



**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE LA EMPRESA CONOS DE PLÁTANO
RELLENO DE MARISCOS GABYMAR, EN LA PROVINCIA DE
MANABÍ, CANTÓN EL CARMEN KM 34 BARRIO LOS CEIBOS
CALLE SIMÓN BOLÍVAR”**

Tania Gabriela Muñoz Cedeño

Director
MSc. Christian Carvajal

Trabajo de grado para optar por el título de Tecnología Superior en
Administración

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 20 agosto de 2023

DEDICATORIA

A mis hijos, Kael y Gabrielita por ser mi principal apoyo a lo largo de toda mi carrera en la institución. Ellos me dieron la fuerza necesaria para no rendirme, fueron pacientes y dieron su tiempo para que estudie y así hacer realidad este proyecto.

A mi madre, una de las personas más importantes de mi vida, gracias por tus consejos, por tu apoyo y por ser mi amiga incondicional. Gracias mamá.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darme la vida, y por dejarme llegar hasta donde estoy, por ser mi fortaleza en mi camino y por darme la sabiduría para alcanzar mis sueños.

A mi tutora de tesis, Ing. Nelly Armas, por haberme guiado en este proyecto, por haber sido muy paciente y en base a su experiencia y sabiduría ha sabido direccionar mis conocimientos.

A mis maestros, por enseñarme todo lo que sé, por guiarme a ser una mejor persona, por brindarme el apoyo que necesito para demostrar mis valores personales y profesionales.

Al coordinador de carrera Msc. Christian Carvajal, gracias por su paciencia y por compartir sus conocimientos y guiarme en este proceso. Así mismo, mi profundo agradecimiento a la Ing. Noemy Sandoval, por su tiempo y apoyo incondicional durante mis días como estudiante en la institución.

AUTORÍA

Yo, Tania Gabriela Muñoz Cedeño autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Tania Gabriela Muñoz Cedeño

D.M. Quito, 20 de agosto del 2023

Ing. Nelly Armas
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

Certifico 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. Nelly Armas

D.M. Quito, 20 de agosto del 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. Nelly Armas** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la **Sra. Tania Gabriela Muñoz Cedeño** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La **Sra. Tania Gabriela Muñoz Cedeño** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de la empresa conos de plátano relleno de mariscos Gabymar, en la provincia de Manabí, cantón El Carmen km 34 barrio los Ceibos calle Simón Bolívar”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la **Ing. Nelly Armas**.

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. Nelly Armas** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la **Sra. Tania Gabriela Muñoz Cedeño**, 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 la empresa conos de plátano relleno de mariscos Gabymar, en la provincia de Manabí, cantón El Carmen km 34 barrio los Ceibos calle Simón Bolívar”**, 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.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Tania Gabriela Muñoz Cedeño', enclosed within a blue circular stamp or seal.

Ing. Nelly Armas

Tania Gabriela Muñoz Cedeño

D.M. Quito, 20 de agosto del 2023

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
AUTORÍA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	8
ÍNDICE DE TABLAS	13
ÍNDICE DE FIGURAS.....	14
RESUMEN.....	15
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	17
Creación de la empresa no cumple con márgenes.....	17
Descripción de la empresa.....	17
Importancia.....	17
Actividad	18
Tamaño y distribución de la empresa.....	19
Estructura interna del establecimiento	20
Necesidad que satisfacer	20
Necesidad fisiológica	21
Necesidad de seguridad.....	21
Necesidad Social	21
Necesidad de Autorrealización.....	21
Localización de la empresa	22
Filosofía empresarial:.....	22
Misión.....	22
Visión	22
Objetivos	23
Metas	23
Estrategias	24
Políticas	24
Empresa.....	24
Trabajadores	24
Matriz FODA:	25

Fortalezas	25
Oportunidades	25
Debilidades.....	25
Amenazas	26
Desarrollo organizacional	26
Tipo de estructura.....	26
Procesos estratégicos.....	26
Los procesos claves.....	26
Procesos de apoyo	27
Formalización.....	27
Centralización – Descentralización.....	28
Integración.....	28
Estructura organizacional:.....	29
Funciones del personal	30
PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING	33
Objetivo de la mercadotecnia.....	33
Investigación de mercado.....	33
Modalidad.....	33
Plan de muestreo	34
Análisis de las encuestas	35
Análisis general.....	44
Entorno empresarial	45
Microentorno.....	45
Competencia directa.....	46
Competencia indirecta.....	46
Sustitutos	47
Proveedores	47
Intermediarios.....	49
Clientes.....	49
Macroentorno	49
Factor político	49
Factor económico	50
Factor social	50

Factor tecnológico.....	50
Factor ecológico	51
Producto y servicio.....	51
Producto Esencial.....	51
Producto real	52
Características	52
Calidad	52
Estilo.....	53
Marca.....	53
Producto aumentado.....	53
Plan de introducción al mercado	54
Distintivos y uniformes	54
Jefe de cocina	54
Mesero- limpieza.....	55
Cajero o recepcionista	55
Encargado de control de calidad	56
Materiales de identificación.	57
Imagotipo	57
Elementos a destacar:	58
Tarjetas de presentación	58
Hoja membretada	59
Canal de distribución.....	60
Promoción	61
Contacto	61
Correspondencia.....	61
Negociación.....	61
Financiamiento	61
Financiamiento de marketing	62
Riesgo y oportunidades del negocio.....	62
Fijación de precios	62
Fijación de precios por receta estándar	62
Implementación del negocio	66
Equipos industriales	66

Equipos de computación	66
Muebles y enseres	67
Equipos industriales de seguridad	67
Suministros de oficina	68
Servicios básicos	68
Materiales de limpieza	69
Estudio arquitectónico.....	69
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	70
Patente municipal	70
Uso de suelo	71
Permiso del (ARCSA).....	71
IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social).....	72
Ministerio de trabajo	73
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	74
Impacto ambiental	74
Impacto social	74
PROCESO FINANCIERO	75
Introducción	75
Inversión.....	75
Activos fijos	75
Capital de trabajo	76
Sueldos	77
Beneficios legales.....	77
Depreciación de activos fijos	78
Tabla de amortización	78
Estructura de capital	79
TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento	79
Punto de equilibrio	80
Punto de equilibrio	80
Margen de contribución	80
Costo de ventas.....	82
Flujo de caja	83
Cálculo del VAN y el TIR.....	84

VAN (Valor Actual Neto) o VPN.....	84
Interpretación VAN.....	84
Formula del VAN.....	84
TIR (Tasa Interna de Retorno)	85
Formula del TIR	85
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	87
Conclusiones	87
Recomendaciones.....	88
ANEXOS.....	90

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Méritos aspectos a considerar del cajero</i>	30
Tabla 2. <i>Méritos aspectos a considerar del jefe de compras</i>	31
Tabla 3. <i>Méritos aspectos a considerar del jefe de cocina</i>	32
Tabla 4. <i>Pregunta 1</i>	35
Tabla 5. <i>Pregunta 2</i>	36
Tabla 6. <i>Pregunta 3</i>	37
Tabla 7. <i>Pregunta 4</i>	38
Tabla 8. <i>Pregunta 5</i>	39
Tabla 9. <i>Pregunta 6</i>	40
Tabla 10. <i>Pregunta 7</i>	41
Tabla 11. <i>Pregunta 8</i>	42
Tabla 12. <i>Pregunta 9</i>	43
Tabla 13. <i>Pregunta 10</i>	44
Tabla 14. <i>Tabla de Proveedores</i>	47
Tabla 15. <i>Financiamiento de marketing</i>	62
Tabla 16. <i>Cono de plátano relleno de camarón y corvina</i>	64
Tabla 17. <i>Cono de plátano relleno de camarón y pulpo</i>	64
Tabla 18. <i>Arriendo local</i>	66
Tabla 19. <i>Equipos industriales</i>	66
Tabla 20. <i>Equipos de computación</i>	66
Tabla 21. <i>Muebles y enseres</i>	67
Tabla 22. <i>Equipos industriales de seguridad</i>	67
Tabla 23. <i>Suministros de oficina</i>	68
Tabla 24. <i>Servicios básicos</i>	68
Tabla 25. <i>Materiales de limpieza</i>	69
Tabla 26. <i>Activos fijos</i>	76
Tabla 27. <i>Capital de trabajo</i>	76
Tabla 28. <i>Sueldos</i>	77
Tabla 29. <i>Beneficios legales</i>	77
Tabla 30. <i>Total de sueldos</i>	77
Tabla 31. <i>Depreciación de activos fijos</i>	78
Tabla 32. <i>Amortización capital financiado</i>	78
Tabla 33. <i>Estructura de capital</i>	79
Tabla 34. <i>Costos fijos mensuales</i>	80
Tabla 35. <i>Margen de contribución</i>	81
Tabla 36. <i>Punto de equilibrio</i>	81
Tabla 37. <i>Ventas proyectadas</i>	82
Tabla 38. <i>Flujo de ventas</i>	82
Tabla 39. <i>Flujo de ventas</i>	83
Tabla 40. <i>Interpretación VAN</i>	84
Tabla 41. <i>Interpretación TIR</i>	85
Tabla 42. <i>Cálculo del VAN y TIR</i>	86

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Esquema y distribución de Gabymar</i>	20
Figura 2. <i>Pirámide de Maslow</i>	20
Figura 3. <i>Ubicación de Gabymar</i>	22
Figura 4. <i>Mapa de procesos de Gabymar</i>	27
Figura 5. <i>Flujo de servicio de atención al cliente Gabymar</i>	28
Figura 6. <i>Flujo de procesos de pago de factura a proveedor</i>	29
Figura 7. <i>Organigrama empresarial de Gabymar</i>	29
Figura 8. <i>Pregunta 1</i>	35
Figura 9. <i>Pregunta 2</i>	36
Figura 10. <i>Pregunta 3</i>	37
Figura 11. <i>Pregunta 4</i>	38
Figura 12. <i>Pregunta 5</i>	39
Figura 13. <i>Pregunta 6</i>	40
Figura 14. <i>Pregunta 7</i>	41
Figura 15. <i>Pregunta 8</i>	42
Figura 16. <i>Pregunta 9</i>	43
Figura 17. <i>Pregunta 10</i>	44
Figura 18. <i>Esquema del microentorno “Gabymar”</i>	45
Figura 19. <i>Ubicación de “Gabymar”</i>	45
Figura 20. <i>Esquema del macroentorno de Gabymar</i>	49
Figura 21. <i>Uniforme de jefe de cocina</i>	54
Figura 22. <i>Uniforme de mesero</i>	55
Figura 23. <i>Uniforme de cajero o recepcionista</i>	56
Figura 24. <i>Uniforme de encargado de control y calidad</i>	57
Figura 25. <i>Imagotipo</i>	57
Figura 26. <i>Isotipo anverso</i>	59
Figura 27. <i>Isotipo reverso</i>	59
Figura 28. <i>Hoja membretada</i>	60
Figura 29. <i>Estudio arquitectónico</i>	69
Figura 30. <i>Punto de equilibrio</i>	81

RESUMEN

En este informe se va a delimitar la creación de un establecimiento de venta de conos de plátano rellenos de mariscos, en la provincia de Manabí cantón El Carmen. La cual que estará encaminada en aportar comodidad con un personal apto para atender a los clientes potenciales, para su identificación portaran uniformes con su respectivo logo.

En el capítulo uno se ejecuta una resumida introducción acerca del crecimiento de “Gabymar” en cual se notó que no hay un lugar donde se pueda compartir y socializar mientras se pueda paladear un delicioso cono de plátano relleno de mariscos, además contará con un espacio cómodo y seguro, con colores llamativos, con temática de mariscos, por otro lado, tener acceso a internet y de esta manera poder proporcionar comodidad a los clientes mientras consumen un delicioso cono de plátano.

En el capítulo dos preside en la investigación de mercado la cual ayudó a diagnosticar la realidad de una demanda de descontento, además de conocer el favoritismo de clientes las cuales serán cubiertas con métodos de comercialización acertadas para entrar en el mercado de alimentos.

Por otro lado, situar la marca de “Gabymar” a través de su imagen en diferentes medios tecnológicos y sociales, de esta manera ser una empresa reconocida por trabajar arduamente en busca de la complacencia de los clientes, procesando conos de plátano rellenos de mariscos de alta calidad.

En el capítulo tres se puede estimar los recursos indispensables para el manejo de “Gabymar” adicionalmente de su micro y macro localización, su cabida para la asistencia del servicio, así mismo la prevención que se tendrán en cuenta para el cuidado del medio ambiente.

En el capítulo cuatro se define los valores de la empresa, los cuales regulan el correcto desarrollo del personal tanto administrativo como operativo, por tanto, determinara responsabilidad con la empresa.

En el capítulo quinto se determinó el derecho mercantil como aquella rama de derecho privado que se ajusta a las actividades comerciales, y de esta forma también ajustar las funciones entre los usuarios y las empresas para su correcto funcionamiento.

Finalmente, en el sexto capítulo se realizó el valor comercial de la empresa, la productividad del proyecto y así manejar métodos de evaluación financiera los cuales muestran que el negocio es realizable.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa no cumple con márgenes

Gabymar, se caracteriza por la necesidad de ofrecer al consumidor la venta de conos de plátano rellenos de mariscos, en la provincia de Manabí, cantón El Carmen. Realza a la actividad extrema y la actividad física de bajo impacto; en el ámbito de la nutrición o la alimentación, consumir productos que se destaquen por su sabor y beneficios. Esta propuesta es una opción no tradicional ya que este concepto de negocio no existe en este estado y se convierte en un elemento que agrega valor al mercado.

Descripción de la empresa

Importancia

“Gabymar” su finalidad es ofrecer un menú innovador, ofrecer también un buen servicio al cliente para que los clientes se sientan como en casa, ya que el producto principal es el verde y la elaboración es totalmente casera. Por ello, este tipo de emprendimiento no existe en el mercado y se convierte en un elemento diferenciador ya que existe una gran variedad. Además, se pueden generar beneficios y lograr la satisfacción del consumidor a través de este emprendimiento y se puede lograr una mayor expansión en el mercado regional.

Características:

“Gabymar” se enfoca en una gastronomía y precios adecuados, ya que se debe tener en cuenta que hay diferentes tipos de clientes, cumpliendo con pedidos

especiales y puntuales sin causar molestias (menú por enfermedad u otras causas).

Además de contar con unas instalaciones adecuadas para que el cliente se sienta cómodo, también es necesario un horario amplio que se adapte a los hábitos de los clientes. Es importante ofrecer a los clientes distracciones durante la espera, como periódicos, revistas, wifi, cargadores de celulares, etc. Sin duda, el lugar debe estar ubicado en una zona evidente, a salvo de robos y otros peligros, ya que hoy en día nuestro país atraviesa por una situación difícil, por lo que la seguridad y tranquilidad de los clientes debe ser una prioridad.

Los empleados deben presentarse siempre limpios con vestimenta adecuada, ser amables y respetuosos de esta manera logrando una estancia agradable para a los clientes y de esta manera se logre fidelizarlos, sorprendiendo día tras día a los clientes con menús innovadores y tentadores a un muy bueno precio. Mantener siempre las instalaciones limpias y bien iluminadas.

Actividad

“Gabyamar” se trata de una empresa de servicios, ya que realiza una actividad económica organizada para la prestación y venta de un servicio. Por ello, quiere dar a conocer los conos rellenos de mariscos y ofrecer productos de calidad adaptados a las necesidades de los consumidores para hacerse un hueco en el mercado y seguir existiendo como una empresa líder y competitiva. Gabyamar ofrece conos de plátano rellenos de: corvina y camarón, corvina y pulpo, camarón pulpo, un solo tipo de marisco u otro tipo de combinación, también se acompañan

de salsas como: salsa rosa, salsa de guacamole o salsa común (salsa de tomate y mayonesa).

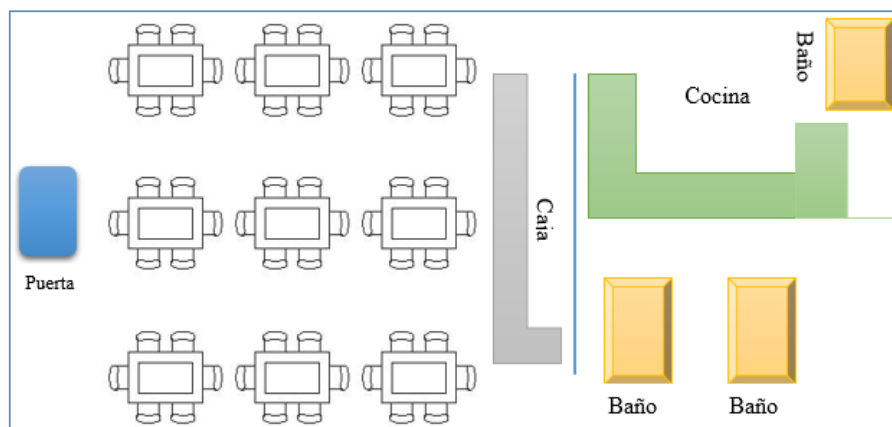
Tamaño y distribución de la empresa

Gabymar, es una microempresa que contará con las siguientes áreas: recibimiento, caja, comedor, 2 baños para clientes, área de preparación, cocina, emplatado, almacén, lavado, área de limpieza y baños para el personal de servicio.

En el área de recibimiento se dará la bienvenida a los clientes y se les guía al comedor, la caja estará habilitada para la cancelación, también en el comedor hay cómodas mesas y sillas cómodas para la degustación de los conos de plátano, también se dispone de 2 baños, uno para el uso de hombres y otro para uso de mujeres con sus respectivos lavamanos, en el área de preparación, cocción y emplatado se dispone de todo el equipo necesario para la elaboración de los conos de plátano, así como los utensilios y no menos importante Gabymar contará con una infraestructura cómoda e innovadora.

Estructura interna del establecimiento

Figura 1.
Esquema y distribución de Gabymar



Nota. Descripción y esquema de Gabymar

Necesidad que satisfacer

Figura 2.
Pirámide de Maslow



Nota. descripción de la pirámide de Maslow Fuente: (Bravo A. F., 2020)

La pirámide de Maslow es una teoría psicológica, en cierto modo, esa jerarquía de las necesidades se denomina también como la «tercera fuerza» ya que, según él, nuestras acciones están motivadas por el objetivo de cubrir o satisfacer

dichas necesidades. Y eso es lo que, según su teoría, explicaría muchos de los comportamientos y decisiones que condicionan en gran medida nuestra conducta y nuestra vida. (Bravo A. F., 2020)

Necesidad fisiológica

Gabyamar, se encarga de brindar alimentos necesarios para el consumo humano y además a un muy buen precio, así como satisfacer a los usuarios con la variedad y calidad de alimentos y sobre todo un buen servicio.

Necesidad de seguridad

La seguridad implica en las medidas higiénicas para garantizar que el consumo de alimentos no genere riesgo de contaminación que pueda enfermar a los clientes, por lo que es un tema que debe priorizarse e implementarse con urgencia.

Gabyamar un ambiente que demuestra seguridad, mantendrá a los clientes.

Necesidad Social

Este establecimiento de comida es un lugar donde se comparte la alimentación con un grupo social, como compañeros de trabajo, amigos o familiares. Como nadie tiene que cocinar, cada persona puede dedicar toda su atención al resto del grupo, lo que permite conversar y compartir experiencias

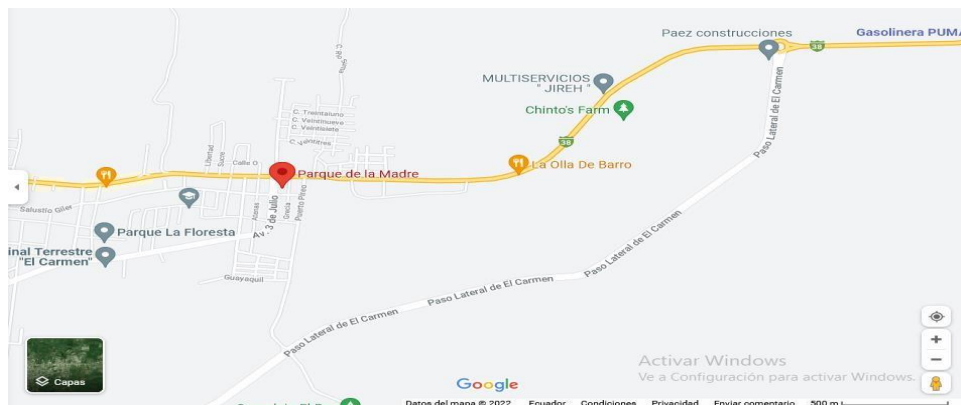
Necesidad de Autorrealización

Gabyamar ha complacido algunas experiencias dentro del mercado por ello se ha convertido en lugar de encuentro o referencia el cual hay que visitar.

Localización de la empresa

Las instalaciones de “Gabymar” Está ubicado en Manabí, cantón El Carmen av. Chone km 34 y calle Simón bolívar.

Figura 3.
Ubicación de Gabymar



Nota. Descripción de ubicación de Gabymar (Maps, 2023)

Filosofía empresarial:

Misión

Gabymar es una empresa innovadora cuyo principal objetivo es ofrecer a los clientes productos con los más altos estándares de valor nutricional que ayuden a cubrir las necesidades de una sociedad cada vez más acelerada pero más concienciada y una alimentación saludable basada en nuestros productos de alta eficacia.

Visión

Ser una empresa reconocida del mercado, que siempre trata de satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes, y ser una empresa medianamente rentable, todo esto sustentado en el desarrollo de un equipo emprendedor.

Objetivos

“Gabymar” se esfuerza por introducir los conos de plátano rellenos de mariscos y ofrecer productos de alta calidad que tengan en cuenta las necesidades de los consumidores, para que tenga su lugar en el mercado y siga siendo una empresa líder y competitiva, es importante:

- Indagar en el mercado específicos al que nos vamos a enfocar para la comercialización del producto.
- Establecer estrategias para la integración del producto en supermercados más importantes del cantón El Carmen.
- Expandir el producto a nivel provincial para que esté al alcance de todos los habitantes, así mismo captar la mayor cantidad de clientes.
- Elegir una excelente publicidad que motiven a los clientes a la adquisición de la oferta y así atraer nuevos clientes.

Metas

Las metas guían las actividades y le dan un propósito. Además, miden el éxito del negocio. De acuerdo con esto, para lograr las metas que se propone

“Gabymar”, es crucial como se enfoca la fijación de metas:

- Aumentar las ventas y ganancias.
- Mantener el local rentable en todo momento.
- Mantener la oferta gastronómica y económica o de bajo costo.
- Maximizar la sostenibilidad y eficiencia.

Estrategias

Las estrategias de productos son acciones que las empresas toman para diseñar un producto o servicio teniendo en cuenta las necesidades potenciales de los clientes. El objetivo es darle la visibilidad correcta y útil.

- Ofrecer una buena atención al cliente.
- El personal debe estar capacitado.
- Brindar un ambiente acogedor.
- Excelente precio.
- Innovación continua.

Políticas

Las políticas de la empresa son pautas o criterios que se siguen para alcanzar los objetivos. Dirigen las actividades hacia la meta y ayudan a delegar y mantener buenas relaciones interpersonales.

Empresa

- Tener la infraestructura en buenas condiciones
- Mantener el establecimiento limpio
- Utilizar las medidas de seguridad acorde a lo establecido
- Obtener producto fresco y en buen estado para un mayor justo

Trabajadores

- Cuidar el aspecto físico

- No comer delante de los usuarios
- Deben tomar el pedido de una forma amable y respetuosa
- Cumplir con todas las exigencias de los clientes, satisfacer sus necesidades brindándole toda la información necesaria.

Matriz FODA:

Un análisis FODA es una lista de las fortalezas y debilidades de una organización mediante el análisis de sus recursos y oportunidades, y una lista de amenazas y oportunidades identificadas mediante el análisis de su entorno.

Fortalezas

- Tener conocimientos especializados.
- Cuenta con la materia prima frecuentemente.
- Diversidad de sabores.
- Alimentos nutritivos.

Oportunidades

- Inversionistas interesados en aportar al negocio con capital de trabajo
- Demanda no cubierta de servicios de alimentación en el sector
- Ferias nacionales las cuáles Gabymar exponga el producto

Debilidades

- Falta de recursos financieros.
- Falta de estrategias.

- Espacio reducido para satisfacer por completo la demanda
- No concluir con el producto procesado.

Amenazas

- La economía del país.
- Competencia en el mercado.
- Cambios económicos.
- Cambios de las preferencias de los consumidores

Desarrollo organizacional

Tipo de estructura

En Gabymar la organización es vertical, los empleados son productivos porque se involucran en la toma de decisiones y cada uno dará lo mejor de sí en el área que se dirige. Estará estructurado de la siguiente manera:

- Procesos estratégicos
- Procesos claves
- Procesos de apoyo

Procesos estratégicos

El propietario es responsable de la planificación estratégica, así como de la gestión financiera, comercial y de calidad.

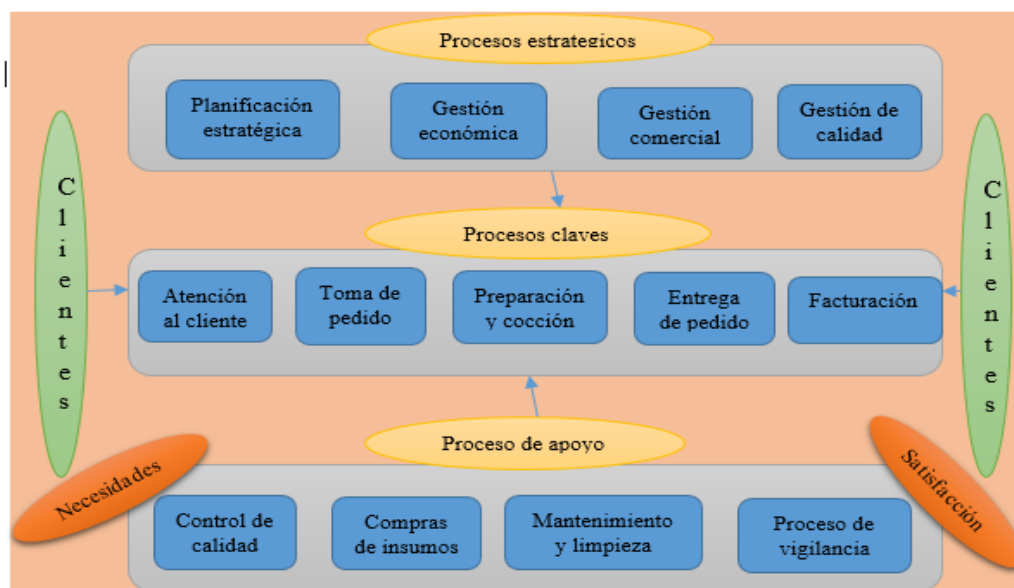
Los procesos claves

Se brinda atención al cliente, pedido, preparación y cocción de los conos de plátano relleno de mariscos, entrega de pedidos y facturación.

Procesos de apoyo

La gestión de control de calidad establece las condiciones para mejorar el servicio al cliente y comprar insumos de producción, lo que significa comprar materias primas y organizar el mantenimiento y la limpieza de las instalaciones

Figura 4.
Mapa de procesos de Gabymar



Nota. Descripción de mapa de proceso de Gabymar

Formalización

“Gabymar” estará orientada hacia procesos, políticas, estándares y estrategias que se basen en la misión y cumplan con las leyes y ordenanzas.

Se encuentra legalmente constituida para sus actividades y cumple con los requisitos establecidos por los órganos legislativos y de control tributario correspondientes y con los documentos actualizados y necesarios para su adecuado funcionamiento.

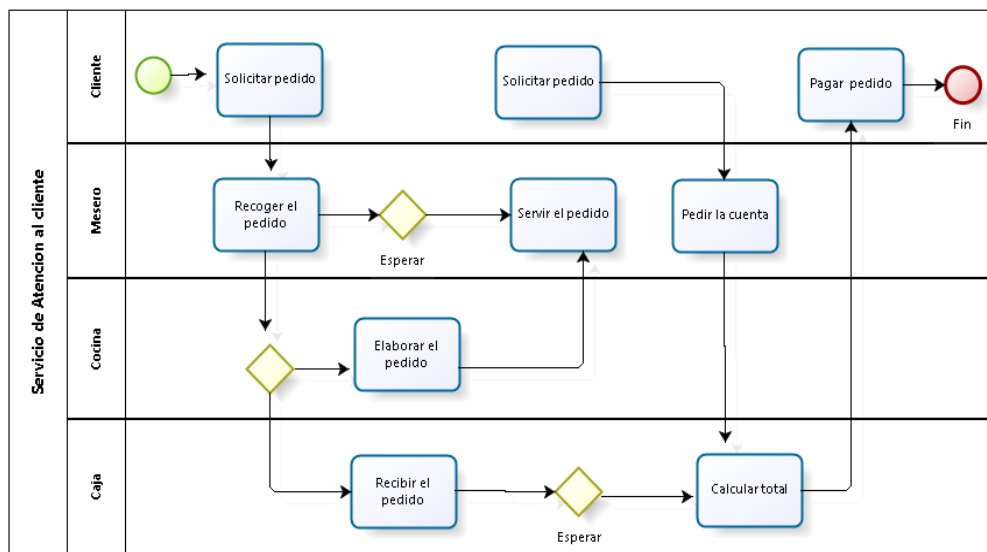
Centralización – Descentralización

“Gabymar” se enfoca en el servicio al cliente en sus actividades, ofreciendo un servicio personalizado y de alta calidad. Por lo tanto, la descentralización se basa en la delegación de tareas y responsabilidades en cada campo, porque cada empleado debe ser responsable de su propio campo de trabajo, y cada miembro también aportara ideas que promuevan su crecimiento.

Integración

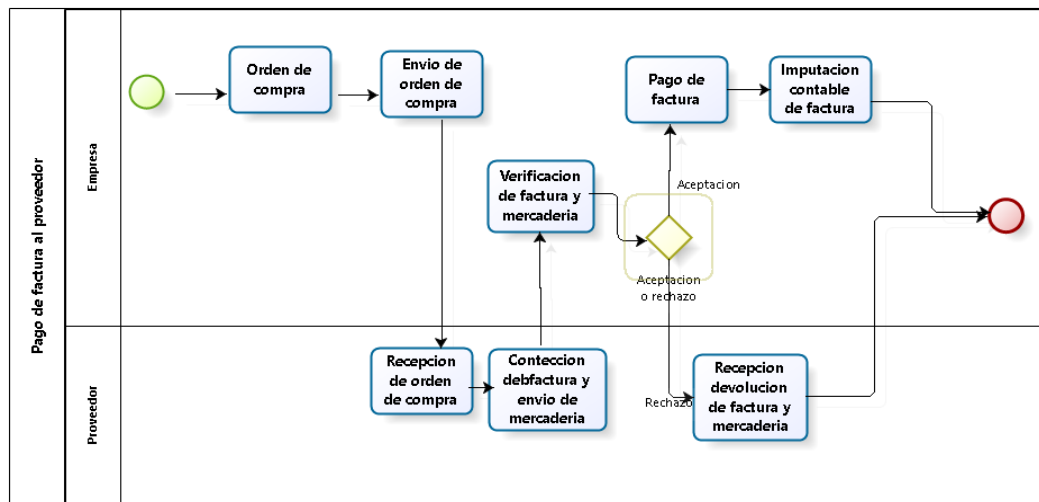
Se basará en los procesos que todos deben realizar, permitiendo contar cada área, reconociendo sus interrelaciones, teniendo en cuenta que todas las actividades deben ser contadas, en el cual todos los miembros participen por igual.

Figura 5.
Flujo de servicio de atención al cliente Gabymar



Nota. Descripción de servicio de atención al cliente Gabymar

Figura 6.
Flujo de procesos de pago de factura a proveedor

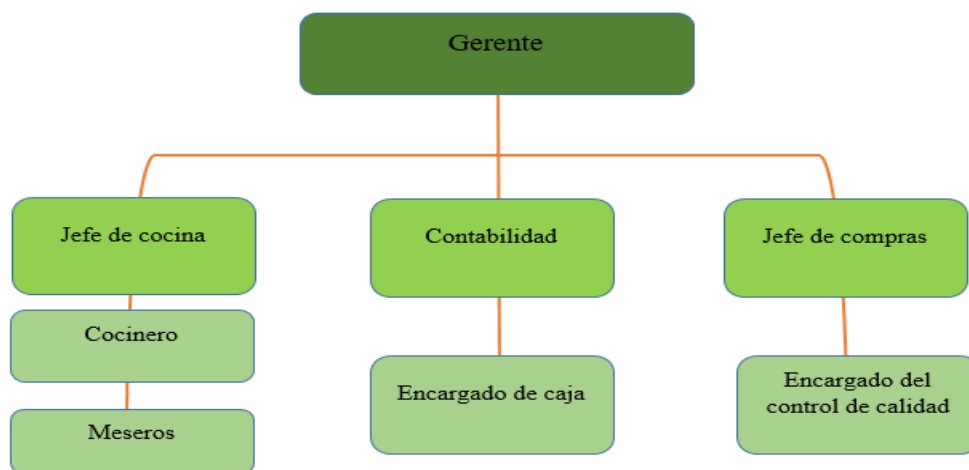


Nota. descripción de pago de factura a proveedor de Gabymar

Estructura organizacional:

“Gabymar” el organigrama será vertical de arriba hacia abajo, lo que facilitará la implementación, control y seguimiento de los procesos de acuerdo a las expectativas del cliente.

Figura 7.
Organigrama empresarial de Gabymar



Nota. Descripción de organigrama empresarial de Gabymar

Funciones del personal

Detalles generales del contador

Puesto de: Cajero

Detalles generales del puesto de Cajero

Empresa: Conos rellenos de mariscos Gabymar

Unidad administrativa departamento contabilidad

Misión del puesto. - Gestionar transacciones con clientes utilizando cajas registradoras. Revisar las mercancías y asegurarse de que el precio sea el correcto.

Remuneración \$450

Méritos o aspectos a considerar

Tabla 1.

Méritos aspectos a considerar del cajero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Ingeniero en contabilidad y auditoria	Mínima 1 año desempeñando ese puesto o que demuestre que puede ser capaz de ocupar ese puesto	Básico Contabilidad Computarizada con Microsoft Excel	Proactivo, comprometido, dispuesto a aprender y asimilar las prácticas de la empresa, organizado, capaz de mantener un excelente trato al personal, con buena capacidad de trabajar en equipo y con habilidades de liderazgo

Nota. Muñoz, T. (2023) Méritos aspectos a considerar del cajero. El Carmen.

Puesto de: jefe de compras

Detalles generales del puesto de jefe de compras

Empresa: Conos rellenos de mariscos Gabymar

Unidad administrativa departamento comercial

Misión del puesto. Controlar los procesos de abastecimiento y buscar calidad, cantidad y precios justos y accesibles.

Remuneración \$450

Méritos o aspectos a considerar

Tabla 2.

Méritos aspectos a considerar del jefe de compras

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Título de bachiller Tecnología superior	Mínima 1 año desempeñando el puesto o a su vez demuestre que puede ser capaz de ocupar ese puesto.	Básico Contabilidad Computarizada con Microsoft Excel	Autoconfianza y capacidad de negociación. Aptitudes para gestionar el tiempo. Bien organizado.

Nota. Muñoz, T. (2023) Méritos aspectos a considerar jefe de compras. El Carmen.

Puesto de: jefe de cocina

Detalles generales del puesto de jefe de cocina

Empresa: Conos rellenos de mariscos Gabymar

Unidad administrativa departamento comercial

Misión del puesto. Elaborar estrategias de publicidad y realizarle un seguimiento a la misma.

Remuneración \$450

Méritos o aspectos a considerar

Tabla 3.
Méritos aspectos a considerar del jefe de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Título de bachiller Tecnología superior	Mínima 1 año desempeñando ese puesto o que demuestre que puede ser capaz de ocupar ese puesto	Gastronomía procesos culinarios, nutrición, gestión administrativa y comercial, aprovisionamiento de materias primas y gestión de personal	Inteligencia Emocional. Nutrición Flexibilidad para el aprendizaje. Capacidad de adaptación. Creatividad e innovación. Liderazgo.

Nota. Muñoz, T. (2023) Méritos aspectos a considerar de jefe de cocina. El Carmen.

PROCESO DE INVESTIGACION DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de la mercadotecnia

Posicionar la marca “Gabymar” difundiendo su imagen en diversos medios digitales, especialmente redes sociales (Facebook, WhatsApp, Instagram), y esforzarse por ser una empresa reconocida que busca la satisfacción del cliente.

Investigación de mercado

En la investigación de mercado “Gabymar” se consideró que es necesario realizar dos tipos de investigación: una documental se realizó a través de fuentes primarias y secundarias sobre las actividades del establecimiento, también se realizó un estudio de campo con él utilizando la técnica de encuesta. Se elaboró el cuestionario con preguntas relacionadas con el marketing y opiniones sobre el producto que ofrece el proyecto, precio, distribución. Por lo tanto, la información recopilada se puede utilizar para tomar decisiones relacionadas con estas variables para brindar excelente servicio al cliente.

El cuestionario consta de 10 preguntas que están organizadas y estructuradas de tal manera que las personas puedan responder cada pregunta de forma clara y precisa, los cuestionarios se consideran una principal de información porque se trabaja directamente con la persona relacionada con el tema.

Modalidad

La recolección de datos se realizará a través de encuestas personales a personas seleccionadas del 4 al 8 de julio del presente año en forma aleatoria, sin distinción de sexo, nivel de estudio e ingresos económicos.

Plan de muestreo

En este trabajo se considera que la población de estudio es limitada, se considera que este estudio se limita a la población definida delimitado por el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) para el sector El Carmen km 34, barrio Los Ceibos, donde se ubican en el casco urbano unas 420 personas cercanas al sector, compuestas por hombres y mujeres de 16 a 65 años de edad. Para la asignación del número total de estudios a realizar se utilizó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

$$n = \frac{418 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (418 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{401}{2,002}$$

$$n = 200,29$$

Análisis de las encuestas

Pregunta 1.

¿A qué rango de edad pertenece?

Tabla 4.

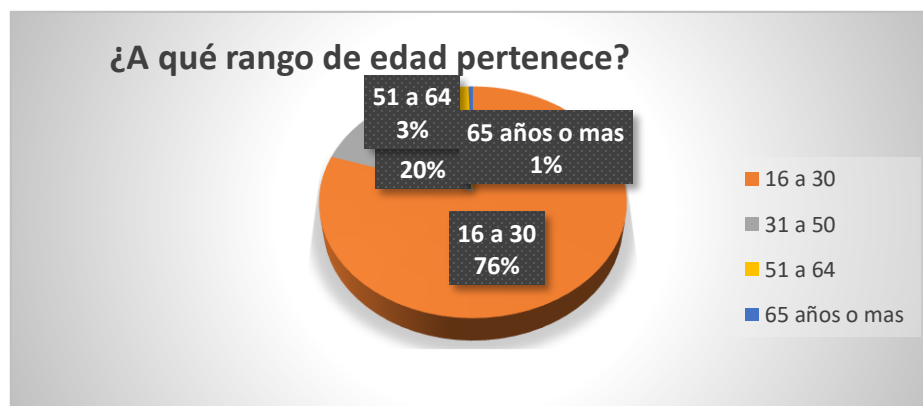
Pregunta 1

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
16 a 30	153	76%
31 a 50	36	20%
51 a 64	9	3%
65 años o mas	2	1%
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). ¿A que rango de edad pertenece?. El Carmen.

Figura 8.

Pregunta 1



Nota. Muñoz, T. (2023). ¿A qué rango de edad pertenece? El Carmen.

Análisis: Se realizaron 200 encuestas a personas de 16 a 30 años, ya que contiene 76% de respuestas, de las cuales el 20% tiene entre 31 y 50 años, el 3% restante tiene 51 y 64 años y el 1% tiene 65 años o más.

Pregunta 2.

¿Escoja el género al que pertenece?

Tabla 5.

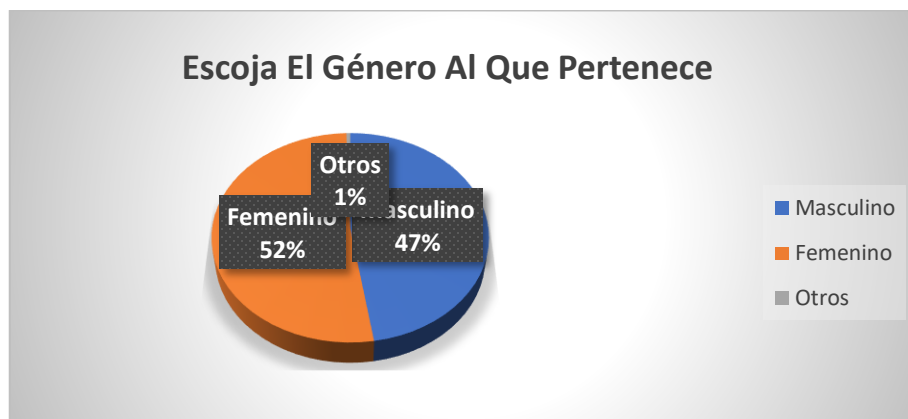
Pregunta 2

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	95	48%
Femenino	104	52%
Otros	1	1%
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). ¿Escoja el genero al que petenece?. El Carmen.

Figura 9.

Pregunta 2



Nota. Muñoz, T. (2023). ¿escoja el género al que pertenece? El Carmen.

Análisis: En la encuesta realizada, el número de personas de sexo femenino compone de 104 mismas que conforman el porcentaje más alto 52%, otras 95 personas pertenecen al género masculino comprendiendo el 47% y el 1% restante de otros géneros el cual también contestaron.

Pregunta 3

¿Usted consume mariscos?

Tabla 6.

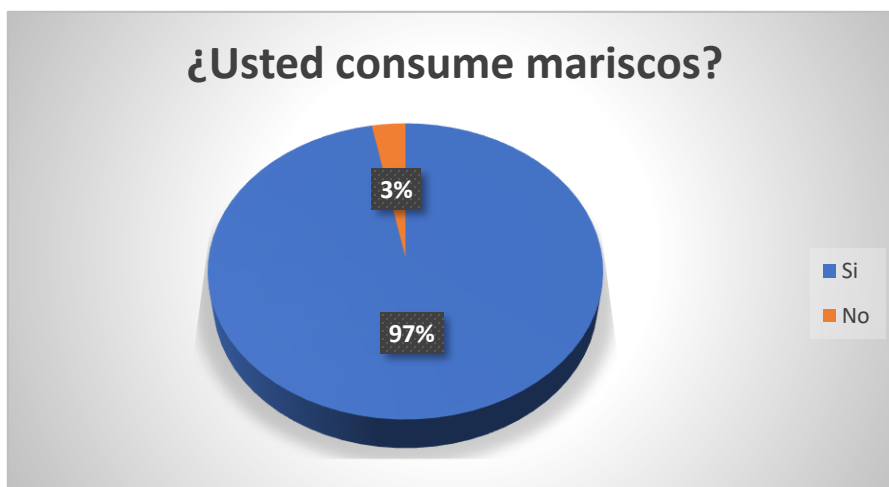
Pregunta 3

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	194	97%
No	6	3%
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). ¿Usted consume mariscos?. El Carmen.

Figura 10.

Pregunta 3



Nota. Muñoz, T. (2023). ¿escoja el género al que pertenece? El Carmen

Análisis: De las 200 encuestas que conformaron, el 97% respondió que, si consume mariscos, y el 3% respondió que no.

Pregunta 4

¿Cuál de estos mariscos consume con frecuencia?

Tabla 7.

Pregunta 4

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Camarón	161	81
Corvina	22	11
Pulpo	2	1
Otros	15	8%
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). ¿Cuál de estos mariscos consume con frecuencia? El Carmen.

Figura 11.

Pregunta 4



Nota. Muñoz, T. (2023). ¿Cuál de estos mariscos consume con frecuencia? El Carmen

Análisis: De las 200 respuestas que conformaron esta encuesta el 80% respondieron que consumen camarón, el 11% consumen corvina, el 8% dijo que otros y el 1% pulpo.

Pregunta 5

¿Ha consumido usted cono de plátano relleno de mariscos?

Tabla 8.

Pregunta 5

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	17%
No	166	83%
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). ¿A consumido usted como de plátano relleno de mariscos? El Carmen.

Figura 12.

Pregunta 5



Nota. Muñoz, T. (2023). ¿Ha consumido usted como de plátano relleno de mariscos? El Carmen

Análisis: De las 200 respuestas que conformaron esta encuesta el 83% manifestó no haber probado el cono de plátano relleno de mariscos, mientras que el 17% respondieron que si han consumido el producto antes mencionado.

Pregunta 6

¿Le gustaría a usted consumir un cono elaborado de plátano relleno de mariscos por una empresa local?

Tabla 9.

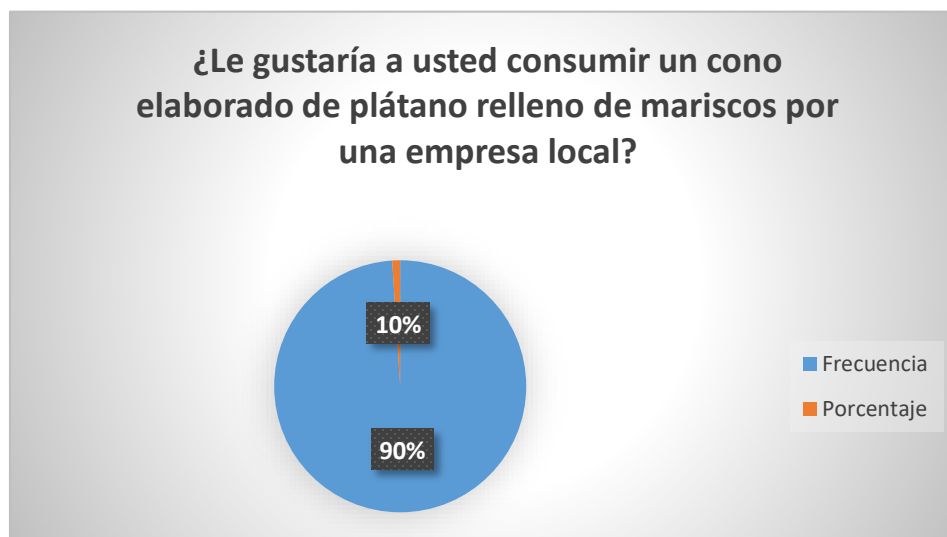
Pregunta 6

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	190	95%
No	10	5%
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). ¿le gustaría a usted consumir un cono elaborado de plátano relleno de mariscos por una empresa local? El Carmen.

Figura 13.

Pregunta 6



Nota. Muñoz, T. (2023). ¿le gustaría a usted consumir un cono elaborado de plátano relleno de mariscos por una empresa local? El Carmen

Análisis: De las 200 encuestas realizadas el 90% manifestó que, si le gustaría consumir cono de plátano relleno de mariscos, mientras que el 10% respondió que no.

Pregunta 7

¿Qué tipo de combinaciones le gustaría saborear?

Tabla 10.

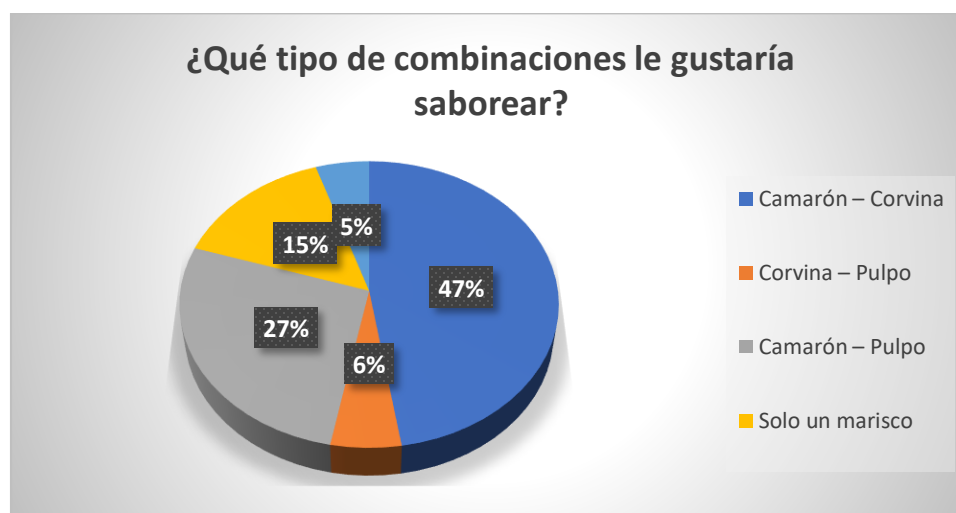
Pregunta 7

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Camarón – Corvina	95	47
Corvina – Pulpo	11	6
Camarón – Pulpo	54	27
Solo un marisco	30	15
Otro tipo de combinación	10	5
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). ¿Qué tipo de combinaciones les gustaría saborear?? El Carmen.

Figura 14.

Pregunta 7



Nota. Muñoz, T. (2023). ¿Qué tipo de combinaciones le gustaría saborear? El Carmen

Análisis: De las 200 respuestas a esta encuesta, el 47% dijo que les gustaría una combinación de camarón y corvina, el 27% dijo que camarón con pulpo, el 15% dijo que solo un marisco, el 6% corvina y pulpo y el 5% alguna otra combinación.

Pregunta 8

Al consumir un cono de plátano relleno de mariscos ¿en qué aspectos se fijaría usted?

Tabla 11.

Pregunta 8

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Precio	29	15
Calidad	128	64
Presentación	38	19
Otros	5	3
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023). Al consumir un cono de plátano relleno de mariscos ¿en qué aspectos se fijaría usted? El Carmen.

Figura 15.

Pregunta 8



Nota. Muñoz, T. (2023.) Al consumir un cono de plátano relleno de mariscos ¿en qué aspectos se fijaría usted? El Carmen

Análisis: De las 200 respuestas de la encuesta el 64% dijo que al disfrutar un cono de plátano relleno de mariscos optarían por la calidad del producto, mientras que el 19% preferiría la presentación y el 14% el precio y finalmente el 3% informó que otros.

Pregunta 9

¿Por qué medio de comunicación le gustaría recibir información y promociones sobre el cono de plata relleno de mariscos?

Tabla 12.

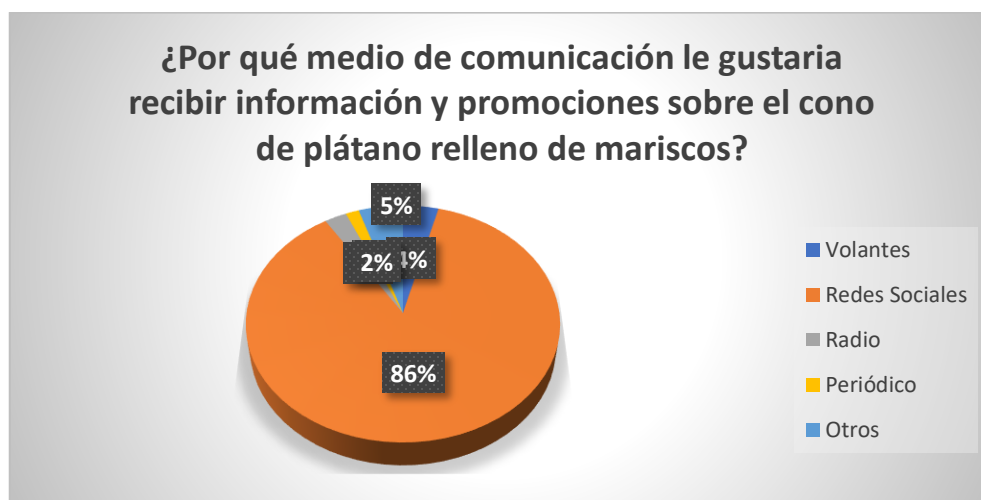
Pregunta 9

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Volantes	8	4%
Redes Sociales	174	86%
Radio	5	3%
Periódico	3	2%
Otros	10	5%
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023) ¿Por qué medio de comunicación le gustaría recibir información y promociones sobre el cono de plátano relleno de mariscos? El Carmen.

Figura 16.

Pregunta 9



Nota. Muñoz, T. (2023) ¿Por qué medio de comunicación le gustaría recibir información y promociones sobre el cono de plátano relleno de mariscos? El Carmen

Análisis: De las 200 respuestas que conforman la encuesta realizada el 86% respondieron que les gustaría recibir información y promociones sobre el producto mediante redes sociales, un 5% manifestó que, mediante otros medios, un 4% dijo que, mediante volantes, un 3% dijo que por radio y el 2% mediante un periódico.

Pregunta 10

¿Cómo le gustaría adquirir el cono de plátano relleno de mariscos?

Tabla 13.

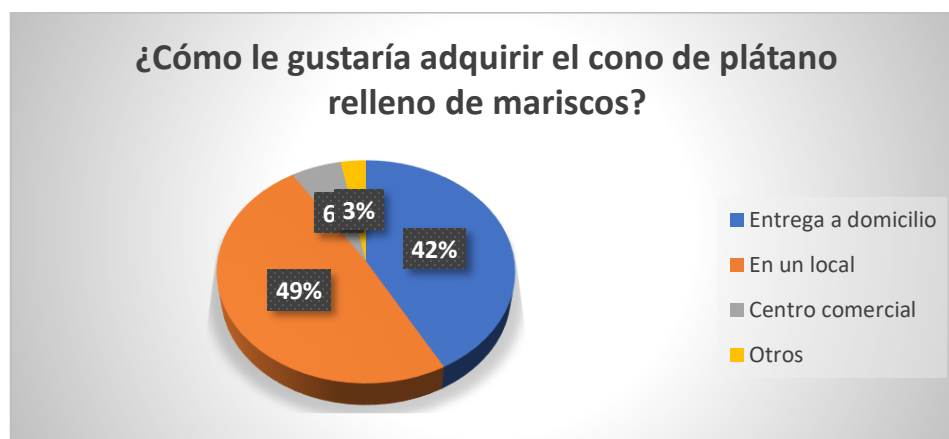
Pregunta 10

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Entrega a domicilio	84	42
En un local	98	49
Centro comercial	12	6
Otros	6	3
Total	200	100%

Nota. Muñoz, T. (2023) ¿Cómo le gustaría adquirir el cono de plátano relleno de mariscos? El Carmen.

Figura 17.

Pregunta 10



Nota. Muñoz, T. (2023) ¿Cómo le gustaría adquirir el cono de plátano relleno de mariscos? El Carmen

Análisis: De las 200 respuestas de la encuesta realizada el 49% manifestó que les gustaría adquirir el cono de plátano relleno de mariscos en un local, el 42% manifestó que prefieren a domicilio, un 6% prefieren en un centro comercial y por último el 3% manifestó en otros lugares.

Análisis general

Realizar estudios de mercado es muy importante porque nos permite conocer con mayor precisión lo que piensa la gente sobre un producto o servicio. Por ello

“Gabymar” realizó una investigación de mercado con encuestas compuestas por 10 preguntas realizadas a las personas, que viven en el sector del km 34 barrio los Ceibos.

Por otro lado, determinado la aceptación del producto como tal y saber si les gustaría consumir un cono elaborado de plátano relleno de mariscos de una empresa local, lo que resulto en que el 95% declara que, si fueran consumidores del producto, también se puede argumentar que la mayoría de las personas reportaron consumir mariscos 80% de la misma manera consumen plátano.

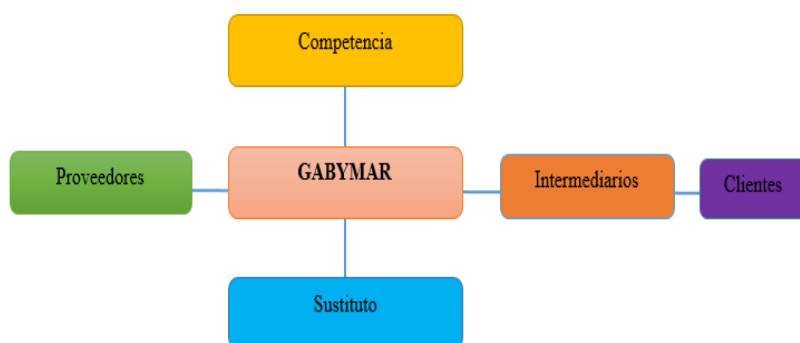
Como un aspecto más importante a considerar además del producto ofrecido, los encuestados indicaron que requieren comprar un producto de alta calidad.

En cuanto a la información y promoción, las personas que respondieron la encuesta indicaron que desean recibir la información mencionada por “Gabymar” principalmente en las redes sociales, ya que la estrategia de publicidad se enfocará posteriormente en estos sitios.

Entorno empresarial

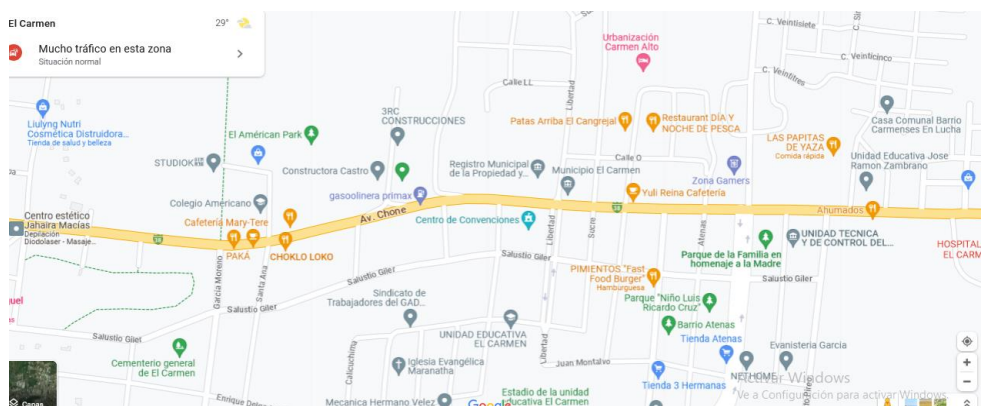
Microentorno

Figura 18.
Esquema del microentorno “Gabymar”



Nota. Muñoz, T. (2023) Esquema microentorno El Carmen

Figura 19.
Ubicación de “Gabymar”.



Nota. Google Maps. (s/f). Google Maps. Recuperado el 12 de julio de 2023, de <https://www.google.com/maps/@-0.2720098,-79.4534671,17z?hl=es-419&entry=tuu>

Competencia directa

Mediante la realización de un estudio de mercado sobre la ubicación de “Gabymar” se identifica la presencia de la competencia directa evaluando factores tales como: el tipo de establecimiento, la categoría, productos y servicios que se ofrece.

En la av. Chone km 34 se ubica, una cafetería “Yuli Reina” ofrece bolones, panes de almidón, tigrillos, arroz perico, corviches y bollos de camarón, pescado entre otros mariscos, adicionalmente hay un establecimiento de una marisquería “Mendoza”, el cual es la competencia directa ya que tienen varias combinaciones de platos de mariscos perteneciente al sector de alimentación en el lugar antes mencionado.

Competencia indirecta

Avenida Chone km 34, barrio los Ceibos, es donde mucha gente transita, un por lo que es atractivo para generaciones de negocios informales.

La competencia indirecta son los vendedores ambulantes de Sándwiches “Al Paso” la cual ofrece sándwiches rellenos de carne de cerdo, por otra parte, se identificó vendedores ambulantes de ceviches de camarón, pescado etc.

Sustitutos

Luego de un recorrido por el sector, se encontraron varias tiendas que ofrecen bebidas preparadas, galletas, entre otros, pero no se consideran competencia por no ser servicios de comida.

Proveedores

Para “Gabymer” es importante producir productos de alta calidad, por lo que es necesario proveer materias primas directas e indirectas.

A continuación, se muestra una tabla de proveedores con los que se trabajara.

Tabla 14.
Tabla de Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Tuti	<ul style="list-style-type: none"> • Productos de calidad • Precios accesibles • Atención • Variedad 	Bebidas Azúcar Aceite Sal Crema de leche Harina
Plastifé	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. 	Servilletas Sorbetes Papel aluminio Toallas de cocina Fundas de papel
Pescadería “Mar Azul”	<ul style="list-style-type: none"> • Mariscos locales • Siguen procesos de higiene y seguridad alimentaria • Entrega a domicilio 	Mariscos
Mercado libre	<ul style="list-style-type: none"> • Precios accesibles • Entrega a domicilio sin recargo 	Muebles y enseres Materiales de limpieza Equipos industriales Suministros de oficina
Empacadora “Bendición de Dios”	<ul style="list-style-type: none"> • Precios bajos • Entrega a domicilio 	Plátano barraganete

Nota. Muñoz, T. (2023) tabla de proveedores El Carmen

Intermediarios

“Gabymar” trabaja de manera directa por lo tanto no necesita intermediarios para realizar dicha actividad.

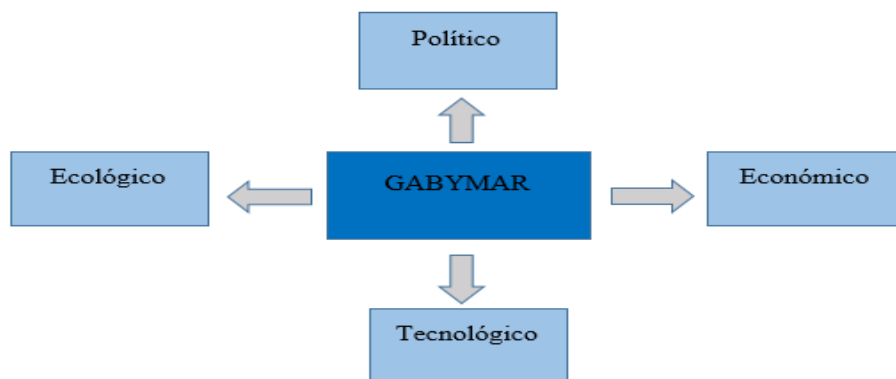
Clientes

“Gabymar” está dirigido a los amantes al plátano y los mariscos, por lo que les encanta visitar a este tipo de establecimientos para socializar con amigos y disfrutar del gran ambiente.

Macroentorno

El macroentorno es el conjunto de factores externos que afectan a una empresa. Para “Gabymar” tenemos a los siguientes:

Figura 20
Esquema del macroentorno de Gabymar



Nota. Muñoz, T. (2023) Esquema macroentorno El Carmen

Factor político

En Ecuador los negocios de alimentos y bebidas se están regulados por diferentes entidades, como son las municipalidades, que con su normativa muestran

la importancia del uso de suelo, porque los comercios de alimentos tienen un bajo impacto, por lo que deben estar autorizados en ese lugar.

En materia de salud, el Ministerio de Salud, se preocupa por el bienestar general en la población, pues regula la política sanitaria que se debe seguir en los establecimientos que consumen comidas preparadas.

Factor económico

“Gabymar” depende del desarrollo económico que ofrezca el país, por lo que los precios de los productos y servicios dependen de la inflación anual en el Ecuador, así como de la fluctuación de los precios de las materias primas.

Factor social

En el ámbito social “Gabymar” está destinado a personas cuyo estilo de vida se basa en el consumo de plátano, ya que es fuente de fibra, vitaminas, minerales, etc. En cuanto a los mariscos, contienen un alto contenido en proteínas, las cuales son esenciales para el organismo.

Factor tecnológico

La tecnología ha tenido un desarrollo sorprendente en los últimos años, es por ello muchos países han sabido aprovechar positivamente los avances, y en el caso de Ecuador ya se aprovechando en el desarrollo tecnológico enfocado en todos los aspectos.

La tecnología de cafeterías, restaurantes, etc. Han avanzado con máquinas, aplicaciones móviles que ayudan a publicitar el lugar y como encontrar la ubicación del lugar, etc.

La tecnología se ha desarrollado radicalmente, por lo que hoy en día existen aplicaciones para hacer reservas, ver el menú por ejemplo para recibir un pedido. “Gabymar” trabajará con máquinas técnicas de esta manera para acelerar la producción de los conos de plátano rellenos de mariscos para satisfacer a los clientes.

Factor ecológico

Los factores ecológicos son todos aquellos relacionados con el medio ambiente y todo lo que nos rodea, por lo que sabemos muy bien que dependemos de esos factores ecológicos porque la materia prima proviene del cultivo de plátano. Por ello, somos responsables de los residuos generados en los locales llevados a cabo en los procesos de producción y consumo y de las políticas de reciclaje necesarias para una correcta gestión de los residuos.

Producto y servicio

“Gabymar” es un lugar dedicado a ofrecer un menú variado que suma innovación sin olvidar los controles del proceso de gestión. En los procesos de producción se enfatizan las técnicas, los métodos de producción, las normas de higiene, las normas de cocción. En cuanto a los servicios, la operación se realiza de acuerdo a los requerimientos y necesidades del lugar.

Producto Esencial

El cliente hoy en día busca variedad en sus productos para poder satisfacer sus necesidades fisiológicas e incluso tratar de sentirse cómodo y relajado. Por lo tanto, “Gabymar” ofrece un ambiente positivo, atractivo y seguro donde no solo pueda

cumplir con el requisito de comer alimentos, sino más importante puede pasar un momento agradable con amigos, familiares, compañeros de trabajo u otro.

Producto real

“Gabyamar” maneja varios tipos de combinaciones de Conos de plátano rellenos de mariscos como:

- Camarón, corvina, pulpo, pescado etc.

Acompañado de salsas como:

- Salsa rosa, guacamole, salsa de tomate o mayonesa, además de bebidas como: gaseosas, jugos de frutas etc.

Características

La producción de este tipo de alimentos requiere un gran compromiso e innovación por parte cada empleado para demostrar las medidas de higiene adecuadas de la preparación de los alimentos que brinden a los clientes un producto final de alta calidad.

Calidad

En discuten algunos estándares de manejo y almacenamiento de materias primas para lograr la excelencia, como los que se mencionan a continuación:

- Cadena de frío
- Tiempos de preparación
- Higiene
- Limpieza en el puesto de trabajo

- Desinfección de las materias primas
- Desinfección de los utensilios de cocina

Estilo

“Gabymar” predomina el estilo fresco, espacioso y elegante del interior con la temática de mariscos, que combina con los materiales, presentación y estilo del establecimiento, permitiendo así mostrar una forma diferente de disfrutar la comida. El servicio que se ofrece es “empatado” por lo que la comida ya colocada en el plato directamente en la mesa.

Marca

Gabymar es un nombre muy llamativo formado por dos términos, en este caso Gaby nombre de la creadora de este proyecto, que también proviene de una tradición familiar, y Mar, por los diferentes tipos de mariscos los cuales serán el relleno del cono de plátano, tienen un excelente sabor, además son ricos en ácidos grasos omega 3 y minerales como el zinc, que son muy beneficiosos para la salud.

Producto aumentado

“Gabymar” además de ofrecer comida, ofrece un ambiente confortable con temática de mariscos que hace que el cliente sea más agradable y pueda degustar sus productos, por lo que también cuenta con un servicio en línea posterior que les permite investigar, trabajar o simplemente entretenerse con sus dispositivos electrónicos.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

El jefe de cocina y el ayudante vestirán uniformes proporcionados por el establecimiento, los cuales tienen sus propias características. Dicho uniforme consta de:

Jefe de cocina

- Chaqueta naranja de mangas largas con detalles en color negro y con sus respectivos sellos de la empresa.
- Toca de chef
- Pantalón negro de cocina
- Zapatos negros (antideslizantes)
- Medias largas

Figura 21.
Uniforme de jefe de cocina



Nota. Muñoz, T. (2023) uniforme de jefe de cocina. El Carmen

Mesero- limpieza

- Camisa color blanco con mangas tres cuartos con detalles naranja y su respectivo sello de la empresa.
- Pantalón de cocina color negro
- Mandil con detalle negro
- Zapatos negros

Figura 22.
Uniforme de mesero



Nota. Muñoz, T. (2023) uniforme de mesero. El Carmen

Cajero o recepcionista

- Camisa manga corta color negro con respectivo sello de la empresa
- Pantalón color naranja
- Zapatos color negro

Figura 23.
Uniforme de cajero o receptionista



Nota. Muñoz, T. (2023) uniforme de cajero o receptionista. El Carmen

Encargado de control de calidad

- Camisa blanca mangas largas
- chaleco en color naranja con respectivo sello de la empresa
- Pantalón negro
- Zapatos negro

Figura 24.
Uniforme de encargado de control y calidad



Nota. Muñoz, T. (2023) control de calidad. El Carmen

Materiales de identificación.

Imagotipo

Figura 25.
Imagotipo



Nota. Muñoz, T. (2023) Imagotipo. El Carmen

Elementos a destacar:

- “Cono de plátano relleno de mariscos” describe las variedades de productos gastronómicos, destacando su excelente sabor.
- El logo tipo del establecimiento “Gabymar”
- El eslogan es ¡A que no puedes comer solo una!
 - * Muestra lo agradable y sabroso que resultaría el consumo del producto de diferentes combinaciones, derivado con distintos mariscos, llevando a cabo el gusto de los consumidores.
- Los colores usados:
 - * El color azul representa el hábitat de estos grupos de animales del mar.
 - * El color amarillo describe la materia prima, y el producto necesario.
 - * El color rojo describe la variedad de mariscos que posee el producto.

Tarjetas de presentación

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

Figura 26.
Isotipo anverso



Nota. Muñoz, T. (2023) anverso de tarjeta de presentación. El Carmen

En el reverso se pueden ver los datos de contacto, en este caso del administrador, horario de atención, teléfono y dirección de la ubicación, y elementos como el logotipo.

Figura 27.
Isotipo reverso

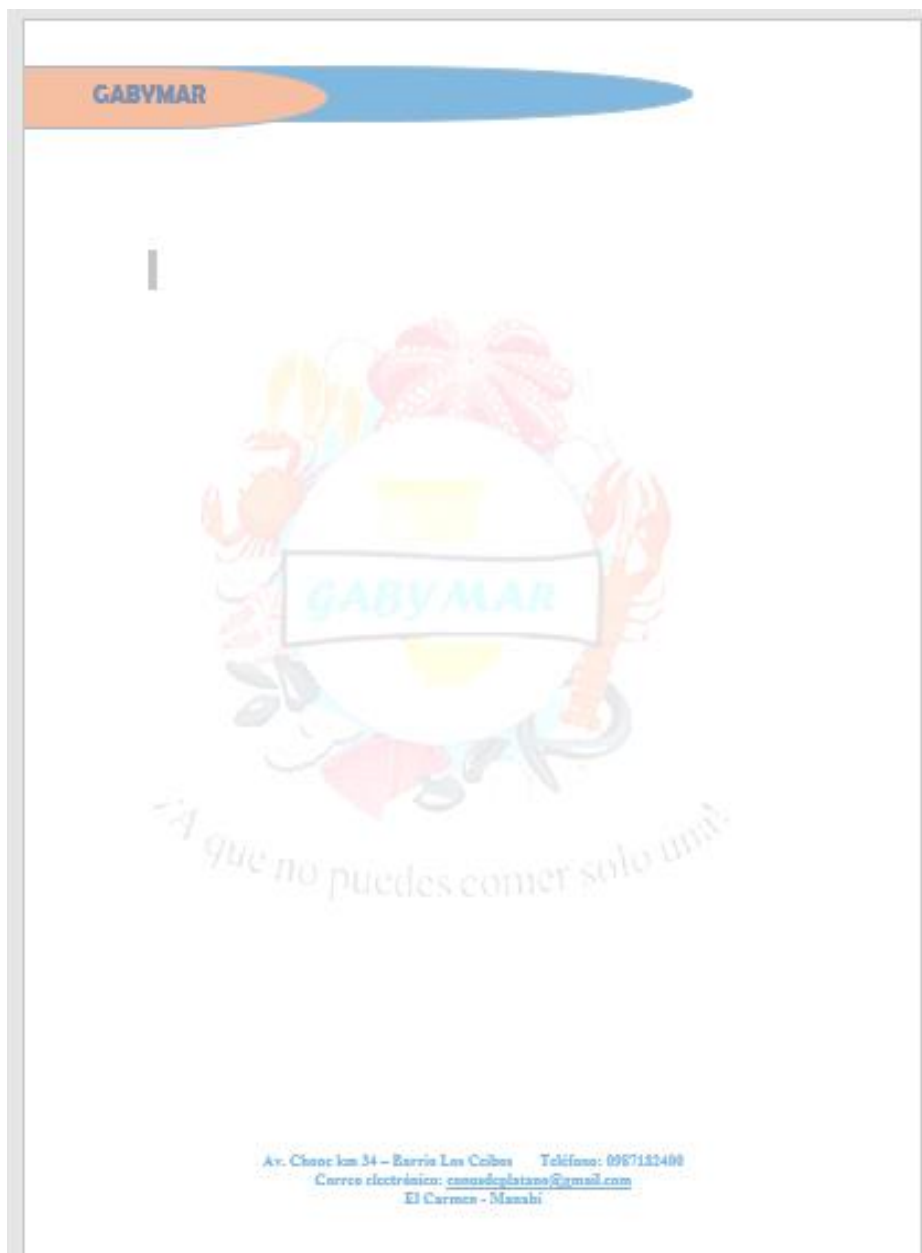


Nota. Muñoz, T. (2023) reverso de tarjeta de presentación. El Carmen

Hoja membretada

Para fortalecer la identidad de la empresa, utilizaremos hojas membretadas para comunicar información importante.

Figura 28.
Hoja membretada



Nota. Muñoz, T. (2023) hoja membretada. El Carmen

Canal de distribución

El canal de distribución y punto de venta físico de “Gabymar” es su local comercial, ubicado en el cantón El Carmen, km 34 barrio Los Ceibos.

Promoción

- Para promocionar los productos principalmente se utilizarán las redes sociales (Instagram, Facebook y WhatsApp).
- Los volantes serán otro medio para promocionar los productos.

Contacto

- Tarjetas de presentación
- Facebook
- Instagram
- WhatsApp
- Correo electrónico

Correspondencia

- La comunicación se realizará por mail corporativo

Negociación

- Directa en el establecimiento con cita previa
- Mensajes por WhatsApp
- Llamadas telefónicas
- Video llamadas

Financiamiento

- Financiamiento de marketing

Financiamiento de marketing

Tabla 15.
Financiamiento de marketing

Tipo de publicidad	Cantidad	Valor Unitario	Total
Tarjetas de presentación	100	\$ 0,5	\$ 5.00
Publicidad en redes sociales		11,66	\$ 35.00
Total de presupuesto mensual			\$ 40.00
Total de presupuesto anual			\$ 480.00

Nota. Muñoz, T. (2023) financiamiento de marketing. El Carmen

Riesgo y oportunidades del negocio

El mayor riesgo que tiene “Gabyamar” es la competencia en el mercado, debido a que los comensales tendrían otras oportunidades para establecerse, es de suma importancia evaluar constantemente si la capacidad instalada es suficiente para el desarrollo del negocio o por el contrario se ha decidirá renovar, y, por lo tanto, poder satisfacer las necesidades y expectativas de los consumidores.

La oportunidad de “Gabyamar” es consolidarse en el mercado, porque se diferencia de sus competidores, porque es un producto nuevo. Una de ellas es la tecnología que ayuda a: hacer reservas, elegir un menú digital, y en pagos realizados por la banca móvil o transferencia bancaria, sin destacar la gran ayuda de las redes sociales, llegando así a cientos de personas.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

En las recetas a continuación, los precios se calculan por comida, teniendo

en cuenta el precio por kilogramo o litro del producto. A este valor se le suman los porcentajes de varios factores que afectan en el proceso de producción, por ejemplo:


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

La receta muestra el porcentaje de estos valores, el precio final se determina después de estas cantidades.

A continuación, se presentan los costos de dos recetas:

- Conos rellenos de camarón y corvina
- Conos rellenos de camarón y pulpo

Tabla 16.
Cono de plátano relleno de camarón y corvina

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cono de plátano relleno de camarón y corvina		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/07/2023		Chef: Tania Muñoz	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano	kg	\$0.50 (3unid)	3	\$0.16
Camarón	lb	\$3.00	5	\$0.6
Corvina	lb	\$4.00	5	\$0.14
Aceite	kg	\$4.00	5	\$0.4
Harina	gr	\$0.60	10	\$0.03
Ajo	kg	\$1.50	10	\$0.12
Sal	kg	\$0.60	10	\$0.03
Crema de leche	ml	\$1.00	5	\$0.2
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,75
			10% imprevistos	\$0,28
			Total neto	\$0,59
			Gasto de fab. 15%	\$0,43
			Factor costo 33,33%	\$0,95
			M.O. 45%	\$1,27
			G. Admin 12%	\$0,34
			45% utilidad	\$1,27
			Subtotal	\$2,04
			12% IVA	\$0,95
			10% servicio	\$0,79
	Total	\$5,10		

Nota. Muñoz, T. (2023) cono de plátano relleno de camarón y corvina. El Carmen

Tabla 17.
Cono de plátano relleno de camarón y pulpo

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cono de plátano relleno de camarón y pulpo		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	16/07/2023		Chef: Tania Muñoz	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano	kg	\$0.50 (3unid)	3	\$0.16
Camarón	lb	\$3.00	100	\$0.03
Pulpo	lb	\$14.00	100	\$0.14
Aceite	kg	\$4.00	10	\$0.06
Harina	gr	\$2.00	10	\$0.02
Ajo	kg	\$1.50	5	\$0.03
Sal	kg	\$0.60	5	\$0.12
Crema de leche	ml	\$1.00	10	\$0.1
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.75
			10% imprevistos	\$0.07
			Total neto	\$0.66
			Gasto de fab. 15%	\$0.10
			Factor costo 33,33%	\$0.22
			M.O. 45%	\$0.30
			G. Admin 12%	\$0.08
			45% utilidad	\$0.30
			Subtotal	\$2,35
			12% IVA	\$0.29
			10% servicio	\$0.235
	Total	\$5,80		

Nota. Muñoz, T. (2023) cono de plátano relleno de camarón y pulpo. El Carmen

Implementación del negocio

Tabla 18.
Arriendo local

Arriendo Del Local		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200.00	\$1.200.00	\$2.400.00

Nota. Muñoz, T. (2023) arriendo del local

Equipos industriales

Tabla 19.
Equipos industriales

Equipos Industriales			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Freidora de plátano	1	\$220.00	\$220.00
Molino de plátano	1	\$80.00	\$80.00
Refrigerador invertir Samsung	1	\$530.00	\$530.00
Frigorífico (Coca-Cola)	1	-	-
Licuadora Óster reversible	1	\$170.00	\$170.00
Tanque de gas 30kg	2	\$90.00	\$180.00
Balanza digital tipo cuchara	1	\$14.00	\$14.00
Total			\$1.194.00

Nota. Muñoz, T. (2023) equipos industriales

Equipos de computación

Tabla 20.
Equipos de computación

Equipos De Computación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Laptop Dell Intel Core I7	1	\$775.00	\$775.00
Impresora Epson L3210	1	\$158.00	\$158.00
Total			\$933.00

Nota. Muñoz, T. (2023) equipos de comunicación

Muebles y enseres

Tabla 21.

Muebles y enseres

Muebles Y Enseres			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Mesa de comedor con silla	8	\$125.00	\$1000.00
Estantería metálica	2	\$85.00	\$170.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$120.00	\$120.00
Tabla de picar grande	3	\$10.00	\$30.00
Platos medianos de vidrios	48	\$1.00	\$48.00
Vasos de vidrios	48	\$1.00	\$48.00
Cuchara, tenedores	3 docenas c/u	\$4.00	\$24.00
Set de chuchillos tramontina	2	\$9.48	\$18.96
Recipientes pequeños de vidrio	10	\$20.00	\$40.00
Recipientes medianos de vidrio	10	\$7.00	\$21.00
Recipiente grande de vidrio	10	\$39.99	\$399.99
Juego de ollas de acero 10 piezas	1	\$125.00	\$125.00
Juego de bowls de acero 5 piezas	1	\$10.00	\$10.00
Caja registradora	1	\$50.00	\$50.00
Caja-Recepción-vitrina	1	\$350	\$350
Total			\$1.094,95

Nota. Muñoz, T. (2023) muebles y enseres

Equipos industriales de seguridad

Tabla 22.

Equipos industriales de seguridad

Elaborado por: Tania Muñoz

Equipos Industriales De Seguridad			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Extintor polvo seco 10 Lb	2	\$23.00	\$46.00
Detector de gas GLP	1	\$19.99	\$19.99
Detector Humo	3	\$14.00	\$42.00
señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo etc)	5	\$2.00	\$10.00
Total			\$117.99

Nota. Muñoz, T. (2023) equipos industriales de seguridad

Suministros de oficina

Tabla 23.
Suministros de oficina

Suministros De Oficina			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Resma de papel bond	1	\$5.00	\$5.00
Grapadora con set de grapas	1	\$1.99	\$1.99
Cajas de grapa	3	\$0.70	\$2.10
Esferos	3	\$0.65	\$1.95
Perforadora	1	\$2.00	\$1.91
Libreta	3	\$0.76	\$2.28
Carpeta de cartón	10	\$0.18	\$1.80
Tijera	1	\$1.48	\$1.48
Total			\$18.51
Total Anual			\$222.12

Nota. Muñoz, T. (2023) suministros de oficina

Servicios básicos

Tabla 24.
Servicios básicos

Servicios Básicos	
Descripción	Pago Mensual
Agua	\$40.00
Luz	\$50.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$30.00
Total	\$130.00
Total Anual	\$1.560 .00

Nota. Muñoz, T. (2023) servicios básicos

Materiales de limpieza

Tabla 25.
Materiales de limpieza

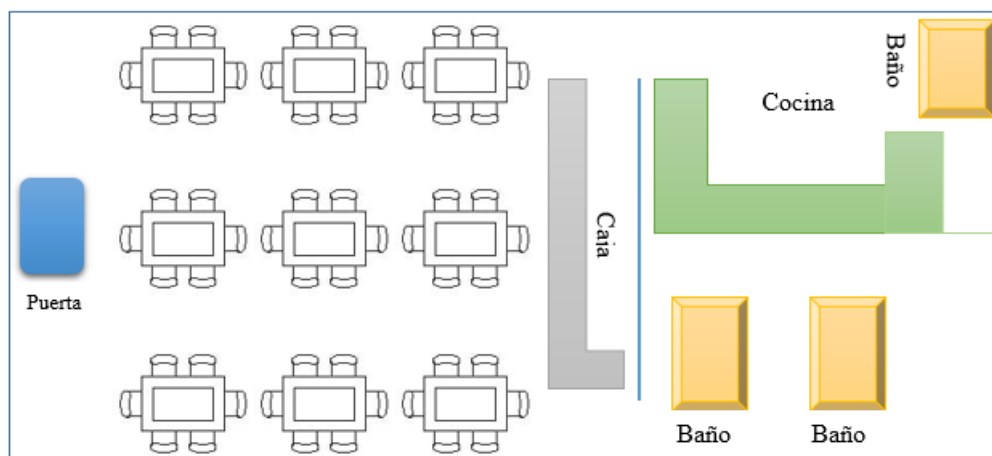
Materiales De Limpieza			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Escoba de cerda mediana	3	\$2.99	\$8.97
Trapeador	3	\$7.99	\$23.97
Cloro 1 Galón	1	\$2.79	\$2.79
Desinfectante 1 galón	1	\$5.99	\$5.99
Esponja inoxidable	2	\$0.99	\$1.98
Esponja lavaplatos	5	\$0.37	\$1.85
Fundas basura (10 unidades)	3	\$1.99	\$5.97
Lavavajillas 425g	3	\$1.29	\$3.87
Pala	1	\$1.99	\$1.99
Jabón líquido manos 525 ml	2	\$1.99	\$3.98
Papel higiénico industrial	5	\$2.59	\$12.59
Toalla de papel	4	\$3.99	\$15.96
Alcohol antibacterial 3785 ml	1	\$8.99	\$8.99
Total			\$98.90
Total Anual			\$1.186.80

Nota. Muñoz, T. (2023) materiales de limpieza

Estudio arquitectónico

El diseño de “Gabymar” está pensado para unas 20 personas, por lo que el espacio se divide en tres ambientes: recepción, comedor, cocina y baños.

Figura 29.
Estudio arquitectónico



Nota. Muñoz, T. (2023) estudio arquitectónico. El Carmen

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para el funcionamiento de “Gabymar” se ha pensado formalizarlo como una persona natural para ello se realizarán los siguientes trámites:

Servicio De Rentas Internas – SRI

Debido al tipo de negocios que representa “Gabymar” está clasificado por la administración tributaria dentro del régimen RIMPE.

De acuerdo al Servicio de Rentas Internas, se consideran dentro del régimen RIMPE – Emprendedores a “aquellas personas naturales y jurídicas con ingresos brutos anuales de hasta USD 300.000 al 31 de diciembre del año anterior”. (Saldaña, 2023)

En este caso, la empresa se sujeta a las disposiciones de este régimen en cuanto al cumplimiento de las obligaciones tributarias.

El RUC se puede obtener en línea (previa obtención de firma electrónica) o acudir a las instalaciones del Servicio de Rentas Internas (SRI) con los siguientes requisitos:

- Cédula de identidad
- Certificado de votación
- Planilla de servicios básicos
- Formulario de información del Registro Único del Contribuyente RUC

Patente municipal

La patente municipal es un impuesto que se paga una vez al año, el municipio emite sus propios delineamientos para el cálculo y el pago, para el GAD Municipal de El Carmen, los documentos que se deben presentar son:

- Copia de cédula de identidad
- Copia de Papel de votación
- Foto digital del establecimiento
- Pago del impuesto predial (establecimiento)
- Correo electrónico
- Teléfono
- Planilla de servicios básicos
- Copia del RUC

Uso de suelo

Es un impuesto que deben pagar los propietarios de inmuebles, ubicados en el municipio o en el casco urbano, ya que permite el aprovechamiento de diversas actividades en el cantón, se deben presentar los requisitos establecidos en el GAD para cumplir con:

- Copia de cédula de identidad y papel de votación
- Certificado de no adeudar al municipio
- Formulario lleno
- Copia del impuesto predial
- Copia del RUC

Permiso del (ARCSA)

“Gabymar” es una empresa de servicios alimenticios, obligatoriamente debe contar con el permiso del ARCSA, para su obtención necesita los siguientes requisitos:

- Ingresar a la página del ARCSA, crear un usuario y contraseña
- Llenar un formulario para el permiso de funcionamiento
- Emitir una orden de pago, en el que poseerá un tiempo de 24 horas de haberse generado
- Luego hacer el pago respectivo, se puede imprimir el documento de permiso de funcionamiento.

IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)

En la aplicación de las leyes de trabajo digno, donde el trabajador pueda hacer gozo del servicio de salud, jubilación y adquisición de préstamos, el empleador deberá registrarse y registrar a sus empleados de la siguiente manera:

- Ingresar a la página web: www.iess.gob.es.
- Elegir la opción de empleadores
- Ingresar el Ruc, cédula de identidad
- Elegir a que sector pertenece / privado / público / doméstico
- Llenar los datos que se encuentren en la página web
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud d clave y el acuerdo de uso de información
- Acercarse a las agencias del IESS, al centro de atención universal, portando los respectivos documentos solicitados para obtener la clave patronal.

Ministerio de trabajo

El ministerio de trabajo es un ente que vela los deberes y derechos de los trabajadores para ello cada trabajador que ingrese a “Gabymar”, posee un contrato de acuerdo a las necesidades del negocio. El contrato realizado será elaborado y subido a la página del SUT (Sistema Único de Trabajo), el cual permitirá que el empleado reciba décimo tercero, décimo cuarto sueldo y su liquidación. Para esto debe registrarse como empleador en la siguiente dirección en la página web sut.trabajo.gob.ec.

- Registro del nuevo empleador.
- Ingresar el módulo de registro de trabajador y actas de finiquito.
- Escoge la pestaña de datos del trabajador.
- Llenar el formulario en línea que será vinculado en la empresa, guardando la información del SUT.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Impacto ambiental

“Gabymar” tiene como objetivo crear efectos sociales ecológicamente positivos en la sociedad y la comunidad a través de proyectos de reciclaje de residuos y así crear estrategias de sostenibilidad ambiental que puedan durar mucho, por ejemplo, utilizando productos ecológicos, productos o artículos reciclables.

Dado que “Gabymar” produce una gran cantidad de residuos orgánicos e inorgánicos, es favorable implementar un proceso de reciclaje de separación en contenedores adecuados para llevar estos residuos a una planta especializada para su tratamiento y luego de vuelta a la cadena productiva.

Impacto social

El índice de pobreza en Ecuador se situó en diciembre del 2022 en el 25,2 %, algo más de dos puntos porcentuales por debajo del indicador de 2021, y rozó el nivel del último mes de 2019, antes del inicio de la pandemia, cuando se ubicó en el 25 %. (Swissinfo, 2023)

Este aumento está relacionado con la falta de oportunidades laborales formales e insuficientes, debido a que las políticas gubernamentales han ocasionado que muchas personas se involucren en trabajos informales y así poder cubrir sus necesidades. A través de “Gabymar” se crean puestos de trabajo que generaran ingresos suficientes y así recibir beneficios legales y la oportunidad de crecer como profesionales.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

A continuación, se describe el análisis financiero de “Gabymar” detallando los activos de la empresa que forman parte de la inversión inicial, como son los activos fijos necesarios iniciar la empresa, para investigar la factibilidad a través de instrumentos financieros.

Inversión

La inversión inicial se define como la cantidad de dinero o capital necesario que se debe emplear para conseguir el funcionamiento de un negocio, mediante recursos o servicios.

Activos fijos

Los activos fijos de una empresa son:

Unos bienes, ya sea tangibles o intangibles, que no pueden convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destina a la venta. Son ejemplos de activos fijos: bienes inmuebles, maquinaria, material de oficina, etc. (Debitoor, 2020)

“Gabymar” considerara dentro de los activos fijos los equipos industriales, de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres. La inversión en activos fijos es de \$3.339,94

Tabla 26.
Activos fijos

Inversiones		
Activos Fijos	V. unit	Total
Equipos Ind./ seguridad	1311,99	1311,99
Equipos de Computación	933	933
Muebles - enseres	1094,95	1094,95
Total		\$ 3.339,94

Nota. Muñoz, T. (2023) activos fijos

Capital de trabajo

El capital de trabajo es:

Aquellos recursos disponibles de forma inmediata o en el corto plazo que requiere la empresa para poder operar. En este sentido el capital de trabajo es lo que comúnmente se conoce como activo corriente como efectivo, inversiones a corto plazo, cartera e inventarios, etc. (Gerencie.com, 2022)

En este caso “Gabymar” considera como capital de trabajo inicial una inversión de \$34446,26 en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y gastos financieros.

Tabla 27.
Capital de trabajo

Capital De Trabajo	3 Meses	12 Meses
Sueldos	4834,35	19337,4
Servicios Básicos	390	1560
Material oficina	55,53	222,12
Material limpieza	296,7	1186,8
Gastos documentos, permisos	100	400
Alquiler local	600	2400
Publicidad	120	480
Adquisición productos	750	3000
Gastos financieros	630	2.520,00
Total Inversión	11116,52	34446,26

Nota. Muñoz, T. (2023) capital de trabajo

Sueldos

En la siguiente tabla se describe la remuneración pertinente a cada colaborador que forma parte de “Gabymar” más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Tabla 28.
Sueldos

Personal	Sueldos	Anual	Iess Emp.	Iess Empresa	Gasto Sueldos Anual
Jefe de cocina- cocinero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Cajero - mesero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Jefe de compras	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Total	1350	16200	1530,9	1968,3	16637,4

Nota. Muñoz, T. (2023) sueldos

Beneficios legales

Representan el décimo tercer sueldo y el décimo cuarto sueldo que perciben los colaboradores del establecimiento de acuerdo con la ley y el código del trabajo.

Tabla 29.
Beneficios legales

Personal	Sueldos	Décimo 4°	Décimo 3°	Total Décimos
Jefe de Cocina	450	450	450	900
Cajero - mesero	450	450	450	900
Jefe de compras	450	450	450	900
Total	1350	1350	1350	2700

Nota. Muñoz, T. (2023) beneficios legales

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales generan un monto de \$19337,4

Tabla 30.
Total de sueldos

Total Sueldos	Tot. Décimos	Tot Anual
16637,4	2700	19337,4

Nota. Muñoz, T. (2023) sueldos

Depreciación de activos fijos

En “Gabymar” los activos fijos sujetos a depreciación están clasificados en: equipos industriales y de seguridad con 10%, equipos de computación con 33,33% y muebles y enseres con 10%. Las mismas que están generadas en línea recta con porcentajes basados en la Ley de Régimen Tributaria Ecuatoriana.

Tabla 31.
Depreciación de activos fijos

Depreciación Activos Fijos (en línea recta)		% Depreciación	Depreciación
Equipos Ind.	1311,99	10%	131,199
Equipos de Computación	933	33,33%	310,9689
Muebles y Enseres	1094,95	10%	109,495
			551,66

Nota. Muñoz, T. (2023) depreciación de activos fijos

Tabla de amortización

Mediante la siguiente tabla de amortización se detalla el monto de recursos financieros faltantes que necesita el establecimiento para iniciar sus actividades, el monto que será financiado por una entidad financiera asciende a \$18.000 dólares.

Tabla 32.
Amortización capital financiado

Monto	18000			
Tasa	14%			
Plazo	5			
Periodo	Dividendo	Pago Interés	Pago Capital	Saldo
0	-	-	-	18000
1	5243,10	2.520,00	2.723,10	15.276,90
2	5243,10	2.138,77	3.104,34	12.172,56
3	5243,10	1.704,16	3.538,95	8.633,61
4	5243,10	1.208,71	4.034,40	4.599,21
5	5243,10	643,89	4.599,21	0,00

Nota. Muñoz, T. (2023) amortización capital financiado

La tabla de amortización del capital financiado está calculada para un periodo de 5 años con 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 el cual se termina de realizar el pago 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 \$16446,26 dólares que representa un 48% del total de la inversión, el capital financiado con un monto de \$18.000 dólares el cual representa el 52% faltante de la inversión. La representación del costo del capital propio es del 22%, este valor está calculado por la tasa pasiva más el riesgo país, mientras que el costo del capital financiado es del 14%.

Tabla 33.
Estructura de capital

Estructura De Capital		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	16446,26	48%	22%	10,5%	
Capital Financiero	18000	52%	14%	7,3%	
Total Inversión	34446,26	100%		17,8%	TMAR

Nota. Muñoz, T. (2023) estructura de capital

TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento)

La tasa de descuento que es igual a la TMAR se compone de la tasa pasiva del capital propio mas el riesgo país que arrojan un porcentaje del 10,5% más la tasa del capital financiado que es el 7,3% dando como resultado un TMAR de 17,8% para el proyecto de “Gabyamar”.

Punto de equilibrio

Punto de equilibrio: se determina dividiendo los costos fijos por el precio de venta por unidad y los costos variables por unidad, con la ayuda de este indicador, es posible determinar el nivel mínimo de producción y de ventas que la empresa debe alcanzar para obtener una utilidad contable.

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

Tabla 34.
Costos fijos mensuales

Costos Fijos	Total
Arriendo	200
Sueldos	1611,45
Total	1811,45

Nota. Muñoz, T. (2023) costos fijos mensuales

Margen de contribución

En el margen de contribución se encuentran calculados los valores de los costos de los conos de plátano rellenos de mariscos, cono de plátano relleno de camarón y corvina, cono de plátano relleno de camarón y pulpo de \$1.50 total de las dos combinaciones de mariscos. Los precios estimados de la misma combinación dan un total de \$10,90, generando un margen de contribución de \$9,40 dólares.

Tabla 35.
Margen de contribución

Costos de conos de plátano	Total	
Precio	10,9	
Costo	1,5	
Ganancia	9,4	Margen De Contribución

Nota. Muñoz, T. (2023) margen de contribución

En el estudio financiero del establecimiento del punto de equilibrio que está constituido por los costos fijos de producción de los conos de plátano rellenos de mariscos con dos combinaciones más el margen de contribución de los mismos que dan como resultado que para llegar al punto de equilibrio se necesita realizar una venta de 193 conos mensualmente con un promedio de 6,4 ventas diarias de estos productos.

Tabla 36.
Punto de equilibrio

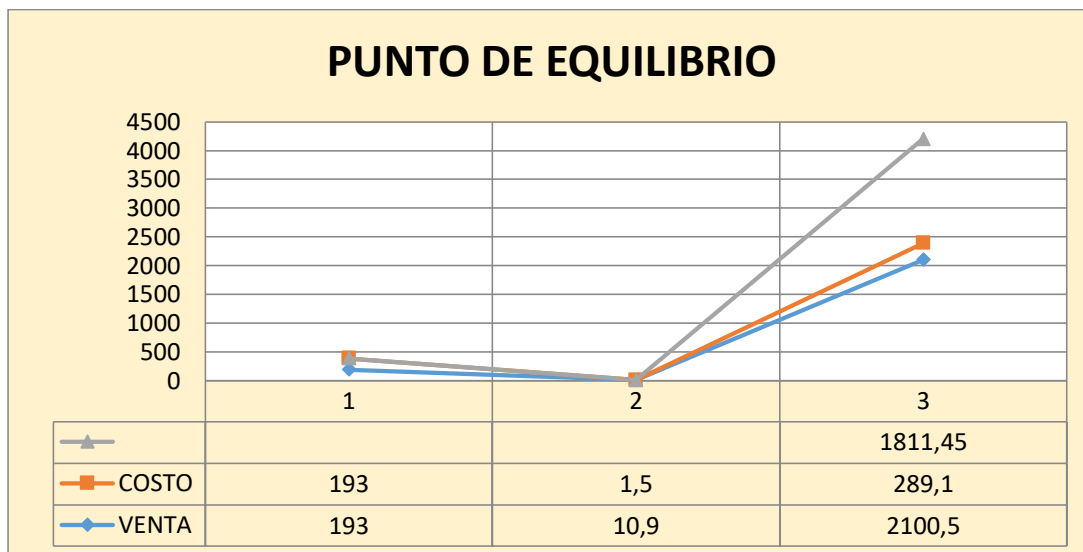
Pe = Costo Fijo / Margen De Contribución			
PE=	193		
	193	conos	6,4

Nota. Muñoz, T. (2023) punto de equilibrio

Venta	193	10,9	2100,5
Costo	193	1,5	289,1
			1811,45
Punto de equilibrio			0

Nota. Muñoz, T. (2023) punto de equilibrio

Figura 30.
Punto de equilibrio



Nota. Muñoz, T. (2023) punto de equilibrio

Tabla 37.
Ventas proyectadas

Ventas proyectadas			
415	4523,5	54282	Ventas
415	622,5	7470	Costo

Nota. Muñoz, T. (2023) ventas proyectadas

Costo de ventas

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

Tabla 38.
Flujo de ventas

Flujo De Ventas	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas		54282,00	55915,89	57598,96	59332,69	61118,60
Costo De Ventas		7470,00	7694,85	7926,46	8165,05	8410,82
Utilidad Bruta En Ventas		46812,00	48221,04	49672,49	51167,64	52707,78
Gastos Administrativos		19337,40	19919,46	20519,03	21136,65	21772,87
Servicios Básicos		1560,00	1606,96	1655,33	1705,15	1756,48
Material Ofic.		222,12	228,81	235,69	242,79	250,10
Alquiler Limpieza		1186,80	1222,52	1259,32	1297,23	1336,27
Gastos Documentos,Permisos		400,00	412,04	424,44	437,22	450,38
Alquiler		2400,00	2472,24	2546,65	2623,31	2702,27
Depreciaciones		551,66	551,66	551,66	551,66	551,66
Amortizaciones		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilidad Operativa		21154,02	21807,36	22480,36	23173,63	23887,76
Gastos Financieros		2520,00	2138,77	1704,16	1208,71	643,89
Utilidad Antes De Impuestos		18634,02	19668,59	20776,21	21964,92	23243,87
Base Impositiva		4658,50	4917,15	5194,05	5491,23	5810,97
Utilidad Neta		13975,51	14751,44	15582,15	16473,69	17432,90

Nota. Muñoz, T. (2023) flujo de ventas

Flujo de caja

El flujo de caja de “Gabyamar” se considera todos los egresos e ingresos que tiene el establecimiento con una proyección estimada de cinco años de actividad comercial.

Tabla 39.
Flujo de ventas

Flujo de caja	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Utilidad Operativa		21154,02	21807,36	22480,36	23173,63	23887,76
Depreciación		551,66	551,66	551,66	551,66	551,66
Amortización		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- Base Impositiva		4658,50	4917,15	5194,05	5491,23	5810,97
- Gastos Financieros		2520,00	2138,77	1704,16	1208,71	643,89
- Pago Capital		2.723,10	3.104,34	3.538,95	4.034,40	4.599,21
= Flujo Neto De Caja	-34446,26	11.804,07	12.198,77	12.594,87	12.990,96	13.385,35

Nota. Muñoz, T. (2023) flujo de ventas

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.

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 \$17350.53 para el proyecto.

Interpretación VAN

Tabla 40.
Interpretación VAN

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 GANACIAS,

Nota. Muñoz, T. (2023) interpretación VAN

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 41.

Interpretación 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. Muñoz, T. (2023) interpretación TIR

Fórmula 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) de “Gabymar” demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 23,55% y el (TMAR) que se encuentra en el 17,82%, el cual indica la puesta en marcha de este negocio es viable.

Tabla 42.
Cálculo del VAN y TIR

VAN	9.624,65
TIR	23,55%
TMAR	17,82%

Nota. Muñoz, T. (2023) cálculo del VAN y TIR

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

La ubicación (Av. Chone km 34, barrio los Ceibos) por lo tanto es importante desde el punto de vista de la actividad de “Gabymar” se beneficia de la zona rápida que ofrece una rápida y creciente popularidad entre los clientes, aquí la empresa debe enfocarse en definir el tipo de publicidad adecuada para invertir el capital y así fortalecer el negocio.

Mediante la encuesta realizada a los habitantes y personas que frecuenten el sector, se ha concluido que “Gabymar” debe realizar promociones con descuentos en precios y demostraciones.

La obtención de presupuesto y permisos es fundamental para el buen funcionamiento de “Gabymar”

El personal debe capacitarse continuamente en atención al cliente para brindar una atención de calidad que aumente la demanda e incentive la mejora del desempeño.

Para diferenciarse de la competencia, los empleados deben usar uniformes con el logo de “Gabymar” correspondiente.

La empresa debe enfocarse en garantizar la seguridad de los clientes en el sitio siguiendo las normas de salud, prevención y evacuación.

Recomendaciones

Es importante que los empleados de “Gabymar” se destaquen entre los clientes portando el uniforme con el logo y así darle una buena imagen de bienvenida al establecimiento.

Se recomienda que “Gabymar” monitoree las ventas para determinar la rentabilidad y así verificar si alcanza el presupuesto establecido en las proyecciones de VAN y TMAR.

“Gabymar” deberá contar con una estructura organizacional que muestre la línea jerárquica, cargos, empleados y cada uno de los departamentos.

“Gabymar” debe vender a los clientes una experiencia de servicio de cono de plátano positiva que les haga querer volver para una nueva experiencia.

Referencias

Internet

Debitoor. (2020). *Glosario de Contabilidad*. Obtenido de Activo Fijo:
<https://debitoor.es/glosario/activo-fijo>

Swissinfo.Ch. (2023b, enero 28). La pobreza en Ecuador baja al 25,2 % y roza el nivel pre pandemia. *SWI swissinfo.ch*. https://www.swissinfo.ch/spa/ecuador-pobreza_la-pobreza-en-ecuador-baja-al-25-2---y-roza-el-/48230588

Bravo, A. F. (s. f.). LA PIRÁMIDE DE MASLOW. *es.linkedin.com*.
<https://es.linkedin.com/pulse/la-pir%C3%A1mide-de-maslow-alvaro-fraguas-bravo>

Saldaña, J. (2023). Régimen Impositivo para Microempresas y Negocios Populares (RIMPE) en Ecuador. *SMS Auditores con Tecnología en Ecuador*.
<https://smsecuador.ec/entendiendo-el-rimpe-en-ecuador/>

Google Maps. (s. f.).
<https://www.google.com.ec/maps/dir/El+Carmen/C.+Sim%C3%B3n+Bolívar+34,+Santo+Domingo/@-0.2549704,-79.4768057,11z/data=!3m1!4m13!4m12!1m5!1m1!1s0x902ab5af7dae0671:0x418a180a2a491f03!2m2!1d-79.4647633!2d>

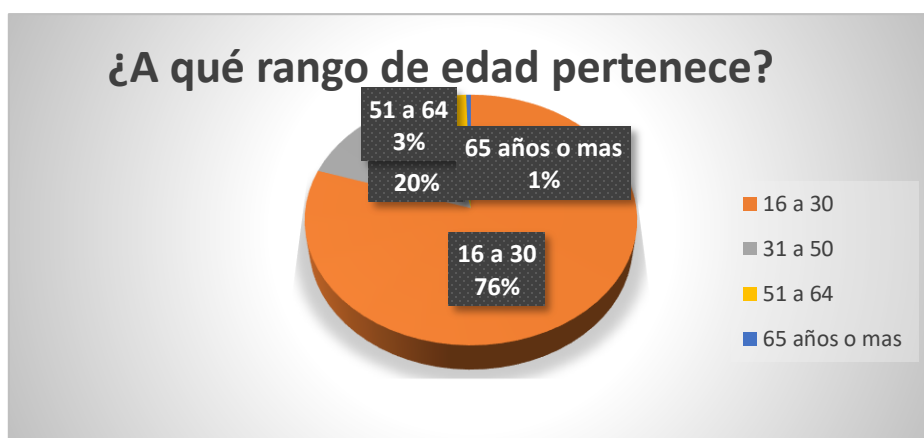
ANEXOS

Anexo 1. Encuesta

Pregunta 1.

¿A qué rango de edad pertenece?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
16 a 30	153	76%
31 a 50	36	20%
51 a 64	9	3%
65 años o mas	2	1%
Total	200	100%

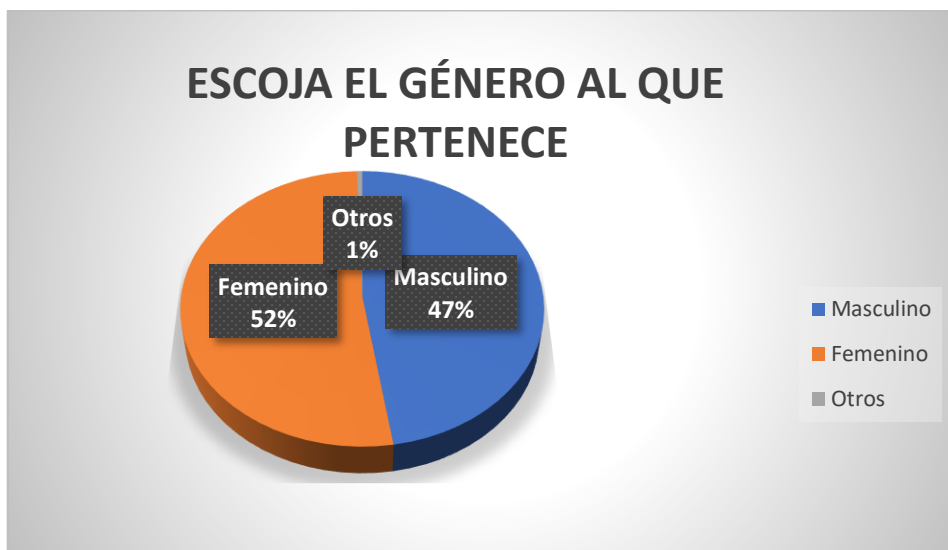


Análisis: Se realizaron 200 encuestas a personas de 16 a 30 años, ya que contiene 76% de respuestas, de las cuales el 20% tiene entre 31 y 50 años, el 3% restante tiene 51 y 64 años y el 1% tiene 65 años o más.

Pregunta 2.

¿Escoja el género al que pertenece?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Masculino	95	48%
Femenino	104	52%
Otros	1	1%
Total	200	100%

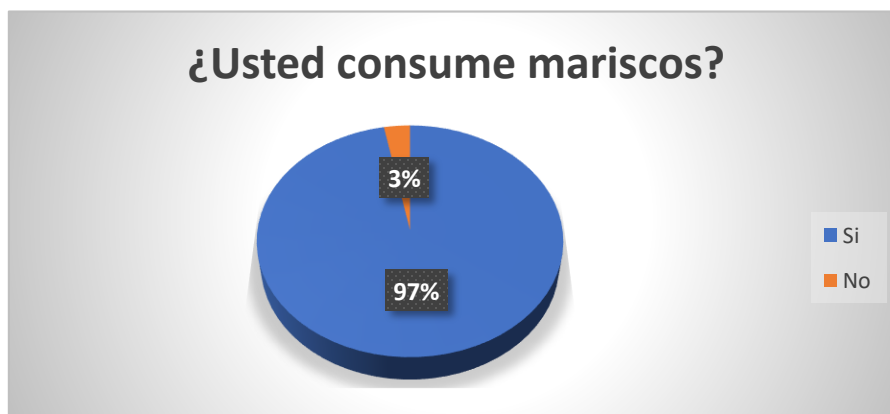


Análisis: En la encuesta realizada, el número de personas de sexo femenino compone de 104 mismas que conforman el porcentaje más alto 52%, otras 95 personas pertenecen al género masculino comprendiendo el 47% y el 1% restante de otros géneros el cual también contestaron.

Pregunta 3

¿Usted consume mariscos?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	194	97%
No	6	3%
Total	200	100%



Análisis: De las 200 encuestas que conformaron, el 97% respondió que, si consume mariscos, y el 3% respondió que no.

Pregunta 4

¿Cuál de estos mariscos consume con frecuencia?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Camarón	161	81
Corvina	22	11
Pulpo	2	1
Otros	15	8%
Total	200	100%



Análisis: De las 200 respuestas que conformaron esta encuesta el 80% respondieron que consumen camarón, el 11% consumen corvina, el 8% dijo que otros y el 1% pulpo.

Pregunta 5

¿Ha consumido usted cono de plátano relleno de mariscos?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	17%
No	166	83%
Total	200	100%

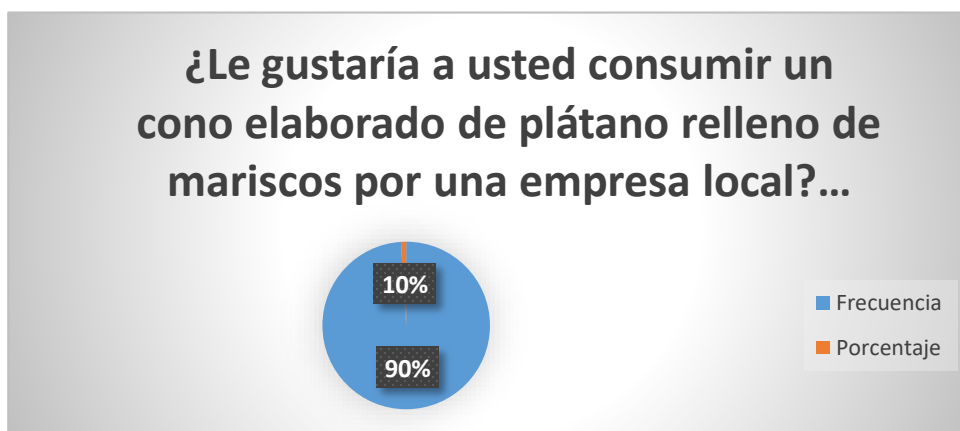


Análisis: De las 200 respuestas que conformaron esta encuesta el 83% manifestó no haber probado el cono de plátano relleno de mariscos, mientras que el 17% respondieron que si han consumido el producto antes mencionado.

Pregunta 6

¿Le gustaría a usted consumir un cono elaborado de plátano relleno de mariscos por una empresa local?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	190	95%
No	10	5%
Total	200	100%



Análisis: De las 200 encuestas realizadas el 90% manifestó que, si le gustaría consumir cono de plátano relleno de mariscos, mientras que el 10% respondió que no.

Pregunta 7

¿Qué tipo de combinaciones le gustaría saborear?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Camarón – Corvina	95	47
Corvina – Pulpo	11	6
Camarón – Pulpo	54	27
Solo un marisco	30	15
Otro tipo de combinación	10	5
Total	200	100%



Análisis: De las 200 respuestas a esta encuesta, el 47% dijo que les gustaría una combinación de camarón y corvina, el 27% dijo que camarón con pulpo, el 15% dijo que solo un marisco, el 6% corvina y pulpo y el 5% alguna otra combinación.

Pregunta 8

Al consumir un cono de plátano relleno de mariscos ¿en qué aspectos se fijaría usted?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Precio	29	15
Calidad	128	64
Presentación	38	19
Otros	5	3
Total	200	100%

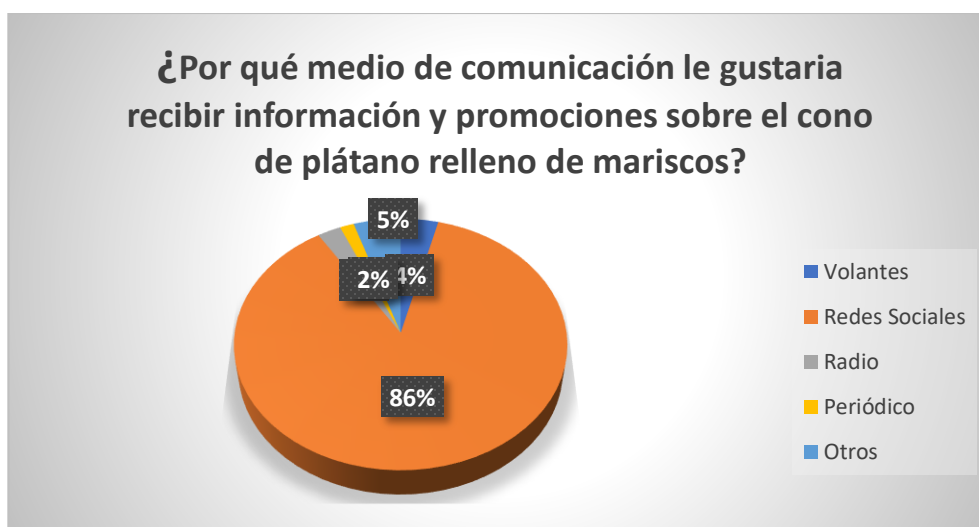


Análisis: De las 200 respuestas de la encuesta el 64% dijo que al disfrutar un cono de plátano relleno de mariscos optarían por la calidad del producto, mientras que el 19% preferiría la presentación y el 14% el precio y finalmente el 3% informó que otros.

Pregunta 9

¿Por qué medio de comunicación le gustaría recibir información y promociones sobre el cono de plata relleno de mariscos?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Volantes	8	4%
Redes Sociales	174	86%
Radio	5	3%
Periódico	3	2%
Otros	10	5%
Total	200	100%

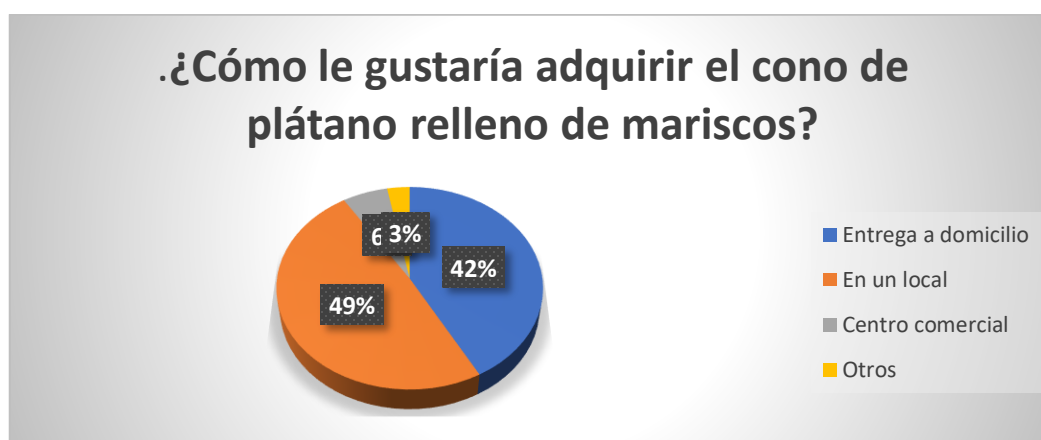


Análisis: De las 200 respuestas que conforman la encuesta realizada el 86% respondieron que les gustaría recibir información y promociones sobre el producto mediante redes sociales, un 5% manifestó que, mediante otros medios, un 4% dijo que, mediante volantes, un 3% dijo que por radio y el 2% mediante un periódico.

Pregunta 10

¿Cómo le gustaría adquirir el cono de plátano relleno de mariscos?

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Entrega a domicilio	84	42
En un local	98	49
Centro comercial	12	6
Otros	6	3
Total	200	100%



Análisis: De las 200 respuestas de la encuesta realizada el 49% manifestó que les gustaría adquirir el cono de plátano relleno de mariscos en un local, el 42% manifestó que prefieren a domicilio, un 6% prefieren en un centro comercial y por último el 3% manifestó en otros lugares.

Anexo 2. Receta estándar cono de plátano relleno de camarón y corvina

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cono de plátano relleno de camarón y corvina		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	15/07/2023		Chef: Tania Muñoz	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano	kg	\$0.50 (3unid)	3	\$0.16
Camarón	lb	\$3.00	5	\$0.6
Corvina	lb	\$4.00	5	\$0.14
Aceite	kg	\$4.00	5	\$0.4
Harina	gr	\$0.60	10	\$0.03
Ajo	kg	\$1.50	10	\$0.12
Sal	kg	\$0.60	10	\$0.03
Crema de leche	ml	\$1.00	5	\$0.2
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0,75
			10% imprevistos	\$0,28
			Total neto	\$0.59
			Gasto de fab. 15%	\$0,43
			Factor costo 33,33%	\$0.95
			M.O. 45%	\$1,27
			G. Admin 12%	\$0.34
			45% utilidad	\$1,27
			Subtotal	\$2.04
			12% IVA	\$0.95
			10% servicio	\$0.79
			Total	\$5.10

Anexo 3. Receta estándar de cono de plátano relleno de camarón y pulpo

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cono de plátano relleno de camarón y pulpo		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	16/07/2023		Chef: Tania Muñoz	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Plátano	kg	\$0.50 (3unid)	3	\$0.16
Camarón	lb	\$3.00	100	\$0.03
Pulpo	lb	\$14.00	100	\$0.14
Aceite	kg	\$4.00	10	\$0.06
Harina	gr	\$2.00	10	\$0.02
Ajo	kg	\$1.50	5	\$0.03
Sal	kg	\$0.60	5	\$0.12
Crema de leche	ml	\$1.00	10	\$0.1
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.75
			10% imprevistos	\$0.07
			Total neto	\$0.66
			Gasto de fab. 15%	\$0.10
			Factor costo 33,33%	\$0.22
			M.O. 45%	\$0.30
			G. Admin 12%	\$0.08
			45% utilidad	\$0.30
			Subtotal	\$2,35
			12% IVA	\$0.29
			10% servicio	\$0.235
			Total	\$5,80

Anexo 4. Proformas

- **Arriendo**

Arriendo		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$200.00	\$1.200.00	\$2.400.00

- **Equipos industriales**

Freidora Eléctrica 26 Fry 12 Litros Restaurante Industrial

1 / 2



Color:
Gris

U\$S 219⁹⁹

Molino Para Empanadas De Verde

2 / 5



U\$S 80

Refrigeradora Samsung

3 / 9



Color:
Silver

U\$S 550

Licuada Oster Reversible Motor
Bry07-z00-013

1 / 2



Color:
Gris

U\$S 169⁹⁹

Agip Gas Tanque De Gas 15 Kg

1/1



U\$S 90

Cuchara Báscula Digital Con Pantalla Lcd.

1/4



Capacidad Máxima:
500 g

Color:
Blanco

U\$S 13⁹⁹

- **Equipo de computación**

Laptop Portátil Dell Core i7-12va Ssd 1000gb/
16gb/15.6/i3/i5

5 / 10



Color:
Gris Oscuro

U\$S 775

Impresora Epson L210/ L3210, Usb,
Multifuncion, Originales

1 / 4



Color:
Negro

U\$S 158

- **Equipo de seguridad**

Extintor Recargable Polvo 10 Libras

1 / 5



U\$S 23

Detector De Gas Glp Propano Alarma Fugas
110v

2 / 4



U\$S 19⁹⁹

Detectores De Humo Y Calor Temperatura
Para Convencional Gye

1/2



U\$S 14

Señalización Señaletica Impresión Full Color,
Personalizados



U\$S 2



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:258024395

NOMBRE DEL TRABAJO

Tania Muñoz.docx

AUTOR

Tania Muñoz

RECuento DE PALABRAS

12916 Words

RECuento DE CARACTERES

68537 Characters

RECuento DE PÁGINAS

109 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

4.5MB

FECHA DE ENTREGA

Aug 26, 2023 1:28 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Aug 26, 2023 1:29 PM GMT-5

● **17% de similitud general**

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

- 17% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref