La relación entre el VAN y la tasa de descuento es una relación inversa, como surge de la fórmula del VAN: un aumento de la tasa disminuye el valor actual neto. Esto, en particular, en los proyectos “bien conformados”, es decir, en aquellos que tienen uno o varios períodos de flujos negativos al inicio y luego generan beneficios netos durante el resto de su vida (Cordoba, 2011, p. 242).

Interpretación del TIR.

Tabla 49. 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

Nota. Interpretación del TIR para el establecimiento La Fonda del Chagra.

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) del restaurante La Fonda del Chagra demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 17,20 % con una separación del 3,5% de la tasa mínima de rendimiento (TMAR) que se encuentra en el 13,70%. (Ver tabla 50).

Tabla 50. Cálculo del VAN y el TIR

VAN	6066,18
TIR	17,20%
TMAR	13,50%

Nota. Cálculo del VAN el TIR y TMAR para el establecimiento La Fonda del Chagra.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones.

Los habitantes de Machachi tienen gusto por esta comida por la comida típica chacarera; pero la proliferación de establecimientos de culturas gastronómicas ajenas a la ciudad ha ocasionado que la población consuma con mayor frecuencia alimentos y bebidas ajenos a la localidad; este es uno de los factores que contribuye a la desvaloración de los platos ancestrales por parte de los pobladores y otro factor es la escasa oferta de los mismos que han desestimado su consumo.

Los establecimientos gastronómicos existentes en la ciudad poseen una variedad de platos ajenos a los tradicionales, motivo por el cual los habitantes opinan que debe existir un incremento de gastronomía chacarera en estos lugares.

Recomendaciones.

El municipio del cantón Mejía debe organizar eventos gastronómicos referente a la cocina chacarera, donde fomenten al público la importancia gastronómica de la ciudad e incentiven al consumo de platos tradicionales.

Los establecimientos de comida típica tradicional deben poner especial énfasis en la higiene y en el ambiente de sus restaurantes; puesto que los elementos constituyen que son de mucha consideración por el mercado objetivo.

Referencias

- Caiza, R, (2005), *Cuadernos de cultura el Chagra* (1ra ed.) Editorial Techo Print.
- Caiza, R, (2009), *El Chagra en el tiempo*. (2da ed.) Editorial Cryblad y Asociados.
- Díaz, N, (1996), *Atlas del Cantón Mejía*. (2da ed). Editorial Copyright.
- Dirección de turismo del cantón mejía, (2009), *Guía turística del Cantón Mejía. Machachi Ecuador*. Editorial Sumakaru.
- Espín, I, (2010), *Soy Chagra de amor encendido*. (4ta Ed). Periódico Tierra Grande.
- Reyes, P, (1920), *Monografía del Cantón Mejía*. Editorial Techo Print.

ANEXOS.

ANEXO 1



SMETA Refrigerador para cocina, refrigeradores d... [Visitar](#)

3,6 ★★★★★ (8) - 1.129,00 \$ USD* - **En stock** -

Marca: Visita la tienda de SMETA

Refrigeradores básicos para cocina: 21 pies cúbicos. Refrigerador congelador superior, diseño total sin heladas, aire circulante integrado, ...

ANEXO 2



ANEXO 3

4 de febrero de 2016

Por nuestros 43 años en el mercado llega nuestro nuevo modelo de horno ÉLITE ELÉCTRICO!!!
 Especial para tus recetas favoritas!!
 12 a 15 panes por bandejas
 18 presas de pollo por bandeja
 pizzas medianas cada 12 minutos
 2 pirex de lasaña cada 30 minutos
 1 pavo cada 2 a 3 horas
 Voltaje 220 voltios 30 Amperios
 Panel de control análogo que controla temperatura bajo alarma.
QUE ESPERAS PARA ADQUIRIRLO!! TENEMOS DISTRIBUIDORES EN TODO EL PAÍS!

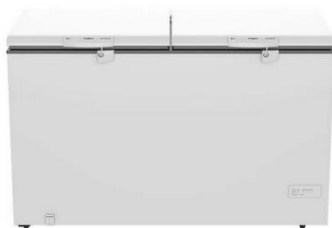


61 128 comentarios 6 veces compartido

ANEXO 4

Congelador Comercial 2 puertas 534 L

MODELO: WHB53EBTWJ



Con capacidad de 534Lts, 2 puertas para mayor ergonomía y asegurar el fácil acceso a la zona de manera más rápida, evitando así que se caliente la zona que no se está utilizando. Con opción de funcionamiento dual, es ideal para refrigerar y/o congelar los alimentos y preservarlos de una mejor manera desde 1° hasta - 25°. Cuenta con control electrónico que facilita el cambio de temperatura con solo oprimir un botón, función Fast Freezing que alcanza la temperatura adecuada del congelador en menor tiempo e interior metálico más duradero, resistente a la humedad y cambios bruscos

[MOSTRAR MÁS](#)

ANEXO 5



Cocina A Gas LG 6 Quemadores Acero Inox 76cm ...

[Visitar](#)

1.329,00 \$ USD* - En stock - Marca: LG

ARTICULO TOTALMENTE NUEVOACEPTAMOS TODAS LAS TARJETAS DE
CRÉDITOLOS PRECIOS PUBLICADOS SON CON PAGO EN EFECTIVO, CHEQUE
O TRANSFERENCIA BANCARIASOMOS ...

ANEXO 6



ANEXO 7



Plancha Industrial A Gas Para Comidas

U\$S 300

Usado

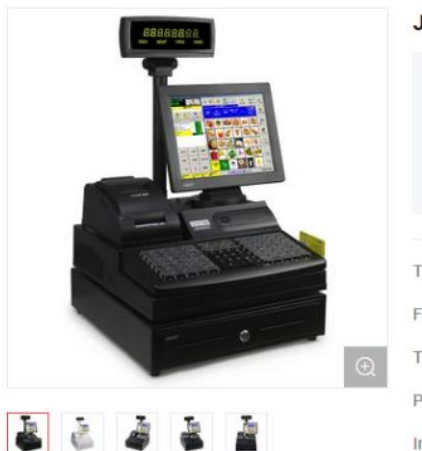
ANEXO 8



ANEXO 9

Licuadora Industrial 8 Litros Inoxidable
Hielo Granos Cocina

ANEXO 10



ANEXO 11



ANEXO 12



ANEXO 13



ANEXO 14



ANEXO 15



ANEXO 16



ANEXO 17



ANEXO 18



ANEXO 19



ANEXO 20



ENCUESTA



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.

Sexo:

Masculino ()

Femenino ()

Su edad oscila dentro del siguiente grupo de edad:

- a) De 18 a 26 años ()
- b) De 27 a 35 años ()
- c) De 36 a 44 años ()
- d) De 45 a 53 años ()
- e) Más de 54 años ()

1. Marque ¿De los siguientes platos cuáles son sus favoritos?

- a. Sopa de Chagra ()
- b. Timbushca ()
- c. Ají de cuy ()
- d. Hornado acompañado de mote ()
- e. Yahuarlocro ()
- f. Fitada ()
- g. Chanfaina ()

2. De las siguientes bebidas selecciona cuál de ellas le gustaría como acompañante:

- a. Jugos de fruta natural ()
- b. Chicha de jora ()
- c. Licor Zumfo ()

3. Le gusta la comida tradicional típica chacarera (sopa de Chagra, timbushca, chanfaina, hornado, etc.)

Sí ()

No ()

Si su respuesta fue NO, favor omitir las siguientes preguntas.

4. Usted suele frecuentar restaurantes de comida típica tradicional serrana

Sí ()

No ()

Si su respuesta fue sí en la pregunta anterior, cuál de ellos suele frecuentar?

.....

5. ¿Qué tan satisfecho se siente con el menú que ofertan actualmente los restaurantes de comida típica en Machachi?

- a) Muy satisfecho ()

- b) Satisfecho ()
- c) Normal ()
- d) Poco satisfecho ()
- e) Nada satisfecho ()

6. De los siguientes atributos enunciados a continuación, cuáles cree que les hace falta a los restaurantes que se encuentran ubicados en Machachi.

- a) Higiene ()
- b) Variedad de platos relacionados con la cultura chacarera ()
- c) Sabor
- d) Ambiente agradable ()
- e) Atención al cliente ()
- f) Servicio de entrega a domicilio ()

7. De los siguientes tipos de restaurantes, ¿cuál de los que se mencionan prefiere?

- f) Restaurante típica Costeña (ceviches, encebollados, pescado frito, etc.) ()
- g) Restaurante típica Serrana (caucaras, hornado, fritada, etc.) ()
- h) Restaurante tipo fast food (Hamburguesas, hot dogs, shawarmas, etc.) ()
- i) Restaurante Asaderos de pollos ()
- j) Comida China (Chifas) ()
- k) Pizza ()
- l) Otro.....¿Cuál?.....

8. ¿Cuándo usted decide salir a comer a un restaurante usted prefiere hacerlo?

- a) Solo ()
- b) Con familiares ()
- c) Con amigos ()
- d) Con su pareja ()

9. ¿Cuántas veces en el mes le gusta comer fuera de casa?

- a) De 1 a 2 veces ()
- b) De 3 a 4 veces ()
- c) De 5 a 6 veces ()
- d) De 7 a 8 veces ()
- e) Más de 8 veces ()

10. Que atributos usted toma en consideración para elegir un restaurante:

- a) Ambiente ()
- b) Atención al cliente ()
- c) Calidad ()
- d) Sabor ()
- e) Precio ()
- f) Variedad en el menú ()
- g) Higiene

11. Seleccione de las siguientes opciones ¿Usted prefiere comer en un restaurante suele en?

- a) En fines de semanas ()
- b) Feriados ()
- c) Celebraciones especiales (cumpleaños, aniversarios, etc)
- d) Simplemente decide darse un gustito ()

12. Marque con una X. Como bocadillos acompañantes a usted le gustaría:

- a) Tostado

- b) Mote
- c) Ocas
- d) Mashua
- e) Máchica Traposa

13. ¿Si un restaurante le ofrece servicio entrega a domicilio, usted se sentiría?

- a) Muy satisfecho
- b) Satisfecho
- c) Normal
- d) Poco satisfecho
- e) Nada satisfecho

INFORME TURNITIN

NOMBRE DEL TRABAJO

Victor Leyme 16demarzo.docx

AUTOR

VICTOR LEYME

RECuento DE PALABRAS

15792 Words

RECuento DE CARACTERES

83603 Characters

RECuento DE PÁGINAS

111 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

4.0MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 16, 2023 12:53 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 16, 2023 12:54 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
- 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