



CARRERA: ADMINISTRACIÓN

TEMA:

Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina tradicional en el sector de la Carolina al norte de la ciudad de Quito.

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

AUTORA: Selena Carolina Guanoluisa Quevedo

TUTORA: MSc. Noemy Sandoval Ortiz

D.M. Quito, 05 de marzo de 2022

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a Dios quien nos da la vida y nos ha brindado dones que nos permiten desarrollar nuestras habilidades y destrezas día a día. A mis padres que con amor y su apoyo incondicional permitieron que logre culminar mi carrera profesional.

AGRADECIMIENTO

El presente trabajo agradezco a Dios por ser mi guía y acompañarme en el transcurso de mi vida.

A mi familia Xavier Beatriz y Alejandro que son lo más importante en mi vida que me animaron para que siga estudiando y pueda ser una persona profesional y poder ayudar a mi familia. Gracias por su apoyo incondicional y por ser la fuerza que me impulsa a seguir adelante a pesar de las dificultades.

También al Instituto por abrirme las puertas para seguir formándome profesionalmente y a mi tutora y docentes por su paciencia al enseñar.

AUTORÍA

Yo, Selena Carolina Guanoluisa Quevedo autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Selena Guanoluisa

D.M. Quito, 5 de marzo de 2022

Ms. Noemy Sandoval

Tutora de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MS.c Noemy Sandoval Ortiz

D.M. Quito, 5 de marzo de 2022

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 MSc. Noemy Sandoval y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y el Srta. Selena Guanoluisa por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Srta. Selena Guanoluisa realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina de tradicional en el sector de la Carolina al norte de la ciudad de Quito.”**, para optar por el título de, Tecnóloga en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del MS.c Noemy Sandoval

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

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Noemy Sandoval en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la Srta. Selena Guanoluisa, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina tradicional en el sector de la Carolina al norte de la ciudad de Quito.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MS.c Noemy Sandoval Ortiz

Selena Guanoluisa

D.M. Quito, 5 marzo de 2022

CONTENIDO	
DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
ÍNDICE DE TABLAS	11
ÍNDICE DE GRÁFICOS	13
RESUMEN	15
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	16
2.1 Creación de la empresa	16
2.2 Descripción de la empresa	16
2.1.1 Importancia.	16
2.1.2 Características.	17
2.1.3 Actividad.	17
2.3 Tamaño de la empresa.	18
2.4 Necesidades que satisfacer	18
2.4.1 Necesidad Fisiológica.	19
2.4.2 Necesidad de Seguridad.	19
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.	19
2.4.4 Necesidad de Autorrealización.	19
2.5 Localización de la empresa	20
2.6 Filosofía empresarial	21
2.6.1 Misión.	21
2.6.2 Visión.	21
2.6.3 Objetivos	21
2.6.4 Meta.	21
2.6.5 Estrategias.	22
2.6.6 Políticas.	22

2.6.7	FODA.	23
2.7	Desarrollo organizacional	24
2.7.1	Tipo de Estructura.	24
2.7.2	Formalización.	24
2.7.3	Centralización – Descentralización.	25
2.7.4	Integración.	25
2.8	Organigrama empresarial	25
2.9	Funciones del personal	26
3.	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	34
3.1	Objetivo de mercadotecnia	34
3.2	Investigación de mercado	34
3.2.1	Modalidad.	34
3.3	Plan de Muestreo	34
3.4	Análisis de las encuestas	35
Pregunta 1.		35
Pregunta 2.		36
Pregunta 3.		37
Pregunta 4.		38
Pregunta 5.		39
Pregunta 6.		40
Pregunta 7.		41
Pregunta 8.		42
Pregunta 9.		43
Pregunta 10.		44
Pregunta 11.		45
3.4.1	Análisis General.	46
3.5	Entorno empresarial	46
3.5.1	Microentorno.	46
3.5.2	Macroentorno	49

3.6. Producto y servicio	52
3.6.1 Producto Esencial.	52
3.6.2 Producto real.	52
3.6.3 Características.	53
3.6.4 Estilo.	53
3.7 Marca	53
3.8 Plan de introducción al mercado	54
3.8.1 Distintivos y Uniformes	54
3.8.2 Materiales de identificación.	55
3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas	58
3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio	59
3.9 Fijación de Precios	59
3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.	59
3.10 Implementación del negocio	64
<input type="checkbox"/> Arriendo del local.	64
<input type="checkbox"/> Equipos industriales.	65
<input type="checkbox"/> Equipos de computación.	65
<input type="checkbox"/> Muebles y enseres.	66
<input type="checkbox"/> Servicios básicos.	67
<input type="checkbox"/> Materiales de limpieza.	69
3.11 Estudio arquitectónico	70
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	71
5. PROCESO IMPACTO SOCIAL Y AMBIENTAL.....	81
6. PROCESO FINANCIERO	76
6.1. Introducción	76
6.2 Activos Fijos	76
6.3. Activos diferidos	77
6.5. Capital de trabajo	77
6.6 Sueldos	79

6.7. Depreciación activos fijos.	79
6.8. Amortizaciones	80
6.9. Tabla de amortización	80
6.10. Estructura capital	81
6.11. Punto de equilibrio	82
6.12 Costo de ventas	84
6.13. Flujo de caja	84
6.14. Cálculo del TIR y el VAN	85
6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)	85
6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)	86
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	87
7.1. Referencias.....	88
7.2. Anexos.....	90

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1 Méritos aspectos a considerar, Administrador	27
Tabla N° 2 Méritos aspectos a considerar, Chef	29
Tabla N° 3 Méritos aspectos a considerar, Mesero	31
Tabla N° 4 Méritos aspectos a considerar, Cajero	33
Tabla N° 5 Tabulación 1	35
Tabla N° 6 Tabulación 2	36
Tabla N° 7 Tabulación 3	37
Tabla N° 8 Tabulación 4	38
Tabla N° 9 Tabulación 5	39
Tabla N° 10 Tabulación 6	40
Tabla N° 11 Tabulación 7	41
Tabla N° 12 Tabulación 8	42
Tabla N° 13 Tabulación 9	43
Tabla N° 14 Tabulación 10	44
Tabla N° 15 Tabulación 11	45
Tabla N° 16 Tabla de proveedores	49
Tabla N° 17 Financiamiento de publicidad	58
Tabla N° 18 Receta Estándar 1	60
Tabla N° 19 Receta Estándar 2	61
Tabla N° 20 Receta Estándar 3	62
Tabla N° 21 Receta Estándar 4	63
Tabla N° 22 Arriendo	64
Tabla N° 23 Equipos Industriales	65
Tabla N° 24 Equipos de Computación	65
Tabla N° 25 Muebles y enseres	66
Tabla N° 26 Equipos Industriales de Seguridad	67
Tabla N° 27 Servicios Básicos	67

Tabla N° 28 Suministros de Oficina	68
Tabla N° 29 Materiales de Limpieza	69
Tabla N° 30 Activos Fijos	76
Tabla N° 31 Activos diferidos.....	77
Tabla N° 32 Capital de trabajo	78
Tabla N° 33 Detalles de inversión	78
Tabla N° 34 Sueldos	79
Tabla N° 35 Depreciación de Activos Fijos	79
Tabla N° 36 Porcentaje de Amortización.....	80
Tabla N° 37 Amortización	80
Tabla N° 38 Estructura del Capital	81
Tabla N° 39 Costos Fijos	82
Tabla N° 40 Margen de Contribución	82
Tabla N° 41 Punto de Equilibrio.....	83
Tabla N° 42 Ventas/Costos	83
Tabla N° 43 Costos de Ventas	84
Tabla N° 44 Flujo de Caja	85
Tabla N° 45 VAN/TIR	86

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1 Pirámide de Maslow	18
Gráfico N°2 Ubicación de la empresa.....	20
Gráfico N°3 Organigrama de empresa.....	25
Gráfico N°4 Tabulación 1	35
Gráfico N°5 Tabulación 2	36
Gráfico N°6 Tabulación 3	37
Gráfico N°7 Tabulación 4	38
Gráfico N°8 Tabulación 5	39
Gráfico N°9 Tabulación 6	40
Gráfico N°10 Tabulación 7	41
Gráfico N°11 Tabulación 8	42
Gráfico N°12 Tabulación 9	43
Gráfico N°13 Tabulación 10	44
Gráfico N°14 Tabulación 11	45
Gráfico N°15 Microentorno de empresa	47
Gráfico N°16 Ubicación	47
Gráfico N°17 Macroentorno de empresa	50
Gráfico N°18 Uniforme Personal	54
Gráfico N°19 Uniforme de Chef.....	55
Gráfico N°20 Logo.....	55
Gráfico N°21 Tarjeta de Presentación	56
Gráfico N°22 Hojas membretadas	57
Gráfico N°23 Diseño del local.....	70

Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina de parrilla en el sector de la Coruña al norte de la ciudad de Quito.

Selena Carolina Guanoluisa Quevedo

MS.c Noemy Sandoval Ortiz

D.M. Quito 5 de marzo de 2022

RESUMEN

El presente proyecto trata sobre la creación de un restaurante de comida tradicional casera en el sector de La Carolina al norte de Quito, se escogió esta ubicación debido a la afluencia de gente que hay en el sector y la razón por la que escogimos la comida tradicional es porque no hay muy pocos restaurantes que ofrecen este tipo de comida.

En el capítulo dos podrán encontrar las características de la empresa como la misión, visión, objetivos la estructura organizacional las funciones de cada empleado, así como las políticas y el análisis FODA.

El tercer capítulo se detalla el estudio de mercado la tabulación y análisis de cada pregunta hecha en la encuesta. También se encuentra el análisis de Marketing producto, plaza y promoción como se aplicará cada uno de estos aspectos en la empresa.

La empresa se basará en las normas y leyes impuestas por el Estado para la creación del negocio por esa razón en el capítulo cuatro se detallan los tramites y requisitos que se debe cumplir para el funcionamiento de la empresa y en el capítulo cinco se encuentra el impacto ambiental y social.

Finalmente, en el capítulo seis se detalla el Análís financiero de *La Sazón de Rosita* para verificar si el proyecto es viable o no. El objetivo es poder demostrar que la Administración se la puede aplicar a cualquier negocio sin importar el tamaño de la empresa.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

La Sazón de Rosita surge debido a que a raíz del COVID 19 mi familia se quedó sin empleo, y como familia vimos la oportunidad de hacer comida de casa los fines de semana bajo pedido dos veces al mes y entregar a domicilio y lo hemos hecho hasta el día de hoy, por esa razón queremos formalizar el negocio y poner un lugar físico en el norte de Quito.

El sector de La Carolina es muy conocido por ser un lugar comercial, residencial y donde están ubicadas muchas de las empresas y he podido notar que no hay muchos restaurantes que ofrezcan comida de casa de buena calidad y un buen servicio.

La Sazón de Rosita busca crear un ambiente ameno en donde las familias, trabajadores y personas que acudan a nuestro restaurante puedan disfrutar de buena comida y de un lugar tranquilo donde puedan tomar un descanso. *La sazón de Rosita* es una microempresa que brinda productos con altos estándares de calidad, así como una gran variedad de platos.

2.2 Descripción de la empresa

2.1.1 Importancia.

La cocina es una forma no solo de cubrir una necesidad, sino también de transmitir sabores, calidad y buen ambiente, es importante que las personas se sientan bien al momento de degustar un plato de comida, también sentirse bien con la atención, el ambiente y el entorno, es importante resaltar que un restaurante en el sector de La Carolina atraerá a un número considerado de personas, ya que ofreceremos variedad de platos deliciosos y accesibles al bolsillo de nuestros clientes.

2.1.2 Características.

Responsabilidad social: *La Sazón de Rosita* como restaurante entiende la situación que atraviesa el mundo y es obligatorio crear un protocolo de bioseguridad tanto al momento de adecuar el lugar como al momento de manipular los alimentos de para que las personas se sientan seguras, también aplicaremos dos actividades sociales donar las propinas un refugio canino y donar la comida excedente en buen estado a orfanatos o ancianatos.

Investigación e innovación: *La Sazón de Rosita* aplicará métodos de pago fáciles y sencillos tanto en efectivo y tarjeta de crédito o transferencia además de entregas a domicilio y utilizar las redes sociales para promocionar nuestro restaurante.

Responsabilidad ambiental: *La Sazón de Rosita* es consciente de la creciente contaminación ambiental que vive el mundo entero, es por eso por lo que cuenta con basureros de reciclaje en zonas estratégicas dentro del local, así como basureros industriales fuera del mismo, hacer uso concite del agua y luz dentro del establecimiento y hacer campañas de reciclaje cada 3-6 meses.

Profesionales apasionados con su trabajo: sabiendo que la cocina no es solo un acto de elaborar diferentes tipos de comida, sino de poner pasión y un toque extra, por esa razón ofreceremos un servicio de calidad con un personal que hace que los clientes se sientan como en casa, brindando no solo platos únicos e innovadores sino también una atención de primera.

2.1.3 Actividad.

La Sazón de Rosita es un negocio de servicios que se dedica a la venta de comida hecha en casa que ofrece platos de la Costa y la Sierra.

2.3 Tamaño de la empresa.

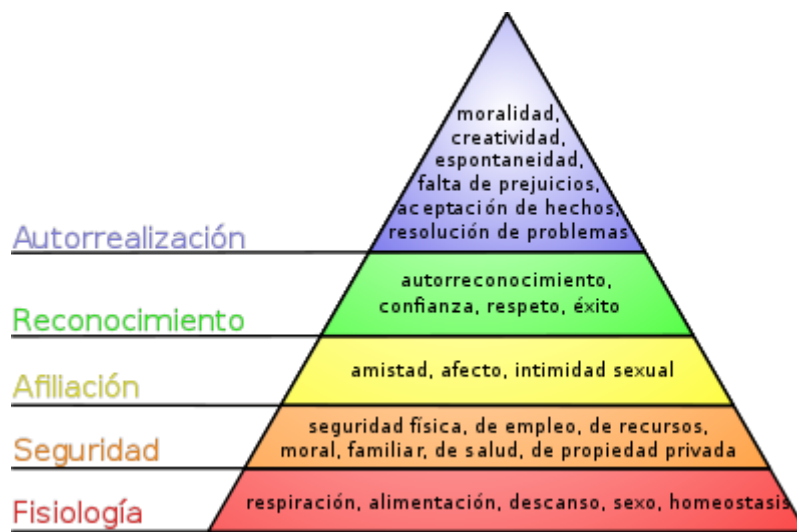
La Sazón de Rosita es una microempresa que contará con tres áreas básicas: área gerencial, área de producción y almacenamiento, y área de servicio.

La empresa contará con:

- Gerente propietario
- Chef
- Cajero/a
- Mesero/a

2.4 Necesidades que satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Maslow.



(García, 2020). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de: <https://psicologiaymente.com/psicologia/piramide-de-maslow>.

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Al ser una empresa de alimentos, la necesidad fisiológica de alimentación está directamente satisfecha por la empresa.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

Primero está la seguridad alimentaria, que abarca todo respecto a buenas prácticas de manufactura (BPM). Los platos y bebidas ofrecidos en el restaurante estarán sometidos a diferentes protocolos de seguridad alimentaria para que el producto final llegue apto para el consumo humano.

Luego está la seguridad del cliente, la cual se garantiza brindándole un ambiente tranquilo y calmado, también aplicaremos las medidas de bioseguridad debido al COVID 19 para que los clientes puedan sentirse seguros.

Finalmente está la seguridad hacia los empleados de la empresa, donde acataremos y cumpliremos todas las leyes y del trabajo vigentes en Ecuador, respetando los derechos de los trabajadores, velando por su seguridad física y mental, mediante la firma de un contrato donde especifique lo dicho anteriormente.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La Sazón de Rosita aplicará tanto de forma interna y externa la necesidad social, primero interna donde crearemos un buen ambiente de ambiente de trabajo en el que tomaremos en cuenta las opiniones y las destrezas o habilidades de cada empleado sintiéndose así parte de la empresa. Y de forma externa es en mantener una relación de confianza con nuestros clientes y proveedores a través de una buena comunicación y un buen proceso de supervisión y calidad para brindar siempre productos finales de alta calidad

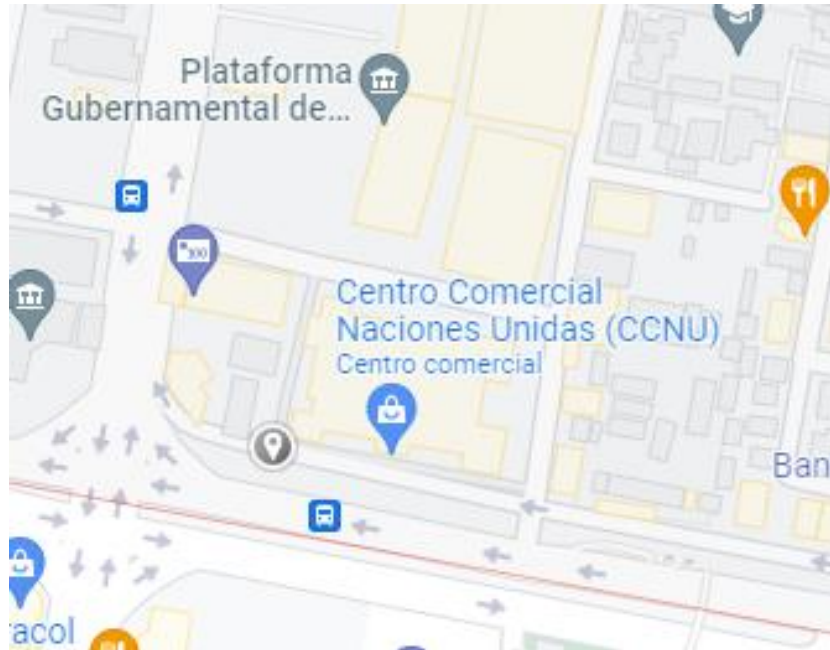
2.4.4 Necesidad de Autorrealización.

La Sazón de Rosita llegará a ser una empresa reconocida en el sector gastronómico por su comida de alta calidad sabor y buen servicio.

2.5 Localización de la empresa

La Sazón de Rosita estará ubicada en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, calles Av. Naciones Unidas y Japón sector La Carolina

Ilustración 2. Ubicación.



(GoogleMaps, 2020) *Ubicación*. Recuperado de

<https://www.google.com.ec/maps/place/La+Carolina,+Quito/@-0.17454,-78.4844989,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d59a7ce9ba8755:0x755f2bd0d36e70a7!8m2!3d-0.1854961!4d-78.4837189?hl=es>

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Somos un restaurante de comida casera donde nos comprometemos a brindar un servicio excelente, donde nuestros clientes disfruten de platos de calidad y un ambiente tranquilo y relajado.

2.6.2 Visión.

En cinco años, seremos un restaurante reconocido entre los restaurantes gourmet y de las franquicias más grandes de Quito.

2.6.3 Objetivos

General: Implementar un restaurante de comida casera con almuerzos ejecutivos en el sector de La Carolina y brindar un servicio de excelencia

- Investigar e innovar platos deliciosos con el toque casero y por temporada elaborar un plato especial cada mes.
- Capacitar semestralmente a los empleados para ofrecer un servicio y una atención al cliente de alto nivel.
- Brindar al cliente una variedad de platos gastronómicos de alta calidad a precios accesibles.

2.6.4 Meta.

Poder establecer el restaurante en un lugar físico y satisfacer las necesidades de los clientes en el sector. Además, ofrecer platos con ingredientes de buena calidad y con un saber exquisito al paladar de los clientes. Queremos que dentro de un año podamos establecernos y lograr una rentabilidad para cubrir las necesidades de la empresa y cumplir con las obligaciones de los empleados.

2.6.5 Estrategias.

- Realizar un estudio de mercado que nos ayudará a analizar las distintas preferencias, sugerencias y necesidades de los clientes potenciales del sector.
- Crear un menú variado y atractivo de almuerzos ejecutivos con el toque de comida de casa.
- Proporcionar al cliente un buen servicio mediante recomendación de los menús y aplicando las medidas de bioseguridad además de fidelizar al cliente mediante el canje de puntos.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores.

- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por el restaurante.
- Ser respetuosos con los compañeros y con la empresa.
- Llevar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas a cada uno de los trabajadores y las políticas de la empresa.
- No consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- Satisfacer las necesidades de los clientes.

La empresa.

- Ser responsable del bienestar laboral de los trabajadores y de los clientes dentro de las instalaciones de la empresa.
- Pagar el sueldo de los empleados cada último día del mes.
- Debe siempre cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Es responsable de capacitar a todo su personal semestralmente para que pueda brindar a los clientes un servicio de calidad.
- Realizar anualmente una evaluación de los procesos de estándares de calidad para mantener siempre la calidad de nuestros platos y el servicio y de esa forma la empresa se mantendrá en el mercado y poder fidelizar al cliente.

2.6.7 FODA.

FODA son las siglas del análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de un proyecto, una empresa o cualquier entidad de la que se necesite revisar una situación de manera interna y externa. (Zúñiga, 2021)

Fortalezas.

- Productos innovadores y con altos estándares de calidad.
- Un equipo de trabajo capacitado y comprometido con lo que hace.
- Equipos de alta calidad que facilita el trabajo del personal.
- *La Sazón de Rosita* cuenta con su propia cartera de clientes

Oportunidades.

- Poca competencia en cuanto a restaurantes de comida casera a los alrededores de la empresa.
- La gran cantidad de personas que hay en el sector de La Carolina donde estará ubicado el restaurante.
- Encontrar en el medio proveedores fieles, de confianza, responsables y con materia prima de alta calidad.

Debilidades.

- No poseer un lugar propio y pagar arriendo
- Limitado capital al iniciar el negocio.
- Ser nuevos en el sector y competir con restaurantes que llevan varios años en el mercado.

Amenazas.

- Emergencia de salud por la pandemia que vive el mundo.
- Inestabilidad en el ámbito social, económico y político que vive el país
- Alza de precios en la materia prima

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

La sazón de Rosita la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los últimos niveles esto se hará para facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos, con el fin de satisfacer al cliente.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Gerente propietario

Nivel Operativo.

- Chef
- Recepcionista / cajero/a
- Mesero/a

2.7.2 Formalización.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, teniendo así el respectivo permiso de funcionamiento.

La empresa se llevará a cabo a través de una Administración por procesos el cual se regirá por manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de esta, para el cumplimiento de nuestros objetivos. Además, regirnos al ordenamiento jurídico vigente, cumplimiento de impuestos, y la legislación laboral.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

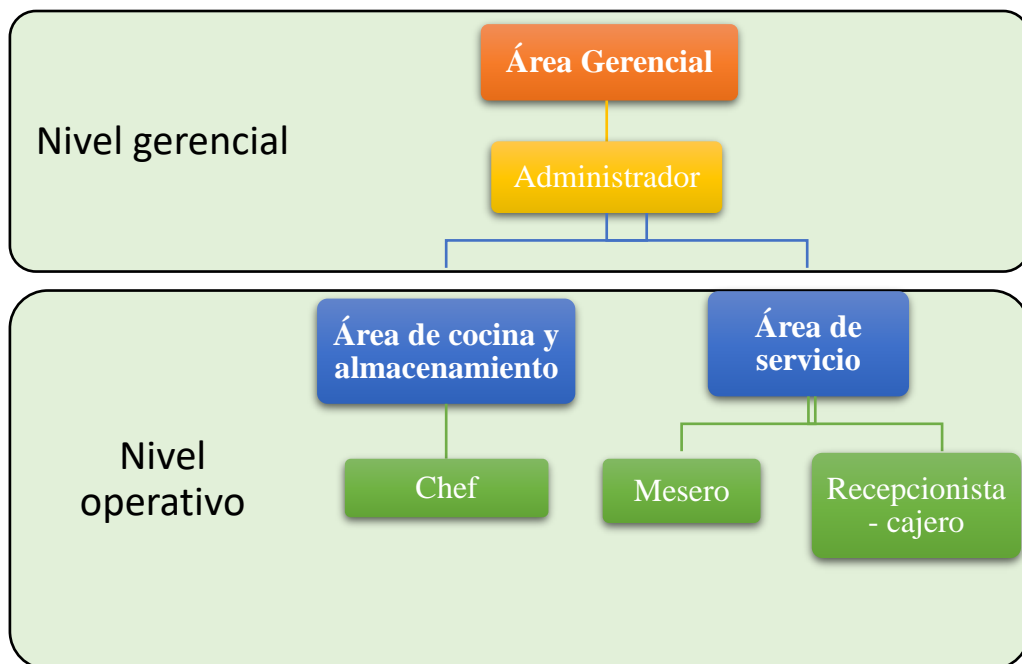
La *Sazón de Rosita* la toma de decisiones recaerá sobre el nivel más alto en este caso sobre el Gerente esto posibilita que la toma de decisiones sea uniforme a nivel general, lo que facilita la aplicación de métodos y políticas de trabajo. También delegaremos funciones y siempre tomaremos en cuenta las opiniones de los empleados todo esto en el beneficio y satisfacción de nuestros clientes y en el reconocimiento de la empresa.

2.7.4 Integración.

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión por procesos para que todas las áreas de la empresa fluyan y tengan una relación entre sí y evitar los cuellos de botella dentro de la empresa. Y al tener actividades bien definidas en cada área nos permitirá resolver los problemas o mejorar la administración de la empresa.

2.8 Organigrama empresaria

Ilustración 3. Organigrama empresarial La Sazon de Rosita



Guanoluisa, S. (2022). *Organigrama empresarial La Sazón de Rosita Quito*.

2.9 Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE

Detalles generales del puesto de Administrador.

Empresa	<i>La Sazón de Rosita</i>
Unidad administrativa	Área Gerencial.
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a los empleados para un eficiente manejo general de las áreas de la empresa, solucionar inconvenientes, compra de la materia prima y todos los insumos necesarios para el funcionamiento de la empresa.
Denominación del puesto	Administrador
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos a nivel de la empresa
Remuneración	\$600

Méritos aspectos para considerar

Tabla 1. Méritos aspectos a considerar, administrador

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Título de Tercer Nivel En Administración de Empresa	Mínima 1 1/2 año en el cargo de Gerente o Administrador en restaurantes	Administración de empresas; alimentos y bebidas. Dominio de procesos contables, manejo de inventario Administración del personal.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Comunicación Liderazgo. Iniciativa. Planificación y organización. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Guanoluisa, S. (2022). Méritos aspectos para considerar, gerente. Quito.

PUESTO DE AYUDANTE DE COCINA

Detalles generales del puesto Chef

Empresa	<i>La Sazón de Rosita</i>
Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Encargada de la cocina y preparación de los alimentos y tener en orden y limpia el área de la cocina.
Denominación del puesto	Chef
Rol del puesto	Elaboración de platos, mantener el inventario de los alimentos en orden, ser responsable del buen almacenamiento de alimentos y bebidas.
Remuneración	\$500

Méritos aspectos para considerar

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, chef.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnología en Gastronomía	Mínima 1 año preparación de alimentos	Procesamiento de alimentos y bebidas. Administración de empresas; alimentos y bebidas.	Puntualidad Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Comunicación Liderazgo. Iniciativa. Planificación y organización. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Guanoluisa, S. (2022). Méritos aspectos para considerar, Chef. Quito.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Empresa	<i>La Sazón de Rosita</i>
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto	Ser el anfitrión del restaurante, presentar el menú al cliente, tomando órdenes y sirviendo platos, y recomendarlos si fuese necesario.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Comunicación eficaz con el área de producción. Atención al cliente, toma de pedidos, servicio a la mesa y guía del cliente durante su experiencia en el restaurante.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos para considerar

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, mesero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller o haber tomado cursos en atención al cliente y mesero	Al menos 6 meses de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente.	Atención al cliente Puntualidad Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Comunicación Iniciativa. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Guanoluisa, S. (2022). Méritos aspectos para considerar, mesero. Quito.

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales del puesto de cajero.

Empresa	<i>La Sazón de Rosita</i>
Unidad administrativa	Área de servicio
Misión del puesto final	Encargada de la cobranza, cierre de caja al del día, asignar mesas a los clientes y colaborar
Denominación del puesto	en cualquier tarea necesaria. Cajero
Rol del puesto	Atención al cliente, manejo de dinero, Cobranza y asignación de mesas.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos para considerar

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Bachiller o haber tomado un curso en cajero comercial o bancaria	Al menos 6 meses a 1 año de experiencia.	Protocolo de servicio. Atención al cliente. Cobranza y manejo de dinero.	Atención al cliente Puntualidad Respeto Adaptabilidad. Análisis de problemas. Comunicación Iniciativa. Trabajo en equipo. Responsabilidad.

Guanoluisa S. (2022). Méritos aspectos para considerar, cajero. Quito.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Conocer los gustos y preferencias de nuestros clientes en el sector donde va a estar ubicado nuestro restaurante y lograr posicionar nuestro restaurante en el sector.

3.2 Investigación de mercado

La Sazón de Rosita, recurrió a la investigación de campo para obtener información del entorno en el que se desenvolverá la empresa, aplicando una técnica de obtención de información la cual es una encuesta.

Con esta investigación podremos conocer los gustos en cuanto a que tipo de restaurantes visitan, la frecuencia, precios, esto permitirá tener más claro nuestros objetivos y a que publico nos dirigimos.

3.2.1 Modalidad.

La recolección de datos a través de encuestas se realizó de forma virtual, en donde aproximadamente en dos semanas se encuestó a 80 empleados de una empresa ubicada en el sector de La Carolina. Los medios utilizados para enviar las encuestas fueron a través de Microsoft Teams y WhatsApp.

3.3 Plan de Muestreo

En este trabajo existe una población definida de 80 empleados de una empresa que está ubicada alrededor del restaurante por esa razón se tomó la decisión de realizar las encuestas al 100% un total de 80 encuestas.

3.4 Análisis de las encuestas

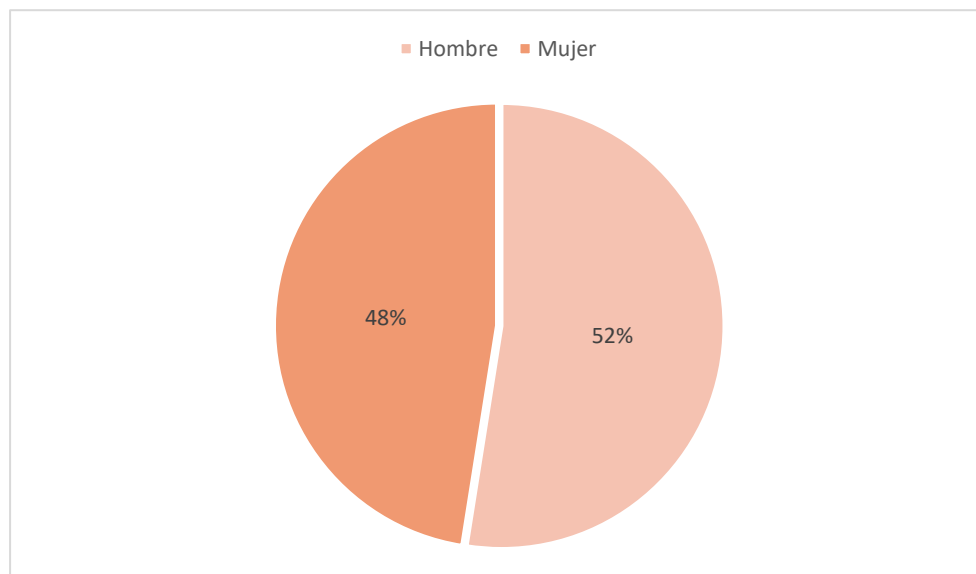
Pregunta 1.

Tabla 5. Pregunta 1

Género		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Hombre	42	52%
Mujer	38	48%
TOTAL	80	100%

Guanluisa, S. (2022). *Género*. Quito.

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.



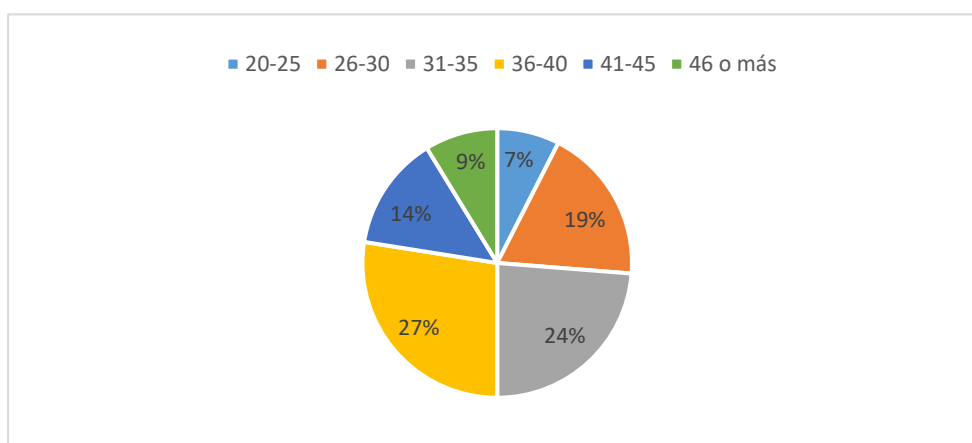
Guanoluisa, S. (2022). *Pregunta 2, gráfico circular*. Quito.

Pregunta 2.

Tabla 6. Pregunta 2.

¿A qué categoría de edad pertenece?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
20-25	6	7%
26-30	15	19%
31-35	19	24%
36-40	22	27%
41-45	11	14%
46 o más	7	9%
TOTAL	80	100%

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.



Guanoluisa, S. (2022). Pregunta 2, gráfico circular. Quito.

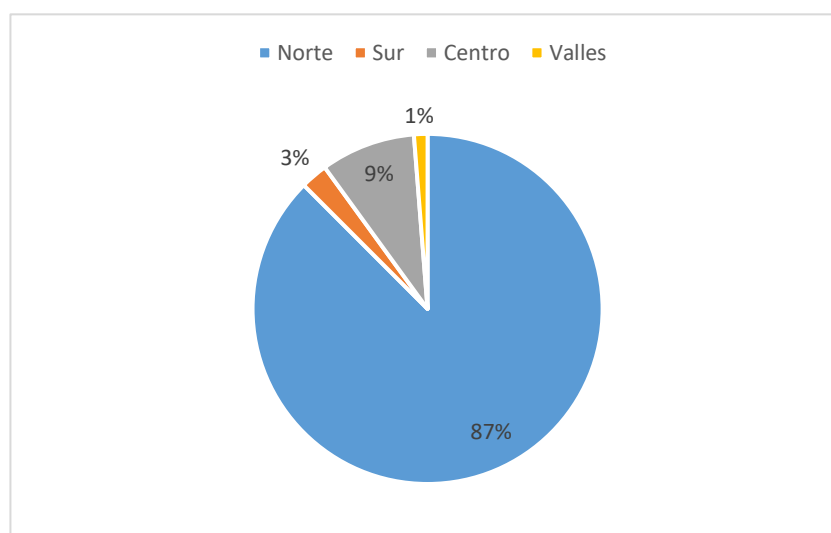
Análisis: Ya seamos hombres o mujeres de cualquier edad como seres humanos tenemos la necesidad de alimentarnos todos los días, por esa razón la primera y segunda pregunta de esta encuesta nos da una guía de que personas de cierta edad estaría dispuestos a acudir a nuestro restaurante, para de esa forma poder incluir en el menú variedad de platos tanto para jóvenes que les gusta más la comida rápida y las personas adultas poder brindarles una opción más saludable

Pregunta 3.

Tabla 7. Pregunta 3

¿Cuál es el sector dónde usted trabaja o reside?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Norte	70	87%
Sur	2	3%
Centro	7	9%
Valles	1	1%
TOTAL	80	100%

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.



Guanoluisa, S. (2022). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 80 encuestados el 87% en su mayoría trabajan en el norte esto nos ayuda a tener bien definido la ubicación del restaurante y que nuestros clientes son empleados de las empresas que hay alrededor y también personas del exterior.

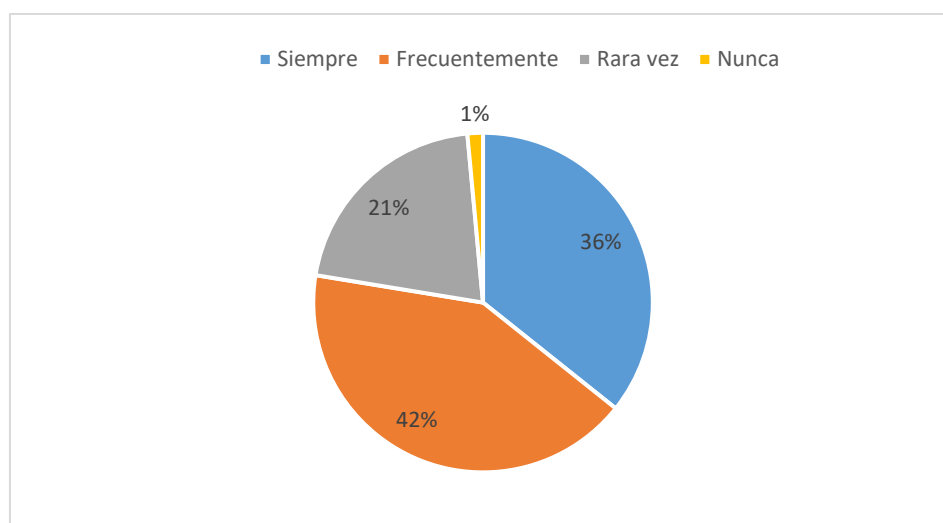
Pregunta 4.

Tabla 8. Pregunta 4

¿Con que frecuencia consume comida preparada fuera de casa?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Siempre	29	36%
Frecuentemente	34	42%
Rara vez	17	21%
Nunca	0	1%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). ¿ Con que frecuencia visita un restaurante?. Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Guanoluisa, S. (2020). Pregunta 4, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 80 encuestados el 42% respondió que visita frecuentemente un restaurante ya que buscan cubrir sus necesidades fisiológicas y buscamos siempre lo mejor para nuestra salud. También como seres humanos nos gusta experimentar nuevos sabores pasar tiempo en familia y esa es la experiencia que brindan los restaurantes.

Pregunta 5.

Tabla 9. Pregunta 5

¿Cuál es el motivo principal por el cuál come fuera de casa?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Por una celebración	22	27%
Prefiero comer en restaurante que en casa	14	18%
Por cuestiones de trabajo	40	50%
Ninguna	1	5%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). ¿Cuál es el motivo principal por el cuál come fuera de casa? Quito.

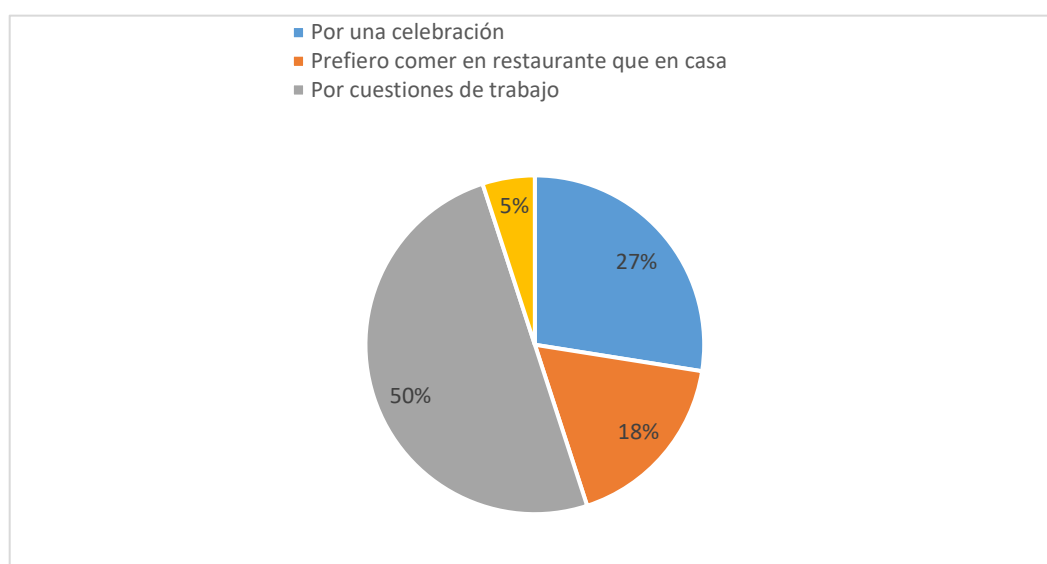


Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.

Análisis: De los 80 encuestados el 50% respondió que el motivo principal por el que visita un restaurante es por cuestiones de trabajo este es muy beneficioso para la empresa ya que el restaurant está ubicado alrededor de varias empresas y nuestros principales clientes llegarían a ser empleados.

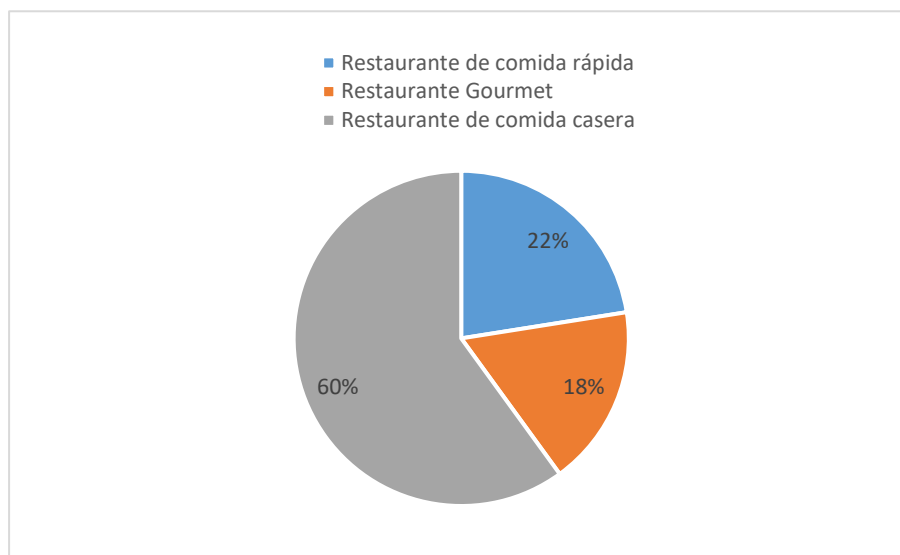
Pregunta 6.

Tabla 10. *Pregunta 6*

¿Qué tipo de restaurante visita?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Restaurante de comida rápida	20	22%
Restaurante Gourmet	16	18%
Restaurante de comida casera	44	60%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). *¿Qué tipo de restaurante visita? Quito.*

Ilustración 9. *Pregunta 6, gráfico circular.*



Guanoluisa, S. (2022). *Pregunta 6, gráfico circular. Quito.*

Análisis: De los 80 encuestados el 60% manifestó que tiene gran afinidad por los restaurantes que ofrecen comida casera por sus precios accesibles y variedad de platos.

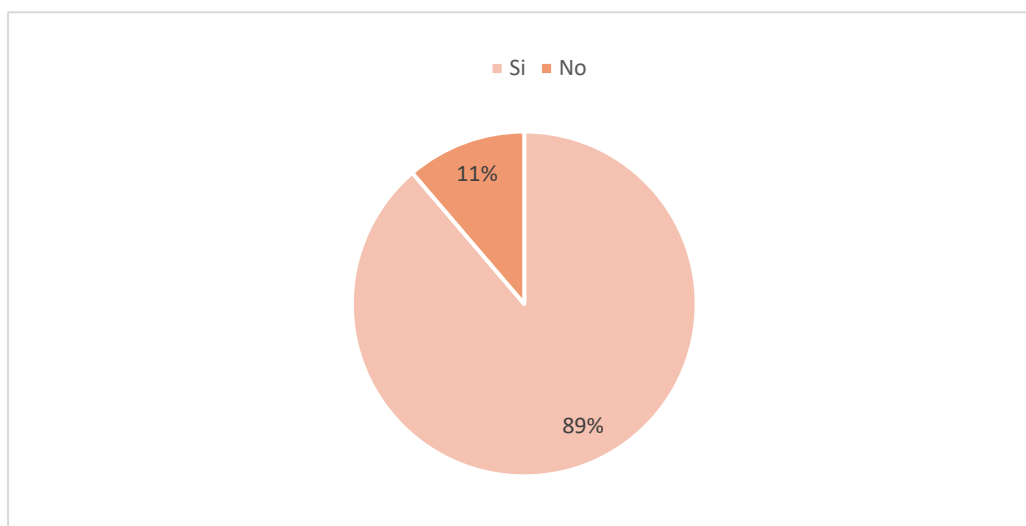
Pregunta 7.

Tabla 11. Pregunta 7

¿Prefiere consumir en un restaurante que le ofrezca comida casera/tradicional a la hora de almorzar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	71	89%
No	9	11%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). *¿Prefiere consumir en un restaurante que le ofrezca comida casera/tradicional a la hora de almorzar? Quito.*

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.



Guanoluisa, S. (2022). *Pregunta 7, gráfico circular. Quito.*

Análisis: Las personas prefieren consumir un almuerzo de comida de casa o tradicional debido a que es más económico, los sabores son únicos y te recuerdan lo maravillosa que es la gastronomía ecuatoriana, además que cuando estamos en nuestro trabajo o caminando por cierto lugar nuestra primera opción va a hacer siempre un almuerzo.

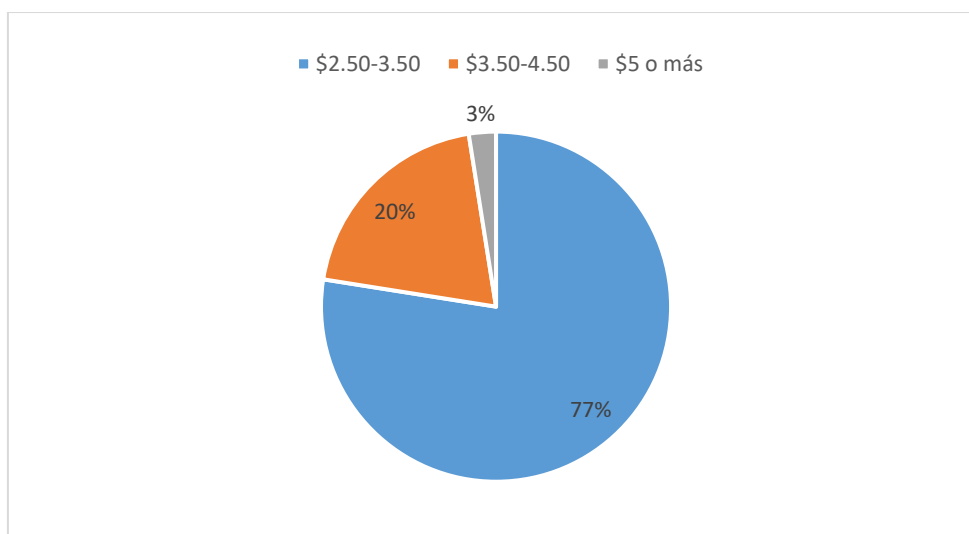
Pregunta 8.

Tabla 12. Pregunta 8

¿Cuál es su presupuesto diario para almorzar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
\$2.50-3.50	62	77%
\$3.50-4.50	16	20%
\$5 o más	2	3%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). ¿Cuál es su presupuesto diario para almorzar? Quito.

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.



Guanoluisa S. (2022). Pregunta 8, gráfico circular. Quito.

Análisis: Las personas siempre piensan en su salud y buscan además una opción más barata y un almuerzo siempre es más barato que comer comida rápida en algún restaurante como KFC, Buerger King y las grandes franquicias de comida que existen alrededor, el rango de precios para los almuerzos sería entre \$2,40-\$4.50

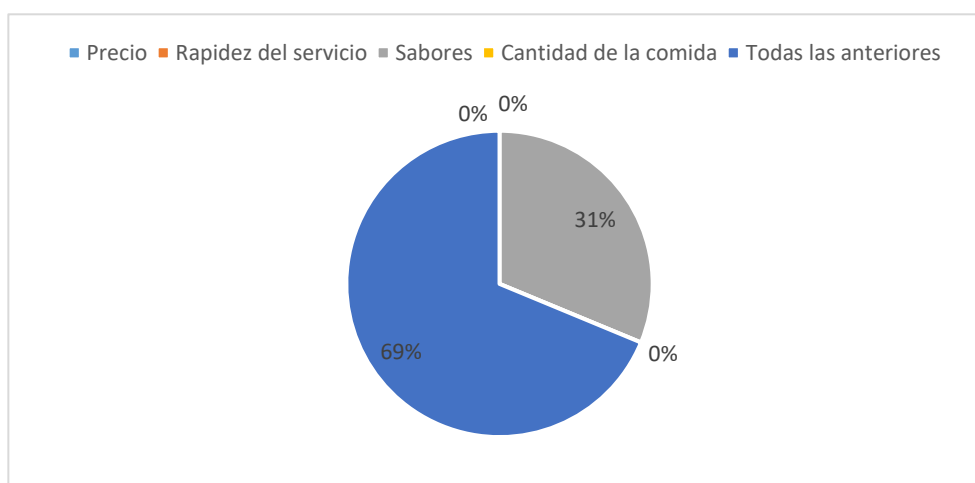
Pregunta 9.

Tabla 13. Pregunta 9

¿Qué es lo que más valora al ir a un restaurante?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Precio	0	0%
Rapidez del servicio	0	0%
Sabores	25	31%
Cantidad de comida	0	0
Todas las anteriores	55	69%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). ¿Qué es lo que más valora al ir a un restaurante? Quito.

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.



Análisis: De los 80 encuestados el 69% valora los sabores, el precio, el servicio la cantidad de comida y todos esos aspectos los aplicaremos en nuestra empresa.

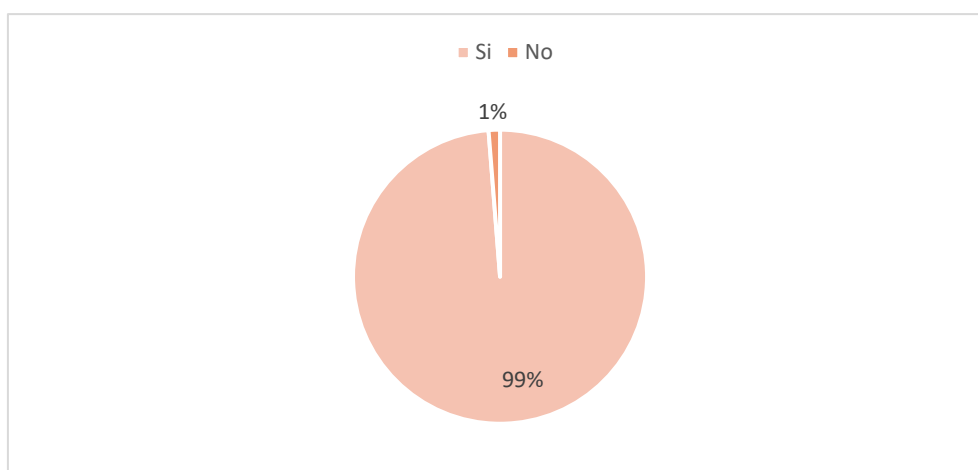
Pregunta 10.

Tabla 14. Pregunta 10

¿Si cerca de su lugar de trabajo existiera un restaurante de comida casera con buena sazón, buen servicio y con un precio accesible, acudiría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	79	99%
No	1	1%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). ¿Si cerca de su lugar de trabajo existiera un restaurante de comida casera con buena sazón, buen servicio y con un precio accesible, acudiría? Quito.

Ilustración 13. Pregunta 10, gráfico círculo



Guanoluisa, S. (2022). Pregunta 10, gráfico circular. Quito.

Análisis: Como ya lo mencionamos anteriormente como seres humanos buscamos alimentarnos y regresamos siempre a donde nos trataron bien ya que a la hora del almuerzo siempre buscamos algo delicioso para comer luego de haber trabajado duro y sentirnos a gusto. Por esa razón La Sazón de Rosita quiere brindar a sus clientes platos deliciosos un buen trato y un ambiente donde puedan relajarse y disfrutar de su tiempo libre para que puedan regresar a nuestro negocio y recomendarnos a más personas.

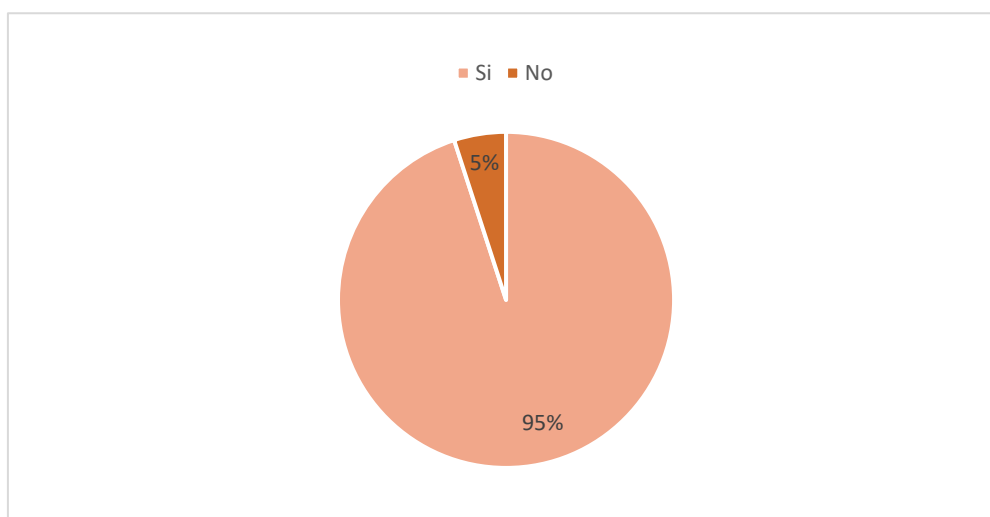
Pregunta 11.

Tabla 15. Pregunta 11

¿Le gustaría que nuestro restaurante cuente con servicio a domicilio?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	76	95%
No	4	5%
TOTAL	80	100%

Guanoluisa, S. (2022). ¿Le gustaría que nuestro restaurante cuente con servicio a domicilio? Quito.

Ilustración 14. Pregunta 11, gráfico circular.



Guanoluisa, S. (2022). Pregunta 11, gráfico circular. Quito.

Análisis: Con el 95% de la opinión de los encuestados nuestro restaurante contara con servicio para llevar y a domicilio.

3.4.1 Análisis General.

Como primer punto se puede concluir que el público al que va dirigido son hombres mujeres y niños de diferentes edades años que buscan cubrir sus necesidades de alimentarse todos los días porque si no lo hiciéramos perjudicaría nuestra salud, visitan frecuentemente un restaurante por motivos de trabajo, una celebración y pasar tiempo a gusto con amigos o familia este público en su gran mayoría son personas que consumen comida casera o tradicional.

Además, podemos definir que el público objetivo a cuál nos dirigimos son empleados y también a los transeúntes que pasen por el lugar estarían dispuestos a acudir a nuestro restaurante esto es importante porque si llegamos a cumplir las necesidades de nuestros clientes directos, estos atraerán también a clientes indirectos, como compañeros de trabajo, familia, amigos.

Lo más importante que se pudo analizar es la acogida que pueda tener un local de comida casera en el sector, en conclusión, tras analizar los datos se determina que *La Sazón de Rosita* es un negocio viable puesto que tiene una buena aceptación en el mercado estudiado.

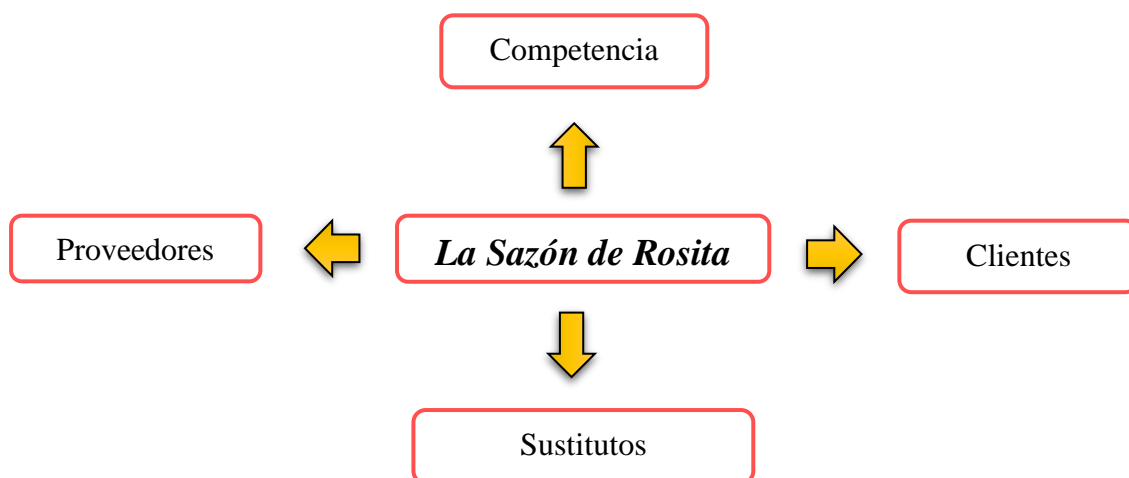
3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

El microentorno también es conocido como entorno específico, entorno de acción directa o entorno inmediato. Se refiere a todos los aspectos o elementos relacionados en forma permanente con la empresa y que influyen tanto en las operaciones diarias como en los resultados. (ESAN, 2016)

La Sazón de Rosita considera su microentorno a todo aquello que le rodea sobre el cual se puede tener el control.

Ilustración 15. Esquema microentorno La Sazon de Rosita.



Guanoluisa, S. (2022). Esquema microentorno La Sazón de Rosita. Quito.

Ilustración 16. Ubicación .



(GoogleMaps, 2020) Ubicación. Recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/place/La+Carolina,+Quito/@-0.17454,-78.4844989,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d59a7ce9ba8755:0x755f2bd0d36e70a7!8m2!3d-0.1854961!4d-78.4837189?hl=es>

- **Competencia directa.**

Luego de realizar un recorrido en el sector donde va a encontrarse *La Sazón de Rosita*, se encontró un establecimiento como competencia directa. Se encuentra dentro del CCNU llamado Kayu que ofrece una variedad de platos de casa cada día, su establecimiento es amplio y tiene una gran afluencia de clientes. Además, que cuenta con un anexo al restaurante principal donde ofrece bebidas frías y calientes, empanadas, pasteles, ensalada de frutas etc.

También existen otros restaurantes que ofrecen almuerzos como:

- El almuerzo
- La guardia del Coyote
- Marisquería Dos Hermanos

- **Competencia indirecta.**

Existen algunos establecimientos a considerarse competencia indirecta en el sector que se encuentran alrededor de donde va a funcionar *La Sazón de Rosita*, ya que en el sector existen gran variedad de cadenas de comida como:

- Sazon Lojana
- Manna Korean Food
- Menestras del Negro
- Parilladas

- **Proveedores.**

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principios fundamentales con los que trabaja *La Sazón de Rosita*, trabaja con proveedores reconocidos y de confianza

Tabla 16. *Proveedores.*

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Mercados locales	<ul style="list-style-type: none"> • Precios a bajo costos. • Productos frescos. 	Frutas y vegetales
PRONACA	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos. • Años de experiencia en el mercado 	Embutidos y carnes.
Bodega Pasito a Paso	<ul style="list-style-type: none"> • Variedad de productos. • Precios accesibles 	Aliños, harinas, víveres en general.

- **Clientes.**

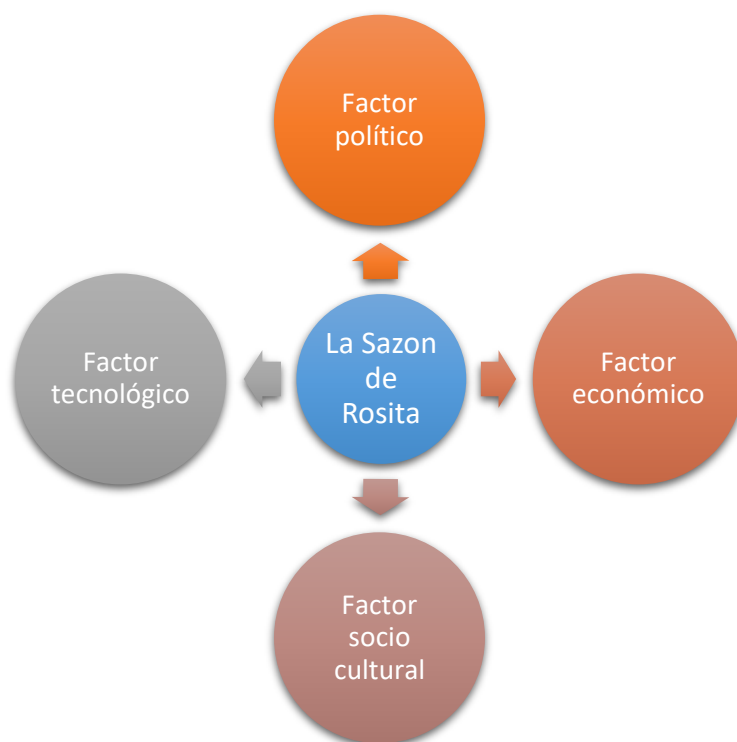
La Sazón de Rosita es una empresa dirigida a empleados que trabajan en el sector familias y público en general que pasan por el lugar, con el fin de deleitarse con una variedad de platos de comida casera.

3.5.2 Macroentorno

El macroentorno de la empresa son los principales factores externos e incontrolables que influyen en la toma de decisiones de la organización, afectando a su desempeño y estrategias. (Directivos, 2022)

Son aquellos factores sobre los que *La Sazón de Rosita* no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento.

Ilustración 17. Esquema macroentorno La Sazon de Rosita.



- **Factor Político.**

Sabemos que en el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas están regulados por el Ministerio de Turismo que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Debido a la pandemia que atraviesa el mundo, los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas están bajo una estricta vigilancia sanitaria, han emitido un manual de contingencia sanitaria que deben ser adoptadas por restaurantes y cafeterías hasta nuevo aviso. *La Sazón de Rosita* realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando siempre las disposiciones que determina el gobierno. Es cierto que las leyes pueden cambiar de un momento a otro que afectan a las empresas, pero se debe analizar cómo podemos usar eso a favor de la empresa.

- **Factor Económico.**

En la actualidad el Ecuador está viviendo un declive económico debido a la resiente pandemia que azotó el mundo, en los cuales el sector turístico fue el más afectado, y muchos restaurantes tuvieron que cerrar definitivamente. Además, que el alza de precios de la materia prima afecta directamente a los negocios y por ende a la economía de las familias.

- **Factor Sociocultural.**

En cuanto a este factor *La Sazón de Rosita* ofrece platos de comida casera con materia prima propia del Ecuador e ingredientes autóctonos, también en nuestro menú ofreceremos platos típicos ecuatorianos.

- **Factor Tecnológico.**

La tecnología ha evolucionado en cuanto a la maquinaria, aplicaciones móviles que ayudan a la publicidad de un local, a encontrar la ubicación de cierto restaurante. La tecnología ha avanzado de manera radical, a tal punto que en la actualidad existen aplicaciones tales como para realizar reservas, ver el menú de un establecimiento y hasta para la toma de pedidos. *La Sazón de Rosita* trabajará con aplicaciones tecnológicas como menús digitales, Uber para pedidos a domicilio y la aplicación DE UNA que es la nueva aplicación de Banco de Pichincha para realizar pagos que faciliten el servicio y con esto satisfacer a los clientes.

3.6. Producto y servicio

La Sazón de Rosita es un restaurante dedicado a la elaboración de comida casera tradicional, se enfoca básicamente en la producción de alimentos y bebidas donde se aplicará estrictos controles en los procesos de producción y calidad brindando seguridad alimentaria y bioseguridad.

Con respecto a sus servicios, el establecimiento realiza actividades inherentes a la actividad de restauración que incluyen: servicio a la mesa, entrega a domicilio, servicio para llevar y eventos.

3.6.1 Producto Esencial.

Hoy en día los clientes de restaurantes no buscan solamente satisfacer la necesidad fisiológica de alimentarse, sino que buscan un lugar donde sentirse cómodos, relajados y disfrutar de algo delicioso, por esa razón el producto esencial que se vende es la experiencia de poder degustar comida deliciosa con el toque de casa y disfrutar de un buen ambiente al adecuar el local con una buena decoración y música adecuada para el lugar entre familia y compañeros de trabajo. Además, ofreceremos un menú vegetariano e infantil y aplicaremos las tarjetas acumulativas al consumir cinco almuerzos el sexto gratis.

3.6.2 Producto real.

La Sazón de Rosita ofrece almuerzos ejecutivos que constarán de:

- Sopa
- Plato fuerte
- Bebida y postre

3.6.3 Características.

Para la elaboración de cada uno de los platos de *La Sazón de Rosita* hay una ardua labor desde la selección de los productos hasta el producto final. Por esa razón los platos tendrán productos de calidad, frescos, los platos tendrán buen sabor, un buen emplatado para que se vea la delicadeza de los platos y las porciones de la comida estarán bien proporcionadas para que los clientes estén satisfechos al momento de consumir los platos elaborados por La Sazón de Rosita.

Calidad.

La Sazón de Rosita ofrece calidad tanto de los platos y su elaboración tomando en cuenta los Manuales de BPM como buen almacenamiento de los productos, aseo personal de los empleados, limpieza y desinfección del área de trabajo como de los utensilios utilizados dentro de la cocina. Y la calidad del servicio al ser amables, carismáticos con el cliente buscar siempre soluciones oportunas si se presenta algún inconveniente.

3.6.4 Estilo.

La Sazón de Rosita maneja un estilo de comida casera que brindará los clientes platos tradicionales de la Costa y Sierra de nuestro país. El local será una combinación de elegancia y fresco a la vez para tener un ambiente cómodo para el cliente. El tipo de servicio que se ofrecerá es “americano” por lo tanto, se sirven los alimentos ya dispuestos en el plato directamente en la mesa.

3.7 Marca

La Sazón de Rosita es un restaurante familiar, su logo es sencillo y fácil de recordar y ase inca pie a lo que nos dedicamos, los colores son negro y rojo que juntos hacen una combinación perfecta que representa la elegancia. El eslogan del negocio es “Sabor de casa” ya que nuestros tendrán el sabor que nos distingue de los demás.

3.8 Plan de introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y Uniformes

El Administrador, Cajera y el Mesero usarán el mismo uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos de este, dichos uniformes constarán de:

- Camiseta negra de mangas cortas con detalles en rojo y los sellos distintivos de la empresa que es su logo.
- Pantalón jean azul marino
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Delantal negro o rojo (solo el mesero)



Ilustración 18. Uniforme Personal La Sazón de Rosita.

Chef

- Chaqueta negra de mangas cortas con detalles en rojo y los sellos distintivos de la empresa bordados que es su logo.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Gorro de cocina



Ilustración 19. Uniforme Chef La Sazón de Rosita.

3.8.2 Materiales de identificación.

Imago tipo.

Ilustración 20. Imagotipo La Sazón de Rosita.



Elementos para destacar:

- Una olla tipo de barro con llamas en la esquina inferior derecha que nos da la idea de comida tradicional
- El logotipo del establecimiento “La Sazon de Rosita”
- El eslogan del restaurante “Sabor de casa”
- Los colores usados:
- Color blanco de fondo.
- Color rojo, es por las rosas rojas por el nombre del restaurante.
- Negro, este color resalta la elegancia.

Tarjetas de presentación.

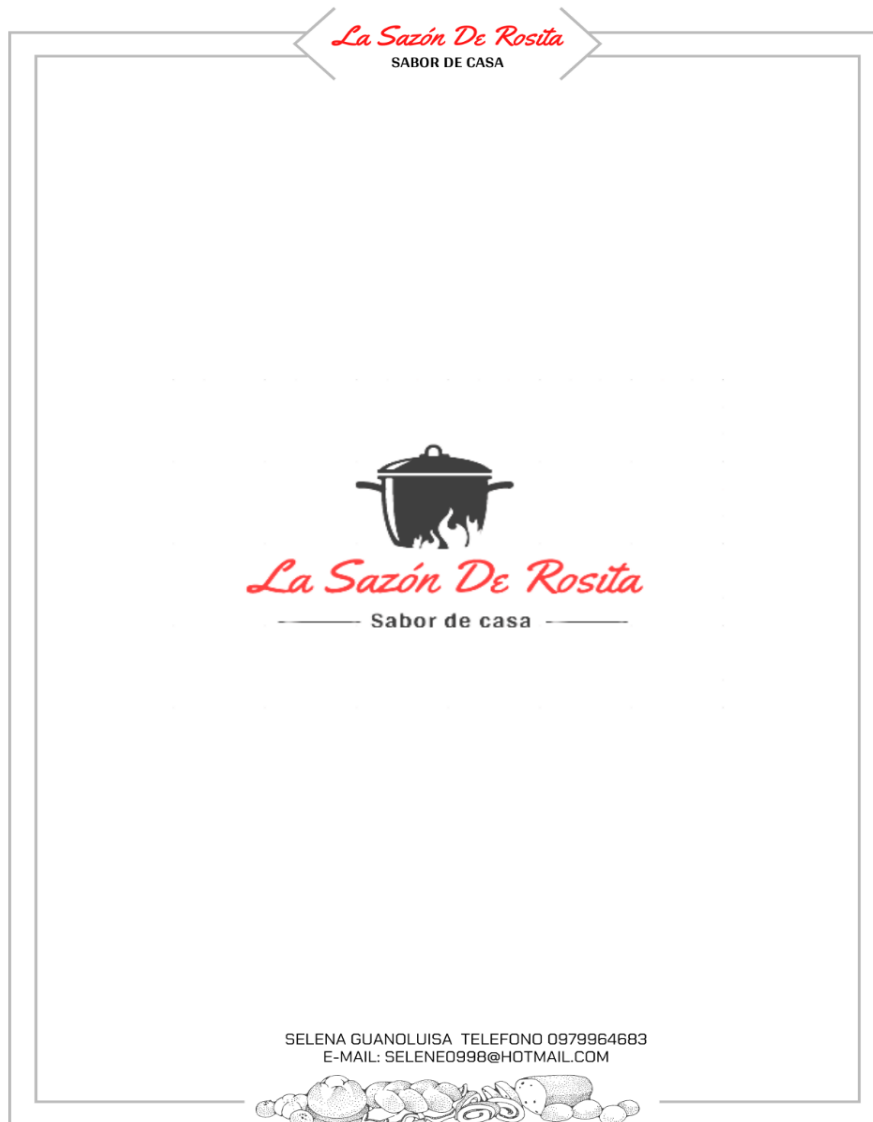
Ilustración 21. Anverso tarjeta de presentación



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 y cotizaciones, para ello se ha elaborado una hoja membretada presentada a continuación:

Ilustración 22. Hoja membretada



3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de *La Sazón de Rosita* es su establecimiento ubicado en la ciudad de Quito.

- **Promoción.**
 - El principal canal de promoción será WhatsApp.
 - El marketing de boca a boca donde nuestros clientes recomendaran el restaurante a sus amigos o familia
 - Acumulación de puntos
- **Contacto.**
 - Tarjetas de presentación.
 - E-mail.
 - WhatsApp.
- **Negociación.**
 - Directa en el establecimiento con cita previa.
 - Vía telefónica.
- **Financiamiento.**

Tabla 17. Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$7.00
Hojas membretadas	1000	\$79.99
TOTAL, CADA TRES MESES		\$86.99
TOTAL, ANUAL		\$356.96

Guanoluisa, S. (2022). Financiamiento publicidad. Quito.

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo más importante que actualmente enfrenta, no solo nuestro negocio, sino también todo establecimiento turístico y de restauración, es la emergencia sanitaria nacional a causa del COVID 19. Todo establecimiento debe cumplir con las medidas necesarias de bioseguridad, sobre todo en el proceso de producción, en donde se involucra la compra de materia prima, elaboración de los productos y la entrega del plato final al cliente. Ya que en todos estos pasos los empleados manipulan directamente cada uno de los productos.

La oportunidad más grande que tiene *La Sazón de Rosita* es la de posicionarse en el mercado por el tipo de comida que ofrecerá el sector y por la baja de competencia que existe, somos diferentes por el sabor, la calidad del servicio y de los platos. Además, aprovecharemos la tecnología que está a nuestro alcance para aplicarlo en menús digitales y pagos mediante banca móvil.

3.9 Fijación de Precios



3.9.1 Fijación de precios por receta estándar.

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un solo comensal. Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción como imprevistos, gastos administrativos, utilidad, Iva, costo de servicio.

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

➤ **Crema de brócoli**



Tabla 18. Crema de brocoli, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Crema de brócoli		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	13/02/2022		Chef: Beatriz Quevedo	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Brócoli	gr	\$0.50	90	\$0.10
Papa	gr	\$0.30	112	\$0.075
Cebolla	gr	\$1.09	90	\$0.218
Zanahoria	gr	\$1.00	90	\$0.020
Pechuga de pollo	gr	\$3.00	45	\$0.30
Ajo	gr	\$1.00	5	\$0.05
Crema de leche	gr	\$1.29	45	\$0.15
Papanavo	gr	\$0.46	10	\$0.023
FOTOGRAFÍA			Total, bruto	\$0.93
				

Guanoluisa, S. (2022). Crema de brócoli, receta estándar de costos, Quito.

- **Corvina en salsa de camarón**

Tabla 19. Corvina en salsa de camaron, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Corvina salsa de camarón	Código: 002		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	13/03/2022	Chef: Beatriz Quevedo		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Arroz	gr	\$0.50	112	\$0.125
Corvina	gr	\$2.00	150	\$0.3
Camarón	gr	\$3.00	45	\$0.3
Crema de leche	gr	\$1.29	45	\$0.15
Ajo	gr	\$1.00	5	\$0.05
Verde	gr	\$0.50	5	\$0.10
FOTOGRAFÍA			Total, bruto	\$1.004
				

Guanoluisa, S. (2022). *Corvina en salsa de camarón, receta estándar de costos*. Quito.

- **Jugo de mora**

Tabla 20. Jugo de Mora, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Jugo de mora	Código: 003		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	13/02/2022	Chef: Beatriz Quevedo		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Mora	gr	\$1.00	90	\$0.10
Azúcar	gr	\$0.50	90	\$0,10
FOTOGRAFÍA			Total, bruto	\$0.20
				

Guanoluisa, S. (2022). Jugo de mora, receta estándar de costos. Quito.

- **Pie de limón.**

Tabla 21. Pie de limon, receta estándar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pie de limón	Código: 004		
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	13/02/2022	Chef: Beatriz Quevedo		
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO	CANTIDAD	TOTAL
Limón	gr	0.10	1	\$0.10
Crema de leche	gr	\$1.29	45	\$0.15
Galletas	gr	\$0.75	45	\$0.075
Azúcar	gr	\$0.50	90	\$0,10
Gelatina sin sabor	gr	\$0.90	7	\$0.225
FOTOGRAFÍA			Total, bruto	\$0.65
				

Guanoluisa, S. (2022). Pie de limón, receta estándar de costos. Quito.

- **Total precio del almuerzo**

Crema de brocoli	\$0.93
Corvina en salsa de camaron	\$1.00
Jugo de mora	\$0.20
Pie de limon	\$0.65
Total bruto	\$2.78
Imprevistos 5%	\$0.13
Total neto	\$2.91
G. Admin 5%	\$0.14
Utilidad 10%	\$0.29
Subtotal	\$3.35
IVA 12%	\$0.40
Servicio 10%	\$0.33
Total	\$4.08

Guanoluisa (2022). Precio del almuerzo. Quito

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

Tabla 22. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$300	\$1800	\$3600

Guanoluisa, S. (2022). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales.**

Tabla 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Cocina industrial con horno	1	\$ 235.00	\$ 235.00
Horno	1	\$ 240.00	\$ 240.00
Refrigerador	1	\$ 437.99	\$ 437.99
Licuada	1	\$ 54.99	\$ 54.99
Tanque de gas 30kg	1	\$ 70.00	\$ 70.00
Balanza digital	1	\$ 19.99	\$ 19.99
Batidora	1	\$ 77.99	\$ 77.99
TOTAL			\$ 935.96

Guanoluisa, S. (2022). Equipos Industriales. Quito.

- **Equipos de computación.**

Tabla 24. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP	1	\$549.00	\$549.00
Impresora HP	1	\$235.00	\$235.00
TOTAL			\$784.00

Guanoluisa, S. (2022). Equipos de computación. Quito.

- **Muebles y enseres.**

Tabla 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Juego de comedor	5	\$199.00	\$995.00
Manteles de mesa	5	\$11.99	\$59.95
Estantería metálica	1	\$43.00	\$43.00
Mesa de acero inoxidable	1	\$120.00	\$120.00
Tabla de picar grande	2	\$3.99	\$7.98
Set de chuchillos (8 piezas)	1	\$15.99	\$15.99
Cucharones	4	\$3.74	\$14.96
Ollas Industriales	3	\$53.99	\$161.97
Pailas	3	\$21.00	\$63.00
Bowls acero inoxidable (set 3 piezas)	1	\$29.99	\$29.00
Recipiente grande con tapa (set 3)	2	\$5.99	\$11.98
Sets Cubiertos 24 piezas	4	\$24.99	\$99.96
Platos hondos	24	\$3.99	\$95.76
Plato tendido	24	\$8.09	\$194.16
Plato postre	24	\$3.49	\$83.76
Vasos set de 6	4	\$10.79	\$43.16
TOTAL			\$2039.63

Guanoluisa, S. (2022). Muebles y enceres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$23.86	\$23.86
Bomba de mano desinfectante	1	\$3.50	\$3.50
Detector de gas GLP	1	\$24.99	\$24.99
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$2.24	\$11.20
TOTAL			\$63.55

Guanoluisa, S. (2022). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Servicios básicos.**

Tabla 27. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$30.00
Luz	\$30.00
Internet	\$25.00
TOTAL	\$85.00
TOTAL, ANUAL	\$1020.00

Guanoluisa, S. (2022). Servicios básicos. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 28. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$4.79	\$4.79
Grapadora	1	\$3.79	\$3.79
Grapas (caja)	1	\$1.15	\$1.15
Resaltadores	3	\$1.59	\$4.77
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	3	\$0.38	\$1.14
Perforadora	1	\$4.75	\$4.75
Libreta	2	\$1.53	\$3.06
Carpeta de cartón	3	\$3.16	\$9.48
Tijera	1	\$0.45	\$0.45
TOTAL			\$33.38
TOTAL, ANUAL			\$400.56

Guanoluisa, S. (2022). Suministros de oficina. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 29. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$2.99	\$3.50
Trapeador	1	\$2.59	\$2.59
Cloro 1 Gal	1	\$2.99	\$2.99
Desinfectante	1	\$3.99	\$3.99
Fibra/lustre	1	\$0.99	\$0.99
Esponja lavaplatos	2	\$0.99	\$1.98
Fundas basura industriales	5	\$0.99	\$4.95
Lavavajillas	2	\$1.59	\$3.18
Pala	1	\$1.99	\$1.99
Jabón líquido manos	2	\$1.99	\$3.98
Papel higiénico	4	\$2.29	\$9.16
Toalla de papel	2	\$1.99	\$3.98
Alcohol antiséptico	1	\$2.99	\$2.99
TOTAL			\$46.27
TOTAL, ANUAL			\$555.24

Guanoluisa, S. (2022). Suministros de limpieza. Quito.

3.11 Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño del restaurante la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (20 personas). En la cocina, se ha considerado el espacio que necesitarán los cocineros para moverse con tranquilidad en el cumplimiento de sus actividades. No se han agregado espacios específicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina.

Nuestras instalaciones tendrán la siguiente distribución contara con una cocina amplia donde se pueda trabajar de forma segura, el salón principal donde estarán las mesas con su respectivo distanciamiento, también contaremos con una sala de espera para los clientes y no puede faltar el baño y el parqueadero. Los colores que se usarán en el local serán neutros detalles en madera y plantas o flores para darle un toco bonito al lugar.

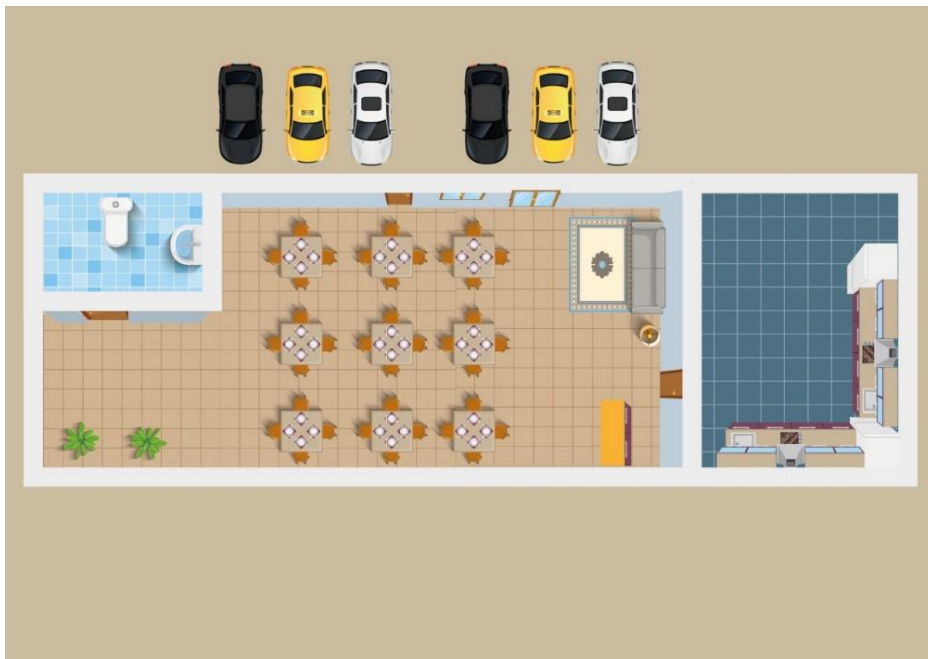


Ilustración 23. Diseño del local

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

El **RIMPE** o Régimen Simplificado Para Emprendedores y Negocios Populares es un régimen impositivo que entró en vigor desde el 1 de enero de este año que, reemplazará al RISE, está enfocado a Negocios Populares, personas naturales con ingresos brutos anuales de hasta USD 20 000. Dentro de las obligaciones están llevar un registro de ingresos y gastos, emitir comprobantes de venta los negocios populares emitirán notas de venta, y los emprendedores entregarán facturas, no serán agentes de retención y la declaración y el pago del IVA se realizará de forma semestral.

4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI

El beneficio de tener un RUC es que mejora la calidad de tu empresa y te abre oportunidades, no hay que estar preocupado ante la posibilidad de sanciones por trabajar de manera informal. El tener un negocio o entidad formal, permite ser proveedor de empresas formales y entidades del Estado. Otro beneficio es que se puede tener acceso a nuevos mercados locales, nacionales e internacionales, también, al ser formal, puede calificar a créditos financieros y generar confianza en tu empresa.

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

4.2 Patente Municipal

- Copia del RUC
- Copia de Cédula y Papeleta de Votación
- Formulario de inscripción en el RAET
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos
- Copia de una planilla de Servicios Básicos

4.3 ARCSA

Arcsa cumple con su objetivo que cuidar la salud de la población, mediante la regulación y el control de la calidad, seguridad, eficacia e inocuidad de los productos de uso y consumo humano; así como las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario.

- Número de Registro Único de Contribuyentes
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo

4.4 Permiso de Funcionamiento

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección.
- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copia RUC del establecimiento.
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos
- Permiso de Bomberos /Licencia Metropolitana Única de Funcionamiento (Distrito Metropolitano de Quito).
- Permiso de Bomberos (Zona Rural) / Licencia Metropolitana Única de Funcionamiento (Distrito Metropolitano de Quito)

4.5 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 (IESS, 2021). Esto nos ayudara a tener en orden el seguro social y poder afiliar a nuestros empleados

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

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Impacto Ambiental

Un sistema de gestión del medioambiente abarca una serie de procesos que se ponen en marcha para que una empresa reduzca la huella ambiental y sea más eficiente. Cuidar el medioambiente es cosa de todos, también de las empresas. Actualmente el cambio climático es un problema que nos atañe a la sociedad en general y desde las organizaciones, que contamos con una gran influencia en el mundo, debemos implementar medidas verdes que sean eficientes y mejoren el estado del planeta. (Yoigo, s.f.)

El objetivo principal es mitigar el impacto ambiental y hacer conciencia a los habitantes sobre cómo se puede contrarrestar la contaminación ambiental. Por esa razón *La Sazón de Rosita* pondrá en práctica algunos consejos para hacer del nuestro restaurante sostenible.

- Ahorro de agua y energía eléctrica
- Utilizar focos ahorradores
- No usar empaques plásticos ni sorbetes
- Utilizar vajilla de cristal
- Reutilizar papel
- Hacer campañas de reciclaje en el sector

5.2 Impacto social

Independientemente del sector al cual se dediquen, las compañías producen unas consecuencias sociales, económicas y medioambientales en la sociedad, sus individuos y el entorno en el cual opera. Por tanto, el impacto social en una empresa es la huella que su actividad deja en la comunidad. (FEMCET, s.f.)

La Sazón de Rosita incluirá dentro de su restaurante un espacio donde se pueda exhibir productos y los clientes puedan comprar y de esa forma impulsar las ventas tanto de productos de comunidades, artesanos y emprendimientos locales, también con las propinas de los clientes ese dinero se recaudará para ayudar a refugios de animales.

5.2.1 Igualdad de género

La igualdad de género se refiere a “la igualdad de derechos, responsabilidades y oportunidades de las mujeres y los hombres” que se pueda tener a lo largo de la vida de la empresa que se aplicara en el negocio. La Sazón de Rosita empleara la igualdad de género al momento de reclutar personal al no discriminar y que tanto hombres como mujeres son aptos para los puestos además de fomentar una cultura inclusiva.

También de una gestión empresarial que sea eficiente y responsable de manera que los empleados y trabajadores se sientan motivados y seguros en su lugar de trabajo y puedan rendir al máximo en sus actividades encomendadas a cada uno.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1. Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero de la empresa y para esto fueron utilizadas las siguientes herramientas, con el fin de analizar la viabilidad económica financiera del restaurante.

6.2 Activos Fijos

Un activo fijo es un bien de una empresa, ya sea tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta. (Debitoor, s.f.) Sumando como total de activos fijos para la empresa se tiene: \$3823.14.

Tabla 30. Activos Fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind. / seguridad	\$ 999.51
Equipos de Computación	\$ 784.00
Muebles - enseres	\$ 2,039.63
Total	\$ 3,823.14

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.3. Activos diferidos

Son todos los gastos o inversión para la creación de la empresa. Activos diferidos se define a la inscripción de la empresa, los gastos legales serán de \$400, el permiso de funcionamiento de \$192 y las patentes municipales de \$14.07 lo que nos da un total de activos diferidos de \$606.07.

Tabla 31. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Patente Municipal	\$14.07
Gastos legales	\$400.00
Permisos funcionamiento	\$192.00
Total	\$606.07

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.5. Capital de trabajo

El capital de trabajo es el dinero con el que cuenta la empresa para hacer funcionar el negocio en el día a día, lo que implica el dinero suficiente para compra de mercancías, pago de salarios, de servicios públicos, arrendamientos, etc. (Gerencie, 2021)

En lo que concierne al establecimiento para que pueda funcionar los costó son las siguientes materias prima \$2000.00; servicios básicos (agua, luz, internet) el valor de \$1020.00; de sueldos y salarios de \$27581.80; gastos de publicidad de \$356.96; materiales de oficina \$400.56; materiales de limpieza \$555.24; arriendo \$3600.00; gastos financieros \$3500.00.

Tabla 32. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	ANUAL
Sueldos	\$ 27,581.80
Servicios Básicos	\$ 1,020.00
Material oficina	\$ 400.56
Material limpieza	\$ 555.24
Alquiler local	\$ 3,600.00
Publicidad	\$ 356.96
Adquisición de material de trabajo	\$ 2,000.00
Gastos financieros	\$ 3,500.00
TOTAL, INVERSION	\$ 43,443.77

Elaborado por: Selena Guanoluisa

La inversión total son todos los gastos que se efectúan, teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo la inversión anual de \$43443.77

Tabla 33. Detalles de inversión

TOTAL, DE INVERSIÓN	
Activo fijo	\$ 3823.14
Activo diferido	\$ 606.07
Capital de trabajo	\$39014.56
TOTAL, DE INVERSIÓN	\$ 43443.77

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.6 Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales, incluido el aporte al IESS, con valores mensuales y anuales. El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$37.185,60 anual.

Tabla 34. Sueldos.

Personal	Sueldo	Anual	Aporte Personal	Aporte Patronal	Gasto Sueldos Anual	Decimo Cuarto	Decimo Tercero	Total Decimos
Administrador	\$ 600.00	\$ 7,200.00	\$ 680.40	\$ 874.80	\$ 7,394.40	\$ 400.00	\$ 600.00	\$ 1,000.00
Chef	\$ 500.00	\$ 6,000.00	\$ 567.00	\$ 729.00	\$ 6,162.00	\$ 400.00	\$ 500.00	\$ 900.00
Mesero	\$ 425.00	\$ 5,100.00	\$ 481.95	\$ 619.65	\$ 5,237.70	\$ 400.00	\$ 425.00	\$ 825.00
Cajero	\$ 425.00	\$ 5,100.00	\$ 481.95	\$ 619.65	\$ 5,237.70	\$ 400.00	\$ 425.00	\$ 825.00
TOTAL	\$ 1,950.00	\$ 23,400.00	\$ 2,211.30	\$ 2,843.10	\$ 24,031.80	\$ 1,600.00	\$ 1,950.00	\$ 3,550.00
				Total	\$ 27,581.80			

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.7. Depreciación activos fijos.

La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce contable y financieramente el desgaste y pérdida de valor que sufre un bien o un activo por el uso que se haga de él con el paso del tiempo. (Gerencie, 2019)

En esta tabla 33, se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10% dando así un total de \$565.22.

Tabla 35. Depreciación de activos fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	\$ 999.51	10%	\$ 99.95
Equipos de Computación	\$ 784.00	33.33%	\$ 261.31
Muebles y Enseres	\$ 2,039.63	10%	\$ 203.96
		Total	\$ 565.22

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.8. Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de esta. El porcentaje de amortización es de un 20% dando un valor de \$121.21

Tabla 36. Porcentaje Amortización

AMORTIZACIONES			
		% Amortización	Total
Gastos de Constitución	\$ 606.07	20%	\$ 121.21

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.9. Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización, que incluye el valor de \$2500 que se pedirá a una entidad bancaria, calculando el pago en 5 años, con una tasa de interés del 14%, el pago de interés de \$3500 y a su vez el pago capital de \$3782.09, para que al final del periodo establecido nos dé un saldo de cero dólares.

Tabla 37. Amortización

MONTO	25000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	\$ 25,000.00
1	\$ 7,282.09	\$ 3,500.00	\$ 3,782.09	\$ 21,217.91
2	\$ 7,282.09	\$ 2,970.51	\$ 4,311.58	\$ 16,906.33
3	\$ 7,282.09	\$ 2,366.89	\$ 4,915.20	\$ 11,991.13
4	\$ 7,282.09	\$ 1,678.76	\$ 5,603.33	\$ 6,387.80
5	\$ 7,282.09	\$ 894.29	\$ 6,387.80	\$ -

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.10. Estructura capital

Una organización puede financiarse con recursos propios o con recursos pedidos en préstamo. TMAR es la rentabilidad mínima que un inversionista espera obtener de una inversión, teniendo en cuenta los riesgos de la inversión y el costo de oportunidad de ejecutarla en lugar de otras inversiones. (Sy Corvo, 2019)

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio un valor de \$18443.77 que equivale a una estructura del 42%; costo 13% con una tasa de descuento de 5.5 %; por consiguiente el Capital Financiero es de \$25000 con una estructura del 58% , el costo es del 14 % que otorga el 8.1% de tasa de descuento; con un total de inversión de \$43443.77 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13.6% valor indicador de la factibilidad de la empresa

Tabla 38. Estructura de capital. cambiar

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$ 18443.77	42%	13%	5.5%	
Capital Financiero	\$ 25000.00	58%	14%	8.1%	
TOTAL, INVERSIÓN	\$ 43443.77	100%		13.6%	TMAR

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.11. Punto de equilibrio

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

Los costos fijos son aquellos costos que la empresa debe pagar independientemente de su nivel de operación, es decir, produzca o no produzca debe pagarlos. El valor se calculó con los valores de arriendo, sueldos y servicios básicos el valor total mensual es de \$2850.14

Tabla 39. Costos fijos

Costos Fijos	
Materia prima	\$ 166.66
Arriendo	\$ 300.00
Sueldos	\$ 2,298.48
Ser. Básicos	\$ 85.00
	\$ 2,850.14

Elaborado por: Selena Guanoluisa

El margen de contribución es el resultado de restar el precio de venta y los costos, es decir son los beneficios de una compañía sin considerar los costos fijos. Entonces el precio de venta por el almuerzo es \$4.08, el valor del costo sería \$2.78 por lo que el margen de contribución será de \$1.30.

Tabla 40. Margen de contribución

Precio	\$ 4.08	
Costo	\$ 2.78	
Ganancia	\$ 1.30	Margen de contribución

Elaborado por: Selena Guanoluisa

El punto de equilibrio, es aquel nivel de ventas mínimo que iguala los costes totales a los ingresos totales, no es más que ese mínimo necesario para no tener pérdidas y donde el beneficio es cero. A partir de él, la empresa empezará a obtener ganancias. Este concepto es esencial para saber cual es el mínimo vital para poder sobrevivir en el mercado. (Arias, 2020)

Se puede observar que se debera realizar 2192 almuerzos mensuales, es decir 73 almuerzos diarias para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la tabla 42 se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia sera de 4150 almuerzos.

Tabla 41. Punto de equilibrio

VENTA	2192	4.08	8945.1
COSTO	2192	2.78	6094.9
GASTO			2850.14
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Elaborado por: Selena Guanoluisa

Tabla 42. Ventas /costos

Ventas Proyectadas			
Mensual		Anual	
4150	16932	203184	ventas
4150	11537	128444	costo

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.12 Costo de ventas

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que se tendrán las ventas proyectadas para conocer los valores del primer año. Se contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1.0301 aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$17237.37 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$21405.61.

Tabla 43. Costo de ventas.

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		\$ 203,184.00	\$ 209,299.84	\$ 215,599.76	\$ 222,089.32	\$ 228,774.20
COSTO DE VENTAS		\$ 138,444.00	\$ 142,611.16	\$ 146,903.76	\$ 151,325.56	\$ 155,880.46
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 64,740.00	\$ 66,688.67	\$ 68,696.00	\$ 70,763.75	\$ 72,893.74
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$ 27,581.80	\$ 28,412.01	\$ 29,267.21	\$ 30,148.16	\$ 31,055.62
SERVICIOS BASICOS		\$ 1,020.00	\$ 1,050.70	\$ 1,082.33	\$ 1,114.91	\$ 1,148.46
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		\$ 955.80	\$ 984.57	\$ 1,014.21	\$ 1,044.73	\$ 1,076.18
ALQUILER		\$ 3,600.00	\$ 3,708.36	\$ 3,819.98	\$ 3,934.96	\$ 4,053.41
PUBLICIDAD		\$ 356.96	\$ 367.70	\$ 378.77	\$ 390.17	\$ 401.92
DEPRECIACIONES		\$ 565.22	\$ 565.22	\$ 565.22	\$ 565.22	\$ 565.22
AMORTIZACIONES		\$ 121.21	\$ 121.21	\$ 121.21	\$ 121.21	\$ 121.21
UTILIDAD OPERATIVA		\$ 30,539.00	\$ 31,478.89	\$ 32,447.07	\$ 33,444.39	\$ 34,471.72
GASTOS FINANCIEROS		\$ 3,500.00	\$ 2,970.51	\$ 2,366.89	\$ 1,678.76	\$ 894.29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 27,039.00	\$ 28,508.38	\$ 30,080.18	\$ 31,765.63	\$ 33,577.43
BASE IMPOSITIVA		\$ 9,801.64	\$ 10,334.29	\$ 10,904.07	\$ 11,515.04	\$ 12,171.82
UTILIDAD NETA		\$ 17,237.37	\$ 18,174.09	\$ 19,176.12	\$ 20,250.59	\$ 21,405.61

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.13. Flujo de caja

El flujo de caja hace referencia a las salidas y entradas netas de dinero que tiene una empresa o proyecto en un período determinado, los flujos de caja facilitan información acerca de la capacidad de la empresa para pagar sus deudas. Por ello, resulta una información indispensable para conocer el estado de la empresa. Es una buena herramienta para medir el nivel de liquidez de una empresa. (Kiziryan, 2015)

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$14141.71, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$15704.25 ya que en este año se recupera el capital de trabajo

Tabla 44. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		30539.00	31478.89	32447.07	33444.39	34471.72
DEPRECIACION		565.22	565.22	565.22	565.22	565.22
AMORTIZACION		121.21	121.21	121.21	121.21	121.21
- BASE IMPOSITIVA		9801.64	10334.29	10904.07	11515.04	12171.82
- GASTOS FINANCIEROS		3500.00	2970.51	2366.89	1678.76	894.29
- PAGO CAPITAL		3,782.09	4,311.58	4,915.20	5,603.33	6,387.80
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-43443.77	14,141.71	14,548.95	14,947.35	15,333.69	15,704.25

Elaborado por: Selena Guanoluisa

6.14. Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.14.1. VAN (Valor Actual Neto)

El valor actual neto (VAN) es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. Si tras medir los flujos de los futuros ingresos y egresos y descontar la inversión inicial queda alguna ganancia, el proyecto es viable. (ESAN, ESAN.EDU, 2017)

El VAN es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$5703.02; por lo tanto, el negocio es factible.

6.14.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno es uno de los métodos de evaluación de proyectos de inversión más utilizados en empresas. Sirve para determinar la viabilidad a la hora de encarar alternativas de inversión. (GONZALES, 2019)

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 20.82 % que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 7.22% con el TMAR.

Tabla 45. VAN/ TIR

VAN	8,882.33	-5,986.44
TIR	20.82%	
TMAR	13.60%	

Elaborado por: Selena Guanoluisa

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En conclusión, podemos notar que *La Sazón de Rosita* es un restaurante familiar que surgió en medio de la pandemia y por la falta de empleo, nuestro objetivo es formalizar el negocio y pueda contar con un espacio físico para recibir a sus clientes ya que ahora solo lo manejamos bajo pedido y con servicio a domicilio.

La Sazón de Rosita es una organización vertical cuenta con cuatro empleados y cada uno tendrá sus actividades bien definidas, además que seleccionará cuidadosamente a los proveedores para ofrecer a los clientes platos de calidad y un servicio excelente.

Luego de haber realizado el estudio de mercado y analizar los datos recolectados se llegó a la conclusión de que el restaurante tendrá buena aceptación en el sector de La Carolina por los platos que ofrece de comida tradicional y que el público objetivo al que se dirige son los empleados de empresas que hay alrededor del restaurante.

La Sazón de Rosita contará con capital propio y la otra parte con financiamiento luego de haber realizado el análisis financiero pudimos notar que el proyecto de la creación de un restaurante de comida tradicional en el sector de La Carolina es viable y que al final obtendremos las ganancias para poder continuar con el negocio.

Mis recomendaciones para este proyecto serian innovar constantemente en un plan para fidelizar a los clientes del restaurante. También dentro de los cinco años poder tener nuestro restaurante propio que sea más amplio y cómodo para el cliente, poder diseñarlo a nuestro gusto ya que por el momento arrendamos un local.

Realizar investigaciones en cuanto a la gastronomía sobre que nuevos productos podemos utilizar para crear nuevas recetas con nuevos sabores con productos no tan conocidos para poder tener variedad en el menú y captar la atención del público. Y la recomendación más importante es poder ponerlo en marcha dentro de un año.

7.1 Referencias

- Arias, E. R. (06 de 05 de 2020). Recuperado de <https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>
- Contreras, J. (07 de Diciembre de 2021). *SalesForce blog*. Recuperado de <https://www.salesforce.com/mx/blog/2021/11/punto-de-equilibrio-que-es-y-como-calcularlo.html#:~:text=El%20punto%20de%20equilibrio%20es,alcanzado%20e1%20punto%20de%20equilibrio>.
- Debitoor. (s.f.). Recuperado de <https://debitoor.es/glosario/activo-fijo>
- Directivos, R. (2022 de Marzo de 2022). *EAE Business School*. Recuperado de https://retos-directivos.eae.es/directrices-para-el-analisis-del-macroentorno-de-una-empresa/#Que_es_el_macroentorno_de_la_empresa
- ESAN, C. (31 de Octubre de 2016). *Conexion ESAN*. Recuperado de <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/que-es-el-microentorno-y-como-influye-en-las-empresas#:~:text=El%20microentorno%20tambi%C3%A9n%20es%20conocido,diarias%20como%20en%20los%20resultados>.
- ESAN, C. (2017 de Enero de 2017). *ESAN.EDU*. Recuperado de <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/fundamentos-financieros-el-valor-actual-neto-van>
- FEMCET. (s.f.). Recuperado de <https://femcet.com/es/que-es-el-impacto-social-de-una-empresa/#:~:text=Por%20tanto%2C%20el%20impacto%20social,planeta%20y%20en%20la%20sociedad>.
- Gerencie. (29 de 08 de 2019). Recuperado de <https://www.gerencie.com/depreciacion.html>
- Gerencie. (22 de 10 de 2021). Recuperado de <https://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>
- González, I. (2019 de Enero de 2019). *UNIR.NET*. Recuperado de Unir.Net, <https://www.unir.net/empresa/revista/como-calcular-tir-tasa-interna-retorno/>
- IESS. (11 de 01 de 2021). *IESS*. Recupedado de IESS, <https://www.iess.gob.ec/home-preguntas-frecuentes/>

Kiziryan, M. (28 de 04 de 2015). Recuperado de Economipedia,

<https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>

Sy Corvo, H. (25 de Abril de 2019). Recuperado de Lifeder,

<https://www.lifeder.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/>

Yoigo. (s.f.). *Yoigo.com*. Recuperado de Blogempresas,

<https://blogempresas.yoigo.com/impactos-medioambientales-empresas/>

Zúñiga, D. L. (Diciembre de 2021). Recuperado de Univercidad de Guadalajara,

http://148.202.167.116:8080/jspui/bitstream/123456789/3995/1/Matriz_an%C3

[%A1lisis_FODA.pdf](#)

7.2 Anexos

Encuesta

1. Género

[Más detalles](#)

 Insights







 Hombre	43
 Mujer	38

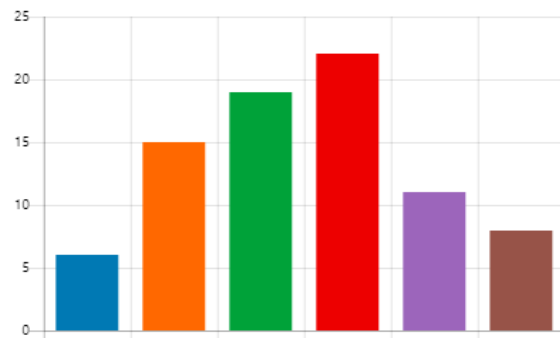


2. ¿ A que categoría de edad pertenece?

[Más detalles](#)


 Insights





 20-25	6
 26-30	15
 31-35	19
 36-40	22
 41-45	11
 46 o más	8



3. ¿Cuál es el sector dónde usted trabaja?

[Más detalles](#)

 Insights

 Norte	71
 Sur	2
 Centro	7
 Valles	1



4. ¿ Con que frecuencia visita un restaurante?

[Más detalles](#)

[Insights](#)

● Frecuentemente	34
● Siempre	29
● Rara vez	18
● Nunca	0



5. ¿ Cual es el motivo principal por el cual visita un restaurante?

[Más detalles](#)

[Insights](#)

● Por una celebración	22
● Prefiero comer en restaurante ...	15
● Por cuestiones de trabajo	40
● Ninguna	4

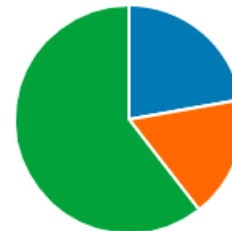


6. ¿ Qué tipo de restaurante visita?

[Más detalles](#)

[Insights](#)

● Restaurante de comida rápida	18
● Restaurante Gourmet	14
● Restaurante de comida casera	49



7. ¿ Consume comida casera en restaurantes?

[Más detalles](#)


[Insights](#)

● Si	72
● No	9



8. ¿ Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo? Considere un almuerzo sopa, segundo, postre y bebida

[Más detalles](#)


 Insights

● \$2.50-3.50	63
● \$4.50-4.50	16
● \$5 o más	2



9. ¿Qué es lo que mas valora al ir a un restaurante?

[Más detalles](#)

 Insights

● Precio	0
● Rapidez del servicio	0
● Sabores	26
● Cantidad de la comida	0
● Todas las anteriores	55



10. ¿ Si cerca de su lugar trabajo existiera un restaurante de comida casera con buena sazón, buen servicio y con un precio accesible, acudiría?


[Más detalles](#)

● Si	80
● No	1



11. ¿ Le gustaría que nuestro restaurante cuente con servicio a domicilio?

[Más detalles](#)

 Insights

● Si	77
● No	4



Proformas

Equipos Industriales



Inicio / Cocinas industriales / Cocina industrial acero con patas

Cocina industrial acero con patas

\$95.00 – \$235.00

Cocina industrial acero con patas están fabricadas en acero inoxidable o en tol de 0.7mm. Imar creaciones cuenta con varios tipos de cocinas que pueden soportar ollas industriales y altas temperaturas.

CONTÁCTANOS

Quemadores

4 Quemadores

LIMPIAR

\$235.00



Inicio / Hornos / Horno de dos latas

Horno de dos latas

~~\$250.00~~ \$240.00

Horno de dos latas domestico fabricado en acero inoxidable de 2 bandejas de 60*40, puerta con vidrio templado.

CONTÁCTANOS

1

SKU: HORN2L54987

Categoría: Hornos





Balanza digital para cocina con
indicador de volumen 11 libras EK3651
Camry

PVP: \$19.99

Precio Todohogar Contado: \$17.99



Batidora pedestal 200W Umco

PVP: \$77.99

Precio Todohogar Contado: \$70.19

Equipos de Computación



Laptop HP 240 G7 I3-1005G1 | 4GB | 1TB | 14"

\$549.00 ~~\$649.00~~ IVA Incluido



Impresora HP Smart Tank 500 | Copia |
Impresión | Escaneo Tinta Continua

\$235.00 IVA Incluido

Muebles y Enseres



Inicio / Mesas de acero inoxidable / Mesas de trabajo

Mesas de trabajo

\$120.00 – \$200.00

Mesas de trabajo fabricada en acero 430 de 0,7 mm de espesor con estructura de tubo de hierro, en la parte inferior cuenta con madera melamínica para mayor capacidad de carga y menor ruido durante su uso.

[CONTÁCTANOS](#)

Mesa de trabajo piso extra

0

Mesa de trabajo repisas

0

LIMPIAR

\$120.00



Inicio / Línea metálica / Estanterías metálicas

Estanterías metálicas

\$37.00 – \$75.00

Las **estanterías metálicas** están disponibles en diferentes materiales, sirven para el almacenamiento y organización de productos en tiendas, almacenes o supermercados. Imar creaciones fabrica las **estanterías metálicas** en lamina de Hierro negro, recubierta en pintura electrostática epoxy-polyester en los colores de su elección.

[CONTÁCTANOS](#)

Estanterías medidas

Fijas 180x94x33

LIMPIAR

~~\$45.00~~ \$43.00



JUEGOS
JUEGO DE COMEDOR
MODERNOS
\$199.00



Mantel James

PVP desde: \$11.99
Precio Todohogar Contado: \$10.79



Tabla para picar con mango Natural
Alba

PVP desde: \$3.99



Cuchillos / Afilador / Tabla acero
inoxidable con mango negro 7 piezas
Classic

PVP: \$15.99

Precio Todohogar Contado: \$14.39



Cucharón con mango Rojo / Silver

PVP: \$3.74

Precio Todohogar Contado: \$3.37



Juego de 24 cubiertos de acero
inoxidable / plástico

PVP: \$24.99

Precio Todohogar Contado: \$22.49



Tazón sopero Alfarero

PVP desde: \$4.43

Precio Sukasa desde: \$3.99



Plato tendido Alfarero

PVP desde: \$3.03

Precio Sukasa desde: \$3.03



Plato para postre Alfarero

PVP desde: \$3.38

Precio Sukasa desde: \$3.49



Juego de 6 vasos Duke Durobor

PVP desde: \$11.99

Precio Todohogar Contado: \$10.79



Juego de 3 reposteros con tapa Surtido

PVP: \$5.99

PRECIO TODOHOGAR

CONTADO: \$5.39



Olla Industrial Umco #40 Cm 35,40 Litros

U\$S 53⁹⁹



Paila Gigante Redonda Bordeada Aluminio Cocina N.-50

U\$S 21



Tazones Bowl Recipiente Para Mezclar De Acero Inoxidable

U\$S 29⁹⁹

Equipos industriales de seguridad.



Extintor PQS 10 Libras
\$ 23,86



Aforo
\$ 2,24 - \$ 9,75



Baño
\$ 2,24 - \$ 9,75



Extintor PQS
\$ 2,24 - \$ 9,75



ZigBee-Detector de fugas de Gas C...
US \$24.99



Bomba Manual De Fumigar 2 Litros
U\$S 3⁵⁰

Suministros de oficina



Brio Copy
Resma De Papel Bond
A4

\$4,79



Erich Krause
Grapadora Mediana

\$3,79



Edding
Resaltador Plano E-345

\$1,59



Bic
Bolígrafo punta fina
Precisión

\$0,48

\$0,38



Erich Krause
Perforadora Mediana
Metálica

\$4,75



Ideal
Carpeta De Cartón A4 2
Anillos

\$3,16



Gama
Libreta espiral #11/2
100hjs cuadros pasta
dura varios diseños

\$1,53

Suministros de Limpieza

ESCOBA PLÁSTICA CON TUBO PLASTIFICADO MAYIK

Escoba plástica con tubo plastificado Mayik

Marca: Mayik | Código: 114404000

Elige la forma de pago:

Creditía

Tarjetas / Efectivo

\$2.99



Trapeador Algodon

varios

~~\$2.88~~

\$2.59



AGREGAR
AL CARRITO



Cloro Clorox 2000 ml GRATIS
Clorox 500 ml limón

Clorox

\$2.99



AGREGAR
AL CARRITO



Desinfectante Olimpia 1800
ml lavanda

Olimpia

\$3.99



AGREGAR
AL CARRITO



Espojas Mixtas Estrella X 5

Estrella

\$0.99



AGREGAR
AL CARRITO



Retiro en tienda

Espojna inoxidableorada
Mayik 13 g

Mayik

\$0.99



AGREGAR
AL CARRITO



Funda para basura 58x71 cm
Estrella 10 uni

Estrella

\$0.99



AGREGAR
AL CARRITO



Lavavajilla en crema uva lava
450 g

Lava

\$1.59

AGREGAR
AL CARRITO

Retiro en tienda

Pala plástica para basura
Mango Largo 65 cm Plapasa

Plapasa

\$1.99

AGREGAR
AL CARRITO



Retiro en tienda

Jabón líquido fresas y
granadas Isabella 1000 ml

Isabella

\$1.99

AGREGAR
AL CARRITO



Papel higiénico institucional
lunar moon 200 m

Lunar Moon

\$2.29

AGREGAR
AL CARRITO



Alcohol antiseptico drocaras
1000 ml

Drocaras

\$2.99

AGREGAR
AL CARRITO



Retiro en tienda

Toalla en Z para manos
Homeclub Eco 150 uni

HomeClub

\$1.99

AGREGAR
AL CARRITO